

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.1600, 2016

KEMENKES. Standar Produk Suplementasi Gizi. Pencabutan.

PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 51 TAHUN 2016

TENTANG

STANDAR PRODUK SUPLEMENTASI GIZI

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : a.

- a. bahwa dalam rangka melindungi masyarakat dari kekurangan gizi dilaksanakan pemberian suplementasi gizi bagi kelompok rawan gizi;
- b. bahwa beberapa Peraturan Menteri Kesehatan yang mengatur tentang standar produk suplementasi gizi perlu disesuaikan dengan perkembangan hukum, dan ilmu pengetahuan dan teknologi;
- bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Standar Produk Suplementasi Gizi;

Mengingat

- : 1. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
 - Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);

- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
- Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);
- 5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
- 6. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia Dalam Makanan;
- 7. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2010 Nomor 358);
- 8. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 757);
- 9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 10 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antikempal (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 549);
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengembang (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 550);
- 11. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 15 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengental (Berita

- Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 554);
- 12. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 17 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Gas untuk Kemasan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 556);
- 13. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengemulsi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 559);
- 14. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 38 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antioksidan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 802);
- 15. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 1438);
- 16. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 4 Tahun 2014 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 562);
- 17. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 23 Tahun 2014 tentang Upaya Perbaikan Gizi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 967);
- 18. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 88 Tahun 2014 tentang Standar Tablet Tambah Darah bagi Wanita Usia Subur dan Ibu Hamil (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1840);
- 19. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 21 Tahun 2015 tentang Standar Kapsul Vitamin A Bagi Bayi, Anak Balita, dan Ibu Nifas (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 441);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI KESEHATAN TENTANG STANDAR PRODUK SUPLEMENTASI GIZI.

Pasal 1

- (1) Untuk memenuhi kecukupan gizi bagi bayi, balita, anak usia sekolah, wanita usia subur, ibu hamil, dan ibu nifas, diberikan suplementasi gizi.
- (2) Suplementasi gizi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) merupakan penambahan makanan atau zat gizi yang diberikan dalam bentuk:
 - a. makanan tambahan;
 - b. tablet tambah darah;
 - c. kapsul vitamin A; dan
 - d. bubuk tabur gizi.
- (3) Suplementasi gizi dalam bentuk makanan tambahan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a merupakan makanan tambahan dengan formulasi khusus dan difortifikasi dengan vitamin dan mineral yang diberikan kepada:
 - a. balita 6-59 (enam sampai dengan lima puluh sembilan) bulan dengan kategori kurus;
 - b. anak usia sekolah dasar dengan kategori kurus; dan
 - c. ibu hamil kurang energi kronis.
- (4) Suplementasi gizi dalam bentuk tablet tambah darah sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf b merupakan suplemen gizi dengan kandungan paling sedikit zat besi dan asam folat yang diberikan kepada wanita usia subur dan ibu hamil.
- (5) Suplementasi gizi dalam bentuk kapsul vitamin A sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf c merupakan kapsul yang mengandung retinol (palmitat/asetat) dosis tinggi yang diberikan kepada bayi, anak balita, dan ibu nifas.
- (6) Suplementasi gizi dalam bentuk bubuk tabur gizi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf d merupakan bubuk multi vitamin dan mineral yang diberikan kepada

balita 6-24 enam sampai dengan dua puluh empat) bulan.

Pasal 2

- (1) Setiap produk suplementasi gizi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 1 ayat (2) yang beredar di Indonesia wajib memenuhi standar.
- (2) Standar produk suplementasi gizi dalam bentuk makanan tambahan dan bubuk tabur gizi meliputi:
 - a. kandungan;
 - b. bahan tambahan pangan, bagi makanan tambahan;
 - c. cemaran mikroba dan logam berat;
 - d. pengolahan; dan
 - e. pengemasan dan pelabelan.
- (3) Standar produk suplementasi gizi dalam bentuk makanan tambahan dan bubuk tabur gizi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) tercantum dalam Lampiran I dan Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.
- (4) Standar produk suplementasi gizi dalam bentuk tablet tambah darah dan kapsul vitamin A sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 3

Setiap produsen dalam memproduksi produk suplementasi gizi harus memenuhi standar sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2.

Pasal 4

- (1) Menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan dan pemerintah daerah melakukan pembinaan terhadap pemenuhan standar produk suplementasi gizi sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri ini sesuai dengan kewenangan masing-masing.
- (2) Kepala badan yang memiliki tugas dan fungsi di bidang pengawasan obat dan makanan melakukan pengawasan

- terhadap pemenuhan standar produk suplementasi gizi sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri ini.
- (3) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan melalui:
 - a. advokasi dan sosialisasi; dan/atau
 - b. monitoring dan evaluasi.
- (4) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (5) Pelanggaran terhadap pemenuhan standar produk suplementasi gizi sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri ini dikenakan sanksi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 5

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku:

- a. setiap produsen yang memproduksi produk suplementasi gizi dalam bentuk makanan tambahan dan bubuk tabur gizi harus menyesuaikan dengan ketentuan Peraturan Menteri ini paling lambat dalam jangka waktu 6 (enam) bulan sejak Peraturan Menteri ini diundangkan; dan
- b. produk suplementasi gizi dalam bentuk makanan tambahan dan bubuk tabur gizi dari pengadaan pemerintah berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan yang lama tetap dapat diedarkan sampai dengan batas kadaluwarsa produk.

Pasal 6

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku:

- a. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor
 224/Menkes/SK/II/2007 tentang Spesifikasi Teknis
 Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI);
- b. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 899/Menkes/SK/X/2009 tentang Spesifikasi Teknis Makanan Tambahan Anak Balita 2-5 Tahun, Anak Usia Sekolah Dasar dan Ibu Hamil; dan

c. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tahun 2013 tentang Standar Bubuk Tabur Gizi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 916), dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 7

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Menteri ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

> Ditetapkan di Jakarta pada tanggal 7 Oktober 2016

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

ttd

NILA FARID MOELOEK

Diundangkan di Jakarta pada tanggal 26 Oktober 2016

DIREKTUR JENDERAL
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

ttd

WIDODO EKATJAHJANA

LAMPIRAN I

PERATURAN MENTERI KESEHATAN

REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 51 TAHUN 2016

TENTANG

STANDAR PRODUK SUPLEMENTASI GIZI

STANDAR MAKANAN TAMBAHAN UNTUK ANAK BALITA, ANAK USIA SEKOLAH DASAR, DAN IBU HAMIL

I. PENDAHULUAN

Status gizi yang baik merupakan salah satu faktor penentu keberhasilan pembangunan kesehatan yang pada dasarnya adalah bagian yang tak terpisahkan dari pembangunan nasional secara keseluruhan. Balita, anak usia sekolah dasar, dan ibu hamil merupakan kelompok sasaran yang sangat perlu mendapat perhatian khusus karena dampak negatif yang ditimbulkan apabila menderita kekurangan gizi.

Pemberian makanan tambahan khususnya bagi kelompok rawan merupakan strategi suplementasi dalam mengatasi masalah gizi. Berdasarkan data Survei Diet Total (SDT) tahun 2014 diketahui bahwa lebih dari separuh balita (55,7%) mempunyai asupan energi yang kurang dari Angka Kecukupan Energi (AKE) yang dianjurkan. Pada kelompok ibu hamil baik di pedesaan maupun perkotaan lebih dari separuhnya mengalami defisit asupan energi dan protein. Oleh karena itu pemberian makanan tambahan yang berfokus baik pada zat gizi makro maupun zat gizi mikro bagi balita dan ibu hamil sangat diperlukan dalam rangka pencegahan Bayi Berat Lahir Rendah (BBLR) dan balita pendek (stunting). Sedangkan pemberian makanan tambahan pada anak usia sekolah dasar diperlukan dalam rangka meningkatkan asupan gizi untuk menunjang kebutuhan gizi selama di sekolah.

Makanan tambahan yang diberikan dapat berbentuk makanan keluarga berbasis pangan lokal dengan resep-resep yang dianjurkan. Makanan lokal lebih bervariasi namun metode dan lamanya memasak sangat menentukan ketersediaan zat gizi yang terkandung di dalamnya. Suplementasi gizi dapat juga diberikan berupa makanan tambahan pabrikan, yang lebih praktis dan lebih terjamin komposisi zat gizinya.

Pemberian makanan tambahan yang ditujukan untuk kelompok rawan meliputi balita 6-24 bulan dengan kategori kurus yaitu balita dengan hasil pengukuran berat badan menurut panjang badan (BB/PB) lebih kecil dari minus dua Standar Deviasi (-2 SD), anak usia sekolah dasar dengan kategori kurus, dan ibu hamil kurang energi kronis yaitu ibu hamil dengan hasil pengukuran Lingkar Lengan Atas (LiLA) lebih kecil dari 23,5 cm.

Berdasarkan hal tersebut, untuk mendukung pelaksanaan pemberian suplementasi gizi berupa makanan tambahan bagi kelompok sasaran tersebut perlu disusun standar makanan tambahan.

II. STANDAR MAKANAN TAMBAHAN UNTUK BALITA 6-59 BULAN DENGAN KATEGORI KURUS

A. Kandungan

1. Komposisi

Produk berbentuk biskuit yang terbuat dari campuran terigu, isolat protein, susu, lemak nabati yang tidak dihidrogenasi, sukrosa, diperkaya vitamin dan mineral, dengan atau tanpa penambahan Bahan Tambahan Pangan (BTP) sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Semua bahan yang digunakan harus bermutu, bersih, aman, dan sesuai untuk dikonsumsi balita usia 6-59 bulan.

2. Syarat Mutu

Zat gizi yang terkandung dalam 100 gram produk harus memenuhi persyaratan mutu sebagai berikut:

No	Zat Gizi	Satuan	Kadar
1	Energi	kkal	minimum 400
2	Protein (kualitas protein tidak	g	8 – 12
	kurang dari 70% kasein)	δ	
3	Lemak	g	10 – 18
	Asam Linolenat (Omega 3)	g	0,4 - 0,6
	Asam Linoleat (Omega 6)	g	1,7 - 2,9
4	Karbohidrat:		
	4.1. Serat	g	Maksimum 5
	4.2. Sukrosa	g	Maksimum 20
5	Vitamin A*	mcg	200 - 400

No	Zat Gizi	Satuan	Kadar
6	Vitamin D	mcg	5 – 10
7	Vitamin E	mg	3 – 6
8	Vitamin K	mcg	4 - 6
9	Vitamin B1 (Thiamin)	mg	0,25 - 0,5
10	Vitamin B2 (Riboflavin)	mg	0,3 - 0,6
11	Vitamin B6 (Pyridoksin)	mg	0,2 - 0,4
12	Vitamin B12 (cobalamin)	mcg	0,35 - 0,7
13	Vitamin B3 (Niasin)	mg	2,5 - 5,0
14	Folat	mcg	60 – 120
15	Besi**	mg	4,0 - 7,5
16	Iodium ***	mcg	60 – 120
		mg	2,0 - 3,75
17	Seng		Perbandingan
' '			Fe:Zn
			= 1,0-2,0:1
18	Kalsium****	mg	225 - 450
19	Natrium	mg	maksimum
	Nation	1115	300
20	Selenium****	mcg	7 - 14
			180 - 275
21	Fosfor	mg	Perbandingan
21	1 03101	1115	Ca:P
			= 1,2-2,0:1
22	Fluor*****	ma	Maksimum
		mg	0,25
23	Air	%	Maksimum 5

Keterangan:

- * Vitamin A ditambahkan dalam bentuk retinil asetat
- ** Besi ditambahkan dalam bentuk senyawa ferro fumarat
- *** Iodium ditambahkan dalam bentuk kalium iodat
- **** Kalsium ditambahkan dalam bentuk kalsium laktat
- ***** Selenium yang ditambahkan dalam bentuk sodium selenite
- ****** Fluor tidak boleh ditambahkan hanya bawaan dari bahan baku

Mikronutrien lainnya ditambahkan dalam bentuk senyawa yang telah direkomendasikan pada List CAC/GL 09 1987 (CODEX).

B. Bahan Tambahan Pangan (BTP)

- 1. Penggunaan BTP harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 2. BTP yang diperbolehkan adalah pengemulsi, pengatur keasaman, antioksidan, pengembang, pengental, anti kempal, dan gas untuk kemasan. Perisa yang diperbolehkan adalah:
 - a. Ekstrak buah alami dan estrak vanilla : Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB); dan
 - b. Etil vanillin dan vanilin : maksimum 7 mg/100g.
- 3. Pewarna sintetik, pengawet dan pemanis buatan tidak boleh dipergunakan.

C. Cemaran

Memenuhi batas cemaran mikroba, logam berat, dan cemaran lain sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

D. Pengolahan

- Pengolahan produk dilakukan dengan menerapkan cara produksi pangan olahan yang baik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 2. Proses pengolahan menggunakan teknologi industri guna memperoleh produk berkualitas.

E. Pengemasan dan Pelabelan

- 1. Produk dikemas sedemikian rupa untuk mempertahankan kualitas, keamanan, dan kemanfaatan produk.
- 2. Pelabelan dilakukan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 3. Ketentuan lain yang harus dicantumkan pada label sebagai berikut:
 - a) Peruntukan produk: "makanan tambahan untuk balita 6-59 bulan dengan kategori kurus"
 - b) Petunjuk penyajian bagi bayi usia 6-11 bulan dan anak balita usia 12-59 bulan.

c) Takaran saji dan anjuran konsumsi sehari, sesuai dengan pedoman yang ditetapkan oleh Menteri.

III. STANDAR MAKANAN TAMBAHAN UNTUK ANAK USIA SEKOLAH DASAR DENGAN KATEGORI KURUS

A. Kandungan

1. Komposisi

Produk berbentuk biskuit yang terbuat dari terigu, lemak nabati tanpa hidrogenasi, sukrosa, susu, dan diperkaya dengan vitamin dan mineral, dengan atau tanpa penambahan Bahan Tambahan Pangan (BTP) sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Semua bahan yang digunakan harus bermutu, bersih, aman, dan sesuai untuk dikonsumsi anak usia sekolah dasar.

2. Syarat Mutu

Zat Gizi yang dikandung makanan tambahan dihitung dalam 100 gram produk

Komposisi Gizi dalam 100 gram

No	Zat Gizi	Satuan	Kadar
1	Energi	kkal	400 – 600
2	Protein (kualitas protein tidak kurang dari 65% kasein standar)	g	11 – 16
3	Lemak (kadar asam linoleat minimal 300 mg per 100 kkal atau 900 mg per 60 gram produk)	g	14 – 21
4	Karbohidrat:		
	4.1. Sukrosa	g	Maksimum 38
	4.2. Serat	g	6 – 9
5	Vitamin A*	mcg	280 - 570
6	Vitamin D	mcg	7,5 – 15
7	Vitamin E	mg	5 – 10
8	Vitamin B1 (Thiamin)	mg	0,5 - 1
9	Vitamin B2 (Riboflavin)	mg	0,6 - 1,2
10	Vitamin B3 (Niasin)	mg	5,5 - 11

No	Zat Gizi	Satuan	Kadar
11	Vitamin B12 (Cobalamin)	mcg	0,8 - 1,6
12	Folat	mcg	185 - 370
13	Vitamin B6 (Pyridoksin)	mg	0,6 - 1,2
14	Vitamin B5 (Asam Pantotenat)	mg	2 - 4
15	Vitamin C	mg	24 - 48
16	Besi**	mg	7 - 14
17	Kalsium***	mg	360-570
18	Natrium	mg	Maksimum
	Natifulii		500
19	Seng	mg	5 - 12
20	Iodium****	mcg	30 - 60
21	Fosfor	mg	300 - 500
22	Selenium****	mcg	10 - 20
23	Fluor (F)*****	mg	Maksimum
20	11401 (1)	1118	0,5
24	Air	%	Maksimum 5

Keterangan:

- * Vitamin A ditambahkan dalam bentuk retinil asetat
- ** Besi ditambahkan dalam bentuk senyawa ferro fumarat
- *** Kalsium ditambahkan dalam bentuk kalsium laktat
- **** Iodium ditambahkan dalam bentuk kalium iodat
- ***** Selenium yang ditambahkan dalam bentuk sodium selenite
- ***** Fluor tidak boleh ditambahkan hanya bawaan dari bahan baku

Mikronutrien lainnya ditambahkan dalam bentuk senyawa yang telah direkomendasikan pada List CAC/GL 09 1987 (CODEX)

B. Bahan Tambahan Pangan (BTP)

- 1. Penggunaan BTP harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 2. BTP pewarna sintetik, pengawet, dan pemanis buatan tidak boleh dipergunakan.

C. Cemaran

Harus memenuhi batas cemaran mikroba, logam berat, dan cemaran lain sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

D. Pengolahan

- 1. Pengolahan produk dilakukan dengan menerapkan cara produksi pangan olahan yang baik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 2. Proses pengolahan menggunakan teknologi industri guna memperoleh produk berkualitas.

E. Pengemasan dan Pelabelan

- 1. Produk dikemas sedemikian rupa untuk mempertahankan kualitas, keamanan, dan kemanfaatan.
- 2. Pelabelan dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 4. Ketentuan lain yang harus dicantumkan pada label sebagai berikut:
 - a) Peruntukan produk: "makanan tambahan untuk anak usia sekolah dasar dengan kategori kurus"
 - b) Takaran saji dan anjuran konsumsi sehari, sesuai dengan pedoman yang ditetapkan oleh Menteri.

IV. STANDAR MAKANAN TAMBAHAN UNTUK IBU HAMIL KURANG ENERGI KRONIS

A. Kandungan

1. Komposisi

Produk berbentuk biskuit yang terbuat dari terigu, lemak nabati tanpa hidrogenasi, gula, susu, telur, kacang-kacangan, buah kering, diperkaya dengan 11 vitamin dan 7 mineral, dengan atau tanpa penambahan Bahan Tambahan Pangan (BTP) sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Bahan pewarna sintetik, pengawet, dan pemanis buatan tidak boleh dipergunakan. Semua bahan yang digunakan harus bermutu, bersih, aman, dan sesuai untuk dikonsumsi ibu hamil.

2. Syarat Mutu

Zat Gizi yang dikandung makanan tambahan dihitung dalam 100 gram produk

Komposisi Gizi dalam 100 gram Produk

No	Zat Gizi	Satuan	Kadar
1	Energi	kkal	Minimum 450
2	Protein (kualitas protein tidak kurang dari 65% kasein standar)	g	Minimum 10
3	Total Lemak:	g	Minimum 20
			Minimum
			300/100kkal
	AsamLinoleat	mg	Atau
			1,5 gr/100 gr
			produk
	Karbohidrat:		
4	Sukrosa	g	Maksimum 20
	Serat	g	Minimum 5
5	Vitamin A*	mcg	450-900
6	Vitamin D	mcg	7.5-15
7	Vitamin E	mg	7.5-15
8	Thiamin	mg	0.7-1.4
9	Riboflavin	mg	0.8-1.6
10	Niasin	mg	8-16
11	Vitamin B12	mcg	1.3-2.6
12	Folat	mcg	300-600
13	Vitamin B6	mg	0.8-16
14	Asam Pantotenat	mg	3-6
15	Vitamin C	mg	43-85
16	Besi **	mg	11-18
17	Kalsium ***	mg	250-450
18	Natrium	ma	Maksimum
10	Nautum	mg	500
19	Seng	mg	7-14
20	Iodium****	mcg	70-110

No	Zat Gizi	Satuan	Kadar
21	Fosfor	mg	200-350
22	Selenium****	mcg	18-35
23	Fluor*****	mg	Maksimum 1.2
24	Air	%	Maksimum 5

Keterangan:

- * Vitamin A ditambahkan dalam bentuk retinil asetat
- ** Besi ditambahkan dalam bentuk senyawa ferro fumarat
- *** Kalsium ditambahkan dalam bentuk kalsium laktat
- **** Iodium ditambahkan dalam bentuk kalium iodat
- ***** Selenium yang ditambahkan dalam bentuk sodium selenite
- ****** Fluor tidak boleh ditambahkan hanya bawaan dari bahan baku

Mikronutrien lainnya ditambahkan dalam bentuk senyawa yang telah direkomendasikan pada List CAC/GL 09 1987 (CODEX).

B. Bahan Tambahan Pangan (BTP)

- 1. Penggunaan BTP harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-perundangan.
- 2. BTP pewarna sintetik, pengawet dan pemanis buatan tidak boleh dipergunakan.

C. Cemaran

Harus memenuhi batas cemaran mikroba, logam berat, dan cemaran lain sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

D. Pengolahan

- 1. Pengolahan produk dilakukan dengan menerapkan cara produksi pangan olahan yang baik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 2. Proses pengolahan menggunakan teknologi industri guna memperoleh produk yang berkualitas.

E. Pengemasan dan Pelabelan

- 1. Produk dikemas sedemikian rupa untuk mempertahankan kualitas, keamanan, dan kemanfaatan produk.
- 2. Pelabelan dilakukan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 3. Ketentuan lain yang harus dicantumkan pada label sebagai berikut:
 - a) Peruntukan produk: "makanan tambahan untuk ibu hamil kurang energi kronik"
 - b) Takaran saji dan anjuran konsumsi sehari, sesuai dengan pedoman yang ditetapkan oleh Menteri.

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

NILA FARID MOELOEK

LAMPIRAN II
PERATURAN MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 51 TAHUN 2016
TENTANG
STANDAR PRODUK SUPLEMENTASI GIZI

STANDAR BUBUK TABUR GIZI

I. PENDAHULUAN

Gizi merupakan salah satu faktor penentu kualitas sumber daya manusia. Kekurangan gizi yang terjadi pada awal kehidupan akan menyebabkan kegagalan pertumbuhan fisik, perkembangan kecerdasan dan penurunan daya tahan tubuh sehingga akan mudah sakit bahkan dapat mengakibatkan kematian. Kurang zat gizi mikro merupakan salah satu masalah gizi yang umum terjadi di negara berkembang dan biasa dikenal dengan istilah hidden hunger karena gejalanya sering tidak terlihat tetapi dampak yang ditimbulkannya sangat besar. Meskipun kurang energi protein merupakan masalah gizi utama, namun kekurangan zat gizi mikro diperkirakan terjadi pada populasi yang lebih banyak, mengingat kurang zat gizi mikro dapat terjadi pada seseorang yang terpenuhi kebutuhan energi dan proteinnya. Di Indonesia masalah gizi mikro yang utama adalah anemia yang hampir terjadi pada setiap kelompok umur. Riskesdas 2013 menunjukkan prevalensi anemia pada anak balita (12 – 59 bulan) sebesar 28,1%.

Rendahnya kualitas dan kuantitas makanan keluarga merupakan salah satu faktor penyebab terjadinya masalah gizi khususnya kurang zat gizi mikro pada balita. Idealnya makanan keluarga harus beragam dan bergizi seimbang, mengandung zat gizi makro (protein, lemak, dan kalori) serta zat gizi mikro (vitamin dan mineral).

Pada umumnya makanan keluarga kurang memenuhi kebutuhan zat gizi mikro. Salah satu upaya menanggulangi masalah kurang zat gizi mikro terutama pada balita kurus yaitu dengan pemberian bubuk tabur gizi yang sedikitnya mengandung 12 (dua belas) vitamin dan 4 (empat) mineral. Bubuk tabur gizi ini merupakan suatu inovasi dalam fortifikasi yang disebut fortifikasi rumahan (home-fortification). Berdasarkan hasil

temu pakar pembahasan bubuk tabur gizi, ditemukan beberapa hal dari kemasan maupun komposisi zat gizi yang masih perlu di perbaiki. Untuk itu, perlu dilakukan penyempurnaan terhadap standar bubuk tabur gizi.

II. STANDAR BUBUK TABUR GIZI

A. Kandungan Per Gram Bubuk Tabur Gizi

		T		1	1
No	Nama Vitamin dan Mineral	Satuan	Komposisi	Kandungan	Jenis yang Digunakan
1	Vitamin A	mcg*	417	375,3 –	Retinyl
	(Retinol)			433,68	Acetate
2	Vitamin B1	Mg	0,5	0,45 - 0,675	Thiamine
	(Thiamine)				Mononitrate
3	Vitamin B2	Mg	0,5	0,45 - 0,675	-
	(Riboflavin)				
4	Vitamin B3	Mg	5	4,5 – 5,1	-
	(Niacinamide)				
5	Vitamin B6	Mg	0,5	0,45 – 0,675	Pyridoxine
	(Pyridoxine)				HCL
6	Vitamin B12	mcg	1	0,9 - 1,4	-
	(Cyanocobalamin)				
7	Folat (Folate)	mcg	150	135 – 202,5	Asam folat
8	Vitamin C	mg	30	27 – 30,9	-
	(Ascorbic Acid)				
9	Asam Pantotenat	mg	3	2,7 - 3,06	D-Calcium-
	(Pantothenic Acid)				Pantothenate
10	Vitamin D3	mcg	5	4,5 - 5,2	-
	(Cholecalciferol)				
11	Vitamin E	mg	6	5,4 - 6,12	DL-Alpha-
	(Tocopherol)				Tocopheryl
					Acetate USP,
					FCC
12	Vitamin K1	mcg	20	18 – 20,8	-
	(Phytomenadione)				
		l		1	1

No	Nama Vitamin dan Mineral	Satuan	Komposisi	Kandungan	Jenis yang Digunakan
13	Iodium (I)	mcg	50	45 – 51,5	Potassium Iodate
14	Zat Besi (Fe)	mg	10	9 – 10,2	Ferrous Fummarate
15	Seng (Zn)	mg	5	4,5 – 5,1	Zinc Gluconate, USP
16	Selenium (Se)	mcg	20	18 – 20,4	Sodium Selenite
17	Maltodextrin	Sampai menjadi 1000 mg			

Catatan: * 1 mcg = 1 Retinol Equivalen (RE)

Keterangan:

- 1. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bubuk tabur gizi harus dinyatakan halal yang dibuktikan dengan sertifikat halal.
- 2. Kadar air bubuk tabur gizi paling banyak 4% (empat per seratus).
- 3. Harus ada sertifikat/laporan hasil analisis produk akhir (*Certificate of Analysis*/CoA) dari produsen bubuk tabur gizi tentang kandungan vitamin dan mineral serta cemaran mikroba dan logam berat.
- 4. Bubuk tabur gizi harus mempunyai masa kadaluwarsa minimal 24 bulan.
- 5. Bubuk tabur gizi sebelum mencapai tanggal kadaluwarsa harus secara fisik tidak menggumpal, tidak berbau dan tidak berubah warna dan rasa.
- 6. Ketika bubuk tabur gizi ditambahkan pada makanan, maka tidak mengubah warna, bau dan rasa makanan.

B. Cemaran

1. Cemaran Mikroba:

No	Jenis Cemaran	Syarat	
1	Angka Lempeng Total	≤ 10 ⁴ koloni/g	
2	Angka Kapang Khamir	≤ 10 ³ koloni/g	
3	Coliform	Most Probable Number (MPN)	
		tidak lebih dari 20 per gram.	
4	Eschericia coli	negatif/g	

No	Jenis Cemaran	Syarat
5	Salmonella	negatif/g
6	Staphylococcus aureus	negatif/g
	Pseudomonas	
7	aeruginosa	negatif/g

2. Cemaran Logam Berat:

No	Jenis Cemaran	Syarat
1	Timbal (Pb)	≤ 10 ppm
2	Kadmium (Cd)	≤ 0,3 ppm
3	Arsen (As)	≤ 5 ppm
4	Merkuri (Hg)	negatif

C. Pengolahan

Pengolahan produk bubuk tabur gizi harus sesuai dengan Cara Produksi Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).

D. Pengemasan dan Pelabelan

- Bubuk tabur gizi dikemas sedemikian rupa untuk mempertahankan kualitas, keamanan, dan kemanfaatan produk.
- 2. Pelabelan dilakukan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 3. Ketentuan lain yang harus dicantumkan pada label sebagai berikut:
 - a) Peruntukan produk: "bubuk tabur gizi untuk balita 6-24 bulan"
 - b) Cara penggunaan dan anjuran konsumsi, sesuai dengan pedoman yang ditetapkan oleh Menteri.

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

ttd

NILA FARID MOELOEK