

**WIDYAKARYA NASIONAL
PANGAN DAN GIZI X
PRESENTASI DAN POSTER**

**WIDYAKARYA NASIONAL
PANGAN DAN GIZI X
PRESENTASI DAN POSTER**

Jakarta, 20 November 2012

© 2014 Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI)
Biro Kerja Sama dan Pemasarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi

Katalog dalam Terbitan (KDT)

Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X: Presentasi dan Poster/Moesijanti Yudiarti Endang Soekatri, Siti Muslimatun, Purwanto, Mewa Ariani, Hardinsyah, Yusra Egayanti, dan Leonardus Broto Kardono (Ed.). – Jakarta: LIPI Press, 2014.

xxxii hlm. + 1979 hlm.; 17,6 cm x 25 cm

ISBN 978-979-799-776-2

1. Prosiding

2. Pangan

641.3

Copy editor : Fandar, Tantri, Budi
Penata isi : Rahma Hilma Taslima dan Prapti Sasiwi
Desainer Sampul : Junaedi Mulawardana

Cetakan Pertama : Maret 2014



Diterbitkan oleh:
LIPI Press, anggota Ikapi
Jln. Gondangdia Lama 39, Menteng, Jakarta 10350
Telp. (021) 314 0228, 314 6942. Faks. (021) 314 4591
E-mail: bmrliipi@centrin.net.id
lipipress@centrin.net.id
press@mail.lipi.go.id

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
RUMUSAN/REKOMENDASI	vii
DAFTAR ISI	xix
Bagian 1:	
LAPORAN DAN PENGARAHAN	
Laporan Kepala Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.....	1
Sambutan Presiden Republik Indonesia.....	7
Sambutan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.....	13
Sambutan Menteri PPN RI/Kepala BAPPENAS.....	21
Sambutan Menteri Pertanian Republik Indonesia.....	27
Bagian 2:	
KEYNOTE LECTURES	
Ketahanan Pangan dan perbaikan Gizi Masyarakat Berbasis Ke- mandirian dan Kearifan Lokal: dari Perspektif Undang Undang Pangan Baru	
<i>Achmad Suryana</i>	31
Penguatan Pengawasan Keamanan Pangan dalam Rangka Perbaikan Kesehatan	
<i>Lucky S. Slamet</i>	49
Polysaccharide Resources for Nutrition Security	
<i>Mike Gidley.....</i>	55
BIDANG PRESENTASI	
Bagian 3:	
BIDANG GIZI DAN KESEHATAN	
1. Pengarusutamaan Penanggulangan Masalah Gizi Dalam Peningkatan dan Kemerataan Kesejahteraan Masyarakat	
<i>Arum Atmawikarta.....</i>	67
2. Intervensi Efektif dalam 1000 Hari Pertama Kehidupan dan Implementasinya	
<i>Siti Muslimatun.....</i>	83

3.	Median Berat Badan Dan Tinggi Badan Normal Orang Indonesia Berdasarkan Data Riskesdas 2007 dan 2010 <i>Abas Basuni Jahari</i>	113
4.	Stunting di Indonesia: Apakah Antar – Generasi ? <i>Anies Irawati</i>	125
5.	Angka Kecukupan Vitamin <i>Ahmad Sulaeman</i>	137
6.	Pengembangan Daftar Komposisi Pangan Indonesia <i>Rimbawan</i>	197
7.	Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2012 untuk Orang Indonesia <i>Djoko Kartono</i>	207
8.	Penyempurnaan Pedoman Gizi Seimbang: Kajian Akademis <i>Abdul Razak Thaha</i>	227
9.	Diabetes Melitus Tipe 2 dan Usaha Penurunan Konsumsi Beras di Indonesia <i>FG. Winarno</i>	247
10.	Efektifitas Program Keluarga Harapan terhadap Status Gizi Anak Usia 0 – 36 Bulan <i>Muhammad Aries</i>	253
11.	Suplementasi Multimikronutrien maupun Mikronutrien Tunggal Efektif Meningkatkan Status Mikronutrien, Menurunkan Morbiditas, namun Tidak Dapat Meningkatkan Pertumbuhan Anak Batita yang Malnutrisi <i>Listyani Hidayati</i>	267
Bagian 4:		
BIDANG KETERSEDIAAN DAN AKSESSIBILITAS PANGAN		
12.	Skema Bantuan Pangan bagi Masyarakat Miskin dan Darurat Pangan <i>Hermanto</i>	283
13.	Perkembangan Permintaan dan Penawaran Pangan Global: Implikasinya bagi Ketahanan Pangan Indonesia <i>Pantjar Simatupang</i>	295
14.	Perubahan Harga Input-Output, Luas Garapan Dan Diversifikasi Usaha Dalam Ketahanan Pangan Rumah tangga Petani <i>Gatoet Soe Hardono</i>	323
15.	Kehilangan Dan Pemborosan Pangan: Tinjauan Aspek Nilai Ekonomi Dan Ketahanan Pangan <i>Ketut Kariyasa dan Achmad Suryana</i>	339

16.	Pemanfaatan Keanekaragaman Hayati Sebagai Sumber Pangan Di Indonesia <i>Antung Deddy Radiansyah</i>	359
17.	Potensi Pangan di Indonesia dan Kemampuannya dalam Menyediakan Kebutuhan Pangan Penduduk <i>Tjuk Eko Hari Basuki</i>	367
18.	Pengelolaan Kelautan dan Perikanan untuk Ketahanan Pangan dan Gizi <i>Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan</i>	377
19.	PERKEMBANGAN KONSUMSI PANGAN Tinjauan dari Aspek Sosial Ekonomi <i>Handewi Purwati Salim</i>	393
20.	Mengukur Pencapaian Penanggulangan Kemiskinan dan Kelaparan di Indonesia Menggunakan Indeks Komposit <i>Faharuddin</i>	409
21.	Metode Minimum <i>Cost of A Nutrition (CoD)</i> : Implikasi untuk Advokasi Kebijakan Ketahanan Pangan dan Gizi di Indonesia <i>Maria Catharina</i>	423
22.	Teknik Produksi Bibit Uwi (<i>Dioscorea Spp.</i>) Secara Konvensional, Cepat dan Masif <i>Sudarmadi Purnomo</i>	435
23.	Antisipasi Defisit Pangan Beras Sepuluh Tahun Yang Akan Datang <i>Sumarno</i>	449
24.	Potensi Umbi-Umbian sebagai Bahan Pangan Nabati untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional <i>Albert Husein Wawo</i>	467

Bagian 5:

BIDANG MUTU GIZI, KONSUMSI DAN KEAMANAN PANGAN

25.	Pengawasan Keamanan Pangan Berbasis Risiko <i>Roy A. Sparringa</i>	499
26.	Keamanan Pangan dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro, Kecil dan Menengah untuk Penguatan Ekonomi Nasional <i>Rahayu WP</i>	515
27.	Use of Nutrient Reference Values (NRVs) for nutrition labelling and nutrition claims <i>E-Siong Tee</i>	533

28.	Review Dan Penyempurnaan Acuan Label Gizi (ALG) <i>Elin Herlina</i>	543
29.	Analisis Konsumsi Pangan dan Skor Pola Pangan Harapan <i>Hardinsyah</i>	551
30.	Mutu Produk <i>Lawa Bale</i> (Makanan Tradisional Sulawesi Selatan) <i>Citrakesumasari</i>	575
31.	Aplikasi Teknologi Stimulasi Listrik Untuk Peningkatan Kualitas Daging Sapi Lokal Pesisir (Applications Of Electrical Stimulation Technics To Improve Meat Quality Of Local Pesisir Cattle) <i>Khasrad</i>	589
32.	Uji Coba Metode IDDI (<i>Individual Dietary Diversity Instrument</i>) untuk Penilaian Konsumsi Pangan Individu <i>Dodik Briawan</i>	599
33.	Pengaruh Penggunaan <i>Food Picture</i> Terhadap Validitas Konsumsi Gizi Remaja Putri <i>Laksmi Widajanti</i>	611
34.	Dinamika Struktur Pengeluaran Rumah Tangga <i>Anna Vipta Resti Mauludyani</i>	623
35.	Determinan <i>Stunting</i> Anak Baduta: Analisis Data Riskesdas 2010 <i>Aslis Wirda Hayati</i>	637
36.	Peran Foodhabits Masyarakat di Perdesaan Pesisir dalam Mendukung Ketahanan Pangan dan Keseimbangan Gizi <i>Henny Warsilah</i>	655

Bagian 6:

BIDANG KELEMBAGAAN, KEBIJAKAN DAN TEKNOLOGI

37.	Kebijakan Riset dan Teknologi untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional <i>Benyamin Lakitan</i>	675
38.	Asuransi Iklim Sebagai Jaminan Perlindungan Ketahanan Petani Terhadap Perubahan Iklim <i>Rizaldi Boer</i>	685
39.	Pengembangan Media Pendidikan Gizi Ramah Anak Berbasis ICT <i>Esi Emilia</i>	701
40.	Strategi dan Prospek Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL) untuk Mendukung Kemandirian dan Ketahanan Pangan Rumah Tangga <i>Tri Bastuti Purwantini</i>	715

41.	Siklus Daur Hidup (<i>Life Cycle Assessment- Lca</i>) Untuk Identifikasi Ketahanan Pangan Di Indonesia <i>Leonardus Broto Sugeng Kardono</i>	739
42.	Modal Sosial Dan Kelembagaan Lokal Dalam Peningkatan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Di Kabupaten Rawan Pangan(Studi di kecamatan tahan pangan dan rawan pangan, Bangkalan, Jawa Timur) <i>Annis Catur Adi</i>	749
43.	Mengembalikan Pola Kebiasaan Pangan Non Beras untuk Mengatasi Ketahanan Pangan Masyarakat Melalui Pengembangan Kelembagaan Pangan <i>Ary Wahyono</i>	759

BIDANG POSTER

Bagian 7:

BIDANG GIZI DAN KESEHATAN

44.	Determinasi Kandungan Folat Tepung Tempe Kedelai Varietas Baluran Pada Berbagai Variasi Proses Pengukusan <i>Andri Frediansyah</i>	773
45.	Pengaruh Tepung Tempe dan Tahu terhadap Kadar Fitoestrogen Serum dan Berat Badan Tikus Betina Galur Sprague-Dawley Ovariectomi <i>Atik Kridawati</i>	781
46.	Pengetahuan, Sikap dan Praktek Gizi Remaja Putri di Pedesaan Bogor (<i>Nutrition Knowledge, Attitude and Practice of Young Adolescent Girls in Rural Bogor</i>) <i>Cesilia Meti Dwiriani</i>	799
47.	Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Persiapan Menyusui Pada Kehamilan Remaja di Pedesaan <i>Desi Erfi Susanti</i>	811
48.	Praktik Pemanfaatan Pelayanan Antenatal, Konsumsi Susu dan Suplemen Gizi pada Ibu Hamil Usia Remaja <i>Dheanni Fitria Yuwanta</i>	823
49.	Status Besi, Pengetahuan dan Sikap tentang Anemia pada Siswi remaja di Kabupaten Bogor <i>Dodik Briawan</i>	835

50.	Menggali Potensi Pigmen Bunga Potong Kota Batu Untuk Bahan Pewarna Alami yang Aman Dan Halal <i>Elfi Anis Saati</i>	845
51.	Pengaplikasian Metode “Minimum Cost of a Nutritious Diet” (CoD): Hasil Analisis Pertama di Indonesia <i>Elviyanti Martini</i>	855
52.	Pengaruh Dukungan Sosial Terhadap Status Gizi Anak Pada Keluarga Miskin <i>Etti Sudaryati</i>	865
53.	Pola Makan, Pola Penyakit dan Status Gizi Anak Balita Pada Keluarga Pemulung di Tempat Pembuangan Akhir Sampah Terjun Kelurahan Paya Pasir Kecamatan Medan Marelan <i>Evawany Aritonang</i>	885
54.	Kecukupan Energi, Protein, Lemak Dan Karbohidrat <i>Hardinsyah</i>	897
55.	<i>Effects Of Food Supplementation Enriched With Zinc And Vitamin A On Nutritional Status Of Underweight Children Aged 1-5 Years In Padang City West Sumatera Province</i> <i>Helmizar</i>	927
56.	Snack Merupakan Junkfood Yang Paling Banyak Dipilih Oleh Siswa Di SMP Negeri 1 Selemadeg, Kabupaten Tabanan, Provinsi Bali <i>Ida Ayu Eka Padmiari</i>	943
57.	Pengetahuan Gizi Seimbang, Pola Jajanan dan Status Gizi Anak SD di SDK Soverdi Tuban Kabupaten Badung Provinsi Bali Tahun 2011 <i>Kadek Tresna Adhi</i>	961
58.	<i>Positive Deviance</i> Kebiasaan Kebersihan dan Mendapat Pelayanan Kesehatan Pada Balita Di Daerah Terpencil Kabupaten Sidoarjo <i>Lailatul Muniroh</i>	969
59.	Anak SD Berstatus Gizi <i>Stunted</i> Cenderung Memiliki Orangtua dengan Tingkat Pendidikan, Pendapatan dan Pengetahuan Gizi Ibu yang Rendah (<i>Stunted Elementary School Children Tend To Have Lower Parental Education, Family Income and Mother Nutritional Knowledge</i>) <i>Lilik Kustiyah</i>	983
60.	“Pemanfaatan Air Kelapa Hijau (<i>Cocos nucifera L.</i>) Muda Bakar Untuk Menurunkan Kadar Glukosa Darah” <i>Mahani</i>	993

61.	Makanan Tabu bagi Perempuan dan Anak di Kabupaten Timor Tengah Selatan, Propinsi Nusa Tenggara Timur <i>Mardewi</i>	1003
62.	Air Zat Gizi Esensial dan Kecukupannya <i>Mary Astuti</i>	1009
63.	Perbandingan Efektivitas <i>Banana Isotonic Drink</i> dan <i>Gold Standard</i> Minuman Isotonis terhadap Rehidrasi Tubuh <i>Mirza Hapsari Sakti TP</i>	1029
64.	Kecukupan Gizi Mineral : Kalsium, Fosfor, Magnesium, Tembaga, Kromium, Besi, Iodium, Seng, Selenium, Mangan, Fluorida, Natrium dan Kalium <i>Moesijanti Soekatri</i>	1041
65.	Pengetahuan Mengenai Manfaat Kesehatan Temulawak Dan Efikasi Minuman Serbuk Temulawak Instan Untuk Peningkatan Populasi Limfosit (<i>Knowledge on Health Benefit of Curcuma and the Efficacy of Curcuma Instant Drink on Lymphocyte Count</i>) <i>Muhammad Aries</i>	1101
66.	Kadar Profil Lipid Darah Masyarakat Pria Vegetarian dan Non-vegetarian di Bali <i>Ni Ketut Sutiari</i>	1117
67.	Perbedaan Konsumsi Makronutrien Penderita Sindrom Metabolik dan Non Sindrom Metabolik di Lingkungan Sekretariat Daerah Kabupaten Bangli Provinsi Bali <i>Ni Nengah Ariati</i>	1125
68.	Pola Konsumsi Pangan dan Tingkat Sosial Ekonomi Dalam Kaitannya Dengan Status Gizi di Daerah Endemik Malaria Kabupaten Mamuju Propinsi Sulawesi Barat <i>Nurhaedar Jafar</i>	1137
69.	Perilaku Makan, Aktifitas Fisik, <i>Body Image</i> , dan <i>Self Esteem</i> pada Anak Status Gizi Normal dan Lebih Di SDN Kauman 1 dan SDN Gadang 4, Kota Malang <i>Nurul Muslihah</i>	1151
70.	Asupan Serat dan Karbohidrat dengan Pengendalian Kadar Glukose Darah Penderita Diabetes Melitus yang Dirawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar <i>Pande Putu Sri Sugiani</i>	1163

71.	Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Dini pada Bayi di Posyandu Wilayah Kerja Puskesmas Kampung Sawah, Kota Tangerang Selatan <i>Ratri Ciptaningtyas</i>	1175
72.	Campuran Yogurt dan Sari Stroberi Memperbaiki Profil Lipid Darah <i>Rince Alfia Fadri</i>	1187
73.	Faktor Risiko Asupan Fe, Inhibitor Kalsium dan Jarak Kelahiran terhadap Kejadian Osteoporosis pada Ibu Hamil di Klinik NURANI Godean <i>Sandy Ardiansyah</i>	1195
74.	<i>Physical Activity and Energy Requirement of Urban Adolescents Aged 15–18 Years</i> <i>Silvia Mawarti Perdana</i>	1213
75.	Pengembangan Tepung Kecambah Kedelai (<i>Glicine max</i>) Dan Tepung Kecambah Jagung (<i>Zea mays</i>) Sebagai Formula Enteral Bagi Balita Gizi Buruk Fase Stabilisasi <i>Siska Dwi Sofiani</i>	1225
76.	Perbedaan Tingkat Pengetahuan Ibu dan Tingkat Konsumsi pada Balita Usia 12-36 Bulan Dengan Status Gizi Buruk dan Status Gizi Normal <i>Siti Rahayu Nadhiroh</i>	1247
77.	Pengaruh Komik "Ayo Sarapan!" Terhadap Tingkat Pengetahuan Sarapan Siswa Sekolah Dasar Di Kota Bogor (<i>The Effect of "Let's Breakfast!" Comic on Breakfast Knowledge of Elementary School Children in Bogor</i>) <i>Sondang Nababan</i>	1257
78.	Hubungan Konsumsi Fast Food Dan Soft Drink, Aktifitas Fisik Dengan Obesitas Remaja <i>Sri Adiningsih</i>	1275
79.	<i>The Effect Of Intake Of Energy, Protein, Fat, Carbohydrate, And Fibers On The Incidence Of Obesity Among Medical Students</i> <i>Sri Lestari</i>	1293
80.	Pengembangan Sistem Layanan Pranikah Terpadu (Laduni) Di Kabupaten Probolinggo <i>Sri Sumarmi</i>	1301
81.	Review: Sinergitas Prebiotik, Probiotik Dan Zat Gizi sebagai Imunomodulator Sekretori Imunoglobulin A (Siga) <i>Suparman</i>	1319

82.	Pengaruh Pendidikan Manajemen Laktasi terhadap Pengetahuan Manajemen Laktasi, Pola Menyusui, dan Status Gizi Bayi <i>Sutomo Rum Teguh Kaswari</i>	1335
83.	Dampak Pemberian Jenis Makanan Sapihan Formula dan Non-formula (<i>Home Made</i>) Terhadap Status Gizi Dan Kesehatan Bayi Usia 6–12 Bulan di Kota Semarang <i>Suyatno</i>	1349
84.	Studi Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah di Indonesia <i>Tiurma Sinaga</i>	1359
85.	Dinamika Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga pada Agroekosistem Lahan Kering Berbasis Palawija dan Sayuran <i>Tri Bastuti Purwantini</i>	1373
86.	Optimalisasi Proses Modifikasi Pati untuk Meningkatkan Kadar Pati Resisten Pada Pati Ubi Kayu (<i>Manihot Esculenta Crantz</i>) dan Pengaruhnya Terhadap Absorpsi Glukosa, Trigliserida dan Kolesterol Secara <i>In Vivo</i> <i>Tri Dewanti Widianingsih</i>	1393
87.	Hubungan Konsumsi Pangan Hewani dengan Status Tinggi Badan Remaja Indonesia <i>Trikorian Adesanjaya</i>	1407
88.	Dampak Kekurangan Gizi terhadap Kemampuan Kognitif dan Belajar serta Produktivitas <i>Trina Astuti</i>	1421
89.	Faktor Dominan Yang Berhubungan Dengan Kejadian <i>Stunting</i> Pada Balita (24-59) Bulan Di Provinsi Aceh, Sumatra Utara, Sumatra Selatan, dan Lampung Tahun 2010 (Analisis Data Riskesdas 2010) <i>Trini Sudiarti</i>	1437
90.	Beban Glikemik Makanan dan Gizi Lebih pada Remaja di SMP <i>Full Day</i> Di Surabaya <i>Triska Susila Nindya</i>	1449

Bagian 8:

BIDANG KETERSEDIAAN DAN AKSESSIBILITAS PANGAN

91.	Peranan Pengembangan Sumberdaya Petani dalam Meningkatkan Pendapatan Rumahtangga di Desa Baumata Timur Kabupaten Kupang <i>Abubakar Iskandar</i>	1457
-----	---	------

92.	Daya Terima dan <i>Cost Effectiveness</i> Inovasi PMT BISKUIT Fungsional Sinbiotik Pangan Lokal pada Balita Berat Badan Rendah <i>Annis Catur Adi</i>	1475
93.	Diversifikasi Pangan di NTT: Mengembalikan dan Memberdayakan konsumsi pangan lokal <i>Bayu Setiawan</i>	1485
94.	Faktor Sosial Ekonomi yang Berhubungan dengan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Nelayan Perkotaan di Surabaya <i>Dini Ririn Andrias</i>	1499
95.	Estimasi Kehilangan Beras di Rumah Tangga <i>Euis Intarina Anindhita Zetyra</i>	1507
96.	Ketercukupan Pangan Indonesia di Masa Mendatang (Tahun 2015, 2020, 2030, dan 2040) : di Lihat dari Faktor Ketersediaan dan Kebutuhan Pangan <i>Ikha Prasetyani</i>	1521
97.	Studi Populasi <i>Tacca Leontopetaloides</i> (Mure) Sebagai Pangan Alternatif di Kabupaten Gunung Kidul, Kulon Progo dan Bantul Yogyakarta <i>Ina Erlinawati</i>	1539
98.	Potensi Ekstrak Rimpang Zingiberaceae dalam Menghambat Pertumbuhan Buofilm <i>Serratia Marcescens</i> secara <i>In Vitro</i> <i>Lisa Carolin</i>	1555
99.	Efek Preventif dari Ekstrak Rimpangzingiberaceae terhadap Pertumbuhan Biofilm <i>Escherichia Coli</i> secara <i>In Vitro</i> <i>Monica</i>	1563
100.	Konsumsi Pangan Lokal Tingkat Rumahtangga di Desa Nelayan Kabupaten Hulu Sungai Utara <i>Rusman Efendi</i>	1571
101.	Berangan (<i>Castanopsis</i> SPP): Keanekaragaman dan Pemanfaatannya Sebagai Sumber Pangan Lokal <i>Siti Sunarti & Rugayah</i>	1583
102.	Etnobotani <i>Tacca leontopetaloides</i> (L.) O.Kuntze sebagai Bahan Pangan di Pulau Kangean, Jawa Timur (Ethnobotany of <i>Tacca leontopetaloides</i> (L.) O.Kuntze as a Food in Kangean Island, East Java) <i>Siti Susiarti</i>	1599
103.	Determinan status gizi balita pada rumah tangga miskin di Kabupaten Cirebon <i>Suparman</i>	1607

104. Hidrolisis Pati Sagu untuk Produksi Maltodekstrin menggunakan Iradiasi Gelombang Mikro <i>Triyani Fajriutami</i>	1621
105. Pengembangan dan Pemanfaatan Suweg Berbasis Kearifan Lokal dalam Upaya Mendukung Ketahanan Pangan Nasional <i>Yuzammi</i>	1633
106. Aplikasi <i>Heat Moisture Treatment</i> (Hmt) untuk Modifikasi Karakteristik Struktural dan Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Ungu <i>Widya Dwi Rukmi Putri</i>	1643

Bagian 9:

BIDANG MUTU GIZI, KONSUMSI DAN KEAMANAN PANGAN

107. Mutu Ayam Goreng dipengaruhi oleh Penggunaan Minyak <i>Anak Agung Nanak Antarini</i>	1661
108. Tingkat Kesadaran & Masalah Implementasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan Industri Jasa Boga (Studi Kasus Kota Serang & Tangerang Selatan) <i>Agus Fanar Syukri</i>	1673
109. Pengaruh Pencampuran Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) Dan Tepung Kacang Tanah (<i>Arachis Hypogaea, L.</i>) terhadap Karakteristik Brownies yang Dihasilkan <i>Aisman</i>	1687
110. Pengetahuan dan Sikap Gizi, Praktek Konsumsi Susu serta Status Gizi Ibu Hamil <i>Atika Primadala Amrin</i>	1699
111. Kemampuan Kapang <i>Rhizopus Oligosporus</i> Meningkatkan Kandungan Nutrisi Substrat Ampas Sawit melalui Fermentasi Cair <i>Erwin Affandi</i>	1713
112. Sumber Informasi dan Pengetahuan Mahasiswa Baru IPB Tentang Keamanan Monosodium Glutamat <i>Gita Wahyu Arifiyanti</i>	1723
113. Preferensi dan Kebiasaan Konsumsi Makanan Jajanan Gorengan di Kalangan Aktivist Badan Eksekutif Mahasiswa Institut Pertanian Bogor <i>Leily Amalia</i>	1735
114. Pembuatan Minuman Fermentasi Sari Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>) dengan Menggunakan Starter Dadih <i>Novelina</i>	1749

115. Resep Makanan Pendamping Asi Padat Gizi Telah Berhasil Dikembangkan Menggunakan Makanan Lokal <i>Nur Handayani</i>	1761
116. Penambahan Bahan Pengikat dan Emulsifier pada Produk Sosis Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i>) <i>Ratna Handayani</i>	1775
117. Analisis Penyelenggaraan Makan di Sekolah dan Kualitas Menu Siswa Sekolah Dasar <i>Reisi Nurdiani</i>	1793
118. Peningkatan Kadar Kalsium Nugget Melalui Penambahan Tulang Ikan Tuna Pada Nugget Ikan Tuna <i>Rina Yenrina</i>	1811
119. Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Darurat Snack Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar dan Kacang-Kacangan <i>Sandi Darniadi</i>	1823
120. Identifikasi Perubahan Parameter Iklim dan Dampaknya terhadap Usaha dan Ketahanan Pangan Masyarakat Perikanan <i>Siti Hajar Suryawati</i>	1833
121. Studi Konsumsi Air Pada Ibu Hamil Di Wilayah Bogor <i>Siti Madanijah</i>	1845
122. Karakteristik Komposisi Nutrisi dan Daya Mengembang Tepung Umbi Ubi Kayu untuk Mendukung Industri Pangan Olahan <i>Sri Hartati</i>	1859
123. Modal Sosial dan Pembangunan Ketahanan Pangan Berkelanjutan <i>Suandi</i>	1869

Bagian 10:

BIDANG KELEMBAGAAN, KEBIJAKAN DAN TEKNOLOGI

124. Nutripreneurship, Wira Usaha di Bidang Pangan dan Gizi <i>Agus Sri Wardoyo</i>	1885
125. Meningkatkan Peran Pemerintah Daerah Gunamendorong Inovasi Produk Makanan dan Minuman Berbasis Kedelai Lokal (Studi pada Industri Makanan dan Minuman Sehat di Kota Salatiga) <i>Anugerah Yuka Asmara dan Budi Triyono</i>	1895
126. Pengembangan dan Penguatan Kelembagaan Pangan Tingkat Lokal <i>Mewa Ariani</i>	1915

127. Penguatan Inovasi “Republik Telo” Mendukung Pengembangan Ekonomi Lokal <i>Prakoso Bhairawa Putera</i>	1927
128. Modal Sosial dan Pembangunan Ketahanan Pangan Berkelanjutan <i>Suandi</i>	1939
129. Efektifitas Kulit Pohon Manggis sebagai Pengawet dan Perlakuan Penanganan terhadap Umur Simpan Nira Aren (<i>Arenga pinnata (Wurmb.) Merr</i> serta Kualitas Gula Merah yang Dihasilkan <i>Syabrizal Muttakin</i>	1953
130. Peranan Lumbung Pangan Dalam Ketahanan Pangan di Kabupaten Ogan Komering Ilir Sumatera Selatan <i>Viktor Siagian</i>	1963

REVIEW DAN PENYEMPURNAAN ACUAN LABEL GIZI (ALG)

Elin Herlina¹, Rimbawan², Tetty Helfery Sihombing³, Dodik Briawan⁴

¹Direktorat Penilaian Keamanan Pangan, Badan POM, ²Departemen Gizi Masyarakat FEMA-IPB, ³Direktorat Standardisasi Produk Pangan Badan POM, ⁴Departemen Gizi Masyarakat, FEMA-IPB

E-mail: elin_herlina_1@yahoo.com, rimbawan62@yahoo.com, tettyhelfery@yahoo.com, dbriawan@yahoo.com

ABSTRAK

Dewasa ini, kepedulian masyarakat terhadap kesehatan dan gizi semakin meningkat. Informasi nilai gizi pada label pangan sudah menjadi salah satu fokus perhatian konsumen untuk mengetahui kandungan gizi dalam produk pangan tersebut dan menghitung asupan harian zat gizi mereka. Hal tersebut sering kali dikaitkan dengan pencegahan atau pemantauan status gizi dan kesehatan terutama terhadap penyakit tidak menular (*Non Communicable Disease*) yang terkait dengan asupan gizi seperti penyakit jantung koroner, diabetes, darah tinggi, dan lain-lain.

Meskipun pencantuman informasi nilai gizi belum diwajibkan untuk semua jenis pangan olahan, namun banyak pelaku usaha menangkap peluang ini sebagai upaya meningkatkan nilai produk pangan yang dihasilkannya melalui pencantuman Tabel Informasi Nilai Gizi (ING) pada label produk.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, pencantuman keterangan tentang kandungan gizi harus dinyatakan dalam persentase dari Angka Kecukupan Gizi (AKG). AKG yang digunakan untuk pelabelan disebut dengan Acuan Label Gizi (ALG). Untuk memberikan informasi yang lebih tepat, maka ALG ditetapkan berdasarkan beberapa kelompok konsumen.

Meskipun jika dibandingkan dengan negara-negara lain, ketentuan ALG di Indonesia sudah lengkap, namun dalam perkembangannya, berbagai inovasi dilakukan oleh perusahaan pangan di mana ketentuan terkait ALG belum mengakomodasi perkembangan tersebut. Inovasi tersebut antara lain terkait peruntukan produk (*staging*) yang makin beragam, penambahan komponen gizi lain yang belum ditetapkan nilai AKG-nya, sinkronisasi ketentuan penambahan zat gizi yang memiliki fungsi lain, misal sebagai bahan tambahan pangan, serta penetapan *upper level* terhadap penggunaan zat gizi dalam produk pangan.

Pengelompokan target konsumen untuk ALG perlu mempertimbangkan berbagai hal, dan diusulkan kelompok tersebut dilengkapi menjadi kelompok usia 0–6 bulan, 7–12 bulan, 1–3 tahun, 7–24 bulan, 3–12 tahun, kelompok usia umum, kelompok lanjut usia (> 60 tahun), ibu hamil, ibu menyusui, dan olahragawan.

Dengan *me-review* dan menyempurnakan aturan tentang ALG ini diharapkan mempunyai dampak positif bagi pihak-pihak terkait (*stakeholder*). Bagi konsumen, informasi nilai gizi (termasuk klaim zat gizi) pada label pangan merupakan sarana edukasi bagi masyarakat untuk meningkatkan kepedulian dan perhatian terhadap pemantauan status gizi dan kesehatan. Bagi pihak produsen, dapat meningkatkan nilai tambah (*market value*) produk pangan dan mengelola penggunaan

komponen zat gizi dalam produk pangan secara rasional dengan mempertimbangkan status gizi dan kesehatan masyarakat. Bagi pemerintah, penyempurnaan regulasi dapat mendukung program pemerintah dalam pembangunan gizi berbasis kemandirian.

Kata kunci: Informasi Nilai Gizi, Acuan Label Gizi, Takaran Saji, *Staging*, *Upper Level*, Komponen Gizi Baru, Sinkronisasi

PENDAHULUAN

Dewasa ini, kepedulian masyarakat terhadap kesehatan dan gizi semakin meningkat termasuk meningkatnya kesadaran terhadap pemantauan status gizi dari pangan yang dikonsumsi. Salah satu objek pemantauan status gizi dari suatu pangan adalah tabel Informasi Nilai Gizi (ING) yang tercantum pada label pangan. Tabel Informasi nilai gizi pada label pangan sudah menjadi salah satu fokus perhatian konsumen, untuk mengetahui kandungan gizi dalam produk pangan tersebut dan menghitung asupan harian zat gizi mereka. Hal tersebut sering kali dikaitkan dengan pencegahan atau pemantauan status gizi dan kesehatan terutama terhadap penyakit tidak menular (*Non Communicable Disease, NCD*) yang terkait dengan asupan gizi seperti penyakit jantung koroner, diabetes, darah tinggi, dan lain-lain. Berdasarkan data *World Health Organization* tahun 2011 dalam *NCD Country Profiles*, pada tahun 2010 sejumlah 63% dari total kematian di Indonesia disebabkan oleh NCD dengan proporsi sebagai berikut: penyakit jantung koroner 30%, kanker 13%, penyakit pernapasan 7%, diabetes 3%, NCD lainnya 10%. Salah satu cara pengendalian Penyakit Tidak Menular (PTM) yaitu diet yang tepat. Oleh karena itu, informasi kandungan gizi suatu produk pangan sangat membantu konsumen untuk mengatur asupannya.

Informasi nilai gizi pada label pangan selain membawa manfaat bagi konsumen, juga memberi dampak positif bagi pelaku usaha di bidang pangan. Meskipun pencantuman informasi nilai gizi belum diwajibkan untuk semua jenis pangan olahan, namun banyak pelaku usaha menangkap peluang ini sebagai upaya meningkatkan nilai tambah (*market value*) produk pangan yang dihasilkannya melalui pencantuman Tabel Informasi Nilai Gizi (ING) pada label produk. Untuk memberikan informasi yang tepat, ING perlu disesuaikan dengan target konsumen produk, mengingat kebutuhan gizi yang berbeda antara kelompok konsumen tertentu.

KONDISI SAAT INI

Sebagai wadah untuk menggambarkan nilai gizi suatu produk pangan, Informasi Nilai Gizi merupakan hal yang penting untuk diatur sehingga informasi yang disampaikan dapat memberi gambaran yang bermanfaat untuk penetapan keputusan konsumsi suatu produk pangan. Informasi Nilai Gizi didefinisikan

sebagai daftar kandungan zat gizi pangan pada label pangan sesuai dengan format yang telah ditetapkan. Payung hukum yang mengatur ING tertuang dalam Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan pasal 32 dan pasal 33, Keputusan Kepala Badan POM No. HK.00.05.52.6291 Tahun 2007 tentang Acuan Label Gizi Produk Pangan, Peraturan Kepala Badan POM No. HK.00.06.51.0475 Tahun 2005 tentang Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan dan peraturan perubahannya (Peraturan Kepala Badan POM No. HK.03.1.23.11.11.09605 Tahun 2011).

Di Indonesia, pencantuman tabel ING pada label pangan bersifat sukarela, namun akan bersifat wajib bagi pangan yang disertai pernyataan bahwa pangan mengandung vitamin, mineral, dan atau zat gizi lainnya yang ditambahkan; atau dipersyaratkan berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku di bidang mutu dan gizi pangan, wajib ditambahkan vitamin, mineral, dan atau zat gizi lainnya.

Informasi yang wajib dicantumkan dalam tabel ING pada label produk pangan antara lain ukuran takaran saji; jumlah sajian per kemasan; kandungan energi per takaran saji; kandungan protein per sajian (dalam gram); kandungan karbohidrat per sajian (dalam gram); kandungan lemak per sajian (dalam gram); persentase dari angka kecukupan gizi yang dianjurkan. Informasi lain seperti energi dari lemak, lemak jenuh, lemak *trans*, kolesterol, serat pangan, gula, vitamin A, vitamin C, kalsium, zat besi dan zat gizi lain wajib dicantumkan bila terdapat dalam jumlah tertentu, dipersyaratkan untuk ditambahkan atau difortifikasikan atau memuat klaim yang berkenaan dengan zat gizi tersebut.

Pengaturan format ING pada label pangan meliputi antara lain bentuk, susunan informasi dan cara pencantumannya. Berdasarkan luas permukaan label pangan, format ING dikelompokkan atas format vertikal, untuk kemasan dengan luas permukaan label lebih dari 100 cm²; format horizontal, untuk kemasan dengan luas permukaan label kurang dari atau sama dengan 100 cm²; format untuk kemasan pangan dengan luas permukaan label kurang dari atau sama dengan 30 cm²; dan jika luas permukaan label lebih dari 100 cm², namun bentuk kemasan tidak dapat mengakomodasi format vertikal, maka pencantuman ING dapat menggunakan format horizontal. Berdasarkan peruntukan produk, format ING dikelompokkan atas umum; pangan yang ditujukan bagi bayi/anak usia 6 sampai 24 bulan; pangan yang ditujukan bagi anak usia 2 sampai 5 tahun; pangan yang berisi 2 atau lebih pangan yang dikemas secara terpisah dan dimaksudkan untuk dikonsumsi masing-masing; pangan yang berbeda dalam hal rasa, aroma atau warna; pangan yang biasa dikombinasikan dengan pangan lain sebelum dikonsumsi; dan pangan yang harus diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.

Berikut contoh format tabel ING.

INFORMASI NILAI GIZI	
Takaran saji :(URT)....(g/ml)	
Jumlah sajian perkemasan :	
JUMLAH PERSAJIAN	
Energi total kkal
	% AKG*
Lemak Total g%
Lemak jenuh g%
Kolesterol mg %
Protein g%
Karbohidrat total g%
Serat Pangan g%
Natrium mg %
Vitamin A %
Vitamin C %
Kalsium %
Zat besi %
* Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2000 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.	

Ketentuan Peraturan Perundang-undangan yang mengatur ALG tercantum dalam Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan dimana dinyatakan bahwa pencantuman keterangan tentang kandungan gizi harus dinyatakan dalam persentase dari Angka Kecukupan Gizi (AKG). AKG yang digunakan untuk pelabelan disebut dengan Acuan Label Gizi (ALG). ALG digunakan sebagai acuan untuk pencantuman keterangan tentang kandungan gizi pada pelabelan produk pangan dan ditetapkan sesuai kelompok konsumen.

Saat ini pencantuman Acuan Label Gizi (ALG) mengacu kepada Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK.00.05.52.6291 yang ditetapkan tanggal 9 Agustus 2007 Tentang Acuan Label Gizi Produk Pangan. Keputusan ini digunakan sebagai acuan untuk pencantuman keterangan tentang kandungan gizi pada pelabelan produk pangan. ALG tersebut ditetapkan sesuai kelompok konsumen meliputi konsumen umum, bayi 0–6 bulan, anak 7–23 bulan, anak 2–5 tahun, ibu hamil dan ibu menyusui.

PEMBAHASAN

Meskipun jika dibandingkan dengan Negara-negara lain, ketentuan ALG di Indonesia sudah paling lengkap, namun dalam perkembangannya, berbagai inovasi dilakukan oleh perusahaan pangan di mana ketentuan terkait ALG belum mengakomodasi perkembangan tersebut. Inovasi tersebut antara lain terkait

peruntukan produk (staging) yang makin beragam, penambahan komponen gizi lain yang belum ditetapkan nilai AKG-nya dan penggunaan takaran saji produk yang kurang rasional, sinkronisasi ketentuan penambahan zat gizi yang memiliki fungsi lain misal sebagai bahan tambahan pangan, serta penetapan *upper level* terhadap penggunaan zat gizi dalam produk pangan.

Keputusan Kepala Badan POM No. HK.00.05.52.6291 Tahun 2007 tentang Acuan Label Gizi Produk Pangan mengatur nilai Acuan Label Gizi untuk kelompok konsumen antara lain umum, bayi 0–6 bulan, anak 7–23 bulan, anak 2–5 tahun, ibu hamil dan ibu menyusui.

Sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan hasil penelitian terkait peranan zat–zat gizi tertentu (contoh tembaga, kolin, biotin) terhadap kesehatan, industri pangan menambahkan sumber zat gizi tersebut sehingga dapat mencantumkannya pada Tabel Informasi Nilai Gizi. Namun karena zat-zat gizi tersebut belum diatur dalam Acuan Label Gizi, maka persentase angka kecukupan zat gizi tersebut tidak dapat terinformasikan. Jenis zat gizi yang telah diatur nilai ALG-nya untuk kelompok konsumen tertentu yaitu energi, lemak total, lemak jenuh, kolesterol, asam linoleat, protein, karbohidrat total, serat makanan, vitamin A, vitamin D, vitamin E, vitamin K, thiamin, riboflavin, niasin, asam folat, asam *panthotenat*, piridoksin, vitamin B12, vitamin C, kalium, natrium, kalsium, fosfor, magnesium, besi, yodium, *zink*, selenium, mangan, *fluor*.

Sebagaimana tertuang dalam Keputusan Menteri Kesehatan tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia, salah satu kegunaan AKG adalah untuk Acuan label pangan yang mencantumkan informasi nilai gizi. Oleh karena itu, batasan jumlah zat gizi untuk ALG ditetapkan berdasarkan Angka Kecukupan Gizi yang ditetapkan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1593/Menkes/SK/IX/ 2005 tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Meskipun demikian, jumlah zat gizi yang ditetapkan untuk ALG (31 jenis) lebih banyak daripada jumlah zat gizi yang ditetapkan dalam AKG (22 jenis).

Apabila dibandingkan dengan ketentuan sebelumnya, ALG ini sudah jauh lebih lengkap baik dari jenis zat gizi maupun kelompok konsumennya dimana jenis zat gizi yang diatur untuk kelompok umum sebanyak 31 zat gizi. Sedangkan berdasarkan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor : HK.00.05.5.1142 yang ditetapkan tanggal 25 Maret 2003 Tentang Acuan Pencantuman Persentase Angka Kecukupan Gizi Pada Label Produk Pangan, kelompok konsumen yang diatur meliputi konsumen umum, bayi/anak usia 4 (empat) bulan sampai 24 (dua puluh empat) bulan serta anak usia 2 (dua) tahun sampai 5 (lima) tahun. Sedangkan jumlah zat gizi yang diatur sebanyak 29 zat gizi untuk kelompok umum. Batasan ALG dalam Keputusan

Kepala Badan POM tersebut ditetapkan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 913 / Menkes / SK / VIII/2002 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia.

Hal lain yang perlu mendapat perhatian dalam *review* ALG adalah penetapan kelompok konsumen yang sesuai dan tepat. Perlu harmonisasi dan sinkronisasi pengelompokan tersebut dengan pengelompokan pangan yang ditetapkan. Sebagai contoh, ALG yang ditetapkan untuk pangan yang ditujukan bagi anak usia 7–23 bulan. Batasan tersebut dapat digunakan untuk produk MP ASI yang ditujukan untuk anak usia 6 sampai 24 bulan. Namun, terdapat juga MP ASI yang tidak diperuntukan bagi usia tersebut, melainkan disesuaikan dengan tekstur dan kandungan gizi produk, misalnya untuk usia 9–24 bulan, 1–2 tahun, dll. Di samping itu, terdapat ketentuan lain yang mengelompokkan pangan jenis formula lanjutan menjadi formula lanjutan 1 untuk usia 7–11 bulan dan formula lanjutan 2 untuk usia 1–3 tahun. Demikian pula dengan kelompok usia 2–5 tahun, di mana tidak terdapat produk pangan yang khusus diperuntukkan bagi kelompok usia tersebut.

Pengelompokan produk pangan secara umum dapat dibagi menjadi kelompok usia 0–6 bulan untuk formula bayi, 7–12 bulan untuk formula lanjutan tingkat 1, 1–3 tahun untuk formula lanjutan tingkat 2 atau formula pertumbuhan, 7–24 bulan untuk MP ASI, 3–12 tahun untuk pangan yang ditujukan untuk anak, kelompok usia umum, kelompok lanjut usia (> 60 tahun), ibu hamil, ibu menyusui, dan olahragawan.

Penambahan vitamin dan mineral sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan kualitas gizi pangan, dapat dilakukan dengan menggunakan senyawa tertentu sebagai sumber vitamin dan atau mineral tersebut. Senyawa tersebut biasanya memiliki fungsi lain sebagai Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang telah ditetapkan batasan penggunaannya. Oleh karena itu, perlu sinkronisasi ketentuan antara batasan sebagai bahan tambahan pangan dan acuan gizi.

Takaran saji didefinisikan sebagai jumlah produk pangan yang biasa dikonsumsi dalam satu kali makan, dinyatakan dalam ukuran rumah tangga (URT) yang sesuai untuk produk pangan tersebut. Penetapan jumlah takaran saji sangat memengaruhi informasi tentang jumlah kandungan gizi produk pada label, sehingga perlu dibakukan untuk setiap jenis pangan. Sampai saat ini, Indonesia belum mengatur tentang besaran nilai takaran saji produk pangan. Beberapa hal yang terkait dengan takaran saji antara lain nilai takaran saji untuk pangan olahan baik pangan olahan yang siap dikonsumsi maupun pangan olahan yang menjadi bahan baku pangan olahan lain atau pangan setengah jadi seperti tepung terigu, margarin, minyak goreng, dan lainnya.

Upper level terhadap penggunaan zat gizi dalam produk pangan perlu ditetapkan mengingat banyak industri pangan menggunakan zat gizi berlebihan dalam produk pangan yang dihasilkannya dengan pertimbangan stabilitas zat gizi tersebut selama di peredaran, keragaman bioavailabilitas zat gizi yang digunakan dan adanya *carry over* zat gizi tersebut dari bahan penyusun lainnya. Meskipun zat gizi dibutuhkan tubuh dan mempunyai peranan penting, namun konsumsi zat gizi berlebihan juga dapat membawa dampak negatif terhadap kesehatan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dengan *me-review* dan menyempurnakan aturan tentang ALG ini diharapkan mempunyai dampak positif bagi pihak-pihak terkait (stakeholder). Bagi konsumen, informasi nilai gizi (termasuk klaim zat gizi) pada label pangan merupakan sarana edukasi bagi masyarakat untuk meningkatkan *awareness* terhadap pemantauan status gizi dan kesehatan. Bagi pihak produsen, dapat meningkatkan value produk pangan dan mengelola penggunaan komponen zat gizi dalam produk pangan secara rasional dengan mempertimbangkan status gizi dan kesehatan masyarakat. Bagi pemerintah, melalui penyempurnaan regulasi ini mendukung program pemerintah dalam pembangunan gizi berbasis kemandirian.

Review ALG perlu mempertimbangkan kebutuhan konsumen akan informasi terkait kandungan gizi produk yang akan dikonsumsinya. Untuk itu perlu dipertimbangkan hal-hal berikut yaitu kelompok target konsumen, kewajiban untuk mencantumkan Informasi Nilai Gizi untuk semua produk pangan, penggunaan zat gizi tertentu yang belum ditetapkan pada ALG yang ditetapkan saat ini, pertimbangan *upper level* dan penggunaan bahan tertentu yang dapat berfungsi sebagai bahan tambahan pangan dan zat gizi.

Pengelompokan produk pangan diusulkan dibagi menjadi kelompok usia 0–6 bulan, 7–12 bulan, 1–3 tahun, 7–24 bulan, 3–12 tahun, kelompok usia umum, kelompok lanjut usia (> 60 tahun), ibu hamil, ibu menyusui, dan olahragawan.

Review ALG perlu melibatkan pihak lain terkait seperti pakar, instansi lain terkait dan asosiasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Pemerintah RI. 1999. *Peraturan Pemerintah nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan* Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2004. *Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor HK.00.05.52.6291 tentang Acuan Label Gizi Produk Pangan*. Jakarta: Badan POM RI.

[BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2005. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor HK.00.06.51.0475 tentang Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan*. Jakarta: Badan POM RI.

[BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2011. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor HK.03.1.23.11.11.09605 tentang Perubahan Atas Peraturan Kepala Badan POM nomor HK.00.06.51.0475 Tahun 2005 tentang Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan*. Jakarta: Badan POM RI.

World Health Organization. 2011. NCD Country Profiles.