



# Panduan

## PEMENUHAN PERSYARATAN

# LABEL PIRT



DINAS KESEHATAN  
KOTA BOGOR



# Panduan

## PEMENUHAN PERSYARATAN

# LABEL PIRT



# SEKAPUR SIRIH

Label pangan memegang peranan penting dalam pemasaran produk PIRT. Label tak sekadar pemanis kemasan, namun menjadi juru bicara yang menyampaikan pesan penting kepada konsumen. Melalui label produk, pelaku usaha dapat membangun kepercayaan konsumen serta meningkatkan daya jual produknya.

Buku saku ini disusun untuk memberikan panduan bagi pelaku usaha Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) mengenai label pangan yang baik dan benar. Dengan memahami regulasi label pangan, pelaku usaha IRTP dapat menyajikan informasi yang lengkap dan akurat terkait produknya, sehingga konsumen memperoleh informasi yang benar tentang produk pangan tersebut.

**Selamat membaca dan berkreasi!**

Bogor, Juni 2024

Kepala Dinas Kesehatan Kota Bogor

dr. Sri Nowo Retno, MARS.  
NIP. 196904151998032008



# Daftar *Isi*

Pengertian label pangan	1
Ketentuan umum ukuran, huruf, dan angka	2
Informasi yang wajib dicantumkan	3
Informasi di bagian depan	4
Nama produk	5
Daftar Bahan	5
Pencantuman jumlah bahan baku	6
Pencantuman BTP	7
Pencantuman informasi tanpa BTP	8
Berat persih, tempat produksi, dan halal	9
Tanggal+kode produksi & kedaluwarsa	10
Nomor izin edar	11
Asal-usul bahan pangan tertentu	11
Alergen	12
Keterangan Alergen	13
Informasi Nilai Gizi	13
Penempelan label pangan	14
Contoh label pangan	15



# APAKAH ITU LABEL PANGAN?



Label Pangan | Phrase Definition

## Label Pangan

Label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan.



# KETENTUAN UMUM

## UKURAN, HURUF, & ANGKA

1

### BAHASA

Menggunakan  
bahasa Indonesia.



2

### ISTILAH ASING

Istilah asing dapat digunakan setelah  
terlebih dahulu dicantumkan dalam  
Bahasa Indonesia.



3

### TULISAN

Keterangan yang berbentuk tulisan wajib  
dicantumkan secara teratur, jelas, mudah dibaca  
dan proporsional dengan luas permukaan label.

4

### KEMASAN KECIL $\leq 10 \text{ CM}^2$

Ukuran huruf tidak  
boleh lebih kecil dari  
0.75 mm.

5

### UKURAN HURUF

Ukuran Huruf minimal sama  
dengan huruf kecil "o" pada  
font Arial 1 mm (ukuran 6)

# APA SAJA YANG WAJIB DICANTUMKAN DALAM LABEL?



1. NAMA PRODUK
2. DAFTAR BAHAN
3. BERAT/ISI BERSIH
4. NAMA & ALAMAT PRODUKSI
5. HALAL BAGI YANG DIPERSYARATKAN
6. TANGGAL & KODE PRODUKSI
7. KETERANGAN TANGGAL KEDALUWARSA
8. NOMOR PIRT
9. ASAL-USUL BAHAN PANGAN TERTENTU

# INFORMASI APA SAJA YANG WAJIB DICANTUMKAN PADA BAGIAN DEPAN?



01

Nama produk



02

Nama dan  
alamat produsen



03

Nomor izin edar



04

Berat/isi bersih



05

Halal bagi yang  
dipersyaratkan



06

Keterangan  
kedaluwarsa







# 1. NAMA PRODUK

- Nama dagang
- Nama jenis

# 2. DAFTAR BAHAN

a. Bahan Baku



b. Bahan Tambahan Pangan (BTP)

- Didahului dengan tulisan "Daftar bahan"/ "Bahan yang digunakan" /"Bahan-bahan"/ "Komposisi"
- Nama bahan tidak berupa singkatan
- Disusun berurutan dimulai dari bahan yang digunakan paling banyak

## 2. DAFTAR BAHAN

### Pencantuman Jumlah Bahan Baku

Bahan baku dituliskan persentasenya bila:

1

**Bahan baku memberikan identitas pada pangan olahan**

Contoh: Daging pada "Baso Sapi"

2

**Bahan baku ditekankan pada pelabelan (kata-kata atau gambar)**

Contoh:  
Abon pedas pada produk  
"Krekers dengan Taburan Abon Pedas"

3

**Bahan baku disebut dalam nama jenis pangan**

Contoh:  
Ikan pada produk "Abon Ikan"

Contoh:



#### **Roti Manis dengan Cokelat Chips**

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

## 2. DAFTAR BAHAN

### Pencantuman BTP

Ketentuannya:

#### 1. Dicantumkan nama golongan BTPnya

#### 2. Khusus untuk BTP berikut:

Antioksidan  
Pemanis (Alami/Buatan)  
Pengawet  
Pewarna (Alami/Sintetik)  
Penguat Rasa

Harus dicantumkan Nama Jenis.  
Khusus untuk BTP Pewarna  
disertai dengan nomor Indeks.

#### 3. BTP Perisa

Dicantumkan perisa alami dan/atau perisa sintetik

#### 4. BTP Ikutan (Carry Over)

**Harus** dicantumkan setelah bahan yang mengandung BTP

Khusus untuk BTP golongan antioksidan, pemanis, pengawet, pewarna, penguat rasa

#### Contoh:

Komposisi :

Tepung terigu, telur, gula (mengandung pengawet sulfit), Pewarna sintetik eritrosin CI No 45430, Perisa sintetik sapi panggang.

## 2. DAFTAR BAHAN

# Pencantuman Informasi Tanpa BTP

Pencantuman informasi tanpa BTP hanya diizinkan untuk jenis BTP:

- ▶ Pemanis Buatan
- ▶ Pengawet
- ▶ Pewarna Sintetik
- ▶ Antioksidan
- ▶ Penguat Rasa

Informasi tanpa BTP pada Label Pangan hanya dapat dicantumkan berupa:

- ▶ Tanpa Pemanis Buatan
- ▶ Tanpa Pengawet
- ▶ Tanpa Pewarna Sintetik
- ▶ Tanpa Antioksidan
- ▶ Tanpa Penguat Rasa

### Ketentuan:

1. Pada label dicantumkan setelah daftar bahan yang digunakan dan Ukuran huruf sama dengan komposisi (tidak **dibold/highlight**)
2. Tidak diizinkan mencantumkan nama jenis BTP
3. Tidak diizinkan jenis BTP yang beririsan fungsi dengan zat gizi

### Contoh:

Daftar Bahan:  
Tepung terigu, Telur, Mentega,  
Susu Bubuk, Daun bawang,  
Garam, Bubuk bawang putih,  
Lada.

Non-MSG



Daftar Bahan:  
Tepung terigu, Telur, Mentega,  
Susu Bubuk, Daun bawang,  
Garam, Bubuk bawang putih,  
Lada.

Tanpa Penguat Rasa





### 3. BERAT BERSIH



Cair

Isi Bersih

- mililiter (ml atau mL)
- liter (l atau L)

Padat

Berat Bersih

- miligram (mg)
- gram (g)
- kilogram (kg)

Semi Padat

Berat bersih  
atau  
Isi Bersih

Contoh barang semi padat: selai



### 4. NAMA DAN ALAMAT PRODUSEN



Alamat paling sedikit meliputi nama kota, kode pos, dan Indonesia.



**Contoh penulisan:**

"Diproduksi oleh: CV. Plantfood Bogor 16112 - Indonesia"

### 5. HALAL

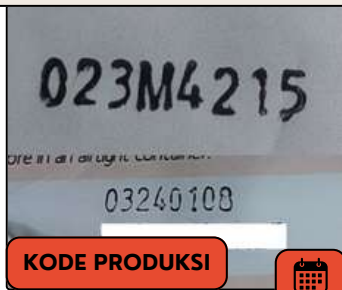


Dicantumkan pada pangan olahan yang mempunyai sertifikat Halal dari lembaga yang berwenang di Indonesia





## 6. TANGGAL DAN KODE PRODUKSI



- ✓ Wajib diletakkan pada bagian yang mudah dilihat dan dibaca.
- ✓ Memuat informasi mengenai riwayat produksi pangan
- ✓ Berupa nomor bets (batch) dan/atau waktu produksi/kode-kode lainnya yang menunjukkan riwayat produksi

## 7. KEDALUWARSA /BATAS AKHIR

### Masa simpan < 3 bulan

"Baik digunakan sebelum: dd/mm/yy"

### Masa simpan ≥ 3 bulan

"Baik digunakan sebelum: dd/mm/yy" atau mm/yy"

### \*Pengecualian

- Roti dan kue yang mempunyai masa simpan kurang dari atau sama dengan 24 jam
- Cuka



# 8. NOMOR IZIN EDAR

Pencantuman nomor izin edar untuk PIRT adalah:  
PIRT No. xxxxxxxxxxxxxx-xx

Jenis produk yang dapat didaftarkan sebagai PIRT tercantum dalam **PerBPOM Nomor 4 Tahun 2024** Tentang Pedoman Pemberian SP-PIRT.

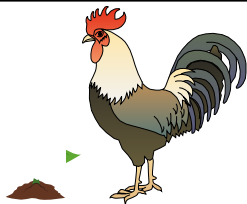
## 9. ASAL-USUL BAHAN PANGAN TERTENTU

### ASAL BAHAN PANGAN DARI HEWAN/TANAMAN

- ✓ Asal usul bahan Pangan **dari hewan** wajib disertai dengan **pencantuman jenis hewan** diikuti dengan **asal bahan**.
- ✓ Asal usul bahan Pangan **dari tanaman** dapat disertai **pencantuman jenis tanaman**.

Contoh:

Gelatin sapi, lemak babi, minyak nabati, protein kedelai, lemak kakao.



Daftar bahan : Daging Ikan (60%), tepung tapioka, terigu, **isolat protein kedelai**, bawang putih, gula, garam, lada, penguat rasa monosodium glutamate, penstabil fosfat.

### PERINGATAN UNTUK PANGAN OLAHAN BERASAL DARI BABI

Pangan Olahan yang mengandung **bahan berasal dari babi**

MENGANDUNG BABI



Pangan olahan yang **proses pembuatannya bersinggungan dan/atau menggunakan fasilitas bersama** dengan bahan bersumber babi

Pada proses pembuatannya bersinggungan dan/atau menggunakan fasilitas bersama dengan bahan bersumber babi



# ALERGEN (BAHAN ATAU HASIL OLAHAH DARI BAHAN)



1

Telur



2

Susu  
termasuk  
laktosa



3

Sulfit dengan kandungan  
Paling sedikit 10 mg/kg  
dihitung sebagai SO<sub>2</sub>  
untuk produk siap  
konsumsi

4

Kacang tanah  
(peanut), kedelai



5

Sereal mengandung  
gluten, yaitu gandum,  
rye, *barley*, *oats*,  
*spelt* atau *strain*  
hibrida



6

Ikan, krustase (udang,  
lobster, kepiting),  
moluska (tiram, kerang,  
bekicot, atau siput  
laut)



7

Kacang pohon (*tree nuts*)  
termasuk kacang kenari,  
*almond*, *hazelnut*, *walnut*,  
kacang *pecan*, kacang  
Brazil, kacang *pistachio*,  
kacang *Macadamia* atau  
kacang Queensland;  
kacang mede





# KETERANGAN ALERGEN



Keterangan tentang alergen wajib dicantumkan untuk:

1. Pangan Olahan yang mengandung alergen.
2. Pangan olahan yang diproduksi menggunakan sarana produksi yang sama dengan pangan olahan yang mengandung alergen.

Daftar bahan:

Gula (mengandung sulfit), minyak nabati, kacang tanah, pengemulsi lesitin kedelai.

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

# INFORMASI NILAI GIZI

Informasi nilai gizi (*nutrition facts*) adalah label pada kemasan makanan atau minuman yang mencantumkan informasi terkait kandungan gizi produk tersebut.

Bagaimana cara membuatnya?

ING pada suatu produk dapat diperoleh melalui [website https://babel-gizi.pom.go.id](https://babel-gizi.pom.go.id)



INFORMASI NILAI GIZI	
Takaran saji	20 g
5 Sajian per kemasan	
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>	
Energi total	100 kkal
Energi dari lemak	30 kkal
	% AKG
Lemak total	3 g 5%
Lemak jenuh	2 g 10%
Protein	2 g 4%
Karbohidrat total	17 g 6%
Serat Pangan	1 g 4%
Gula	5 g
Garam (Natrium)	105 mg 4%
Vitamin A	15%
Vitamin B1	15%
Vitamin B2	10%
Vitamin B3	10%
Kalsium	15%
Zat Besi	15%

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

# DIMANA KAH LABEL PANGAN DITEMPEL PADA KEMASAN ?



1

**Ditempel pada kemasan**



2

**Disertakan pada pangan**



3

**Dicetak pada kemasan**

Diproduksi oleh: CV. Plantfood Bogor



16112 - Indonesia

Nama & alamat produksi

# KERIPIK PISANG BANCRIPS

P-IRT No. 2043271100330-28

No. PIRT



Nama produk

Daftar bahan



Komposisi: pisang, garam, gula, minyak.

Tanggal & kode produksi



MFG: 15/09/2023

Baik digunakan sebelum:

Tanggal kadaluwarsa

24/01/2024



Berat bersih: 50 gram

Berat/isi bersih



**DISUSUN OLEH:**

**1. IKA KARMILA**

**2. RASIKHAH ULA  
QURROTA AINA**

**TERIMA**

**KASIH**

**Selesai**