



PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 10 TAHUN 2026  
TENTANG  
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

- Menimbang : a. bahwa untuk memberikan informasi pada masyarakat agar dapat memilih pangan olahan sesuai kebutuhan gizi perlu dilakukan pencantuman informasi nilai gizi pada label pangan olahan;
- b. bahwa ketentuan mengenai informasi nilai gizi pada label pangan olahan sebagaimana telah diatur dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi, 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, dan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan perlu disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, sehingga perlu diganti;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
2. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 249, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6442) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Pemerintah Nomor 1 Tahun 2026 tentang Perubahan atas Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2026 Nomor 2, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 7154);

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 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1002) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2022 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 629);
5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 19 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis pada Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 611) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2026 tentang Perubahan Kedua atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 19 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis pada Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2026 Nomor 61);

MEMUTUSKAN:

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

BAB I  
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Badan ini yang dimaksud dengan:

1. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
2. Label Pangan Olahan yang selanjutnya disebut Label adalah setiap keterangan mengenai Pangan Olahan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada Pangan Olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan.
3. Informasi Nilai Gizi yang selanjutnya disingkat ING adalah daftar kandungan zat gizi dan zat non-gizi Pangan Olahan sebagaimana produk Pangan Olahan dijual sesuai dengan format yang dibakukan.
4. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana dimaksud dalam undang-undang mengenai usaha mikro, kecil, dan menengah.

5. Zat Gizi adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam pangan yang terdiri atas karbohidrat, serat pangan, protein, lemak, vitamin, mineral, air, dan komponen lainnya yang bermanfaat bagi pertumbuhan, perkembangan, dan kesehatan manusia.
6. Zat Non-gizi adalah senyawa atau komponen bioaktif/fungsional yang terdapat dalam pangan yang tidak berfungsi sebagai Zat Gizi tetapi memengaruhi kesehatan.
7. Takaran Saji adalah jumlah Pangan Olahan yang wajar dikonsumsi dalam satu kali makan yang sesuai untuk Pangan Olahan tersebut.
8. Acuan Label Gizi yang selanjutnya disingkat ALG adalah acuan untuk pencantuman keterangan tentang kandungan gizi pada Label.
9. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia yang selanjutnya disingkat AKG adalah suatu nilai yang menunjukkan kebutuhan rata-rata Zat Gizi tertentu yang harus dipenuhi setiap hari bagi hampir semua orang dengan karakteristik tertentu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis, untuk hidup sehat.
10. Klaim adalah segala bentuk uraian yang menyatakan, menyarankan atau secara tidak langsung menyatakan perihal karakteristik tertentu suatu pangan yang berkenaan dengan asal usul, kandungan gizi, sifat, produksi, pengolahan, komposisi, atau faktor mutu lainnya.
11. Pangan Olahan Fortifikasi adalah Pangan Olahan yang ditambahkan Zat Gizi tertentu berdasarkan penetapan pemerintah dalam rangka memperbaiki status gizi masyarakat.
12. Pangan Olahan Antara adalah Pangan Olahan yang untuk dikonsumsi memerlukan pengolahan lebih lanjut dengan penambahan bahan pangan lain, selain air.
13. Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi dan Zat Non-gizi adalah nilai kisaran yang dapat diterima dari hasil analisis Zat Gizi dan Zat Non-gizi dibandingkan dengan nilai yang dicantumkan pada ING.
14. Satuan Metrik adalah satuan berat atau isi/volume antara lain gram atau mililiter.
15. Formula Bayi adalah formula sebagai pengganti air susu ibu untuk bayi sampai umur 6 (enam) bulan yang secara khusus diformulasikan untuk menjadi satu-satunya sumber gizi dalam bulan-bulan pertama kehidupannya sampai bayi diperkenalkan dengan makanan pendamping air susu ibu.
16. Formula Lanjutan adalah formula yang diperoleh dari susu sapi atau susu hewan lain dan/atau bahan yang berasal dari hewan dan/atau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan yang semuanya telah dibuktikan sesuai untuk bayi usia 6 (enam) bulan sampai 12 (dua belas) bulan.

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

#### Pasal 2

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

#### Pasal 3

- (1) Pencantuman ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 dikecualikan untuk kopi bubuk, kopi instan, kopi dekafein, biji kopi, teh kering, air minum dalam kemasan, air soda, herba, rempah-rempah, bubuk ngohyang, bawang hitam, cuka makan, ragi, dan bahan tambahan pangan.
- (2) Air minum dalam kemasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berupa:
  - a. air mineral;
  - b. air demineral;
  - c. air mineral alami;
  - d. air minum embun; dan
  - e. air minum pH tinggi.
- (3) Definisi dan/atau karakteristik dasar pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

#### Pasal 4

ING dilarang dicantumkan pada Label minuman beralkohol.

## BAB II TATA CARA PENCANTUMAN ING

### Bagian Kesatu Umum

#### Pasal 5

- (1) ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) dicantumkan dalam bentuk tabel.
- (2) Tabel ING sebagaimana dimaksud pada ayat (1) memuat informasi:
  - a. Takaran Saji;
  - b. jumlah sajian per kemasan;
  - c. jenis Zat Gizi dan Zat Non-gizi;
  - d. jumlah Zat Gizi dan Zat Non-gizi;
  - e. persentase AKG; dan
  - f. catatan kaki.
- (3) Tata cara pencantuman tabel ING tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

#### Pasal 6

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

#### Pasal 7

- (1) Pencantuman tabel ING untuk Usaha Mikro harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:
  - a. dibuktikan dengan hasil analisis Zat Gizi dan/atau Zat Non-gizi dari laboratorium pemerintah dan/atau laboratorium lain yang telah terakreditasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan; atau
  - b. mengacu pada nilai kandungan Zat Gizi Pangan Olahan yang ditetapkan oleh Kepala Badan.
- (2) Dalam hal tidak terdapat hasil analisis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dan nilai kandungan Zat Gizi Pangan Olahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b belum ditetapkan oleh Kepala Badan, tabel ING harus dicantumkan berdasarkan hasil perhitungan dari bahan pangan yang digunakan.

- (3) Tata cara perhitungan nilai kandungan Zat Gizi dari bahan pangan yang digunakan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) ditetapkan oleh Kepala Badan.
- (4) Pencantuman tabel ING untuk PKGK yang diproduksi oleh Usaha Mikro dibuktikan dengan hasil analisis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a.

Bagian Kedua  
Takaran Saji

Pasal 8

- (1) Tabel ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) harus dicantumkan per 1 (satu) Takaran Saji.
- (2) Pemenuhan ketentuan 1 (satu) Takaran Saji sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus didapatkan dari satu kemasan.
- (3) Dalam hal isi bersih atau berat bersih Pangan Olahan masih berada dalam rentang nilai Takaran Saji, isi bersih atau berat bersih ditetapkan sebagai Takaran Saji.
- (4) Takaran Saji sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal 9

- (1) Ketentuan tabel ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (1) dikecualikan untuk:
  - a. Formula Bayi;
  - b. Formula Lanjutan;
  - c. PKMK;
  - d. Pangan Olahan Antara;
  - e. Pangan Olahan Fortifikasi; dan
  - f. Pangan Olahan dengan isi bersih atau berat bersih kurang dari 1 (satu) Takaran Saji.
- (2) Tabel ING untuk Formula Bayi, Formula Lanjutan, dan PKMK sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a, huruf b, dan huruf c harus dicantumkan:
  - a. per 100 g (seratus gram) dan per 100 kkal (seratus kilokalori); atau
  - b. per 100 ml (seratus mililiter) dan per 100 kkal (seratus kilokalori).
- (3) Tabel ING untuk Pangan Olahan Antara dan Pangan Olahan Fortifikasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf d dan huruf e harus dicantumkan per 100 g (seratus gram) atau per 100 ml (seratus mililiter).
- (4) Dalam hal Pangan Olahan Antara sebagaimana dimaksud pada ayat (3) memiliki berat bersih atau isi bersih kurang dari 100 g (seratus gram) atau 100 ml (seratus mililiter), tabel ING dapat dicantumkan per kemasan.
- (5) Tabel ING untuk Pangan Olahan dengan isi bersih atau berat bersih kurang dari 1 (satu) Takaran Saji sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf f harus dicantumkan per kemasan.

- (6) Isi bersih atau berat bersih Pangan Olahan kurang dari 1 (satu) Takaran Saji sebagaimana dimaksud pada ayat (5) paling sedikit setengah dari nilai Takaran Saji terkecil sebagaimana tercantum dalam Lampiran II.

#### Pasal 10

- (1) Takaran Saji Pangan Olahan dinyatakan dalam:
  - a. Satuan Metrik; atau
  - b. Satuan Metrik dan ukuran rumah tangga.
- (2) Satuan Metrik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dinyatakan dengan ketentuan sebagai berikut:
  - a. satuan berat untuk Pangan Olahan berbentuk padat dapat berupa gram atau miligram;
  - b. satuan isi/volume untuk Pangan Olahan berbentuk cair dapat berupa mililiter; dan
  - c. satuan berat atau isi/volume untuk Pangan Olahan berbentuk semi padat.
- (3) Ukuran rumah tangga sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b merupakan ukuran atau takaran yang lazim digunakan di rumah tangga untuk menaksir jumlah pangan yang dikonsumsi.
- (4) Ukuran rumah tangga sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dan ayat (3) dapat berupa sendok teh, sendok makan, sendok takar, gelas, botol, kaleng, mangkuk, bungkus/saset, keping, buah, biji, butir, potong, iris, dan kotak.

#### Pasal 11

- (1) Pangan Olahan berupa Formula Bayi, Formula Lanjutan, MP-ASI, dan PKMK wajib dilengkapi dengan alat takar.
- (2) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dikecualikan untuk:
  - a. MP-ASI jika jumlah sajian per kemasan paling banyak 4 (empat) sajian; atau
  - b. Formula Bayi, Formula Lanjutan, dan PKMK yang dikemas dalam sajian tunggal untuk satu kali konsumsi.

#### Bagian Ketiga

#### Jenis Zat Gizi dan Zat Non-gizi

#### Pasal 12

- (1) Jenis Zat Gizi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) huruf c yang harus dicantumkan terdiri atas:
  - a. energi total;
  - b. lemak total;
  - c. lemak jenuh;
  - d. protein;
  - e. karbohidrat total;
  - f. gula total; dan
  - g. garam.
- (2) Garam sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf g merupakan hasil analisis dari kandungan natrium.

- (3) Zat Gizi selain yang harus dicantumkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan/atau Zat Non-gizi yang dapat dicantumkan pada tabel ING meliputi:
  - a. Zat Gizi yang telah ditetapkan dalam ALG;
  - b. Zat Gizi yang telah ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan; dan/atau
  - c. Zat Non-gizi yang telah ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

#### Pasal 13

- (1) Pangan Olahan yang mencantumkan Klaim sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan selain harus memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (1), juga harus dicantumkan kandungan Zat Gizi dan/atau Zat Non-gizi yang diklaim.
- (2) Pangan Olahan yang mencantumkan Klaim kandungan asam lemak, selain harus memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), juga harus dicantumkan kandungan:
  - a. asam lemak tidak jenuh tunggal;
  - b. asam lemak tidak jenuh ganda; dan
  - c. kolesterol.
- (3) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dikecualikan untuk Formula Pertumbuhan, MP-ASI, dan PKMK yang mencantumkan Klaim kandungan asam lemak.
- (4) Pangan Olahan yang mencantumkan Klaim kandungan kolesterol, selain harus memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), juga harus dicantumkan kandungan:
  - a. asam lemak tidak jenuh tunggal; dan
  - b. asam lemak tidak jenuh ganda.
- (5) Pangan Olahan yang mempersyaratkan asam lemak *trans* sebagai karakteristik dasar sebagaimana diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan, juga harus dicantumkan kandungan asam lemak *trans*.

#### Pasal 14

- (1) PKGK, selain harus memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (1), juga harus dicantumkan kandungan Zat Gizi dan/atau Zat Non-gizi yang menjadi persyaratan PKGK sebagaimana tercantum dalam Lampiran I.
- (2) PKGK berupa Formula Bayi, Formula Lanjutan, Formula Pertumbuhan, MP-ASI, dan PKMK dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (1).

#### Pasal 15

- (1) Pangan Olahan Fortifikasi dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (1).
- (2) Pangan Olahan Fortifikasi harus dicantumkan Zat Gizi fortifikan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

#### Pasal 16

- (1) Zat Gizi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (3) berupa vitamin dan/atau mineral hanya dapat dicantumkan jika terdapat dalam jumlah paling sedikit 5% (lima persen) dari AKG per sajian atau per 100 ml (seratus mililiter) atau per 100 g (seratus gram) atau per kemasan sesuai dengan pencantuman tabel ING.
- (2) Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) untuk Pangan Olahan yang mencantumkan Klaim vitamin dan/atau mineral sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

#### Bagian Keempat

#### Jumlah Zat Gizi dan Zat Non-gizi serta Persentase AKG

#### Pasal 17

- (1) Kandungan Zat Gizi yang dicantumkan pada tabel ING berupa:
  - a. jumlah Zat Gizi; dan/atau
  - b. persentase AKG.
- (2) Kandungan Zat Gizi yang telah ditetapkan dalam ALG sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (3) huruf a, selain vitamin dan mineral, harus dicantumkan berupa jumlah Zat Gizi dan persentase AKG sebagaimana dimaksud pada ayat (1).
- (3) Kandungan vitamin dan mineral sebagaimana dimaksud pada ayat (2) harus dicantumkan berupa persentase AKG.
- (4) Kandungan Zat Gizi yang telah ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (3) huruf b, harus dicantumkan berupa jumlah Zat Gizi.

#### Pasal 18

Kandungan Zat Non-gizi yang telah ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (3) huruf c harus dicantumkan berupa jumlah Zat Non-gizi.

#### Pasal 19

Untuk Pangan Olahan berupa Pangan Olahan Antara, Pangan Olahan Fortifikasi, Formula Bayi, Formula Lanjutan, dan PKMK, kandungan Zat Gizi dan/atau Zat Non-gizi dicantumkan berupa jumlah Zat Gizi dan/atau Zat Non-gizi.

#### Pasal 20

- (1) Persentase AKG sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) huruf e dihitung berdasarkan ALG.
- (2) ALG sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan untuk setiap jenis zat gizi per hari per kelompok sebagaimana tercantum dalam Lampiran III yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- (3) Kelompok sebagaimana dimaksud pada ayat (2) ditetapkan untuk:
  - a. usia 0 (nol) sampai dengan 5 (lima) bulan;
  - b. usia 6 (enam) sampai dengan 11 (sebelas) bulan;

- c. usia 1 (satu) sampai dengan 3 (tiga) tahun;
  - d. umum;
  - e. ibu hamil; dan
  - f. ibu menyusui.
- (4) Kandungan zat gizi dalam Pangan Olahan tidak boleh lebih dari 100% (seratus persen) ALG per Takaran Saji atau per kemasan.
  - (5) Kandungan gula total dalam Pangan Olahan tidak boleh lebih dari 50 g (lima puluh gram) per Takaran Saji atau per kemasan.
  - (6) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) dan ayat (5) dikecualikan untuk Pangan Olahan yang kandungan Zat Gizinya telah dipersyaratkan secara khusus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

### BAB III BATAS TOLERANSI HASIL ANALISIS ZAT GIZI DAN ZAT NON-GIZI

#### Pasal 21

Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi dan Zat Non-gizi harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:

- a. hasil analisis Zat Gizi dan Zat Non-gizi, selain energi total, lemak total, kolesterol, lemak trans, lemak jenuh, gula total, dan garam, paling sedikit 80% (delapan puluh persen) dari nilai yang tercantum dalam tabel ING;
- b. hasil analisis Zat Gizi berupa energi total, lemak total, kolesterol, lemak jenuh, gula total, dan garam tidak boleh lebih dari 120% (seratus dua puluh persen) dari nilai yang tercantum pada tabel ING; dan/atau
- c. hasil analisis Zat Gizi berupa lemak *trans* tidak boleh lebih dari yang dicantumkan pada ING.

#### Pasal 22

- (1) Dalam hal Pangan Olahan mencantumkan Klaim, Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi dan Zat Non-gizi harus paling sedikit sama dengan yang tercantum pada tabel ING.
- (2) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dikecualikan untuk Pangan Olahan yang mencantumkan Klaim rendah, bebas, kurang, atau Klaim yang semakna.
- (3) Dalam hal Pangan Olahan mencantumkan Klaim sebagaimana dimaksud pada ayat (2), Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi tidak boleh lebih dari persyaratan pencantuman Klaim rendah, bebas, kurang, atau Klaim yang semakna.

#### Pasal 23

Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi untuk Pangan Olahan Fortifikasi paling sedikit sama dengan persyaratan kandungan fortifikan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 24

- (1) Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi dan Zat Non-gizi untuk PKGK harus memenuhi persyaratan batas maksimum dan/atau minimum sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (2) Zat Gizi dan Zat Non-gizi yang tidak dipersyaratkan batas maksimum dan/atau minimum sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi dan Zat Non-gizi mengacu pada ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 21.

Pasal 25

Dalam hal Pangan Olahan memiliki persyaratan batas maksimum gula total, garam, lemak total, dan/atau lemak jenuh, hasil analisis Zat Gizi berupa gula total, garam, lemak total, dan/atau lemak jenuh harus memenuhi persyaratan batas maksimum sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB IV

PENCANTUMAN ING PADA BAGIAN DEPAN KEMASAN

Pasal 26

- (1) Pangan Olahan dapat mencantumkan ING pada bagian depan kemasan berupa logo pilihan lebih sehat.
- (2) Persyaratan dan tata cara pencantuman logo pilihan lebih sehat sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran IV yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal 27

- (1) Pangan Olahan berupa minuman siap konsumsi, minuman bentuk bubuk, dan konsentrat bentuk cair dan padat wajib mencantumkan ING pada bagian depan kemasan dalam bentuk nutri-level.
- (2) Nutri-level sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilarang dicantumkan pada Formula Bayi, Formula Lanjutan, Formula Pertumbuhan, dan PKMK.

Pasal 28

Pencantuman ING pada bagian depan kemasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 26 ayat (1) dan Pasal 27 ayat (1) harus disertai dengan tabel ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5.

Pasal 29

- (1) Nutri-level sebagaimana dimaksud dalam Pasal 27 menunjukkan level Pangan Olahan berdasarkan kandungan gula, garam berupa natrium, dan lemak total.
- (2) Level Pangan Olahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri atas:
  - a. Level A berupa kombinasi huruf A dengan warna hijau tua;
  - b. Level B berupa kombinasi huruf B dengan warna hijau muda;

- c. Level C berupa kombinasi huruf C dengan warna kuning; atau
  - d. Level D berupa kombinasi huruf D dengan warna merah.
- (3) Minuman siap konsumsi, minuman bentuk bubuk, dan konsentrat bentuk cair dan padat yang mencantumkan nutri-level sebagaimana dimaksud dalam Pasal 27 ayat (1) harus memenuhi persyaratan dalam Lampiran V yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
  - (4) Tata cara pencantuman nutri-level sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran VI yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

## BAB V PENGKAJIAN

### Pasal 30

- (1) Ketentuan tata cara pencantuman tabel ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 dan Takaran Saji Pangan Olahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 selain yang tercantum dalam Peraturan Badan ini hanya dapat digunakan setelah mendapat persetujuan tertulis dari Kepala Badan.
- (2) Untuk mendapatkan persetujuan tertulis sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Pelaku Usaha harus mengajukan permohonan pengkajian kepada Kepala Badan melalui Direktur Standardisasi Pangan Olahan.
- (3) Permohonan pengkajian sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diajukan secara elektronik melalui laman resmi layanan publik Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- (4) Permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan dengan mengisi formulir sebagaimana tercantum dalam Lampiran VII yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- (5) Kepala Badan melakukan pengkajian terhadap permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (6) Berdasarkan hasil pengkajian sebagaimana dimaksud pada ayat (5), Kepala Badan memberikan keputusan berupa:
  - a. persetujuan; atau
  - b. penolakan.

## BAB VI KETENTUAN PERALIHAN

### Pasal 31

- (1) Pangan Olahan yang telah mendapatkan perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha sebelum Peraturan Badan ini mulai berlaku wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Badan ini paling lambat 24 (dua puluh empat) bulan terhitung sejak Peraturan Badan ini diundangkan.

- (2) Pangan Olahan yang sedang dalam proses pengajuan perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha tetap diproses sesuai dengan ketentuan Peraturan Badan yang menjadi dasar pengajuannya dan wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Badan ini paling lambat 24 (dua puluh empat) bulan terhitung sejak Peraturan Badan ini diundangkan.
- (3) Perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) merupakan legalitas untuk mengedarkan Pangan Olahan di wilayah Indonesia, termasuk pangan olahan produksi industri rumah tangga pangan.

#### Pasal 32

Ketentuan pencantuman nutri-level sebagaimana dimaksud dalam Pasal 27 ayat (1) dan Pasal 29 dilaksanakan setelah 24 (dua puluh empat) bulan terhitung sejak Peraturan Badan ini diundangkan.

### BAB VII KETENTUAN PENUTUP

#### Pasal 33

Pada saat Peraturan Badan ini mulai berlaku:

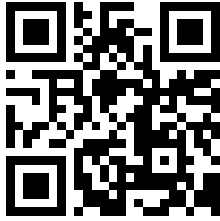
- a. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 792);
- b. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 786); dan
- c. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 1217),

dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

#### Pasal 34

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 9 Juni 2026

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

TARUNA IKRAR

Diundangkan di Jakarta  
pada tanggal

DIREKTUR JENDERAL  
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN  
KEMENTERIAN HUKUM REPUBLIK INDONESIA,

DHAHANA PUTRA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2026 NOMOR



LAMPIRAN I  
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 10 TAHUN 2026  
TENTANG  
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

TATA CARA PENCANTUMAN TABEL INFORMASI NILAI GIZI

I. KETENTUAN PENCANTUMAN TABEL INFORMASI NILAI GIZI

1. TAKARAN SAJI

Ketentuan pencantuman Takaran Saji adalah sebagai berikut:

- a. Nilai Takaran Saji dicantumkan dalam Satuan Metrik (antara lain mg, g, ml) dan dapat diikuti satuan Ukuran Rumah Tangga (URT) seperti berikut:  
"Takaran saji ... g (... sendok makan)" atau  
"Takaran saji ... ml (... gelas)".
- b. Jika Takaran Saji juga dicantumkan dalam satuan URT, maka nilai Takaran Saji dicantumkan dalam bilangan bulat.
- c. Nilai Takaran Saji Pangan Olahan dibulatkan dengan ketentuan pembulatan ke kelipatan 0,5 (nol koma lima) terdekat. Ketentuan pembulatan ini dikecualikan untuk Takaran Saji Kategori Pangan 11.6 Pemanis, Termasuk Pemanis Buatan (*Table Top Sweeteners*, Termasuk yang Mengandung Pemanis dengan Intensitas Tinggi).
- d. Dalam hal PKGK, dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud pada huruf c.

2. JUMLAH SAJIAN PER KEMASAN

Jumlah sajian per kemasan menunjukkan jumlah Takaran Saji yang terdapat dalam satu kemasan Pangan. Ketentuan pencantuman jumlah sajian per kemasan adalah sebagai berikut:

- a. Jika kemasan pangan berisi lebih dari 1 (satu) Takaran Saji, maka pencantumannya sebagai berikut:  
"... sajian per kemasan" atau "Sajian per kemasan: ..."
- b. Jika kemasan pangan berisi sajian tunggal (1 (satu) Takaran Saji), maka Pangan tersebut tidak wajib mencantumkan informasi mengenai jumlah sajian per kemasan.
- c. Ketentuan pembulatan jumlah sajian per kemasan sebagai berikut:
  - 1) Pangan Olahan dengan sajian per kemasan lebih dari 1 (satu) sampai 5 (lima) sajian dibulatkan ke kelipatan 0,5 (nol koma lima) terdekat.
  - 2) Pangan Olahan dengan sajian per kemasan lebih dari 5 (lima) sajian dibulatkan ke kelipatan 1 (satu) terdekat (tanpa desimal).

3. JENIS ZAT GIZI DAN ZAT NON-GIZI

Ketentuan pencantuman jenis Zat Gizi dan Zat Non-gizi adalah sebagai berikut:

- a. Zat Gizi yang harus dicantumkan diletakkan pada bagian awal.
- b. kandungan turunan Zat Gizi diletakkan di bawah kelompok Zat Gizi tersebut.
- c. Pangan Olahan yang mencantumkan turunan Zat Gizi lebih dari 3 (tiga) jenis maka diletakkan di bawah kelompok vitamin dan mineral.
- d. vitamin dan mineral diletakkan setelah Zat Gizi yang harus dicantumkan.

- e. Zat Non-gizi diletakkan di bawah kelompok vitamin dan mineral.
4. JUMLAH ZAT GIZI DAN ZAT NON-GIZI
- Ketentuan pembulatan jumlah Zat Gizi dan Zat Non-gizi dicantumkan sebagai berikut:
- a. Nilai kandungan energi, kolesterol, garam, kalsium, kalium, dan mangan dibulatkan ke kelipatan 1 (satu) terdekat (tanpa desimal).
  - b. Nilai kandungan Zat Gizi selain energi, kolesterol, garam, kalsium, kalium, dan mangan dibulatkan ke kelipatan 0,1 (nol koma satu) terdekat (satu desimal).
  - c. Nilai kandungan Zat Non-gizi dibulatkan ke kelipatan 1 terdekat (tanpa desimal) atau 0,1 (nol koma satu) terdekat (satu desimal).
  - d. Dalam hal PKGK, pencantuman kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi dapat dibulatkan ke kelipatan 1 terdekat (tanpa desimal) atau 0,1 (nol koma satu) terdekat (satu desimal) atau 0,01 (nol koma nol satu) terdekat (2 (dua) desimal) sepanjang tidak bertentangan dengan persyaratan PKGK sebagaimana diatur pada peraturan perundang-undangan.
  - e. Dalam hal Pangan Olahan mencantumkan Klaim “bebas”, nilai kandungan Zat Gizi yang diklaim dibulatkan dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) energi, apabila jumlah per sajian tidak lebih dari 4 (empat) kkal/saji dibulatkan menjadi 0 (nol).
    - 2) lemak total, apabila jumlah per sajian tidak lebih dari 0,5 (nol koma lima) g/saji dibulatkan menjadi 0 (nol).
    - 3) lemak jenuh, apabila jumlah per sajian tidak lebih dari 0,1 (nol koma satu) g/saji dibulatkan menjadi 0 (nol).
    - 4) lemak *trans*, apabila jumlah per sajian tidak lebih dari 0,1 (nol koma satu) g/saji dibulatkan menjadi 0 (nol).
    - 5) gula total, apabila jumlah per sajian tidak lebih dari 0,5 (nol koma lima) g/saji dibulatkan menjadi 0 (nol).
    - 6) garam, apabila jumlah per sajian tidak lebih dari 5 (lima) mg/saji dibulatkan menjadi 0 (nol).
    - 7) kolesterol apabila jumlah per sajian tidak lebih dari 5 (lima) mg/saji dibulatkan menjadi 0 (nol).
5. PERSENTASE AKG
- Persentase AKG merupakan persentase kontribusi Zat Gizi dalam satu sajian atau satu kemasan produk dibandingkan dengan jumlah kebutuhan Zat Gizi tersebut dalam sehari, yang dihitung terhadap ALG. Pencantuman persentase AKG dibulatkan ke kelipatan 1 (satu) terdekat (tanpa desimal).
6. CATATAN KAKI
- Catatan kaki merupakan informasi yang menerangkan bahwa persentase AKG yang ditunjukkan dalam ING dihitung berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal (dua ribu seratus lima puluh kilokalori) untuk kelompok umum. Kebutuhan energi tersebut dapat lebih tinggi atau lebih rendah, disesuaikan dengan kebutuhan. Catatan kaki dicantumkan mengikuti ketentuan sebagai berikut:
- a. Catatan kaki dicantumkan pada bagian paling bawah, ditulis dengan huruf miring (*italic*) dan merupakan informasi terakhir di dalam tabel ING. Catatan kaki dicantumkan sebagai berikut:  
*\*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.*

- b. Catatan kaki tidak perlu dicantumkan untuk Pangan Olahan yang ditujukan bagi bayi dan anak sampai usia 3 (tiga) tahun, PKMK, Pangan Olahan Fortifikasi, dan Pangan Olahan Antara.
- c. Catatan kaki untuk Pangan Olahan yang ditujukan untuk ibu hamil dan/atau ibu menyusui mengacu pada kebutuhan energi 2450 kkal (dua ribu empat ratus lima puluh kilokalori) (ibu hamil) dan 2550 kkal (dua ribu lima ratus lima puluh kilokalori) (ibu menyusui).

II. FORMAT TABEL INFORMASI NILAI GIZI

1. FORMAT ING

Format ING dikelompokkan menjadi 2 (dua) format sebagai berikut:

a. Format Vertikal

Format Tabel ING Vertikal Per Sajian

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>		
Takaran saji ... g atau ... ml (... URT)		
.... Sajian per Kemasan		
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>		
<b>Energi total</b>	<b>... kkal</b>	
		<b>% AKG*</b>
<b>Lemak total</b>	<b>... g</b>	<b>... %</b>
<b>Lemak jenuh</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	<b>... g</b>	<b>... %</b>
<b>Gula total</b>	<b>... g</b>	
Laktosa	<b>... g</b>	
Sukrosa	<b>... g</b>	
<b>Garam (Natrium)</b>	<b>... mg</b>	<b>... %</b>
Vitamin C		<b>... %</b>
Kalsium		<b>... %</b>
Besi		<b>... %</b>
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		

Format Tabel ING Vertikal Per Kemasan

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>		
<b>JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ... ml)</b>		
<b>Energi total</b>	<b>... kkal</b>	
		<b>% AKG*</b>
<b>Lemak total</b>	<b>... g</b>	<b>... %</b>
<b>Lemak jenuh</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>Gula total</b>	<b>... g</b>	
Laktosa	... g	
Sukrosa	... g	
<b>Garam (Natrium)</b>	<b>... mg</b>	<b>... %</b>
Vitamin C		... %
Kalsium		... %
Besi		... %
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		

- b. Format horizontal  
Terdapat 2 (dua) format horizontal yang dapat dipilih untuk digunakan yaitu:

1) Format Tabular

Format Tabel ING Tabular Per Sajian (3 kolom)

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>	<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>		<b>%AKG*</b>		<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>		<b>%AKG*</b>	
	Takaran saji ...g atau ... ml (... URT) ... Sajian per Kemasan <b>Energi total ... kkal</b>	<b>Lemak total</b>	<b>... g</b>	<b>...%</b>	<b>Karbohidrat total</b>	<b>... g</b>	<b>...%</b>	<b>Gula total</b>
	<b>Lemak jenuh</b>	<b>... g</b>	<b>...%</b>	<b>Garam (Natrium)</b>	<b>... mg</b>	<b>...%</b>		
	<b>Protein</b>	<b>... g</b>	<b>...%</b>	Vitamin B1	...%	Kalsium	...%	
	Vitamin B1		...%	Vitamin C	...%	Besi	...%	
	Vitamin C		...%					
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>								

Format Tabel ING Tabular Per Sajian (2 kolom)

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

Format Tabel ING Tabular Per Kemasan (3 kolom)

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>	<b>%AKG*</b>		<b>%AKG*</b>	
	<b>JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ... ml)</b> <b>Energi total ... kkal</b>	<b>Lemak total</b>	<b>... g</b>	<b>...%</b>
	<b>Lemak jenuh</b>	<b>... g</b>	<b>...%</b>	<b>Gula total</b>
	<b>Protein</b>	<b>... g</b>	<b>...%</b>	<b>Garam (Natrium)</b>
	Vitamin B1	...%	Kalsium	...%
	Vitamin C	...%	Besi	...%
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>				

Format Tabel ING Tabular Per Kemasan (2 kolom)

INFORMASI NILAI GIZI	%AKG*	
	JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ... ml)	
Energi total ... kkal	Lemak total ... g	...%
	Lemak jenuh ... g	...%
	Protein ... g	...%
	Karbohidrat total ... g	...%
	Gula total ... g	...%
	Garam (Natrium) ... mg	...%

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

2) Format Linier

Format Tabel ING Linier Per Sajian

<p><b>INFORMASI NILAI GIZI</b> Takaran saji : ... g atau ... ml (...URT), ... Sajian per Kemasan  <b>JUMLAH PER SAJIAN : Energi total ...kkal, Lemak total ...g (...% AKG), Lemak jenuh ...g (...% AKG), Protein ...g (...% AKG), Karbohidrat total ...g (...% AKG), Gula total ...g, Garam (Natrium) ...mg (...% AKG), Vitamin B1 ...% AKG, Vitamin C ...% AKG, Kalsium ...% AKG, Besi ...%AKG. *Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</b></p>
--

Format Tabel ING Linier Per Kemasan

<p><b>INFORMASI NILAI GIZI JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ... ml) : Energi total ... kkal, Lemak total ...g (...% AKG), Lemak jenuh ...g (...% AKG), Protein ...g (...% AKG), Karbohidrat total ...g (...% AKG), Gula total ...g, Garam (Natrium) ...mg (...% AKG), Vitamin B1 ...% AKG, Vitamin C ...% AKG, Kalsium ...% AKG, Besi ...% AKG. *Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</b></p>
---

2. KETENTUAN PENGGUNAAN FORMAT ING

Ketentuan penggunaan format ING adalah sebagai berikut:

- a. Pemilihan format ING yang akan dicantumkan mempertimbangkan luas permukaan Label dan bentuk kemasan.
- b. Jika luas permukaan Label sangat kecil yaitu kurang dari atau sama dengan 30 cm<sup>2</sup> (tiga puluh sentimeter persegi) dan Pangan Olahan dijual dalam bentuk curah, maka ING dicantumkan pada wadah atau berupa *2D barcode*. Contoh: dicantumkan pada toples atau wadah *display* lainnya.
- c. Jika luas permukaan Label sangat kecil yaitu kurang dari atau sama dengan 30 cm<sup>2</sup> (tiga puluh sentimeter persegi) dan Pangan Olahan dijual dalam kemasan sekunder maka ING dicantumkan pada kemasan sekunder atau berupa *2D barcode*.
- d. Dalam hal kemasan berupa botol kaca yang digunakan kembali (*returnable*) maka pencantuman ING menggunakan format linier atau berupa *2D barcode*. Jika Pangan Olahan hanya mengandung Zat Gizi tertentu, dapat mencantumkan Zat Gizi tertentu saja.

Pencantuman Zat Gizi tertentu didasarkan pada karakteristik Pangan Olahan yang dikemas.

Contoh: pada minuman teh dan minuman berperisa berkarbonat, Zat Gizi yang dicantumkan dapat berupa energi total dan gula total.



3. FORMAT ING BERDASARKAN JENIS PANGAN OLAHAN

Format ING berdasarkan jenis Pangan Olahan dikelompokkan sebagai berikut:

a. Formula Bayi dan Formula Lanjutan

Format ING Formula Bayi

ING Formula Bayi paling sedikit memuat informasi kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi sebagai berikut:

Informasi Nilai Gizi	Satuan	Jumlah	
		Per 100 g atau Per 100 ml*	Per 100 kkal
Energi	kkal		
Protein	g		
Lemak total	g		
Asam linoleat	mg		
Asam $\alpha$ -linolenat	mg		
Lemak <i>trans</i>	mg		
Karbohidrat total	g		
Gula total**	g		
Vitamin:			
Vitamin A	mcg RE		
Vitamin D	mcg		
Vitamin E	mg		
Vitamin K	mcg		
Vitamin B1	mg		
Vitamin B2	mg		
Vitamin B3	mg		
Vitamin B5	mg		
Vitamin B6	mg		
Vitamin B12	mcg		
Folat	mcg		
Vitamin C	mg		
Biotin	mcg		
Mineral:			
Besi	mg		
Kalsium	mg		
Fosfor	mg		
Magnesium	mg		
Natrium	mg		
Klorida	mg		
Kalium	mg		
Mangan	mg		
Iodium	mcg		
Selenium	mcg		
Tembaga	mcg		
Seng	mg		
Kolin	mg		
Myo-Inositol	mg		
L-Karnitin	mg		

\* Per 100 g untuk bentuk padat; per 100 ml untuk bentuk cair

\*\* Gula total wajib dicantumkan jika menambahkan sukrosa

Format ING Formula Lanjutan

ING Formula Lanjutan paling sedikit memuat informasi kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi sebagai berikut:

Informasi Nilai Gizi	Satuan	Jumlah	
		Per 100 g atau Per 100 ml*	Per 100 kkal
Energi	kkal		
Protein	g		
Lemak total	g		
Asam linoleat	mg		
Asam α- linolenat	mg		
Lemak <i>trans</i>	mg		
Karbohidrat total	g		
Gula total**	g		
Vitamin:			
Vitamin A	mcg RE		
Vitamin D	mcg		
Vitamin E	mg		
Vitamin K	mg		
Vitamin B1	mg		
Vitamin B2	mg		
Vitamin B3	mg		
Vitamin B5	mg		
Vitamin B6	mg		
Vitamin B12	mcg		
Folat	mcg		
Vitamin C	mg		
Biotin	mcg		
Mineral:			
Besi	mg		
Kalsium	mg		
Fosfor	mg		
Magnesium	mg		
Natrium	mg		
Klorida	mg		
Kalium	mg		
Iodium	mcg		
Selenium	mcg		
Tembaga	mcg		
Seng	mg		

\* Per 100 g untuk bentuk padat; per 100 ml untuk bentuk cair

\*\* Gula total wajib dicantumkan jika menambahkan sukrosa

b. Formula Pertumbuhan

Format ING Formula Pertumbuhan

ING Formula Pertumbuhan paling sedikit memuat informasi kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi sebagai berikut:

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

\* Gula total wajib dicantumkan jika menambahkan sukrosa.

c. MP-ASI

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

Format ING MP-ASI

ING MP-ASI paling sedikit memuat informasi kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi sebagai berikut:

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>			
Takaran saji ... g atau ml (... URT)			
... Sajian per Kemasan			
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>			
Energi total	... kkal		
		% AKG	
		Usia 6 - 12 bulan	Usia 12 - 24 bulan
Protein	... g	... %	... %
Lemak total	... g	... %	... %
Lemak <i>trans</i>	... g		
Asam $\alpha$ -linolenat	... mg	... %	... %
Asam linoneat	... mg	... %	... %
Karbohidrat total	... g	... %	... %
Serat pangan	... g	... %	... %
Gula total	... g		
Garam (Natrium)	... mg	... %	... %
<b>Vitamin</b>			
Vitamin A		... %	... %
Vitamin D		... %	... %
Vitamin E		... %	... %
Vitamin K		... %	... %
Vitamin B1		... %	... %
Vitamin B2		... %	... %
Vitamin B3		... %	... %
Vitamin B5		... %	... %
Vitamin B6		... %	... %
Vitamin B12		... %	... %
Folat		... %	... %
Vitamin C		... %	... %
<b>Mineral</b>			
Besi		... %	... %
Seng		... %	... %
Kalsium		... %	... %
Fosfor		... %	... %
Kalium		... %	... %
Iodium		... %	... %
Magnesium		... %	... %

- d. Pangan Tambahan Ibu Hamil dan/atau Ibu Menyusui  
 Jika produk diperuntukkan bagi ibu hamil dan ibu menyusui, maka harus mencantumkan persentase AKG untuk kedua kelompok tersebut.

Format ING Pangan Tambahan Ibu Hamil dan/atau Ibu Menyusui  
 ING Pangan Tambahan Ibu Hamil dan/atau Ibu Menyusui paling sedikit memuat informasi kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi sebagai berikut:

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>			
Takaran saji ... g atau ml (... URT) ... Sajian per Kemasan			
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>			
<b>Energi total</b>	<b>... kkal</b>	<b>% AKG*</b>	
		<b>Ibu Hamil</b>	<b>Ibu Menyusui</b>
<b>Lemak total</b>	... g	... %	... %
<b>Lemak jenuh</b>	... g	... %	... %
<b>Protein</b>	... g	... %	... %
<b>Karbohidrat total</b>	... g	... %	... %
<b>Gula total</b>	... g		
<b>Garam (Natrium)</b>	... mg	... %	... %
Vitamin			
		... %	... %
Vitamin A		... %	... %
Vitamin B1		... %	... %
Vitamin B2		... %	... %
Vitamin B3		... %	... %
Vitamin B6		... %	... %
Folat		... %	... %
Vitamin B12		... %	... %
Vitamin C		... %	... %
Mineral			
		... %	... %
Kalsium		... %	... %
Besi		... %	... %
Seng		... %	... %
Fluor		... %	... %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2450 kkal (ibu hamil)/ 2550 kkal (ibu menyusui). Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.			

- e. Pangan Olahragawan  
 Format ING Minuman Olahraga  
 ING Minuman Olahraga paling sedikit memuat informasi kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi sebagai berikut:

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

Format ING Pangan Tambahan untuk Olahragawan (Berbasis Karbohidrat)

ING Pangan Tambahan untuk Olahragawan (Berbasis Karbohidrat) paling sedikit memuat informasi kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi sebagai berikut:

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

Format ING Pangan Tambahan untuk Olahragawan (Berbasis Protein)

ING Pangan Tambahan untuk Olahragawan (Berbasis Protein) paling sedikit memuat informasi kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi sebagai berikut:

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

Format ING Pangan Tambahan untuk Olahragawan (Tinggi Energi Protein)

ING Pangan Tambahan untuk Olahragawan (Tinggi Energi Protein) paling sedikit memuat informasi kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi sebagai berikut:

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

- f. Pangan Diet Khusus untuk Kontrol Berat Badan  
 Format ING Pangan Diet Khusus untuk Kontrol Berat Badan  
 ING Pangan Diet Khusus untuk Kontrol Berat Badan paling sedikit memuat informasi kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi sebagai berikut:

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>		
Takaran saji ... g atau ml (... URT ) .... Sajian per Kemasan		
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>		
<b>Energi total</b>	<b>... kkal</b>	
		<b>% AKG*</b>
<b>Lemak total</b>	<b>... g</b>	<b>... %</b>
Asam linoleat	... mg	... %
<b>Lemak jenuh</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>Gula total</b>	<b>... g</b>	
<b>Garam (Natrium)</b>	<b>... mg</b>	<b>... %</b>
Vitamin		
Vitamin A		... %
Vitamin D		... %
Vitamin E		... %
Vitamin C		... %
Vitamin B1		... %
Vitamin B2		... %
Vitamin B3		... %
Vitamin B6		... %
Vitamin B12		... %
Folat		... %
Mineral		
Kalsium		... %
Fosfor		... %
Besi		... %
Iodium		... %
Magnesium		... %
Seng		... %
Kalium		... %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

- g. Pangan Olahan untuk Keperluan Medis Khusus (PKMK)  
Keterangan berkenaan dengan kandungan gizi produk PKMK yang dicantumkan pada ING harus sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan yang mengatur mengenai PKMK.

Format ING PKMK

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

\* Per 100 g untuk bentuk padat; per 100 ml untuk bentuk cair

- h. Pangan Olahan Antara  
Pangan Olahan yang termasuk ke dalam Pangan Olahan Antara misalnya tepung, minyak goreng, atau premiks yang masih memerlukan pengolahan dengan penambahan bahan baku lain selain air sebelum dikonsumsi.

Format ING Pangan Olahan Antara

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

- i. Pangan Olahan Fortifikasi  
ING Pangan Olahan Fortifikasi paling sedikit memuat informasi kandungan Zat Gizi fortifikan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Format ING Pangan Olahan Fortifikasi

Contoh:

- 1) ING untuk tepung terigu dengan Zat Gizi fortifikan berupa besi, seng, vitamin B1, vitamin B2, dan asam folat

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

- 2) ING untuk minyak goreng dengan Zat Gizi fortifikan berupa vitamin A

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>	
<b>JUMLAH PER 100 ml</b>	
Vitamin A	... mcg RE

Format ING Pangan Olahan Fortifikasi yang mencantumkan Zat Gizi lain

- 1) Pangan Olahan Fortifikasi yang termasuk Pangan Olahan Antara  
Contoh: tepung terigu

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>	
<b>JUMLAH PER 100 g atau 100 ml atau KEMASAN</b>	
<b>Energi total</b>	<b>... kkal</b>
<b>Lemak total</b>	<b>... g</b>
<b>Lemak jenuh</b>	<b>... g</b>
<b>Protein</b>	<b>... g</b>
<b>Karbohidrat total</b>	<b>... g</b>
<b>Gula total</b>	<b>... g</b>
<b>Garam (Natrium)</b>	<b>... mg</b>
Besi	... mg
Seng	... mg
Vitamin B1	... mg
Vitamin B2	... mg
Asam folat	... mcg

- 2) Pangan Olahan Fortifikasi yang tidak termasuk Pangan Olahan Antara  
Contoh: garam beryodium

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>		
Takaran saji ... g (... URT) .... 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 total</b>	... g	
<b>Garam (Natrium)</b>	... mg	... %
Iodium		... %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

- j. Pangan Olahan Assorted
- 1) Pangan Olahan Assorted merupakan Pangan Olahan yang kemasannya berisi 2 (dua) atau lebih Pangan Olahan yang dikemas secara terpisah dan dimaksudkan untuk dikonsumsi masing-masing.
  - 2) Pangan Olahan Assorted termasuk Pangan Olahan yang berbeda rasa, berbeda *topping*, berbeda komposisi, tetapi masih dalam satu kategori yang sama, seperti wafer dan biskuit, coklat aneka rasa.
  - 3) Nilai kandungan Zat Gizi dan/atau Zat Non-gizi yang dicantumkan pada tabel ING berdasarkan hasil pengujian Pangan Olahan secara komposit.

Format ING Pangan Olahan Assorted

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>		
Takaran saji ... g atau ml (... URT) .... Sajian per Kemasan		
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>		
<b>Energi total</b>		<b>... kkal</b>
		<b>% AKG*</b>
<b>Lemak total</b>	... g	... %
<b>Lemak jenuh</b>	... g	... %
<b>Protein</b>	... g	... %
<b>Karbohidrat total</b>	... g	... %
Serat pangan	... g	... %
<b>Gula total</b>	... g	
Sukrosa	... g	
<b>Garam (Natrium)</b>	... mg	... %
Vitamin C		... %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

- k. Pangan Olahan yang Dikonsumsi Bersama Pangan Olahan Lain
- 1) Pangan Olahan yang Dikonsumsi Bersama Pangan Olahan Lain terdiri atas Pangan Olahan utama dan Pangan Olahan lain yang dikemas dalam satu kemasan yang sama atau dikemas dengan cara direkatkan satu sama lain, seperti sereal sarapan dan susu.
  - 2) Nilai kandungan Zat Gizi dan/atau Zat Non-gizi yang dicantumkan pada tabel ING berdasarkan hasil pengujian:
    - a. Pangan Olahan utama dan Pangan Olahan lain secara terpisah; atau
    - b. Pangan Olahan utama dan Pangan Olahan lain secara komposit.

Format ING Pangan Olahan yang Dikonsumsi Bersama Pangan Olahan Lain (Pangan Olahan utama dan Pangan Olahan lain dianalisis secara terpisah)

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>				
	<b>Pangan Olahan Utama</b>		<b>Pangan Olahan Lain</b>	
Takaran saji ... Sajian per kemasan	(... g atau ml)		(... g atau ml)	
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>				
<b>Energi total</b>		<b>... kkal</b>		<b>... kkal</b>
		<b>% AKG*</b>		<b>% AKG*</b>
<b>Lemak total</b>	... g	... %	... g	... %
<b>Lemak jenuh</b>	... g	... %	... g	... %
<b>Protein</b>	... g	... %	... g	... %
<b>Karbohidrat total</b>	... g	... %	... g	... %
<b>Gula total</b>	... g		... g	
<b>Garam (Natrium)</b>	... mg	... %	... mg	... %
Vitamin C		... %		... %
Kalsium		... %		... %
Besi		... %		... %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.				

Format ING Pangan Olahan yang Dikonsumsi Bersama Pangan Olahan Lain (Pangan Olahan utama dan Pangan Olahan lain dianalisis secara komposit)

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>		
Takaran saji ... g atau ml (... URT) .... Sajian per Kemasan		
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>		
<b>Energi total</b>		<b>... kkal</b>
		<b>% AKG*</b>
<b>Lemak total</b>	... g	... %
<b>Lemak jenuh</b>	... g	... %
<b>Protein</b>	... g	... %
<b>Karbohidrat total</b>	... g	... %
Serat pangan	... g	... %
<b>Gula total</b>	... g	
Laktosa	... g	
Sukrosa	... g	
<b>Garam (Natrium)</b>	... mg	... %
Vitamin C		... %
Kalsium		... %
Besi		... %
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

TARUNA IKRAR

LAMPIRAN II  
 PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
 NOMOR 10 TAHUN 2026  
 TENTANG  
 INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

TAKARAN SAJI

Untuk produk minuman berbentuk bubuk dan konsentrat bentuk cair dan padat, direkonstitusi dengan air sebanyak 100 ml (seratus mililiter) sampai dengan 250 ml (dua ratus lima puluh mililiter) sesuai petunjuk penyajian.

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
01.	Kategori 01.0 Produk – produk Susu dan Analognya, Kecuali yang Termasuk Kategori 02.0		
01.1.1	Susu Cair ( <i>plain</i> )	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml
01.1.2	Susu Cair Lain ( <i>plain</i> )	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml
01.1.3	<i>Buttermilk</i> Cair ( <i>plain</i> )	<i>Buttermilk</i> Cair	100 – 250 ml
01.1.4	Minuman Susu Cair Rasa/Berperisa	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk cair	100 – 250 ml
		Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk bubuk atau padat	25 – 60 g
		Khusus untuk Minuman Berbasis Whey (bubuk)	30 – 60 g
		Khusus untuk Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa	20 – 60 g
		Khusus untuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa)	
01.2.1.1	Produk Susu Fermentasi ( <i>Plain</i> ) Tanpa Pemanasan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 (g atau ml)
		Khusus untuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk bubuk	30 – 50 g
01.2.1.2	Produk Susu Fermentasi ( <i>Plain</i> ) Dengan Pemanasan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 (g atau ml)
		Khusus untuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk bubuk	30 – 50 g
01.3.1	Susu Kental	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 40 (g atau ml)
01.3.2	Krim Minuman	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 (g atau ml)

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
		Khusus untuk Susu Kental Manis Lemak Nabati/ Susu Kental Manis Minyak Nabati dan Krimer Kental Manis	15 – 40 (g atau ml)
		Khusus untuk krimer minuman berbentuk bubuk	3 – 6 g
01.4.1	Krim Pasteurisasi ( <i>Plain</i> )	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 (g atau ml)
01.4.2	Krim yang Disterilkan atau secara UHT, Krim “ <i>Whipping</i> ”, krim “ <i>Whipped</i> ”, dan Krim Rendah Lemak ( <i>Plain</i> )	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 50 (g atau ml)
01.4.3	Krim yang Digumpalkan ( <i>Plain</i> )	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 50 (g atau ml)
01.4.4	Krim Analog	Pengganti Krim	15 – 50 (g atau ml)
01.5.1	Susu Bubuk dan Krim Bubuk ( <i>Plain</i> )	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	25 – 60 g
		Khusus untuk Minuman Mengandung Susu Bubuk ( <i>Plain</i> )	20 – 60 g
01.5.2	Susu dan Krim Bubuk Analog	Susu Bubuk Lemak Nabati/Susu Bubuk Minyak Nabati	25 – 60 g
01.6.1	Keju Tanpa Pemeraman (Keju Mentah)	Keju <i>Cottage</i> ( <i>Cottage Cheese</i> )	100 – 125 g
		Keju <i>Cottage</i> yang Ditambah Krim ( <i>Creamed Cottage Cheese</i> )	
		Keju Krim ( <i>Cream Cheese</i> )	15 – 30 g
		Keju <i>Mozzarella</i>	
		Keju <i>Bocconcini</i>	
01.6.2.1	Keju Peram Total, Termasuk Kulit Kejunya	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 g
01.6.2.2	Kulit Keju Peram	-	15 – 30 g
01.6.2.3	Keju Bubuk (Untuk Rekonstitusi Contohnya dalam Pembuatan Saus Keju)	-	15 – 30 g
01.6.3	Keju <i>Whey</i>	-	15 – 30 g
01.6.4.1	Keju Olahan <i>Plain</i>	-	15 – 30 g

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
01.6.4.2	Keju Olahan Berperisa, Keju Olahan dengan Tambahan Buah, Sayur dan atau Daging	-	15 – 30 g
01.6.5	Analog Keju (Keju lemak nabati)	-	15 – 30 g
01.6.6	Keju Protein <i>Whey</i>	-	15 – 30 g
01.7	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah)	Es Krim Susu ( <i>Dairy Ice Cream</i> )	50 – 150 (g atau ml)
		Es Krim	
		Es Susu	
		Premiks Es Krim	20 – 50 g
		Premiks Es Susu	100 – 250 (g atau ml)
		Yogurt Berperisa/Rasa	
		Yogurt Kultur Lain ( <i>Alternate Culture Yogurt</i> )	30 – 50 g
		khusus untuk yogurt berbentuk bubuk	
		Kefir	100 – 250 (g atau ml)
		Susu Fermentasi atau Susu Berkultur Berperisa/Rasa	
		<i>Junket</i>	50 – 150 (g atau ml)
		<i>Dulce de leche</i>	
		Puding <i>Butterscotch</i> /Puding Susu	50 – 150 g
		Bubuk Puding <i>Butterscotch</i> /Puding Susu	20 – 50 g
		Kembang Gula/Permen Susu	5 – 15 g
		Makanan pencuci mulut berbasis susu	50 – 150 (g atau ml)
Bola-bola Keju dalam Sirup Gula ( <i>Rasgulla/ Rasagola/ Roshogolla/ Rasogolla</i> )	25 – 100 g		
Bola-Bola Keju Goreng dalam Sirup Gula ( <i>Gulab jamun/ gulaab jamun/ gulab ki janu</i> )			
02.0	Kategori 02.0 Lemak, Minyak Dan Emulsi Minyak		
02.1.2	Lemak dan Minyak Nabati	<i>Virgin Oil</i>	10 – 20 ml
		<i>Extra Virgin Olive Oil</i>	
		<i>Virgin Olive Oil</i>	
		Minyak Kelapa Virgin (VCO)	
		<i>Ordinary Virgin Olive Oil</i>	
		<i>Cold Pressed Oils</i>	
		Minyak Salad ( <i>Salad Oil</i> )	

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
		Vanaspati atau Minyak Samin ( <i>Vegetable Ghee</i> )	5 – 20 g
		Minyak Kacang Tanah ( <i>Refined Bleached Deodorized Peanut Oil/Refined Bleached Deodorized Groundnut Oil</i> )	10 – 20 ml
		Minyak Jagung ( <i>Refined Bleached Deodorized Corn Oil</i> )	
		Minyak Kedelai ( <i>Refined Bleached Deodorized Soybean Oil</i> )	
		Minyak Wijen ( <i>Sesame oil, sesameseed oil; gingelly oil; benne oil; ben oil; till oil; tillie oil</i> )	
		Minyak Zaitun ( <i>Refined Bleached Deodorized Olive Oil</i> )	
		Minyak Safflower ( <i>Refined Bleached Deodorized Safflower Oil</i> )	
		Minyak Biji Bunga Matahari ( <i>Refined Bleached Deodorized Sunflower Oil</i> )	
		Minyak Dedak atau Minyak Bekatul atau Minyak Katul ( <i>Refined Bleached Deodorized Rice Bran Oil</i> )	
		<i>Rapeseed oil (turnip rape oil/colza oil/ravison oil/sarson oil/toria oil)</i>	
		<i>Rapeseed oil - low erucic acid (low erucic acid turnip rape oil/low erucic acid colza oil/canola oil)</i>	
		<i>Mustardseed Oil (Refined Bleached Deodorized Mustardseed Oil)</i>	
		Minyak Biji Rami/ <i>Flaxseed Oil/Flax Oil/Linseed Oil</i>	
		Minyak Makan Merah/ <i>Red Edible Oil</i>	
		Minyak Sacha Inchi	
02.2.1	Mentega	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	5 – 20 g
02.2.2	Lemak Oles, Lemak Oles dari Lemak Susu dan Campurannya	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	5 – 20 g

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
02.3	Emulsi Lemak Tipe Emulsi Minyak dalam Air, termasuk Produk Campuran Emulsi Lemak dengan atau tanpa Berperisa	<i>Non-Dairy Toppings, Fillings, Frostings</i>	15 – 50 (g atau ml)
		<i>Non-Dairy Whipped Cream</i>	
02.4	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Lemak tidak Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Susu Dari Kategori 01.7	<i>Melorin atau Non-Dairy Ice Cream</i>	50 – 150 (g atau ml)
		<i>Non-Dairy Mousse</i>	
03.	Kategori 03.0 Es Untuk Dimakan ( <i>Edible Ice</i> ), Termasuk <i>Sherbet</i> dan <i>Sorbet</i>		
03.0	Kategori 03.0 Es Untuk Dimakan ( <i>Edible Ice</i> ), Termasuk <i>Sherbet</i> dan <i>Sorbet</i>	Termasuk semua nama jenis untuk kategori ini	50 – 100 (g atau ml)
		Khusus untuk Premiks Es Bentuk Bubuk dan Premiks Es Bentuk Cair	20 – 50 (g atau ml)
04.	Kategori 04.0 Buah dan Sayur (Termasuk Jamur, Umbi, Polong-Polongan Kacang Kedelai, dan Lidah Buaya), Rumput Laut, Kacang dan Biji-Bijian		
04.1.2.1	Buah Beku	-	100 – 150 g
04.1.2.2	Buah Kering	Buah Kering	20 – 100 g
		Buah Kering Campur	
		Kelapa Parut Kering	5 – 25 g
		Tepung Buah	3 – 10 g
04.1.2.3	Buah Dalam Cuka, Minyak dan Larutan Garam	Buah Asin	50 – 100 g
		Asinan Buah	
		Rujak	
04.1.2.4	Buah Dalam Kemasan (Pasteurisasi/Sterilisasi)	Buah Dalam Kemasan	20 – 150 g
		Koktil Buah Dalam Kemasan	
04.1.2.5	Jem, Jeli dan Marmalad	Jem Buah atau Selai Buah	10 – 30 (g atau ml)
		Jeli Buah	
		Marmalad	
04.1.2.6	Produk Oles Berbasis Buah (Misalnya <i>Chutney</i> ) Tidak Termasuk Produk Pada Kategori 04.1.2.5	Chutney Mangga ( <i>Mango Chutney</i> )	10 – 30 g
		Produk Buah Oles	
04.1.2.7	Buah Bergula	Buah Bersalut	20 – 100 g
		Buah Bergula	
		Buah Berkristal	
		Kulit Buah Bergula	
		Bunga Bergula	
04.1.2.8		Bubur Buah ( <i>Fruit Pulp</i> )	

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
	Bahan Baku Berbasis Buah, Meliputi Bubur Buah, <i>Puree</i> , Topping Buah dan Santan Kelapa	<i>Puree</i> Buah	50 – 150 (g atau ml)
		Pasta Buah	
		Saus Buah	10 – 30 (g atau ml)
		<i>Topping</i> Buah	
		Santan berbentuk cair	10 – 30 ml
		Santan berbentuk bubuk	5 – 25 g
		Bars Buah	20 – 35 g
04.1.2.9	Makanan Pencuci Mulut ( <i>Dessert</i> ) Berbasis Buah dan/atau Sayur Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah dan/atau Sayur	Manisan Buah	20 – 150 g
		Nata Dalam Kemasan	50 – 200 g
		Jeli Agar	20 – 100 g
		Tepung Karagenan (Bubuk Karagenan)	1 – 10 g
		Jeli Agar Bubuk	
		Bubuk Agar (Agar-Agar Tepung/Tepung Agar-Agar)	10 – 20 g
		Khusus untuk Jeli Agar Bubuk dan Bubuk Agar (Agar-Agar Tepung/Tepung Agar-Agar) yang mengandung gula	
		Agar-Agar Kertas	5 – 20 g
		Puding Rasa/Berperisa	30 – 150 (g atau ml)
		Bubuk Puding Rasa/Berperisa	10 – 50 g
		Sale Pisang	20 – 40 g
		Cincau Hijau	100 – 200 g
		Cincau Hitam	
		Siwalan	
		Mitsumame	
		Makanan Pencuci Mulut/ Hidangan Penutup Berbahan Dasar Kelapa	30 – 150 (g atau ml)
Makanan Pencuci Mulut ( <i>Dessert</i> ) Berbasis Buah			
04.1.2.10	Produk Buah Fermentasi	Pikel Buah	25 – 100 g
04.1.2.11	Produk Buah Untuk Isi Pastrri	-	5 – 20 g
04.1.2.12	Buah Yang Dimasak	Keripik Buah	20 – 40 g
		Keripik Buah Simulasi	
		Olahan Buah Serupa Abon	
		Dodol atau Lempok Buah	10 – 30 g
		Wajit Buah	
		Geplak	
04.2.2.1	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-	Sayur Beku	50 – 150 g
		Kentang Goreng Beku ( <i>Frozen French Fries</i> )	25 – 100 g

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
	polongan, dan <i>Aloe Vera</i> ), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Beku	Perkedel Kentang Beku	
		Olahan Sayur Beku	30 – 100 g
04.2.2.2	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i> ), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Kering	Sayur Kering	5 – 50 g
		Rumput Laut Kering	3 – 10 g
		Nori	
		Tepung Daun Kelor	
		Kacang Kering dan Polong Kacang Kering	25 – 50 g
		Biji Bunga Matahari	10 – 50 g
		Kuaci	
		Biji Wijen	10 – 30 g
		Emping Melinjo	20 – 40 g
		Emping Jengkol	
		Kentang Kering Serpih ( <i>Flakes</i> )	
04.2.2.3	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i> ) dan Rumput Laut Dalam Cuka, Minyak, Larutan Garam atau Kecap Kedelai	Jamur Dalam Minyak Zaitun atau Jamur Dalam Minyak Nabati Lain	50 – 100 g
		Sayur Asin	
		Jamur Asin	
		Asinan Jahe	
		Acar ( <i>Sweet Pickle</i> )	20 – 100 (g atau ml)
04.2.2.4	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i> ) Dalam Kemasan, Botol atau dalam <i>Retort Pouch</i>	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 150 g
		Khusus untuk Manisan Rumput Laut dalam Kemasan	20 – 150 g
		Khusus untuk Lidah Buaya dalam Kemasan	100 – 200 g
04.2.2.5	<i>Puree</i> dan Produk Oles Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i> ), Kacang dan Biji-Bijian (Misalnya Selai Kacang)	<i>Puree</i> Tomat	30 – 100 g
		Selai Kacang	10 – 30 g
		Olesan Kacang	
		Olesan Mengandung Kacang	
		Selai Sayur	
		Selai Biji	
04.2.2.6	Bahan Baku dan Bubur ( <i>Pulp</i> ) Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan,	Pasta Tomat	30 – 100 g
		Pasta Umbi	
		Bubur ( <i>Pulp</i> ) Sayur	
		Produk Jeli Tidak Siap Konsumsi	50 – 100 g

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji		
	dan <i>Aloe Vera</i> ), Kacang dan Biji-Bijian (Misalnya Makanan Pencuci Mulut dan Saus Sayur, Sayur Bergula). Tidak Termasuk Produk dari Kategori 04.2.2.5	Makanan Pencuci Mulut ( <i>Dessert</i> ) Berbasis Sayur	30 – 150 (g atau ml)		
04.2.2.7	Produk Fermentasi Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, Kacang dan <i>Aloe Vera</i> ) dan Rumput Laut, Tidak Termasuk Kategori Pangan 12.10	Pikel (fermentasi)	25 – 100 g		
		Sawi Asin			
		Sauerkraut			
		Jamur Fermentasi			
				Kimchi	
				Gochujang	10 – 50 g
				Tempe Selain Kedelai	50 – 100 g
				Tape Singkong	
				Oncom Hitam	
		Olahan Kacang Serupa Keju	15 – 30 g		
04.2.2.8	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i> ), dan Rumput Laut yang Dimasak	Keripik Bayam	20 – 40 g		
		Keripik Jamur Kancing			
		Kerupuk Jengkol			
		Keripik Bonggol Pisang			
				Keripik Sayur	
				Getuk Singkong	50 – 100 g
				Dodol Lidah Buaya	10 – 30 g
				Dodol Rumput Laut	
				Olahan Sayur	50 – 100 g
		Umbi Panggang			
05.	Kategori 05.0 Kembang Gula/Permen dan Cokelat				
05.1.1	Kakao Bubuk, Keik Kakao dan Kakao Massa	Kakao Bubuk	5 – 30 g		
		Lemak Kakao ( <i>Cocoa Butter</i> )	15 – 30 g		
		Bubuk Minuman Kakao ( <i>Drinking Cocoa Mixes</i> )	10 – 40 g		
		Bubuk Minuman Cokelat ( <i>Drinking Chocolate</i> )			
		Kakao Instan			
				Cokelat Instan	
				Cokelat Bubuk	
05.1.2	Sirup Campuran Kakao/ <i>Cocoa Mixes</i> ( <i>syrups</i> )	Sirup Cokelat	20 – 50 (g atau ml)		
05.1.3	Olesan Berbasis Kakao, Termasuk Isian ( <i>Filling</i> )	Cokelat Pasta (Berbasis Minyak)	10 – 40 g		
		Cokelat Pasta (Berbasis Air)			
05.1.4	Produk Kakao dan Cokelat	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	10 – 50 g		

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
		Khusus untuk Meses/Cokelat Butir/Cokelat <i>Vermicelli</i> / <i>Streusel</i> dan Meses Susu/Cokelat Susu Butir/Cokelat Susu <i>Vermicelli</i>	10 – 30 g
		Khusus untuk Bonbon Cokelat /Permen Isi Cokelat, <i>Praline</i> , <i>Truffles</i> , Cokelat Isi ( <i>filled chocolate</i> )	10 – 40 g
05.1.5	Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat	Cokelat Paduan/Cokelat <i>Compound</i>	10 – 50 g
		Cokelat Paduan/Cokelat <i>Compound</i> Butir	10 – 30 g
		Minuman Cokelat Paduan berbentuk cair	125 – 250 ml
		Minuman Cokelat Paduan berbentuk bubuk/padat	10 – 40 g
		Cokelat Imitasi	10 – 50 g
		<i>Cocoa Butter Equivalent</i>	15 – 30 g
05.2	Kembang Gula/Permen Meliputi Kembang Gula Keras dan Lunak/Permen Keras dan Lunak, Nougats, dan lain-lain, Tidak Termasuk Produk Dari Kategori 05.1. 05.3, dan 05.4	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	1 – 10 g
		Khusus untuk permen Lollipop	10 – 25 g
05.3	Kembang Gula Karet/Permen Karet	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	1 – 10 g
05.4	Dekorasi (Misalnya Untuk <i>Bakery</i> ), <i>Topping</i> (Non-Buah) dan Saus Manis	Saus <i>Butterstotch</i>	10 – 30 (g atau ml)
		Saus/ <i>Topping</i> /Olesan Cokelat	
		Saus/ <i>Topping</i> /Olesan Manis	
		Saus/ <i>Topping</i> /Olesan (non buah)	
		Taburan Berbasis Gula	10 – 30 g
06.	Kategori 06.0 Sereal dan Produk Sereal yang Merupakan Produk Turunan dari Biji Sereal, Akar dan Umbi, Kacang-kacangan dan Empulur (Bagian dalam Batang Tanaman), Tidak Termasuk Produk Bakeri dari Kategori 07.0		
06.1	Biji-Bijian Utuh, Patahan, atau Serpihan, Termasuk Beras	Beras Pecah Kulit Pratanak	50 – 100 g
		Nasi Instan	50 – 100 g
		Bubur Instan	20 – 100 g
06.3		Bulgur	25 – 50 g

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
	Sereal untuk Sarapan, Termasuk <i>Rolled Oats</i>	Keping Jagung ( <i>Corn Flake</i> )	
		<i>Oatmeal</i>	20 – 75 g
		Sereal Siap Santap	20 – 60 g
		Sereal Siap Santap dengan Sereal utuh ( <i>Whole Grain Ready to Eat Cereal</i> )	
		Minuman Sereal/Minuman Sereal bentuk serbuk	
		Minuman Sereal/Minuman Sereal bentuk cair	100 – 250 ml
		Tiwul	50 – 60 g
		Granola	20 – 60 g
06.4.1	Pasta dan Mi Mentah serta Produk Sejenisnya	Mi Basah Mentah	50 – 100 g
		Kulit Pangsit/Risol/Lumpia	5 – 30 g
		Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Mentah	25 – 50 g
06.4.2	Pasta dan Mi Kering serta Produk Sejenisnya	Kuetiaw Kering	50 – 100 g
		Pasta	
		Pasta Gandum Utuh	
		Produk Pasta Sayur	
		Pasta Lainnya	
		Produk Mi Sayur	
06.4.3	Pasta dan Mi Pra-Masak serta Produk Sejenis	Sohun	50 – 100 g
		Sohun Lainnya	
		Bihun	
		Bihun Lainnya	
		Pasta Instan	80 – 180 g
		Pasta Instan Lainnya	
		Bihun Instan	
		Kuetiaw Instan	
		Makaroni Instan	
		Mi Instan	
		Mi Instan Lainnya	
		Mi Kering	
		Mi Kering Lainnya	
		Mi Basah Matang	
		Mi Basah Matang Lainnya	
		Mi Soa	
		Butiran Tepung dan/atau Pati dengan/tanpa bumbu	40 – 70 g
		Butiran Tepung dan/atau Pati yang disertai dengan bumbu dan pelengkap	150 – 300 g
		Olahan Tepung/Pati	50 – 150 g
		Olahan Tepung/Pati Siap Konsumsi	15 – 40 g
Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Premasak	25 – 50 g		
06.5		Sagu/Pati Mutiara	10 – 30 g

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Sereal dan Pati (Misalnya Puding Nasi, Puding Tapioka)	Premiks Untuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Sereal dan Pati	
06.7	Produk Olahan Beras	Dodol/Jenang/Gelamai	10 – 30 g
		Wajik/Wajit	
		Kue Mochi	
		Kue Teuck/Tteok	150 – 300 g
		Kue Berbahan Beras Lainnya	30 – 100 g
		Brem Padat	10 – 30 g
		Nasi Siap Konsumsi/Siap Santap/Siap Saji	Per kemasan
Bubur Beras Siap Konsumsi/Siap Santap/Siap Saji			
06.8.1	Minuman Kedelai	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk cair	100 – 250 ml
		Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk bubuk/padat	20 – 60 g
		Konsentrat Sari Kedelai	15 – 30 ml
06.8.2	Lapisan Tipis Cairan Kedelai	-	20 – 50 g
06.8.3	Tahu Segar	Tahu	50 – 100 g
06.8.4.1	Tahu Semi-Kering yang Diolah dengan Saus Kental	-	20 – 80 g
06.8.4.2	Tahu Semi-Kering yang Diolah dengan Minyak Banyak ( <i>Deep-Fried</i> )	-	20 – 80 g
06.8.4.3	Tahu Semi-Kering, Selain dari Kategori 06.8.4.1 dan 06.8.4.2	-	20 – 80 g
06.8.5	Tahu Kering	Tahu Kering	20 – 80 g
06.8.6	Kedelai Fermentasi	<i>Dou chi</i>	10 – 30 g
		<i>Natto</i>	25 – 75 g
		Tempe	
06.8.7	Tahu Fermentasi	-	10 – 40 g
06.8.8	Produk protein kedelai lainnya	Produk Protein Kedelai	25 – 100 g
		<i>Texturized Vegetable Protein (TVP)</i>	

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
07.	Kategori 07.0 Produk Bakeri		
07.1.1	Roti dan Roti Kadet (Roll)	-	40 – 100 g
07.1.1.1	Roti yang Dikembangkan dengan Kamir dan Roti Istimewa	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	40 – 100 g
07.1.1.2	Roti Soda	Roti Soda	40 – 100 g
07.1.2	Krekers, Tidak Temasuk Krekers Manis	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 g
07.1.3	Produk Bakeri Tawar Lainnya (Misalnya Bagel, Pita, Muffin Inggris)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	40 – 100 g
		Khusus untuk Bagel	15 – 30 g
		Khusus untuk Roti Canai/Roti Cane/Roti Kane/Roti Kanai/Roti Maryam	40 – 120 g
07.1.4	Produk Serupa Roti Termasuk Roti Untuk Isi ( <i>Stuffing</i> ) dan Tepung Roti, Tepung Panir	<i>Crouton</i>	15 – 60 g
		Roti untuk <i>Stuffing</i>	25 – 100 g
07.1.5	Roti dan Bun Kukus ( <i>Steamed Bun</i> )	Mantao	30 – 100 g
		Bakpao/Pao	
		Bun Kukus	40 – 100 g
07.2.1	Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau <i>Custard, Vla</i> )	Keik ( <i>Cake</i> )	25 – 100 g
		Keik Mentega ( <i>Butter Cake</i> )	
		Keik Keju ( <i>Cheese Cake</i> )	
		Keik Pound ( <i>Pound Cake</i> atau <i>Quatre Quarts</i> )	
		<i>Brownies</i>	
		Biskuit	15 – 50 g
		Biskuit Non Terigu	
		Biskuit Marie	
		Biskuit Marie Salut	
		Biskuit Lapis/Biskuit <i>Sandwich</i>	
		Biskuit Colek	
		Kukis	
		Kukis Lunak ( <i>Soft Cookies</i> )	
		Kukis Gula	
		Kukis <i>Oatmeal</i>	
		Nastar	10 – 50 g
		Kastengel	
		Wafer	
		Wafer <i>Roll/Wafer Stick</i>	
		Wafer Salut	25 – 50 g
Pai			

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
		Pai Isi	
		Bolu Kukus	
		Bika Ambon	
		Biskuit Bar Sereal Isi	20 – 50 g
		<i>Egg Roll</i>	15 – 30 g
		Crepes	
		Roti Bagelen	
		Kue Semprong/Kapit/Gapit	
07.2.2	Produk Bakeri Istimewa Lainnya (Misalnya Donat, <i>Roll Manis</i> , <i>Scones</i> , dan Muffin)	Pastri	25 – 50 g
		Roti Manis	40 – 150 g
		Roti Isi	
		<i>Scone</i>	
		Donat	
		Muffin Amerika ( <i>American Muffin</i> )	
		Roti Buaya	
		Kue Tambang	15 – 30 g
		Wafel	20 – 100 g
		<i>Stroopwafel</i>	
		<i>Cone</i> untuk Es Krim	4 – 20 g
		Panekuk	25 – 50 g
		Bakpia	
		Bolu Emprit	15 – 30 g
		Remahan Biskuit	10 – 50 g
		Nopia	15 – 50 g
		<i>Piza/Pizza</i>	30 – 100 g
08.0	Kategori 08.0 Daging dan Produk Daging, Termasuk Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan		
08.1.2	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Segar yang Dihaluskan	<i>Patties</i>	50 – 100 g
		Sosis Mentah	
		Sosis Mentah Daging Babi	
		Daging Cincang	
08.2.1.1	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, dalam Bentuk Utuh atau Potongan yang Di- <i>curing</i> (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
08.2.1.2	Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Di- <i>curing</i> (Termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
08.2.2	Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Diolah Dengan Perlakuan Panas	Daging Paha Babi <i>Curing</i> Matang	50 – 100 g
		Ham Sapi (Daging Paha Sapi <i>Curing</i> ) Matang	
		Bahu Babi <i>Curing</i> Matang	
		Bahu Sapi <i>Curing</i> Matang	50 – 150 g
		Daging Olahan Berbumbu	
		Daging Kuah dalam Kemasan	100 – 150 g
		Daging dalam Kaleng	50 – 100 g
		Abon Daging	10 – 25 g
		Kerupuk Kulit/Rambak	20 – 40 g
		Keripik Paru	
		Kerupuk Berbasis Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan	
		Usus Ayam Goreng	50 – 100 g
		<i>Foie Gras and Pates</i>	
08.2.3	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku)	Ayam Katsu ( <i>Chicken Katsu</i> )	50 – 100 g
		Ayam Karage ( <i>Chicken Karage</i> )	
		Ayam Goreng	
		Daging Marinasi Beku	
		<i>Chicken Strip</i> Beku	
		Kulit Ayam Goreng	50 – 150 g
		Ayam Cordon Bleu ( <i>Chicken Cordon Bleu</i> )	
		Daging Olahan Berbumbu Beku	100 – 150 g
Potongan Daging dengan Saus dalam Kemasan yang Dibekukan			
08.3.1.1	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan yang Di- <i>curing</i> (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
08.3.1.2	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, yang Di- <i>curing</i> (termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
08.3.1.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
08.3.2	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
		Khusus untuk Daging Cincang Olahan Berbumbu dan Daging Halus Olahan Berbumbu	50 – 150 g
08.3.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
09.	Kategori 09.0 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata		
09.2.1	Ikan, Filet Ikan, dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dibekukan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
		Khusus untuk Pempek Ikan Rebus Beku	50 – 150 g
09.2.2	Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
09.2.4.1	Ikan dan Produk Ikan yang Telah Dimasak	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
		Khusus untuk Pempek Ikan (Rebus) dan Olahan Ikan Berbumbu	50 – 150 g
09.2.4.2	Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Matang	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
09.2.4.3	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata	Udang <i>Popcorn</i>	50 – 100 g
		Bakso Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata (Kering)	

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
	Goreng atau Panggang	Kue Ikan/Kamaboko/ <i>Fish Cake</i> (goreng atau panggang)	
		Sambal Goreng Udang	10 – 20 g
		Sambal Goreng Ikan	
		Keripik Kulit Ikan Goreng	20 – 40 g
		Abon Ikan	10 – 25 g
		Pempek Ikan (Goreng atau Panggang)	50 – 150 g
		Rendang Ikan Tuna	
		Rendang Kerang	
		Ikan Renyah	20 – 40 g
		Keripik Ikan	
		Keripik Belut	
		Tortila Ikan	40 – 100 g
		09.2.5	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diasap, Dikeringkan, Difermentasi, dan/atau Digarami
Ikan Kayu			
Ikan Kering	20 – 50 g		
Ikan Asin Kering			
Teri Asin Kering			
Teri Nasi Setengah Kering			
Belut Kering			
Udang Kering Tanpa Kulit (Ebi)			
Ebi Bubuk			
Cumi dan Sotong Kering			
Ikan Asin Jambal Roti			
Ikan Pedas			
Bekasam/Bekasang			
Rusip			
Masin			
Pasta Gonad Bulu Babi			
Kerupuk Ikan, Udang, Moluska (Mentah)			
Kerupuk Kulit Ikan Mentah			
Dendeng Ikan	50 – 100 g		
Pasta Ikan			
Terasi Udang	5 – 20 g		
Rebon			
09.3.1	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Direndam Dalam Bumbu (Marinasi) dan/atau Di Dalam Jelly	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 150 g

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
09.3.2	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Diolah Menjadi Pikel dan/atau Direndam Dalam Larutan Garam	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	25 – 100 g
09.3.3	Pengganti Telur Salmon, Caviar, dan Produk Telur Ikan Lainnya	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	10 – 25 g
09.3.4	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Semi Awet (Contohnya adalah Pasta Ikan), tidak termasuk produk pada kategori 09.3.1 sampai 09.3.3	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	10 – 20 g
09.4	Ikan dan Produk Perikanan yang Diawetkan, Termasuk Ikan dan Produk Perikanan yang Dikalengkan atau Difermentasi, Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	30 – 100 g
		Khusus untuk Sosis Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Siap Santap dan Otak-Otak Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Siap Santap	50 – 100 g
10.	Kategori 10.0 Telur dan Produk-produk Telur		
10.2.2	Produk Telur Beku	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	25 – 75 g
10.2.3	Produk-Produk Telur yang Dikeringkan dan/atau Dipanaskan Hingga Terkoagulasi	Telur Matang/Setengah Matang	25 – 75 g
		Telur Pindang	
		Rendang Telur	
10.3	Telur yang Diawetkan, Termasuk Produk Tradisional Telur Yang Diawetkan, Termasuk Dengan Cara Dibasakan, Diasinkan dan Dikalengkan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	25 – 75 g
10.4	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Telur (Misalnya <i>Custard</i> )	Selai Kaya	10 – 30 (g atau ml)
		<i>Custard</i>	

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
11.0	Kategori 11.0 Gula dan Pemanis, Termasuk Madu		
11.1.2	Gula Serbuk, Dekstrosa Serbuk	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	5 – 10 g
11.1.3	Gula Putih Lembab ( <i>Soft White Sugar</i> ), Gula Merah Lembab ( <i>Soft Brown Sugar</i> ), Sirup Glukosa, Sirup Glukosa Kering ( <i>Dried Glucose Syrup</i> ), Gula Tebu Mentah	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk padat/bubuk	5 – 10 g
		Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk cair	10 – 20 ml
11.1.5	Gula Kristal Putih	Gula Kristal Putih atau Gula Pasir	5 – 10 g
11.2	Gula Merah, Tidak Termasuk Dalam Kategori Pangan 11.1.3	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	5 – 10 g
11.3	Larutan Gula dan Sirup, juga Gula Invert (Sebagian), Termasuk <i>Treacle</i> dan Molases (Tetes Tebu), Tidak Termasuk Produk Dari Kategori 11.1.3	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	10 – 20 ml
11.4	Gula dan Sirup Lainnya (Misal Xilosa, Sirup Maple, Gula Hias).	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk padat/bubuk	10 – 20 g
		Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk cair	10 – 20 ml
11.5	Madu	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	5 – 15 ml
		Khusus untuk madu serbuk	5 – 10 g
11.6	Pemanis, Termasuk Pemanis Buatan ( <i>Table Top Sweeteners</i> , Termasuk yang Mengandung Pemanis dengan Intensitas Tinggi)	-	Maksimal 5 g atau ml
12.0	Kategori 12.0 Garam, Rempah, Sup, Saus, Salad, Produk Protein		
12.1.1	Garam	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	0,5 – 1,5 g
12.2.2	Bumbu dan Kondimen	Bumbu Siap Pakai berbentuk kering (bubuk atau blok)	2 – 8 g

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
		Bumbu Siap Pakai berbentuk pasta	5 – 20 (g atau ml)
		Bumbu Siap Pakai berbentuk cair	5 – 10 ml
		Bumbu Ekstrak Daging Sapi	1 – 4 g
		Bumbu Ekstrak Daging Ayam	
		Bumbu Ekstrak Udang	
		Bumbu Ekstrak Cumi	
		Bumbu Rasa	
		Bubuk/Blok/Kubus/Pasta Ekstrak Ayam/Sapi/Udang/Keju	
		Bumbu Pasta Ekstrak Daging (Misalnya Bumbu Pasta Ekstrak Daging Sapi dan Daging Ayam)	
		Bumbu Tabur	2 – 10 g
12.3	Cuka Makan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	5 – 30 g
12.4	Mustard	Mustard/Saus Mustard	15 - 30 (g atau ml)
12.5.1	Sup Siap Saji dan Kaldu, Termasuk Kalengan, Botol dan Beku	Sup Siap Konsumsi	100 – 200 (g atau ml)
		Sari Pati Ayam	25 - 50 ml
		Kaldu dan Konsome berbentuk bubuk	5 – 10 g
		Kaldu dan Konsome berbentuk pasta atau cair	50 – 100 (g atau ml)
12.5.2	Bubuk atau Campuran Untuk Sup dan Kaldu	Sup Instan	10 – 20 g
		Sup Krim Instan	
		Sup Pasta Instan (Misalnya Sup Makaroni Instan)	100 – 200 (g atau ml)
		Sup Krim Pasta Instan (Misalnya Sup Krim Makaroni Instan)	
12.6.1	Saus Teremulsi (Misalnya Mayonais, <i>Salad Dressing</i> , <i>Onion Dips</i> )	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 (g atau ml)
12.6.2	Saus Non-Emulsi (Misalnya Saus Tomat, Saus Keju, Saus Krim, Gravi Coklat)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	10 – 30 (g atau ml)
		Khusus untuk Saus Tiram, Saus Asam Manis, Kecap Inggris, Saus <i>Worcester</i> , dan Saus Teriyaki	5 – 10 (g atau ml)
12.6.3	Campuran Untuk Saus, <i>Gravies</i> , dan <i>Dressing</i>	-	5 – 20 (g atau ml)

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji	
12.6.4	Saus Bening (Misalnya Kecap Ikan)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	10 – 20 (g atau ml)	
12.7	Produk Oles Untuk Salad (Misalnya Salad Makaroni, Salad Kentang) dan <i>Sandwich</i> , Tidak Mencakup Produk Oles Berbasis Cokelat dan Kacang Dari Kategori 04.2.2.5 dan 05.1.3	Olesan/Saus	15 - 30 ml	
12.9.1	Pasta Kedelai Fermentasi	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 (g atau ml)	
12.9.2.1	Saus Kedelai Fermentasi	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	10 – 30 (g atau ml)	
12.9.2.2	Saus Kedelai Non-Fermentasi	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	10 – 30 (g atau ml)	
12.9.2.3	Saus Kedelai Lainnya	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	10 – 30 (g atau ml)	
14.0	Kategori 14.0 Minuman, Tidak termasuk Produk Susu			
14.1.1.1	Air Mineral Alami dan Sumbernya	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml	
14.1.1.2	Air Minum Olahan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml	
14.1.2.1	Sari Buah	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml	
		Khusus untuk Sari Buah Kurma		10 – 30 ml
		Khusus untuk sari buah dengan karakteristik rasa sangat asam, seperti sari jeruk nipis ( <i>lime juice</i> ) dan sari buah lemon		
14.1.2.2	Sari Sayur	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml	
14.1.2.3	Konsentrat Sari Buah	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 ml	
14.1.2.4	Konsentrat Sari Sayur	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 ml	
14.1.3.1	Nektar Buah	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml	
14.1.3.2	Nektar Sayur	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml	
14.1.3.3	Konsentrat Nektar Buah	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 ml	

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
14.1.3.4	Konsentrat Nektar Sayur	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 ml
14.1.4.1	Minuman Berbasis Air Berperisa yang Berkarbonat	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml
14.1.4.2	Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat, Termasuk Punches dan Ades	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml
14.1.4.3	Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk cair	10 – 30 ml
		Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk bubuk/padat	10 – 50 g
		Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk bubuk/padat yang terdiri dari gula, BTP, ekstrak, zat gizi, dan/atau zat non-gizi	6 – 10 g
14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji Biji dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk cair	100 – 250 ml
		Khusus untuk Konsentrat Minuman Teh dan Konsentrat Minuman Kopi	10 – 30 ml
		Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk bubuk/padat	10 – 30 g
		Khusus untuk minuman botanikal celup	1 – 5 g
		Khusus untuk teh bubuk/ instan/celup/kering	1 – 5 g
		Khusus untuk Kopi instan, Kopi dekafein, dan Kopi instan dekafein	2 – 5 g
		Khusus untuk Minuman Serbuk Kopi, Minuman Serbuk Kopi Krimer, Minuman Serbuk Kopi Susu	2 – 30 g
15.0	Kategori 15.0 Makanan Ringan Siap Santap		
15.1	Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	12 – 40 g
		Khusus untuk Makanan Ringan Ekstrudat	10 – 20 g

No.	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran Saji
15.2	Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang (Contoh Dengan Buah Kering)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 40 g
15.3	Makanan Ringan Berbasis Ikan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 40 g
16.0	Kategori 16.0 Pangan Siap Saji (Terkemas)		
16.0	Kategori 16.0 Pangan Siap Saji (Terkemas)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	per 100 g, 100 ml, per buah, atau per kemasan

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

TARUNA IKRAR

LAMPIRAN III  
 PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
 NOMOR 10 TAHUN 2026  
 TENTANG  
 INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

ACUAN LABEL GIZI

No	Zat Gizi	Satuan	Nilai ALG					
			Usia 0-5 Bulan*	Usia 6-11 Bulan**	Usia 1-3 Tahun	Umum	Ibu Hamil	Ibu Menyusui
1.	Energi	kcal	550	800	1350	2150	2450	2550
2.	Protein	g	9	15	20	60	90	80
3.	Lemak Total	g	31	35	45	63	65	65
4.	Lemak Jenuh	g	-	-	-	20	20	20
5.	Kolesterol	mg	-	-	-	<300	<300	<300
6.	Asam linoleat	mg	4400	4400	7000	13000	15000	15000
7.	Asam $\alpha$ -linolenat	mg	500	500	700	1300	1600	1500
8.	Karbohidrat Total	g	59	105	215	325	378	393
9.	Serat Pangan	g	0	11	19	30	34	36
10.	Vitamin A <sup>1</sup>	mcg RE	375	400	400	600	900	950
11.	Vitamin D <sup>2</sup>	mcg	10	10	15	15	15	15
12.	Vitamin E <sup>3</sup>	mg	4	5	6	15	14	18
13.	Vitamin K	mcg	5	10	15	60	54	54
14.	Vitamin B1	mg	0,2	0,3	0,5	1,2	1,5	1,6
15.	Vitamin B2	mg	0,3	0,4	0,5	1,2	1,4	1,6
16.	Vitamin B3 <sup>4</sup>	mg NE atau mg	2	4	6	15	18	17
17.	Vitamin B5	mg	1,7	1,8	2	5	6	7
18.	Vitamin B6	mg	0,1	0,3	0,5	1,3	1,9	1,9
19.	Folat <sup>5</sup>	mcg DFE atau mcg	80	80	160	400	600	500
20.	Vitamin B12	mcg	0,4	1,5	1,5	3,7	4,2	3,8
21.	Biotin	mcg	5	6	8	30	27	32
22.	Kolin	mg	125	150	200	450	485	475
23.	Vitamin C	mg	40	50	40	90	100	135
24.	Kalsium	mg	200	270	650	1100	1300	1300
25.	Fosfor	mg	100	275	500	700	770	770
26.	Magnesium	mg	30	55	60	310	300	300
27.	Natrium	mg	120	370	1000	1500	1400	1400
28.	Kalium	mg	400	700	3000	4500	4500	4900
29.	Mangan	mg	0,003	0,7	1,2	2	2,2	2,8
30.	Tembaga	mcg	200	220	340	900	940	1240

No	Zat Gizi	Satuan	Nilai ALG					
			Usia 0-5 Bulan*	Usia 6-11 Bulan**	Usia 1-3 Tahun	Umum	Ibu Hamil	Ibu Menyusui
31.	Kromium	mcg	0,2	6	11	29	34	49
32.	Besi	mg	0,3	11	8	14	23	14
33.	Iodium	mcg	90	120	120	150	220	290
34.	Seng	mg	1,1	3	4	11	15	16
35.	Selenium	mcg	7	10	17	30	35	40
36.	Fluor	mg	0,01	0,5	0,6	3	3	3
37.	Klor	mg	180	570	-	2100	2100	2100
38.	L-Karnitin	mg	6,6	8,7	13,5	-	-	-
39.	Myo-Inositol	mg	22	29	45	-	-	-

Keterangan:

\*Usia 0 (nol) sampai dengan 5 (lima) bulan adalah sejak lahir hingga 6 (enam) bulan kurang dari 1 (satu) hari

\*\*Usia 6 (enam) sampai dengan 11 (sebelas) bulan adalah 6 (enam) bulan hingga 12 (dua belas) bulan kurang dari 1 (satu) hari

Faktor Konversi:

<sup>1</sup>Vitamin A

1 mcg *retinol equivalents* (RE) = 1 mcg retinol  
6 mcg  $\beta$ -carotene  
12 mcg *other provitamin A carotenoids*  
3,33 SI Vitamin A

<sup>2</sup>Vitamin D

1 mcg Vitamin D (kalsiferol) = 40 SI Vitamin D2 atau Vitamin D3

<sup>3</sup>Vitamin E (sebagai *d- $\alpha$ -tocopherol*)

1 mg  *$\alpha$ -tocopherol* ( $\alpha$ -TE) = 1 mg RRR- $\alpha$ -tocopherol (*d- $\alpha$ -tocopherol*)

<sup>4</sup>Vitamin B3/Niasin

1 mg *niacin equivalents* (NE) = 1 mg niasin  
60 mg triptofan

<sup>5</sup>Folat

1 mcg *dietary folate equivalents* (DFE) = 1 mcg *food folate*  
0,6 mcg asam folat yang ditambahkan  
1 mcg asam folat = 1,7 mcg DFE

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

TARUNA IKRAR

LAMPIRAN IV  
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 10 TAHUN 2026  
TENTANG  
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

PERSYARATAN DAN TATA CARA PENCANTUMAN LOGO PILIHAN LEBIH SEHAT

I. FORMAT LOGO



Versi 1



Versi 2

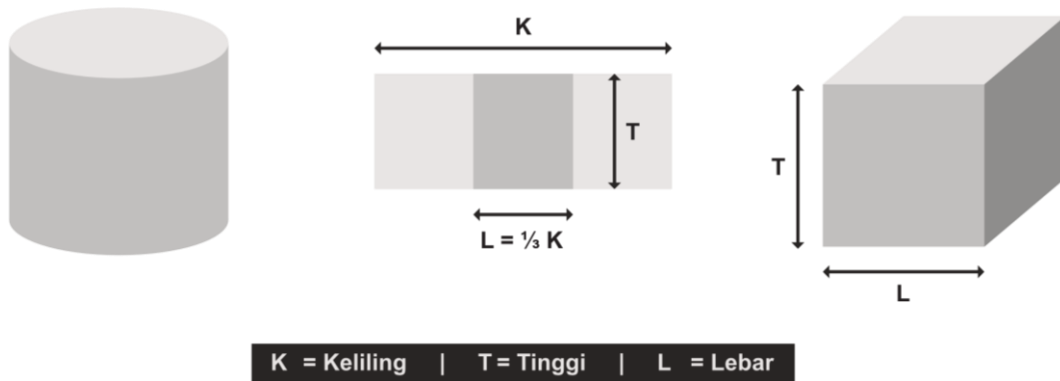
Deskripsi logo:

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



## II. UKURAN LOGO

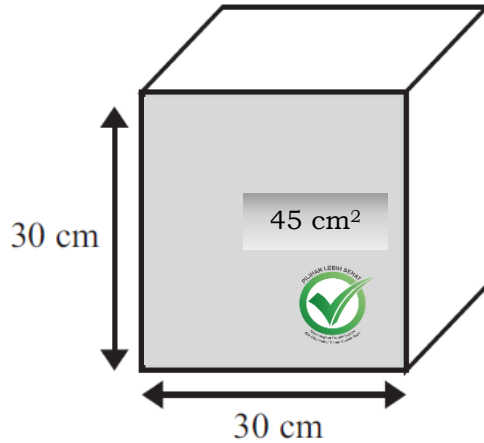
1. Logo harus proporsional dan jelas terbaca.
2. Ukuran logo tidak boleh lebih dari 5% (lima persen) dari luas bagian utama label.



Perhitungan luas bagian utama Label:

**Tinggi (cm) x Lebar (cm)**

Contoh perhitungan:



Tinggi = 30 cm, Lebar = 30 cm

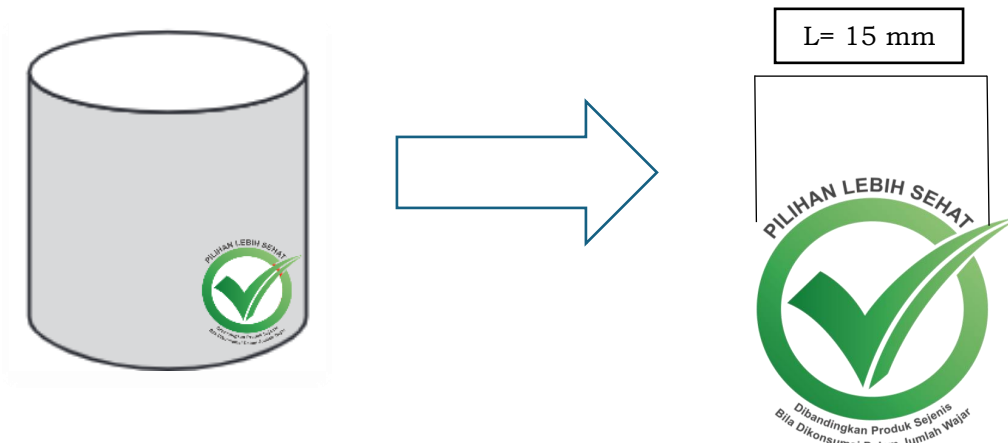
Luas bagian utama Label :

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

Ukuran logo maksimum :

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

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



### III. KETENTUAN PENCANTUMAN LOGO

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

### IV. PERSYARATAN

Pangan Olahan yang akan mencantumkan Logo Pilihan Lebih Sehat harus memenuhi kriteria profil gizi (*nutrient profile*) yang ditetapkan untuk setiap jenis Pangan Olahan.

### V. PROFIL GIZI (*NUTRIENT PROFILE*)

1. Minuman Siap Konsumsi (*Ready to drink*)  
Minuman siap konsumsi dalam hal ini mencakup minuman susu fermentasi, minuman coklat, minuman kedelai, sari kedelai, sari buah, sari sayur, minuman berperisa berkarbonat, minuman berperisa tidak berkarbonat, minuman sari kacang hijau, minuman kopi, minuman sereal/sereal, dan minuman botanikal/minuman rempah.

Profil gizi untuk Minuman Siap Konsumsi harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> <sup>(**)</sup>	6,0 g per 100 ml	-

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

*(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

2. Susu Cair dan Minuman Susu (*plain*)

Susu Cair dan Minuman Susu (*plain*) dalam hal ini mencakup susu *plain*, minuman susu *plain*, dan minuman mengandung susu *plain*.

Profil gizi untuk Susu Cair dan Minuman Susu (*plain*) harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> <sup>(**)</sup>	0,50 g per 100 ml	-

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

*(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

3. Susu Cair dan Minuman Susu Rasa/Berperisa

Susu Cair dan Minuman Susu Rasa/Berperisa dalam hal ini mencakup susu rasa, susu berperisa, minuman susu rasa/berperisa, minuman mengandung susu rasa/berperisa.

Profil gizi untuk Susu Cair dan Minuman Susu Rasa/Berperisa harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> <sup>(**)</sup>	6,0 g per 100 ml	-

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

*(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

4. Pasta Instan dan Mi Instan

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

Profil gizi untuk pasta dan mi instan harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Garam	900,0 mg per 100 g	-
Lemak Total	20,0 g per 100 g	-

5. Susu Bubuk *Plain* (01.5.1)

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

Profil gizi untuk Susu Bubuk *Plain* harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> <sup>(**)</sup>	0,50 g per 100 ml produk siap konsumsi <sup>(***)</sup>	-

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

*(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

*(\*\*\*) Produk direkonstitusi dengan air sebanyak 100 – 250 ml sesuai petunjuk penyajian*

6. Susu Bubuk Rasa (01.1.4)

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

Profil gizi untuk Susu Bubuk Rasa harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)(**)</sup>	6,0 g per 100 ml produk siap konsumsi <sup>(***)</sup>	-
Kalsium	-	15 % ALG per 100 g

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

(\*\*) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

(\*\*\*) *Produk direkonstitusi dengan air sebanyak 100 – 250 ml sesuai petunjuk penyajian*

7. Keju (01.6)

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

Profil gizi untuk Keju Olahan harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Garam	700,0 mg per 100 g	-

8. Es Krim (01.7)

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

Profil gizi untuk es krim harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)(**)</sup>	17,0 g per 100 g	-
Lemak Total	10,0 g per 100 g	-

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

(\*\*) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

9. Yogurt Plain (01.2.1.1 dan 01.2.1.2)

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

Profil gizi untuk Yogurt Plain harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)(**)</sup>	6,0 g per 100 g	-
Lemak Total	3,0 g per 100 g	-

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

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)

10. Yogurt Berperisa/Rasa (01.7)

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

Profil gizi untuk Yogurt Berperisa/Rasa harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> (**)	10,0 g per 100 g	-
Lemak Total	3,0 g per 100 g	-

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

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)

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

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

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

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> (**)	12,0 g per 100 g	-

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

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)

12. Bubuk Minuman Cokelat (05.1.1 dan 05.1.5)

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

Profil gizi untuk bubuk minuman cokelat harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> (**)	6,0 g per 100 ml produk siap konsumsi <sup>(***)</sup>	-
Lemak Total	9,0 g per 100 g	-

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

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)

(\*\*\*) Produk direkonstitusi dengan air sebanyak 100 – 250 ml sesuai petunjuk penyajian

13. Serbuk minuman sereal (06.3)

Profil gizi untuk serbuk minuman sereal harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> (**)	6,0 g per 100 ml produk siap konsumsi <sup>(***)</sup>	-
Lemak Total	7,0 g per 100 g	-

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

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/ atau ikutan (*carry over*)

(\*\*\*) Produk direkonstitusi dengan air sebanyak 100 – 250 ml sesuai petunjuk penyajian

14. Sereal siap santap (06.3)

Sereal siap santap dalam hal ini mencakup sereal siap santap dan sereal siap santap dengan sereal utuh (*whole grain ready to eat cereal*) berbentuk *flake*, keping, dan bubur.

Profil gizi untuk sereal siap santap harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> <sup>(**)</sup>	16,0 g per 100 g	-
Lemak Total	7,0 g per 100 g	-
Serat Pangan	-	3 g per 100 g atau memenuhi persyaratan klaim sumber

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

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/ atau ikutan (*carry over*)

15. Granola (06.3)

Profil gizi untuk granola harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> <sup>(**)</sup>	12,0 g per 100 g	-
Lemak Total	15,0 g per 100 g	-

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

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/ atau ikutan (*carry over*)

16. Krekers (07.1.2 dan 15.1) dan Malkist (15.1)

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

Profil gizi untuk Krekers dan Malkist harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> <sup>(**)</sup>	10,0 g per 100 g	-
Garam	500,0 mg per 100 g	-
Lemak Total	20,0 g per 100 g	-

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

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/ atau ikutan (*carry over*)

17. Produk Bakeri Istimewa (07.2.1)

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

Profil gizi untuk Produk Bakeri Istimewa harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> <sup>(**)</sup>	30,0 g per 100 g	-
Garam	275,0 mg per 100 g	-
Lemak Total	25,0 g per 100 g	-

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

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)

18. Sambal (12.6.2)

Sambal dalam hal ini mencakup sambal dan saus cabe.

Profil gizi untuk sambal harus memenuhi persyaratan:

Zat gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> <sup>(**)</sup>	15,0 g per 100 g	-
Garam	1200,0 mg per 100 g	-

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

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)

19. Saus Tomat (12.6.2)

Profil gizi untuk Saus Tomat harus memenuhi persyaratan:

Zat gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> <sup>(**)</sup>	5,0 g per 100 g	-
Garam	500,0 mg per 100 g	-

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

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)

20. Kecap Kedelai Manis (Sweet Soy Sauce) 12.9.2.3

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

Zat gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> <sup>(**)</sup>	50,0 g per 100 ml	-
Garam	1200,0 mg per 100 ml	-

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

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)

21. Minuman Serbuk Rasa/Berperisa (14.1.4.3)

Profil gizi untuk Minuman Serbuk Rasa atau Minuman Serbuk Berperisa harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> <sup>(**)</sup>	6,0 g per 100 ml produk siap konsumsi <sup>(***)</sup>	-

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

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)

(\*\*\*) Produk direkonstitusi dengan air sebanyak 100 – 250 ml sesuai petunjuk penyajian

22. Makanan Ringan Siap Santap (15.1 dan 15.3)

Makanan ringan siap santap dalam hal ini mencakup makanan ringan asin/gurih atau rasa lainnya yang berbahan dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang) dan makanan ringan berbasis ikan.

Profil gizi untuk Makanan Ringan Siap Santap harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Garam	400,0 mg per 100 g	-
Lemak Total	20,0 g per 100 g	-

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

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

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

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Garam	350,0 mg per 100 g	-
Lemak Total	25,0 g per 100 g	-

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

TARUNA IKRAR

LAMPIRAN V  
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 10 TAHUN 2026  
TENTANG  
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

PERSYARATAN PENCANTUMAN NUTRI-LEVEL UNTUK MINUMAN SIAP  
KONSUMSI, MINUMAN BENTUK BUBUK, DAN KONSENTRAT  
BENTUK CAIR DAN PADAT

1. Persyaratan kandungan gula, garam, dan lemak total per 100 ml produk siap konsumsi

Zat Gizi	Level			
	A	B	C	D
Gula (g) *	$\leq 0,5$	$> 0,5 - \leq 6,0$	$> 6,0 - \leq 12,5$	$> 12,5$
Garam (natrium) (mg)	$\leq 5,0$	$> 5,0 - \leq 120,0$	$> 120,0 - \leq 500,0$	$> 500,0$
Lemak total (g)	$\leq 0,5$	$> 0,5 - \leq 3,0$	$> 3,0 - \leq 17,0$	$> 17,0$

2. Pencantuman Nutri-Level harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:
- Level A tidak boleh menggunakan BTP pemanis (BTP pemanis alami dan/atau BTP pemanis buatan), baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (*carry over*);
  - Level B hanya dapat menggunakan BTP pemanis alami;
  - Level C dan Level D dapat menggunakan BTP pemanis (BTP pemanis alami dan/atau BTP pemanis buatan);
  - Gula mencakup seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa; dan
  - Persyaratan kandungan lemak total dikecualikan untuk Pangan Olahan berupa:
    - susu cair *plain* (susu lemak penuh, susu skim sebagian, dan susu skim), dengan atau tanpa penambahan vitamin dan mineral, serta tanpa penambahan bahan pangan lain; dan
    - susu bubuk *plain* (susu bubuk lemak penuh, susu bubuk lemak penuh instan, susu bubuk skim sebagian, susu bubuk skim).

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

TARUNA IKRAR

LAMPIRAN VI  
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 10 TAHUN 2026  
TENTANG  
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

TATA CARA PENCANTUMAN NUTRI-LEVEL

I. TATA CARA PENCANTUMAN

Nutri-Level dicantumkan sebagai berikut:



1. Nutri-Level dicantumkan berupa huruf A, B, C, dan D yang dituliskan secara lengkap.
2. Level Pangan Olahan ditentukan berdasarkan level Gula, Garam, dan Lemak Total. Dalam hal terdapat level yang berbeda untuk Gula, Garam, atau Lemak Total, maka level yang paling rendah ditetapkan sebagai level Pangan Olahan.
3. Level Pangan Olahan ditunjukkan dengan menonjolkan salah satu huruf yang sesuai.
4. Pencantuman Nutri-Level harus disertai dengan kandungan Gula, Garam, dan/atau Lemak Total per 100 ml (seratus mililiter) produk siap konsumsi yang kandungannya berada pada level C atau level D sesuai level yang paling rendah.
5. Nutri-Level pada Pangan Olahan yang memiliki level A dan level B dapat dicantumkan dengan 2 (dua) cara sebagai berikut:
  - a. hanya mencantumkan Nutri-Level Pangan Olahan secara lengkap dengan menonjolkan salah satu huruf sesuai dengan level Pangan Olahan (level A atau level B), tanpa mencantumkan kandungan Gula, Garam, dan/atau Lemak Total; atau



- b. mencantumkan Nutri-Level Pangan Olahan secara lengkap dengan menonjolkan salah satu huruf sesuai dengan level Pangan Olahan (level A atau B), dan disertai dengan kandungan Gula, Garam, dan/atau Lemak Total per 100 ml (seratus mililiter) produk siap konsumsi yang kandungannya berada pada level A atau level B sesuai level yang paling rendah.

Contoh format:



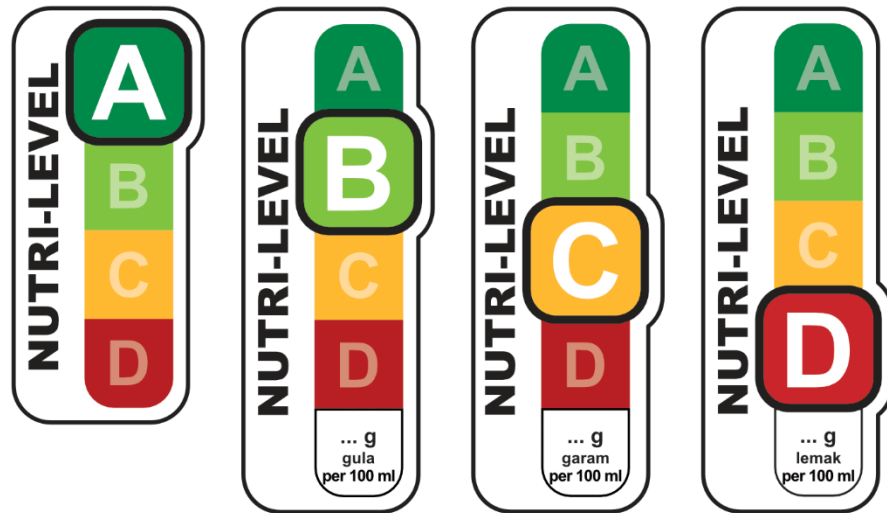
## II. FORMAT

1. Nutri-Level dapat dicantumkan dengan 2 (dua) format, yaitu format lengkap atau format sederhana. Pemilihan format tersebut didasarkan pada luas permukaan label.

### 1) Format Lengkap

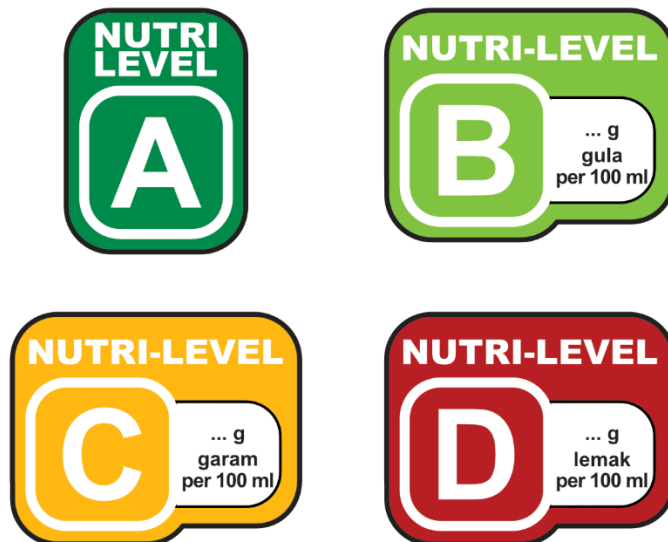
Format lengkap digunakan pada Pangan Olahan dengan luas permukaan Label lebih dari 30 cm<sup>2</sup> (tiga puluh sentimeter persegi). Format yang digunakan dapat berupa format horizontal atau vertikal, menyesuaikan dengan bentuk kemasan. Pencantuman Nutr-Level disertai dengan kandungan kandungan Gula, Garam, dan/atau Lemak Total per 100 ml (seratus mililiter) produk siap konsumsi sesuai level yang paling rendah.





2) Format Sederhana

Format sederhana digunakan pada Pangan Olahan dengan luas permukaan Label kurang dari sama dengan 30 cm<sup>2</sup> (tiga puluh sentimeter persegi). Format yang ditampilkan berupa huruf A, B, C, atau D sesuai dengan level Pangan Olahan, disertai dengan kandungan kandungan Gula, Garam, dan/atau Lemak Total per 100 ml (seratus mililiter) produk siap konsumsi sesuai level yang paling rendah.



2. Jenis huruf (*font*) dan warna

Jenis huruf (*font*) harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:

- Arial Black untuk penulisan 'NUTRI-LEVEL'; dan
- Arial Bold untuk penulisan kandungan zat gizi.

Warna Nutri-Level harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:

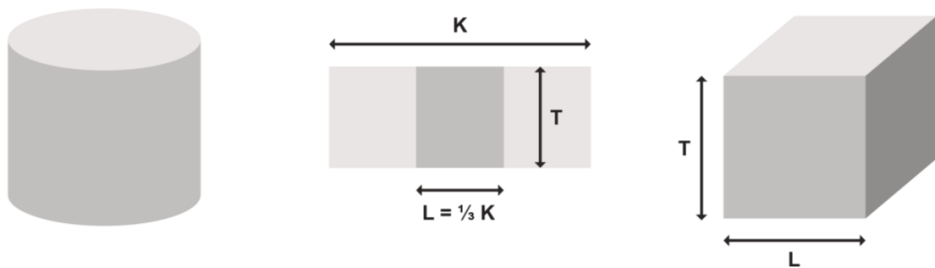
- Hijau tua Level A – CMYK 100C 25M 100Y 0K;
- Hijau muda Level B – CMYK 55C 0M 100Y 0K;
- Kuning Level C – CMYK 0C 30M 90Y 0K;
- Merah Level D – CMYK 20C 100M 100Y 10K;
- Hitam: CMYK 0C 0M 0Y 100K; dan
- Putih: CMYK 0C 0M 0Y 0K.

III. KETENTUAN LAIN

1. Pencantuman Nutri-Level tidak boleh menyentuh nama dagang, atau menutupi informasi penting pada Label.
2. Dalam pencantuman Nutri-Level, Pelaku Usaha dilarang:
  - a. mengubah warna;
  - b. mengubah format dan bentuk;
  - c. mengubah posisi (rotasi); dan/atau
  - d. mengganti jenis huruf (*font*).
3. Ukuran dan penempatan pencantuman Nutri-Level
  - a. Nutri-Level harus memenuhi ketentuan ukuran minimum dengan perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Sisi panjang minimal} = \frac{\text{lebar bagian depan kemasan} + \text{tinggi bagian depan kemasan}}{7}$$

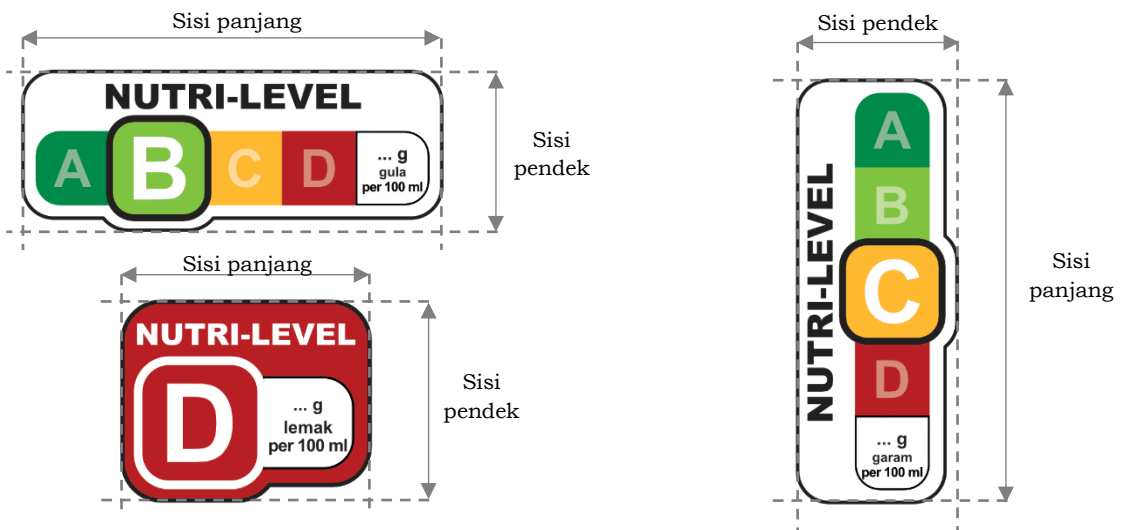
- b. Untuk kemasan silinder, lebar bagian depan kemasan merupakan keliling kemasan dibagi tiga.



K = Keliling | T = Tinggi | L = Lebar

- c. Sisi panjang Nutri-Level minimal 20 mm (dua puluh milimeter), sisi pendek Nutri-Level minimal 8,5 mm (delapan koma lima milimeter), dan tinggi teks “NUTRI LEVEL” minimal 1,5 mm (satu koma lima milimeter).

Contoh:



KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

TARUNA IKRAR

LAMPIRAN VII  
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 10 TAHUN 2026  
TENTANG  
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

FORMULIR PERMOHONAN PENGKAJIAN

HALAMAN 1

1. DATA ADMINISTRASI PEMOHON

Nama pemohon\* : .....

Jabatan\* : .....

Nama Badan Usaha\* : .....

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

Alamat Badan Usaha\* : .....

Telepon Badan Usaha \* : .....

Telepon Penganggung  
Jawab\* : .....

Fax Badan Usaha\* : .....

*E-mail* Badan Usaha\* : .....

*E-mail* Penanggung  
Jawab\* : .....

Pakta integritas \* : (dokumen dilampirkan)

\*) wajib diisi

2. DATA PRODUK

Nama Dagang/Merk : .....

Kategori Pangan\* : .....

Jenis Pangan\* : .....

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

Jenis kemasan : .....

Desain Rancangan Label\* : (dokumen terlampir)

Permohonan yang  
Diajukan\* : .....

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

KOMPOSISI

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

DOKUMEN PENDUKUNG\*

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

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

(Dokumen lengkap dilampirkan)

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

(Dokumen lengkap dilampirkan)

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

(Dokumen lengkap dilampirkan)

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

TARUNA IKRAR