

# PEDOMAN

IMPLEMENTASI PELABELAN PANGAN OLAHAN



## 2019

*Pencantuman  
Jumlah Bahan Baku  
dan Informasi Alergen*

Direktorat Standardisasi Pangan Olahan  
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan



**BADAN POM**

**PEDOMAN IMPLEMENTASI  
PELABELAN PANGAN OLAHAN:  
PENCANTUMAN JUMLAH BAHAN BAKU  
DAN  
INFORMASI ALERGEN**

**DIREKTORAT STANDARDISASI PANGAN OLAHAN  
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN**

**2019**

**Pedoman Implementasi Pelabelan Pangan Olahan:  
Pencantuman Jumlah Bahan Baku dan Informasi Alergen**

Jakarta : Direktorat Standardisasi Pangan Olahan,  
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan,  
BPOM, 2019

60 hlm : 14,8 cm x 21 cm

ISBN : **978-979-3665-45-0**

**Hak cipta dilindungi Undang-Undang.**

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku dalam bentuk elektronik, mekanik, fotokopi, rekaman, atau cara apapun tanpa izin tertulis sebelumnya dari Badan POM RI.

Diterbitkan oleh:

Direktorat Standardisasi Pangan Olahan  
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan  
Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia  
Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta Pusat-10560  
Telepon (62-21) 42875584, Faksimile (62-21) 42875780  
email : standarpangan@pom.go.id; subdit.smpo@pom.go.id;  
codexpom@pom.go.id

## TIM PENYUSUN

### **Pengarah**

Dra. Reri Indriani, Apt., M.Si.

### **Penanggung Jawab**

Dra. Sutanti Siti Namtini, Apt., Ph.D.

### **Ketua**

Yusra Egayanti, S.Si., Apt., M.P.

### **Sekretaris**

Dyah Setyowati, SF, Apt., M.P

### **Tim Ahli**

Prof.Dr. Sugiyono

Dr. Rimbawan

### **Anggota**

Utami Hudi Astuti, S.TP, M.Sc

Destriani Sanjaya Pinem, S.Farm., Apt.

## SAMBUTAN

Puji syukur kita panjatkan ke hadirat Allah Yang Maha Kuasa, bahwa Pedoman Implementasi Pelabelan Pangan Olahan: Pencantuman Jumlah Bahan Baku dan Informasi Alergen dapat diselesaikan. Label berfungsi sebagai media informasi yang memuat keterangan mengenai pangan olahan sehingga perlu diatur agar informasi yang disampaikan kepada masyarakat adalah informasi yang benar dan tidak menyesatkan.

Pedoman Implementasi Pelabelan Pangan Olahan: Pencantuman Jumlah Bahan Baku dan Informasi Alergen disusun sebagai panduan implementasi Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. Salah satu informasi yang memerlukan pemahaman dan persepsi yang sama agar dapat diimplementasikan dengan baik, diantaranya jumlah bahan baku yang digunakan dan informasi tentang keberadaan alergen. Pedoman ini memuat uraian cara pencantuman jumlah bahan baku dan informasi alergen pada label pangan olahan dan dapat dimanfaatkan sebagai panduan bagi pemerintah baik dalam penilaian *pre-market* dan juga pengawasan *post-market* serta panduan bagi pelaku usaha termasuk pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

Kami berharap pedoman ini memberikan andil dalam menjembatani kepentingan produsen dan konsumen sehingga tercipta perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab serta mencerdaskan konsumen agar dapat memilih pangan yang sesuai dengan kebutuhannya.

Saya menyambut baik terbitnya pedoman ini, dan menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada semua pihak yang telah berperan aktif dalam penyusunan pedoman ini.

Jakarta, 31 Desember 2019

Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan



Dra. Reri Indriani, Apt., M.Si.

---

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan ke hadirat Allah Yang Maha Kuasa, bahwa Pedoman Implementasi Pelabelan Pangan Olahan: Pencantuman Jumlah Bahan Baku dan Informasi Alergen dapat diselesaikan. Pedoman ini disusun sebagai panduan implementasi Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. Pedoman ini merupakan acuan bagi pelaku usaha dan pengawas dalam melakukan pengawasan *pre-market* dan *post-market*. Selama proses penyusunan pedoman, Tim Penyusun mendapatkan masukan dari berbagai pihak terkait baik dari internal maupun eksternal BPOM.

Pedoman memuat uraian tata cara pencantuman jumlah bahan baku dan perhitungan jumlah bahan baku, serta tata cara pencantuman informasi alergen untuk pangan olahan mengandung alergen dan pangan olahan yang diproduksi menggunakan sarana produksi yang sama dengan pangan olahan mengandung alergen. Pedoman ini dilengkapi penjelasan, contoh-contoh, dan ilustrasi yang sesuai sehingga mudah dipahami.

Terima kasih disampaikan kepada semua pihak yang telah berpartisipasi dalam penyusunan Pedoman Implementasi Pelabelan Pangan Olahan: Pencantuman

Jumlah Bahan Baku dan Informasi Alergen. Semoga pedoman ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Jakarta, 31 Desember 2019

Direktur Standardisasi Pangan Olahan

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Sutanti S. Namtini', with a long horizontal flourish extending to the right.

Dra. Sutanti Siti Namtini, Apt., Ph.D



## DAFTAR ISI

SAMBUTAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan .....	3
C. Ruang Lingkup .....	3
BAB II ISTILAH DAN DEFINISI .....	5
BAB III PENCANTUMAN JUMLAH BAHAN BAKU .....	9
A. Tata Cara Pencantuman Jumlah Bahan Baku... ..	9
B. Perhitungan Jumlah Bahan Baku .....	18
C. Pencantuman Persentase Jumlah Bahan Baku pada Label .....	28
D. Contoh Pencantuman Jumlah Bahan Baku pada Label Pangan Olahan .....	29
BAB IV INFORMASI ALERGEN .....	36
A. Pencantuman Informasi Alergen .....	36

B. Tata Cara Pencantuman Keterangan tentang Alergen untuk Pangan Olahan yang mengandung Alergen .....	38
C. Tata Cara Pencantuman Keterangan tentang Alergen untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Menggunakan Sarana Produksi yang Sama dengan Pangan Olahan yang Mengandung Alergen .....	42
D. Tata Cara Pencantuman Keterangan tentang Alergen untuk Alergen Ikutan ( <i>Carry Over</i> ) .....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	47

---

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Contoh Pelabelan “ <i>Buah Nanas dalam Sirup</i> ” .....	15
Gambar 2. Contoh Pelabelan “ <i>Sup Sayuran</i> ” .....	16
Gambar 3. <i>Decision tree</i> Pencantuman Jumlah Bahan Baku ...	17
Gambar 4. Contoh Pelabelan “ <i>Susu Pasteurisasi</i> ” .....	40

---

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Label pangan olahan 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. Label pangan olahan berfungsi sebagai media informasi mengenai pangan yang bersangkutan dan seyogyanya disampaikan dengan benar dan jelas kepada konsumen. Informasi pada label diharapkan dipahami dengan baik dan menjadi faktor penentu keputusan konsumen sebelum membeli dan/atau mengonsumsi pangan olahan.

Di sisi lain, label juga merupakan salah satu media promosi yang digunakan pelaku usaha untuk menarik minat konsumen dalam membeli produk. Oleh karena itu, dalam rangka perlindungan konsumen dan menjamin perdagangan yang bertanggung jawab maka label pangan olahan yang diperdagangkan perlu diatur agar informasi yang disampaikan kepada konsumen adalah informasi yang benar dan tidak menyesatkan.

Informasi yang perlu diketahui oleh konsumen, di antaranya jumlah bahan baku yang digunakan dan keberadaan alergen dalam daftar bahan. Pencantuman jumlah bahan baku pada label pangan olahan disebut *Quantitative Ingredient Declaration* (QUID).

QUID merupakan pernyataan dari produsen tentang jumlah bahan baku yang digunakan dalam pembuatan pangan olahan yang dicantumkan pada label. Jumlah bahan baku membantu konsumen memilih pangan olahan yang lebih sesuai dengan kebutuhan dan membedakan produk pangan tersebut dengan pangan olahan sejenis dengan nama dan bentuk yang serupa.

Secara umum, beberapa pangan olahan diketahui mengandung alergen yang pada orang tertentu yang sensitif dapat membahayakan kesehatan. Oleh karena itu, informasi mengenai keberadaan bahan bersifat alergen sangat penting tercantum dengan jelas dalam label pangan olahan. Informasi ini memungkinkan konsumen yang memiliki alergi untuk memilih pangan olahan yang aman sesuai kebutuhannya.

Pencantuman jumlah bahan baku dan keterangan tentang alergen pada label pangan diatur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. Menindaklanjuti peraturan

ini, Badan Pengawas Obat dan Makanan menyusun **Pedoman Implementasi Pelabelan Pangan Olahan: Pencantuman Jumlah Bahan Baku dan Informasi Alergen** agar dapat memberikan persepsi dan pemahaman yang sama baik bagi pelaku usaha, termasuk pelaku usaha UMKM, evaluator registrasi, dan tenaga pengawas pangan olahan. Pedoman ini dilengkapi dengan penjelasan, contoh-contoh, dan ilustrasi yang sesuai sehingga mudah dipahami.

## B. Tujuan

Sebagai acuan bagi pelaku usaha dan pengawas dalam melakukan pengawasan *pre-market* dan *post-market*.

## C. Ruang Lingkup

Pedoman ini memuat tata cara:

1. Pencantuman jumlah bahan baku untuk pangan olahan yang diproduksi menggunakan **lebih dari satu bahan baku pangan**, tidak termasuk Bahan Tambahan Pangan/BTP (tidak termasuk kategori pangan 13.0 Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus dan sediaan BTP).

2. Pencantuman informasi alergen pada pangan olahan yang mengandung alergen dan pangan olahan yang diproduksi menggunakan sarana produksi yang sama dengan pangan olahan yang mengandung alergen.
-

## **BAB II**

### **ISTILAH DAN DEFINISI**

1. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk Bahan Tambah Pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
2. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
3. 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.
4. Kategori Pangan adalah pengelompokan pangan berdasarkan jenis pangan yang bersangkutan.
5. Kemasan Pangan adalah bahan yang digunakan untuk wadah dan/atau membungkus Pangan,



baik yang bersentuhan langsung dengan Pangan maupun tidak.

6. Nama Jenis Pangan Olahan yang selanjutnya disebut Nama Jenis adalah pernyataan atau keterangan identitas mengenai Pangan Olahan.
7. Bahan Baku Pangan adalah bahan dasar yang dapat berupa pangan segar dan pangan olahan yang dapat digunakan untuk memproduksi pangan.
8. Bahan Baku Utama adalah bahan yang digunakan untuk memproduksi Pangan Olahan dengan jumlah terbanyak dan/atau bahan yang dapat memberikan identitas dari produk.
9. Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam Pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan.
10. Daftar Bahan yang digunakan adalah daftar bahan yang digunakan dalam kegiatan atau proses Produksi Pangan.
11. Zat Gizi adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, serat, air, dan komponen lain yang:
  - a. memberikan energi;
  - b. diperlukan untuk pertumbuhan, perkembangan dan pemeliharaan kesehatan; atau

- c. bila kekurangan atau kelebihan dapat menyebabkan perubahan karakteristik biokimia dan fisiologis tubuh.
12. Informasi Nilai Gizi adalah daftar kandungan zat Gizi Pangan pada Label Pangan sesuai dengan format yang dibakukan.
  13. Berat bersih atau isi bersih merupakan informasi mengenai jumlah Pangan Olahan yang terdapat di dalam kemasan atau wadah dicantumkan dalam satuan metrik.
  14. Bobot Tuntas atau Berat Tuntas adalah ukuran berat untuk Pangan Olahan padat yang menggunakan medium cair dihitung dengan cara pengurangan berat bersih dengan berat medium cair.
  15. Alergen adalah bahan pangan atau senyawa yang menyebabkan alergi dan/atau intoleransi.
  16. Alergen Ikutan (*carry over*) adalah senyawa yang menyebabkan alergi dan/atau intoleransi yang terbawa dari bahan baku, BTP, dan bahan penolong akibat proses penyiapan atau pengolahan.
  17. 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, manfaat, sifat, produksi, pengolahan, komposisi atau faktor mutu lainnya.

18. Produksi Pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk Pangan.
  19. Nomor Izin Edar adalah nomor yang diberikan bagi Pangan Olahan dalam rangka peredaran Pangan yang tercantum pada Izin Edar.
-

## BAB III

### PENCANTUMAN JUMLAH BAHAN BAKU

#### A. Tata Cara Pencantuman Jumlah Bahan Baku

1) Pencantuman jumlah bahan baku dilakukan untuk pangan olahan sebagai berikut:

1. *Pangan Olahan yang mengandung bahan baku baik dengan jumlah terbanyak maupun tidak, namun **memberikan identitas** pada pangan olahan.*

Yang dimaksud dengan memberikan identitas adalah bahan yang penting untuk membedakan pangan olahan tersebut dengan pangan olahan sejenis dengan nama dan penampakan yang serupa, misalnya membandingkan sari buah dan minuman sari buah.

Contoh:

- Daging pada “*Bakso Sapi*”.
- Sari buah pada “*Minuman Sari Buah*”.
- Daging dan keju pada “*Sosis dengan Keju*”.
- Kakao massa pada “*Cokelat Hitam*”  
(Catatan: Pangan olahan yang menggunakan bahan baku komponen cokelat (lemak kakao, kakao massa,

kakao bubuk) atau bahan baku pangan olahan cokelat (misalnya cokelat susu, cokelat hitam, cokelat paduan, cokelat kovertur), maka dapat dicantumkan:

- a. jumlah masing-masing komponen cokelat; atau
- b. jumlah padatan kakao dengan menjumlahkan seluruh komponen cokelat; atau
- c. jumlah masing-masing bahan baku pangan olahan cokelat yang digunakan.)

Pencantuman jumlah bahan baku tidak diperlukan untuk bahan baku terbanyak yang tidak memberikan identitas pembeda.

Contoh:

- Air pada “*Minuman Berperisa*”.
- Terigu pada “*Roti Manis*”.
- Sagu pada “*Bakso Kombinasi*”.
- Jagung dan sereal lain pada “*Makanan Ringan Ekstrudat*”.

2. Bahan baku **ditekankan pada pelabelan** baik dalam bentuk kata-kata atau gambar (termasuk grafik).

Penekanan dalam bentuk kata-kata yang dimaksud dapat berupa pencantuman informasi seperti ‘dari.....’ atau ‘dengan

.....' atau ketika bahan baku ditekankan dengan penggunaan ukuran, warna, dan/atau jenis huruf yang berbeda pada label.

Contoh:

- Abon Pedas pada produk "*Krekers dengan Taburan Abon Pedas*" dengan penekanan "*dengan taburan abon pedas*".
- Selai Stroberi pada produk "*Biskuit dengan Selai Stroberi*" dengan penekanan "*dengan selai stroberi*".
- Stroberi pada produk "*Biskuit dengan Selai Stroberi*" yang menampilkan gambar stroberi.

Pencantuman jumlah bahan baku tidak diperlukan jika penekanan berupa:

- a. gambar yang ditampilkan merupakan pangan olahan tersebut;
- b. gambar berupa "saran penyajian" atau "cara penyajian" (gambar bahan daging/buah/sayur dapat dicantumkan pada saran penyajian atau cara penyajian selama lazim dan wajar di tambahkan untuk produk tersebut); atau
- c. peringatan yang ditujukan untuk penderita alergi, misalnya pernyataan peringatan tentang keberadaan kacang-kacangan dalam suatu pangan olahan.

3. *Bahan baku merupakan nama jenis pangan atau disebut dalam nama jenis pangan, meliputi:*

a. Bahan baku yang dimaksud secara generik menjadi nama jenis sebagaimana diatur dalam Peraturan BPOM tentang Kategori Pangan.

Contoh:

- Ikan pada produk “*Abon Ikan*”.
- Kakao bubuk pada produk “*Susu Cokelat*”.

Pencantuman jumlah bahan baku tidak diperlukan jika:

1) Pangan olahan yang keseluruhan bahan bakunya disebutkan dalam nama jenis sesuai kategori pangan. Pencantuman jumlah bahan baku hanya diwajibkan pada bahan baku yang menjadi penentu identitas pangan olahan.

Contoh:

- Kopi pada produk “*Minuman Serbuk Kopi, Gula, Susu*” (Nama jenis sesuai Kategori Pangan adalah “*Minuman Serbuk Kopi, Gula, Susu*”).
- Kopi dan jahe pada produk “*Minuman Serbuk Kopi, Gula, Susu, Jahe*”.

2) Pangan Olahan yang jumlah bahan bakunya dapat bervariasi tanpa mengubah karakter pangan atau membedakannya dari pangan serupa.

Contoh:

- Tepung pada produk "*Tortilla Tepung*".
- Singkong pada "*Keripik Singkong*".
- Beras pada "*Kreker Beras*".

b. Bahan baku yang dimaksud merupakan tambahan nama generik

Contoh:

- Chamomile dan sereh pada produk "*Minuman Serbuk Chamomile dan Sereh*" (Nama jenis sesuai Kategori Pangan adalah "*Minuman Serbuk Berperisa*").

Pencantuman jumlah bahan baku tidak dilakukan jika nama bahan melekat pada nama jenis yang tidak mencerminkan penggunaan bahan baku tersebut, misalnya 'krim' pada "*Es Krim*" dan "*Krekers Krim*".



## 2) Pengecualian Pencantuman Jumlah Bahan Baku

Pencantuman jumlah bahan baku tidak diperlukan untuk:

1. Bahan baku yang tergolong jenis bahan yang berisikan fungsi dengan zat gizi yaitu gula, garam, vitamin, mineral, asam lemak, asam amino, dan fortifikan wajib.
2. Pangan olahan berupa makanan padat yang disajikan dalam media cair di mana isi bersih dan bobot tuntas dicantumkan.

Media cair yang dimaksud adalah air, air garam, cuka, jus buah atau sayuran, larutan garam, larutan asam makanan, gula, atau larutan zat pemanis lainnya (termasuk dalam keadaan campuran atau dibekukan).

Contoh:

- *“Buah Nanas dalam Sirup”*.

Dalam kasus seperti ini, berat bersih dan bobot tuntas harus dicantumkan sehingga jumlah buah nanas yang ada dapat dengan mudah dihitung.



**Gambar 1.** Contoh Pelabelan “*Buah Nanas dalam Sirup*”.

Pengecualian tidak berlaku jika informasi bobot tuntas diberikan untuk bahan baku campuran, di mana satu atau lebih bahan baku disebut dalam nama jenis atau ditekankan pada label karena jumlah masing-masing bahan baku tidak dapat dihitung dari informasi bobot tuntas yang sudah diberikan.

Contoh:

- “*Buah Rambutan dan Nanas dalam Sirup*”.

Dalam kasus seperti ini pencantuman jumlah bahan baku diperlukan masing-masing untuk buah rambutan dan nanas sehingga pencantuman daftar bahan menjadi sebagai berikut.

Daftar Bahan: Air, Rambutan (30%), Gula, Nanas (10%), Pengatur Keasaman Asam Sitrat.

3. Tidak terdapat bahan baku yang secara signifikan mendominasi berdasarkan berat, kecuali jika bahan disebut dalam nama jenis atau keberadaan bahan ditekankan pada label.

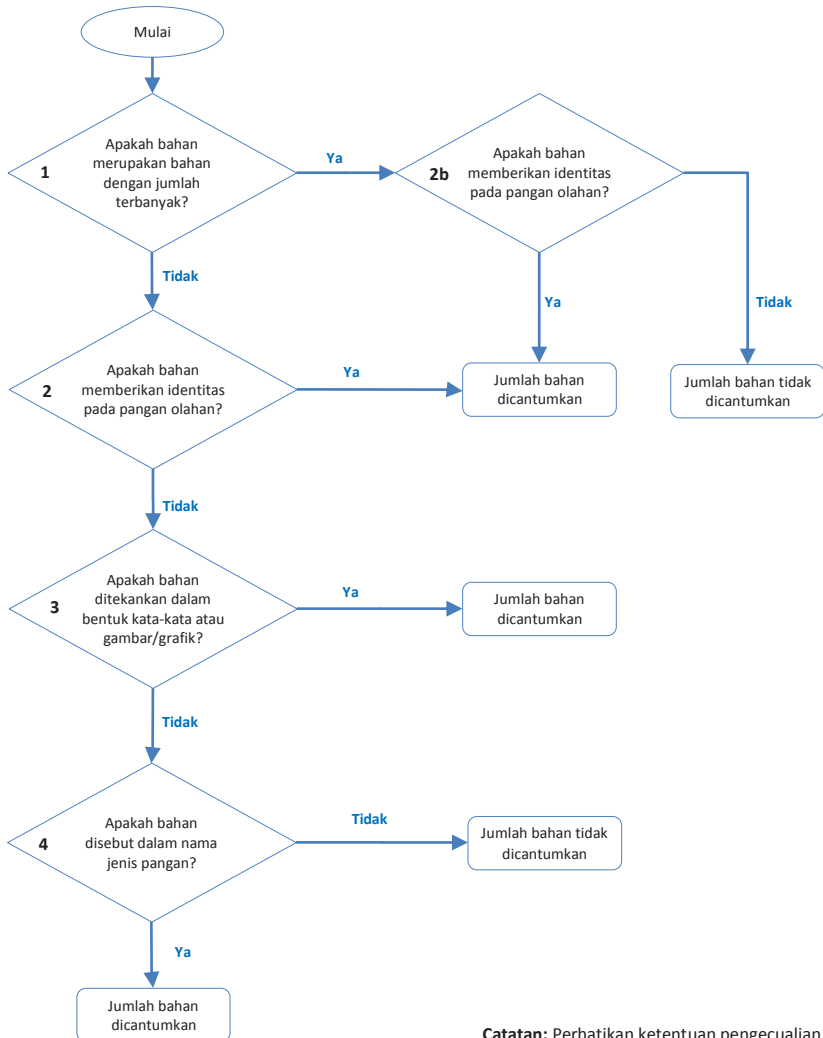
Contoh:

- Campuran Buah.
- Campuran Sayuran.
- Kacang Campur.
- Bumbu yang merupakan Campuran Rempah-rempah.



Gambar 2. Contoh Pelabelan “Sup Sayuran”.

Pencantuman jumlah bahan baku secara garis besar dapat digambarkan dalam *decision tree* sesuai Gambar 3.



**Gambar 3.** *Decision Tree* Pencantuman Jumlah Bahan Baku

## B. Perhitungan Jumlah Bahan Baku

### 1. Perhitungan jumlah bahan baku dilakukan berdasarkan formula atau produk akhir.

Berat bahan yang akan dihitung dibagi dengan berat total bahan dan dikalikan dengan 100 untuk memberikan nilai %QUID.

Persamaan 1:

$$\%QUID = \frac{\text{berat bahan}}{\text{berat total bahan}} \times 100\%$$

#### Contoh 1

- Pangan Olahan berupa 'sosis sapi', yang perlu dicantumkan adalah jumlah komponen daging.
- Formula 'sosis sapi':

Daging sapi                      50 g

Minyak nabati                    29 g

Tepung tapioka                  20 g

Bumbu                              1 g

- %QUID untuk bahan baku (daging sapi):

$$\%QUID = \frac{\text{berat bahan}}{\text{berat total bahan}} \times 100\% = \frac{50 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 100\% = 50\%$$

Contoh 2

- Pangan Olahan berupa 'biskuit dengan kacang', yang perlu dicantumkan adalah jumlah komponen kacang.
- Formula 'biskuit dengan kacang':

Tepung terigu	35 g
Gula	29 g
Minyak nabati	17 g
Air	10 g
Kacang	8 g
Garam	1 g

- %QUID untuk bahan baku (kacang):

$$\%QUID = \frac{\text{berat bahan}}{\text{berat total bahan}} \times 100\% = \frac{8 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 100\% = 8\%$$

Komponen bahan baku pangan yang mencantumkan gambar dapat dihitung sebagai berikut:

Contoh: *Kukis Isi Stroberi*

- Persentase selai stroberi dalam kukis dihitung berdasarkan persamaan 1 dan persentase puree stroberi dalam selai stroberi juga dihitung berdasarkan persamaan 1.

Daftar Bahan: ..., Selai Stroberi 30% (mengandung Puree Stroberi 10%), ..

- b. Persentase puree stroberi dengan persamaan 2 di bawah ini.

Persamaan 2:

$$\%QUID = \% \text{ bahan baku} \times \% \text{ bahan yang tercantum gambarnya}$$

Sehingga pencantuman daftar bahan adalah sebagai berikut.

Daftar Bahan: ..., Selai Stroberi (mengandung Puree Stroberi 3%), ...

**2. Jumlah bahan baku konsentrat atau serbuk yang direkonstitusi saat proses produksi dinyatakan sesuai dengan bahan baku yang digunakan.**

**a. Perhitungan Jumlah Susu untuk Pangan Olahan Mengandung Susu**

- 1) Jika menggunakan susu segar maka dicantumkan jumlah susu segar.

Contoh:

- Formula 'susu UHT':

Susu segar 93 g

Gula 6,7 g

Penstabil Nabati 0,2 g

Perisa Sintetik Vanila 0,1 g

- %QUID untuk bahan baku (susu segar):

$$\begin{aligned} \%QUID &= \frac{\text{berat bahan}}{\text{berat total bahan}} \times 100\% \\ &= \frac{93 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 100\% = 93\% \end{aligned}$$

- Pencantuman dalam Daftar Bahan sebagai berikut:

Daftar Bahan: Susu Segar (93%), Gula, Penstabil Nabati, Perisa Sintetik Vanila.

2) Jika menggunakan bahan susu bubuk maka jumlah susu bubuk dinyatakan sebagai berikut:

Contoh:

- Formula 'minuman mengandung susu':

Air	83 g
Gula	6 g
Susu bubuk lemak penuh	6 g
Konsentrat sari buah	4,8 g
Penstabil natrium karboksimetil selulosa	0,2 g

- %QUID untuk bahan baku (susu bubuk lemak penuh):

$$\begin{aligned} \%QUID &= \frac{\text{berat bahan}}{\text{berat total bahan}} \times 100\% \\ &= \frac{6 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 100\% = 6\% \end{aligned}$$

- Pencantuman dalam Daftar Bahan sebagai berikut:

Daftar Bahan: Air, Gula, Susu Bubuk Lemak Penuh (6%), Konsentrat Sari Buah, Penstabil Natrium Karboksimetil Selulosa.



3) Jika menggunakan bahan susu rekonstitusi maka jumlah susu rekonstitusi dinyatakan sebagai berikut:

- Formula:

Susu skim rekonstitusi	20 g
Gula	6,7 g
Penstabil Nabati	0,2 g
Perisa Sintetik Vanila	0,1 g
Air	73 g

- %QUID untuk bahan baku (susu skim rekonstitusi):

$$\begin{aligned} \%QUID &= \frac{\text{berat bahan}}{\text{berat total bahan}} \times 100\% \\ &= \frac{20 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 100\% = 20\% \end{aligned}$$

- Pencantuman dalam Daftar Bahan sebagai berikut:

Daftar Bahan: Air, Susu Skim Rekonstitusi (20%), Gula, Penstabil Nabati, Perisa Sintetik Vanila.

4) Jika menggunakan susu berlemak rekombinasi maka jumlah susu berlemak rekombinasi dinyatakan sebagai berikut:

- Formula:

Susu berlemak rekombinasi	10 g
Gula	6,7 g

Penstabil Nabati	0,2 g
Perisa Sintetik Vanila	0,1 g
Air	83 g

- %QUID untuk bahan baku (susu berlemak rekombinasi):

$$\begin{aligned} \%QUID &= \frac{\text{berat bahan}}{\text{berat total bahan}} \times 100\% \\ &= \frac{10 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 100\% = 10\% \end{aligned}$$

- Pencantuman dalam Daftar Bahan sebagai berikut:

Daftar Bahan: Air, Susu Berlemak Rekombinasi (10%), Gula, Penstabil Nabati, Perisa Sintetik Vanila.

### ***b. Perhitungan Jumlah Sari Buah untuk Pangan Olahan Mengandung Sari Buah***

- 1) Pangan olahan menggunakan sari buah

Contoh:

- Formula 'minuman sari buah apel':

Sari buah apel	50 g
Air	41,7 g
Gula	7 g
Fruktosa	1 g
Pengatur Keasaman Malat	0,2 g
Perisa Sintetik Apel	0,1 g

- %QUID untuk bahan baku 'sari buah apel':

$$\begin{aligned} \%QUID &= \frac{\text{berat bahan}}{\text{berat total bahan}} \times 100\% \\ &= \frac{50 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 100\% = 50\% \end{aligned}$$

- Pencantuman dalam Daftar Bahan sebagai berikut:

Daftar Bahan: Sari Buah Apel (50%), Air, Gula, Fruktosa, Pengatur Keasaman Malat, Perisa Sintetik Apel.

## 2) Pangan olahan menggunakan sari buah rekonstitusi

Contoh:

- Formula 'minuman sari buah apel':

Sari buah apel rekonstitusi	50 g
Air	41,7 g
Gula	7 g
Fruktosa	1 g
Pengatur Keasaman Malat	0,2 g
Perisa Sintetik Apel	0,1 g

- %QUID untuk bahan baku ‘sari buah apel rekonstitusi’:

$$\begin{aligned} \%QUID &= \frac{\text{berat bahan}}{\text{berat total bahan}} \times 100\% \\ &= \frac{50 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 100\% = 50\% \end{aligned}$$

- Pencantuman dalam Daftar Bahan sebagai berikut:

Daftar Bahan: Sari Buah Apel Rekonstitusi (50%), Air, Gula, Fruktosa, Pengatur Keasaman Malat, Perisa Sintetik Apel.

### 3) Pangan olahan menggunakan konsentrat sari buah

Contoh:

- Formula ‘minuman sari buah apel’:

Konsentrat sari buah apel	25 g
Air	66,7 g
Gula	7 g
Fruktosa	1 g
Pengatur Keasaman Malat	0,2 g
Perisa Sintetik Apel	0,1 g

- %QUID untuk bahan baku 'konsentrat sari buah apel':

$$\begin{aligned} \%QUID &= \frac{\text{berat bahan}}{\text{berat total bahan}} \times 100\% \\ &= \frac{25 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 100\% = 25\% \end{aligned}$$

- Pencantuman dalam Daftar Bahan sebagai berikut:

Daftar Bahan: Air, Konsentrat Sari Buah Apel (25%), Gula, Fruktosa, Pengatur Keasaman Malat, Perisa Sintetik Apel.

**c. Pencantuman jumlah bahan baku jika digunakan telur bubuk/egg powder**

Contoh:

- Formula "*topping rasa telur*":

Air	30 g
Telur bubuk	20 g
Glukosa	15 g
Lemak nabati	10 g
Pati modifikasi	8 g
Gula halus	7 g
Krimer nabati	5 g
Pengemulsi	4 g
Garam	1 g

- %QUID untuk bahan baku 'telur bubuk':

$$\begin{aligned}\%QUID &= \frac{\textit{berat bahan}}{\textit{berat total bahan}} \times 100\% \\ &= \frac{20 \textit{ g}}{100 \textit{ g}} \times 100\% = 20\%\end{aligned}$$

- Pencantuman dalam Daftar Bahan sebagai berikut:

Daftar Bahan: Air, Telur Bubuk (20%), Glukosa, Lemak Nabati, Pati Modifikasi, Gula Halus, Krimer, Pengemulsi, Garam.

### C. Pencantuman Persentase Jumlah Bahan Baku pada Label

Persentase jumlah bahan baku wajib dicantumkan pada Daftar Bahan yang digunakan. Selain itu, persentase jumlah bahan baku dapat juga dicantumkan berdekatan dengan Nama Jenis.

Persentase jumlah bahan baku dinyatakan dalam angka bulat atau desimal dengan atau tanpa tanda kurung.

#### *Contoh 1:*

Daftar Bahan: Gula, Krimer Nabati, Ekstrak Kopi (5%), Ekstrak Jahe (2%)

atau

Daftar Bahan: Gula, Krimer Nabati, Ekstrak Kopi (5,2%), Ekstrak Jahe (1,9%)

#### *Contoh 2:*

Daftar Bahan: Daging Sapi (50%), Tepung Terigu, Bawang Putih, Bawang Merah, Lada, Garam, Gula.

atau

Daftar Bahan: Daging Sapi 50%, Tepung Terigu, Bawang Putih, Bawang Merah, Lada, Garam, Gula.

## D. Contoh Pencantuman Jumlah Bahan Baku pada Label Pangan Olahan

### a. *Bakso Sapi*

Bahan daging sapi disebut dalam nama jenis pangan sehingga jumlah daging wajib dinyatakan. Pada label dicantumkan daftar bahan sebagai berikut:

Daftar Bahan: Daging Sapi (50%), Tepung Terigu, Bawang Putih, Bawang Merah, Lada, Garam, Gula.

### b. *Minuman Serbuk Kopi Jahe*

Kopi dan jahe disebut dalam nama jenis pangan sehingga jumlah kopi dan jahe wajib dinyatakan sehingga pada label dicantumkan daftar bahan sebagai berikut:

Daftar Bahan: Gula, Krimer Nabati, Ekstrak Kopi (5%), Ekstrak Jahe (2%).

### c. *Minuman Serbuk Kopi Gula Krimer*

Kopi, gula, dan krimer disebut dalam nama jenis pangan; namun demikian yang wajib dicantumkan persentasenya adalah kopi. Pada label dicantumkan daftar bahan sebagai berikut:

Daftar Bahan: Gula, Krimer, Kopi Bubuk Instan (10%), Pemanis Buatan Asesulfam-K, Perisa Sintetik.



d. *Roti Manis dengan Cokelat Chips*

Cokelat chips disebut dalam nama jenis pangan sehingga jumlah cokelat chips wajib dinyatakan. Pada label dicantumkan daftar bahan sebagai berikut:

Daftar Bahan: Tepung Terigu, Gula, Garam, Susu Bubuk, Lemak Reroti, Cokelat Bubuk, Cokelat Chips (5%), Cokelat Pasta, Pengemulsi, Ragi, Pengawet Kalium Propionat.

e. *Minuman Sari Buah Apel*

Sari buah apel disebut dalam nama jenis pangan sehingga pada label wajib dicantumkan jumlah bahan sari buah apel.

- Jika bahan baku menggunakan sari buah apel maka pencantuman jumlah bahan pada label adalah sebagai berikut:

Daftar Bahan: Sari Buah Apel (50%), Air, Gula, Fruktosa, Pengatur Keasaman Malat, Perisa Sintetik Apel.

- Jika bahan baku menggunakan sari buah apel rekonstitusi maka pencantuman jumlah bahan pada label adalah sebagai berikut:

Daftar Bahan: Sari Buah Apel Rekonstitusi (50%), Air, Gula, Fruktosa, Pengatur Keasaman Malat, Perisa Sintetik Apel.

- Jika menggunakan *konsentrat sari buah apel* maka pencantuman jumlah bahan pada label adalah sebagai berikut:

Daftar Bahan: Konsentrat Sari Buah Apel (25%), Air, Gula, Fruktosa, Pengatur Keasaman Malat, Perisa Sintetik Apel.

*f. Susu UHT dengan informasi 'dari susu segar'*

Bahan 'susu segar' ditekankan dalam pelabelan sehingga jumlah bahan ini wajib dicantumkan. Pada label dicantumkan daftar bahan sebagai berikut:

Daftar Bahan: Susu Sapi Segar (60%), Air, Sukrosa, Susu Skim Bubuk, Penstabil Nabati.

*g. Minuman Mengandung Susu*

Susu merupakan bahan yang memberikan identitas pada pangan olahan sehingga pada label dicantumkan daftar bahan sebagai berikut:

Daftar Bahan: Susu Segar (30%), Air, Sukrosa, Maltodekstrin, Susu Skim Bubuk (5%), Bubuk Whey, 3 Mineral, Penstabil Nabati, Perisa Sintetik Vanila, Lemak Susu.

*h. Sereal Bar dengan 4 Jenis Sereal*

Bahan 'sereal' disebut dalam nama jenis pangan sehingga jumlah bahan sereal wajib dinyatakan. Terdapat beberapa ketentuan untuk

pencantuman jumlah bahan baku dalam daftar bahan.

- Jika tidak menampilkan gambar masing-masing sereal maka pencantuman jumlah bahan baku sebagai berikut:

Daftar Bahan: Sereal (31%), Gula, Garam, Perisa Sintetik Vanila.

- Jika akan menampilkan gambar sereal maka harus mencantumkan % untuk tiap jenis sereal yang dicantumkan gambarnya.

Daftar Bahan: Sereal 31% (Oat 10%, Jagung 8%, Tepung Terigu 7%, Kedelai 6%), Gula, Garam, Perisa Sintetik Vanila.

- Jika hanya menampilkan gambar jagung maka pencantumannya ada 2 opsi yaitu:

#### Opsi 1

Daftar Bahan: Sereal 31% (Oat, Jagung 8%, Tepung Terigu, Kedelai), Gula, Garam, Perisa Sintetik Vanila.

#### Opsi 2

Daftar Bahan: Sereal 31% (mengandung Jagung 8%), Gula, Garam, Perisa Sintetik Vanila.

*i. Cokelat Isi Biskuit*

Bahan ‘cokelat’ dan ‘biskuit’ disebut dalam nama jenis pangan olahan sehingga jumlah kedua bahan ini wajib dinyatakan. Pada label dicantumkan daftar bahan sebagai berikut:

Opsi 1

Daftar Bahan: Cokelat Paduan (mengandung Kakao Bubuk 10%, Kakao Massa 7%), Biskuit 20%, Garam, Pengemulsi.

Opsi 2

Daftar Bahan: Cokelat Paduan 17%, Biskuit 20%, Garam, Pengemulsi.

*j. Kukis Isi Selai Stroberi*

‘Selai stroberi’ disebut dalam nama jenis pangan sehingga jumlah bahan ini wajib dinyatakan. Terdapat beberapa cara pencantuman jumlah bahan baku di daftar bahan.

- a. Jika gambar stroberi tidak dicantumkan di label maka penulisannya sebagai berikut.

Daftar Bahan: Tepung Terigu, Selai Stroberi (30%), Lemak Nabati (Margarin & Lemak Roti), Gula, Sirup Glukosa, Susu Skim Bubuk, Pengembang Natrium Hidrogen Karbonat, Garam, Perisa Sintetik (Stroberi, Vanila).

atau

Daftar Bahan: Tepung Terigu, Lemak Nabati (Margarin & Lemak Reroti), Gula, Sirup Glukosa, Stroberi (5%), Pektin, Susu Skim Bubuk, Pengembang Natrium Hidrogen Karbonat, Garam, Asam Sitrat, Perisa Sintetik (Stroberi, Vanila), Pewarna Sintetis Ponceau 4R CI 16255.

- b. Jika gambar stroberi dicantumkan di label maka penulisannya sebagai berikut.

Daftar Bahan: Tepung Terigu, Selai Stroberi (30%) (mengandung Puree Stroberi 1%), Lemak Nabati (Margarin & Lemak Reroti), Gula, Sirup Glukosa, Susu Skim Bubuk, Pengembang Natrium Hidrogen Karbonat, Garam, Perisa Sintetik (Stroberi, Vanila).

- k. *Biskuit Marie* menampilkan gambar Biskuit Marie pada label

Jika gambar yang ditampilkan adalah pangan olahan tersebut tanpa menekankan penggunaan bahan tertentu maka jumlah bahan baku tidak wajib dicantumkan. Pada label dicantumkan daftar bahan sebagai berikut.

Daftar Bahan: Tepung Terigu, Gula Pasir, Susu Bubuk, Mentega, Lemak Reroti (mengandung Antioksidan BHA), Telur, Sirup Glukosa, Pengembang, Garam.

I. *Campuran Susu dan Whey Bubuk*

Pada label dicantumkan daftar bahan sebagai berikut.

Daftar Bahan: Whey Bubuk (45%), Susu Skim Bubuk (40%), Krimer Minuman, Protein Whey, Perisa Sintetik Vanila.

## BAB IV

# INFORMASI ALERGEN

### A. Pencantuman Informasi Alergen

1. Keterangan tentang alergen wajib dicantumkan pada label pangan olahan yang mengandung alergen atau pangan olahan yang diproduksi menggunakan sarana produksi yang sama dengan pangan olahan yang mengandung alergen.
2. Alergen yang dimaksud dapat berupa bahan atau hasil olahan dari bahan berikut:
  - a. serealia mengandung gluten, yaitu gandum, *rye*, *barley*, *oats*, *spelt*, atau *strain* hibrida;
  - b. telur;
  - c. ikan, krustase (udang, lobster, kepiting), moluska (tiram, kerang, bekicot, atau siput laut);
  - d. kacang tanah (*peanut*), kedelai;
  - e. susu (termasuk laktosa);
  - f. kacang pohon (*tree nuts*) termasuk kacang kenari, *almond*, *hazelnut*, *walnut*, kacang *pecan*, kacang *Brazil*, kacang *pistachio*, kacang *Macadamia* atau kacang *Queensland*; kacang mede; dan

- g. sulfit dan SO<sub>2</sub> dengan kandungan paling sedikit 10 mg/kg (sepuluh miligram per kilogram) dihitung sebagai SO<sub>2</sub> (dapat berupa belerang dioksida, natrium bisulfit, natrium metabisulfit, kalium sulfit, kalsium bisulfit, dan kalium bisulfit) untuk produk siap konsumsi. Jika hasil analisa SO<sub>2</sub> kurang dari 10 mg/kg maka tidak wajib mencantumkan informasi alergen.
3. Pangan olahan yang mengandung Alergen yang telah mengalami proses pemurnian lebih lanjut (*highly refined food*) dikecualikan dari kewajiban pencantuman keterangan tentang Alergen. Pangan olahan yang telah mengalami proses pemurnian lebih lanjut meliputi:
    - a. produk sereal antara lain sirup glukosa (termasuk dekstrosa), maltodekstrin, fruktosa, dan gula alkohol;
    - b. produk perikanan dapat berupa gelatin, minyak ikan;
    - c. produk kedelai dapat berupa minyak; lemak kedelai dan *lesitin*; *RRR alpha tocopherol*; *alpha tocopherol*; *gama tocopherol*; *alpha tocotrienol*; *5,7,8-trimethyltolcol*; dan campuran *tocopherol*;
    - d. produk kacang tanah berupa minyak kacang tanah;
    - e. produk susu dapat berupa laktitol, protein terhidrolisis ekstensif.



## B. Tata Cara Pencantuman Keterangan tentang Alergen untuk Pangan Olahan yang mengandung Alergen

1. Pangan olahan yang mengandung Alergen wajib mencantumkan bahan alergen dalam daftar bahan dengan tulisan yang dicetak tebal dan mencantumkan tulisan informasi Alergen berupa: “Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal”.

Istilah ‘daftar bahan’ dapat diganti dengan ‘komposisi’, ‘bahan-bahan’, dan ‘bahan-bahan yang digunakan’ sesuai pasal 14 Peraturan BPOM No.31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.

2. Pencantuman keterangan Alergen harus berdekatan dengan daftar bahan.

Contoh:

- *Minuman Serbuk Sereal*

Oat utuh dan susu termasuk alergen sehingga penulisan daftar bahan adalah sebagai berikut.

Opsi 1

Daftar Bahan: **Oat** utuh, Gula, **Susu**, Krimer, Perisa Sintetik.

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

atau

Opsi 2

Daftar Bahan: Oat utuh, Gula, Susu, Krimer, Perisa Sintetik.

Mengandung alergen: **oat utuh, susu.**

atau

Opsi 3

Daftar Bahan: Oat utuh, Gula, Susu, Krimer, Perisa Sintetik.

Mengandung alergen: **gluten, susu.**

▪ *Biskuit Bersalut Rasa Cokelat*

Pangan olahan ini mengandung bahan yang termasuk alergen sehingga pencantuman daftar bahan adalah sebagai berikut:

Daftar Bahan: **Tepung Terigu**, Gula, Minyak Nabati, **Susu Bubuk**, Cokelat Bubuk, Pengemulsi Lesitin Kedelai, Garam, Perisa Sintetik Vanila.

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

3. Pencantuman alergen untuk pangan olahan yang hanya terdiri dari 1 bahan baku dan bahan baku tersebut merupakan bahan alergen maka pada label wajib mencantumkan Daftar Bahan dan

mencantumkan keterangan alergen sesuai dengan peraturan.

Contoh:

- *Susu Pasteurisasi*

Pangan hanya terdiri dari susu dan susu merupakan bahan alergen, maka pencantuman daftar bahan adalah sebagai berikut:

Daftar Bahan: **Susu Segar.**

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.



**Gambar 4.** Contoh Pelabelan “*Susu Pasteurisasi*”.

4. Pencantuman alergen dapat dilakukan hanya terhadap alergennya atau terhadap keseluruhan nama bahan baku.

Contoh:

- *Minuman Serbuk Serealia*

Oat utuh dan susu termasuk alergen sehingga penulisan daftar bahan adalah sebagai berikut.

Opsi 1

Daftar Bahan: **Oat** Utuh, Gula, **Susu** Bubuk, Krimer, Perisa Sintetik.

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

Opsi 2

Daftar Bahan: **Oat Utuh**, Gula, **Susu Bubuk**, Krimer, Perisa Sintetik.

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

5. Keterangan tentang alergen dalam bahasa asing selain Bahasa Indonesia tidak wajib sama dengan pencantuman dalam Bahasa Indonesia. Namun, pencantuman dalam Bahasa Indonesia tetap harus sesuai dengan peraturan perundang-undangan.

### C. Tata Cara Pencantuman Keterangan tentang Alergen untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Menggunakan Sarana Produksi yang Sama dengan Pangan Olahan yang Mengandung Alergen

1. Pangan olahan yang diproduksi menggunakan sarana produksi yang sama dengan pangan olahan yang mengandung alergen wajib mencantumkan tulisan:
  - a. “Diproduksi menggunakan peralatan yang juga memproses ...” diikuti dengan nama alergen;
  - b. “Mungkin mengandung ...” diikuti dengan nama alergen; atau
  - c. “Dapat mengandung ...” diikuti dengan nama alergen.
2. Dikecualikan dari ketentuan di atas dalam hal Pelaku Usaha dapat menjamin tidak ada *trace* Alergen pada sarana produksi dengan dibuktikan dokumen validasi. Dokumen validasi dapat berupa *Standard Operating Procedure* (SOP) atau Sistem Jaminan Mutu yang menjamin bahwa tidak ada *trace* alergen pada proses produksi. Dokumen sertifikat Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau Program Manajemen Risiko (PMR) atau *Hazard Analisis and Critical Control Point* (HACCP) atau jaminan keamanan pangan lain yang diakui (misal *Food Safety*

*System Certification (FSSC), International Organization for Standardization (ISO) 22000*) dapat digunakan sebagai data dukung untuk menjamin bahwa tidak terdapat *trace alergen* pada proses produksi.

#### D. Tata Cara Pencantuman Keterangan tentang Alergen untuk Alergen Ikutan (*Carry Over*)

1. Jika bahan alergen merupakan *carry over* dari bahan baku maka pada daftar bahan yang ditebalkan adalah bahan alergennya.

Contoh:

- a. *Pangan olahan dengan bumbu mengandung Hidrolyzed Vegetable Protein (HVP) dan laktosa*

Daftar Bahan: ....., bumbu (mengandung **HVP** dan **laktosa**), .....

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

- b. *Pangan olahan es krim dilapisi biskuit yang mengandung terigu dan susu*

Pangan mengandung terigu dan susu yang merupakan *carry over* dari bahan biskuit sehingga penulisan yang diterapkan pada label menjadi:

Daftar Bahan: Biskuit (mengandung **Terigu, Susu**), Air, Gula, **Padatan Susu**, Minyak Nabati, Sirup Glukosa, Maltodekstrin, Cokelat Bubuk, Pengemulsi Nabati, Perisa Sintetik (Vanila, Cokelat, dan Krim), Pewarna Sintetis (Karmoisin CI 14720, Tartrazin CI 19140, Kuning FCF CI 15985).

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

2. Jika terdapat beberapa alergen yang sama dalam suatu pangan olahan maka pencantuman alergen dilakukan sekurang-kurangnya pada salah satu alergen.

Contoh:

- *Pangan olahan es krim dilapisi biskuit yang mengandung terigu dan susu*

Daftar Bahan: Biskuit (mengandung **Terigu, Susu**), Air, Gula, **Padatan Susu**, Minyak Nabati, Sirup Glukosa, Maltodekstrin, Cokelat Bubuk, Pengemulsi Nabati, Perisa Sintetik (Vanila, Cokelat, dan Krim), Pewarna Sintetis (Karmoisin CI 14720, Tartrazin CI 19140, Kuning FCF CI 15985).

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

*atau*

Daftar Bahan: Biskuit (mengandung **Terigu, Susu**), Air, Gula, Padatan Susu, Minyak Nabati, Sirup Glukosa, Maltodekstrin, Cokelat Bubuk, Pengemulsi Nabati, Perisa Sintetik (Vanila, Cokelat, dan Krim), Pewarna Sintetis (Karmoisin CI 14720, Tartrazin CI 19140, Kuning FCF CI 15985).

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

*atau*

Daftar Bahan: Biskuit (mengandung **Terigu**), Air, Gula, **Padatan Susu**, Minyak Nabati, Sirup Glukosa, Maltodekstrin, Cokelat Bubuk, Pengemulsi Nabati, Perisa Sintetik (Vanila, Cokelat, dan Krim), Pewarna Sintetis (Karmoisin CI 14720, Tartrazin CI 19140, Kuning FCF CI 15985).

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

- *Biskuit Isi Stroberi*

Daftar Bahan: **Tepung Terigu**, Selai Stroberi, Lemak Nabati (Margarin & Lemak Reroti), Gula (mengandung pengawet **Sulfit**), Sirup Glukosa (mengandung pengawet Sulfit), **Susu Skim Bubuk**, Pengembang Natrium



Hidrogen Karbonat, Garam, Perisa Sintetik (Stroberi, Vanila).

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

*atau*

Daftar Bahan: **Tepung Terigu**, Selai Stroberi 30%, Lemak Nabati (Margarin & Lemak Reroti), Gula, Sirup Glukosa, **Susu Skim Bubuk**, Pengembang Natrium Hidrogen Karbonat, Garam, Perisa Sintetik (Stroberi, Vanila). Mengandung pengawet **Sulfit**.

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

---

## DAFTAR PUSTAKA

1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
  2. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
  3. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan
  4. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
  5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan
-



**DIREKTORAT STANDARDISASI PANGAN OLAHAN**  
**DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN**  
**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN**

Jl. Percetakan Negara No. 23 - Jakarta Pusat

ISBN 978-979-3665-45-0

