

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Label Pangan

a. Pengertian Label Pangan

Menurut UU No.18 Tahun 2012 Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air baik yang telah diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses persiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman. Selain itu dijelaskan juga bahwa pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas.

Informasi pada label pangan merupakan salah satu sumber informasi untuk mengetahui apakah makanan tersebut sehat (Biloukha dan Utermohlen, 2001 ; Story, dkk., 2002). Pada sebuah penelitian menunjukkan bahwa konsumsi kolesterol dan lemak berkurang pada orang yang membaca informasi gizi pada label pangan (Guthrie, dkk., 1995). Hal tersebut diperkuat oleh penelitian Burton, dkk. (2009) dalam (Huda dan Andrias, 2016) yang menunjukkan adanya perubahan pilihan makanan setelah seseorang melihat kandungan gizi dari makanan tertentu. Label pangan juga digunakan sebagai panduan diet, penyampaian informasi nilai gizi, komposisi pangan utama dalam setiap item makanan yang diproduksi dan berapa banyak jumlah yang baik untuk kesehatan konsumen. Industry makanan berkomitmen untuk menyediakan konsumen dengan pilihan makanan sehat dan informasi zat gizi yang dapat dipercaya (Kusuma, 2013).

Salah satu tujuan pelabelan pada kemasan adalah untuk memberikan informasi terhadap isi produk yang diberi label tanpa harus membuka kemasan, selain itu juga sebagai sarana komunikasi kepada konsumen. Selain itu, label juga bertujuan sebagai petunjuk umum konsumen tentang manfaat produk, serta sebagai petunjuk untuk

konsumen tentang manfaat produk, serta sarana periklanan dan memberi rasa aman bagi konsumen (Assifa, 2012).

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan, Peraturan BPOM Nomor 16 Tahun 2016 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang diproduksi oleh UMKM dan Peraturan BPOM No 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan menyebutkan bahwa 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 dari Kemasan Pangan .

Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No.31/2018 Label pangan terdapat beberapa bagian yang wajib untuk dicantumkan yaitu sebagai berikut:

- Nama produk
- Daftar bahan
- Berat bersih atau isi bersih
- Nama dan alamat produsen/importer
- Halal bagi yang dipersyaratkan
- Tanggal dan kode produksi
- Kedaluwarsa
- Nomor izin edar
- Asal usul bahan Pangan tertentu

b. Keterangan pada Label Pangan

1). Nama Produk Pangan

Nama produk pangan merupakan identitas mengenai produk pangan yang terkait dengan karakteristik produk sehingga menunjukkan sifat dan atau keadaan yang sebenarnya sebuah produk. Nama produk pangan berbeda dengan nama dagang, nama dagang adalah nama yang diberikan produsen sebagai identitas produk yang diperdagangkan (BPOM, 2018).

2). Daftar Bahan

Daftar bahan adalah informasi kandungan bahan makanan dan minuman juga komponen yang dikandung. Yaitu seperti zat gizi, kadar air,

kadar abu, dan lainnya (panganku.org,). Daftar bahan ditulis berdasarkan nama lazim yang lengkap dan dimulai dari bahan yang digunakan paling banyak yaitu bahan baku. Sedangkan vitamin , mineral dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) tidak dicantumkan pada Daftar bahan. Daftar bahan akan memberikan informasi tentang jenis, jumlah, bumbu dan bahan kimia dalam produk pangan.

Pencantuman daftar juga memiliki persyaratan yaitu sebagai berikut:

- Daftar bahan didahului dengan tulisan “daftar bahan”; “bahan yang digunakan”; “bahan-bahan”; “komposisi”.
- Nama bahan merupakan nama lazim yang lengkap dan tidak berupa singkatan.
- Urutan yang disusun secara berurutan dimulai dari bahan yang digunakan paling banyak hingga paling sedikit.

3). Berat Bersih

Berat bersih adalah berat pangan dalam kemasan yang diukur tidak dengan wadah. Berat bersih dinyatakan dalam satuan metrik. Pada berat bersih pangan olahan dibagi menjadi 3 bagian yaitu padat, cair, dan semi padat. Untuk penulisan berat bersih pada pangan olahan padat dituliskan dengan Berat Bersih dalam milligram (mg), gram (g), dan kilogram (kg). Untuk cair dituliskan dengan Isi Bersih yaitu milimeter (ml atau mL) dan liter (l atau L). Sedangkan semi padat dapat dituliskan dalam keduanya yaitu berat bersih atau isi bersih (Perka BPOM, 2018).

4). Nama dan Alamat Produsen/Pengimpor

Alamat produsen adalah keterangan tempat produk tersebut dibuat. Dibagi menjadi dua yaitu produk dalam negeri yang dituliskan dengan alamat paling sedikit menggunakan nama kota, kode pos, dan Indonesia produsen. Sedangkan pangan olahan impor untuk alamat produsen paling sedikit menuliskan nama kota dan Negara dapat berupa:

- “Diproduksi oleh ...”
- “Diproduksi oleh ... untuk ...”
- “Dikemas oleh ... untuk ... “
(untuk yang memiliki kontrak)

Sedangkan pangan olahan pengimpor atau distributor paling sedikit meliputi nama kota, kode pos, dan Indonesia dengan tulisan “Diimpor/didistribusikan oleh ...”.

5). Keterangan Halal

Keterangan halal dicantumkan pada pangan olahan yang telah memiliki sertifikat Halal dari lembaga Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang telah berwenang.

6). Tanggal dan Kode Produksi

Kode produksi adalah keterangan riwayat produksi pangan yang bersangkutan (BPOM, 2018). Produk yang diwajibkan mencantumkan tanggal dan kode produksi adalah diantaranya susu pasteurisasi, sterilisasi, fermentasi dan susu bubuk, makanan atau minuman yang mengandung susu, makanan bayi, makanan kaleng yang komersial, serta daging dan hasil olahannya (Julianti, 2006). Tanggal dan kode produksi memiliki 3 persyaratan yaitu:

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

7). Kedaluwarsa

Kedaluwarsa menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2018 adalah batas akhir suatu pangan olahan dijamin mutunya sepanjang penyimpanannya mengikuti petunjuk produsen. Penulisan kedaluwarsa pada kemasan dibagi menjadi dua yaitu apabila masa simpan ≤ 3 bulan ditulis dengan “Baik digunakan sebelum : tanggal, bulan, tahun”. Sedangkan jika masa simpan > 3 bulan : “Baik digunakan sebelum : tanggal, bulan, tahun” atau “bulan, tahun”.

8). Nomor Izin Edar

Nomor Izin Edar (NIE) atau Nomor Registrasi merupakan nomor yang berfungsi untuk memastikan pangan olahan atau obat telah terdaftar

di BPOM. Dibagi menjadi 3 jenis produk dengan penulisan nomor izin edar yang berbeda yaitu:

- Produk Dalam Negeri dituliskan dengan “BPOM RI MD” diikuti dengan digit angka.
- Produk Impor dituliskan dengan “BPOM RI ML” yang diikuti dengan digit angka.
- Pangan Olahan Industri Rumah tangga dituliskan dengan “P-IRT”

9). Informasi Nilai Gizi

Berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan pada Pasal 34 adalah Keterangan tentang kandungan Gizi dan/atau non Gizi waji dicantumkan untuk semua pangan olahan. Selain itu pada Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2019 juga dijelaskan tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan pada pasal 2 yaitu setiap orang yang memproduksi dan/atau mengedarkan Pangan Olahan wajib mencantumkan Informasi Nilai Gizi (ING) pada Label yaitu daftar kandungan zat gizi dan non gizi.

B. Klaim Produk

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) klaim adalah tuntutan pengakuan atas suatu fakta bahwa seseorang berhak (memiliki atau mempunyai) atas sesuatu. Klaim adalah segala bentuk uraian 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 (BPOM, 2016).

Sedangkan menurut Peraturan BPOM RI Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 tahun 2011 tentang Pengawasan Klaim dalam abel dan Iklan Pangan Olahan BAB I Ketentuan Umum Pasal 5 ayat (1), klaim gizi adalah klaim yang menggambarkan kandungan zat gizi dalam pangan. Adapun yang dimaksud dengan klaim gizi yaitu kandungan gizi yang ada di dalam pangan olahan dan perbandingan zat gizi. Pada BAB III mengenai klaim bagian pertama pasal 5, klaim sebagaimana yang dimaksud dalam pasal 2 ditetapkan dengan memperhatikan termasuk namun tidak terbatas pada jenis, jumlah dan peranan zat gizi atau komponen dalam pangan kemasan, jenis pangan, jumlah pangan yang

wajar dikonsumsi sehari, pola konsumsi gizi seimbang dan keadaan kesehatan masyarakat. Pada Paragraf 1 bagian ketiga mengenai Klaim Kandungan Zat Gizi pasal 9, Klaim Kandungan Zat Gizi pasal 9, klaim “rendah... (nama komponen pangan)” atau “bebas ... (nama komponen pangan)” hanya boleh digunakan pada pangan olahan yang telah mengalami proses tertentu sehingga kandungan zat gizi atau komponen pangan tersebut menjadi rendah atau bebas dan harus sesuai dengan persyaratan sebagaimana diatur.

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 (Perka BPOM, 2016).

Peraturan Badan POM Nomor 31 Tahun 2018 menyebutkan bahwa ada tiga jenis klaim yaitu:

1. Klaim gizi dan klaim perbandingan zat gizi
2. Klaim kesehatan yaitu klaim fungsi kesehatan, klaim fungsi, dan klaim penurunan resiko penyakit
3. Klaim lainnya yaitu isotoni, tanpa penambahan, bebas dan/ rendah, dan bebas dan/ rendah gluten

Tabel 1. Klaim Kandungan Zat Gizi "Rendah" atau "Bebas"

Komponen	Klaim	Persyaratan Tidak Lebih Dari
Energi	Rendah	40 kkal (170 kJ) per 100 g (dalam bentuk padat) atau 20 kkal (80 kJ) per 100 ml (dalam bentuk cair)
	Bebas	4 kkal per 100 g (dalam bentuk padat) atau 4 kkal per 100 ml (dalam bentuk cair)
Lemak	Rendah	3 g per 100 g (dalam

Komponen	Klaim	Persyaratan Tidak Lebih Dari
		bentuk padat) atau 1,5 g per 100 ml (dalam bentuk cair)
	Bebas	0,5 g per 100 g (dalam bentuk padat) atau 0.5 g per 100 ml (dalam bentuk cair)
Lemak Jenuh	Rendah	1,5 g per 100 g (dalam bentuk padat) atau 0,75 g per 100 ml (dalam bentuk cair) Persyaratan lain: Memenuhi persyaratan rendah lemak <i>trans</i>
	Bebas	0,1 g per 100 g (dalam bentuk padat) atau 0,1 g per 100 ml (dalam bentuk cair) Persyaratan lain: Memenuhi persyaratan rendah lemak <i>trans</i>
Lemak <i>Trans</i>	Rendah	1,5 g per 100 g (dalam bentuk padat) atau 0,75 g per 100 ml (dalam bentuk cair) Persyaratan lain : Memenuhi persyaratan rendah lemak jenuh

Komponen	Klaim	Persyaratan Tidak Lebih Dari
	Bebas	0,1 g per 100 g (dalam bentuk padat) atau 0,1 g per 100 ml (dalam bentuk cair) Persyaratan lain: Memenuhi persyaratan rendah lemak jenuh
Kolesterol	Rendah	0,02 g per 100 g (dalam bentuk padat) atau 0,01 g per 100 ml (dalam bentuk cair) Persyaratan lain: Memenuhi persyaratan rendah lemak jenuh dan rendah lemak trans
	Bebas	0,005 g per 100 g (dalam bentuk padat) atau 0,005 g per 100 ml (dalam bentuk cair) Persyaratan lain: Memenuhi persyaratan rendah lemak jenuh dan rendah lemak trans
Gula	Rendah	5 g per 100 g (dalam bentuk padat) atau

Komponen	Klaim	Persyaratan Tidak Lebih Dari
		2,5 g per 100 ml (dalam bentuk cair)
	Bebas	0,5 g per 100 g (dalam bentuk padat) atau 0,5 g per 100 ml (dalam bentuk cair)
Natrium	Rendah	0,12 g per 100 g
	Sangat rendah	0,04 g per 100 g
	Bebas	0,005 g per 100 g

Tabel 2. Klaim Kandungan Zat Gizi "Sumber" atau "Tinggi/Kaya"

Komponen	Klaim	Persyaratan Tidak Kurang Dari
Protein	Sumber	20% ALG per 100 g (dalam bentuk padat) atau 10% ALG per 100 ml (dalam bentuk cair)
	Tinggi/Kaya	35% ALG per 100 g (dalam bentuk padat) atau 17,5% ALG per 100 ml (dalam bentuk cair)
Vitamin dan Mineral	Sumber	15% ALG per 100 g (dalam bentuk padat) atau 7,5% ALG per 100 ml (dalam bentuk cair)
	Tinggi/Kaya	2 kali jumlah untuk

Komponen	Klaim	Persyaratan Tidak Kurang Dari
		"sumber"
Serat Pangan	Sumber	3 g per 100 g (dalam bentuk padat) atau 1,5 g per 100 kkal (dalam bentuk cair)
	Tinggi/Kaya	6 g per 100 g (dalam bentuk padat) atau 3 g per 100 kkal(dalam bentuk cair)

Sumber: Peraturan BPOM 2016

C. Produk Penurun Berat Badan

Produk penurun berat badan merupakan salah satu produk yang dikonsumsi untuk mendapatkan cara cepat untuk menurunkan berat badan. Salah satu penyebab produk ini banyak dikonsumsi adalah karena angka kejadian obesitas terus meningkat.

Dalam hal ini ditemukan beberapa mekanisme penurunan berat badan yaitu sebagai berikut (Dzulkarnain dan Widowati 1996 dalam Pramudita 2007):

1. Adanya zat samak (tannin) yang bersifat antigen. Zat ini diketahui akan berikatan dengan protein nukus yang melapisi bagian dalam usus membentuk lapisan yang sulit untuk ditembus. Sebagai akibatnya, penyerapan sari makanan menjadi terhambat. Tanaman yang mengandung zat samak contohnya adalah jati blanda (*Guazuma ulmifolia* Lamk), kunyit (*Curcuma domestica* Val), dan kayu rapet (*Parameria laevigata*).
2. Adanya zat uamh nersifat melicinkan (lubricating) sehingga makanan tidak sempat terserap. Bahan ini biasanya bersifat lender. Contoh tanaman yang bersifat melicinkan yaitu jati blanda (*Guazuma ulmifolia* Lamk) dan mengkudu (*Morinda citrifolia*).
3. Adanya bahan yang bersifat diuretic sehingga cairan di dalam tubuh akan dikeluarkan yang menyebabkan berat badan akan berkurang.

Contohnya adalah meniran (*Phyllanthus niruri* L) dan kumis kucing (*Orthosipon stamineus* Benth).

Bahan yang bersifat sebagai pencahar lemak dan pencahar pembentuk massa. Bahan pencahar lemak bekerja dengan mempermudah defekasi dengan jalan melunakkan tinja, sedangkan bahan pembentuk massa akan mengembang membentuk gel dalam air. Contohnya mengkudu (*Morinda citrifolia* L), dan kunyit (*Curcuma domestica* Val), dan nanas (*Ananas comosus* L).

Produk yang akan diteliti adalah minuman penurun berat badan. Minuman merupakan bahan yang sangat dibutuhkan oleh makhluk hidup, yang berguna bagi kelangsungan hidupnya.

Definisi minuman adalah segala sesuatu yang dapat dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus. Minuman umumnya berbentuk cair, namun ada pula yang berbentuk padat seperti es krim atau es lilin. Minuman kesehatan adalah segala sesuatu yang dikonsumsi yang dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga juga mempunyai efek menguntungkan terhadap kesehatan (Azizahwati, 2007).

Sedangkan minuman kesehatan adalah segala sesuatu yang dikonsumsi selain dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga, juga mempunyai efek menguntungkan terhadap kesehatan. Efek kesehatan yang dimaksud adalah dapat mencegah atau mengobati berbagai macam penyakit, atau dapat menjaga kesehatan secara prima apabila dikonsumsi secara rutin.