

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. *Jelly*

Jelly adalah salah satu produk makanan jajanan yang digemari oleh anak-anak yang bahan dasarnya dari sari buah (Suprapti (2004) dalam Christine,dkk,2014). Menurut Warsito dkk (2015), *jelly* merupakan produk makanan yang hampir sama dengan selai, namun ada perbedaan dalam komposisi, komposisi *jelly* terdiri dari campuran 45 bagian sari buah dan 55 bagian berat gula. Pendapat lainnya, Padmaningrum (2013), *jelly* terdiri dari 45 bagian buah dan 55 bagian gula dengan membutuhkan air sebanyak 60-62% agar terlarut sehingga dapat diperoleh hasil akhir. Ada empat bahan pokok dalam pembuatan *jelly*, yaitu adanya karaginan, pektin, asam, dan gula. Proses pembuatan *jelly* sangatlah mudah, berdasarkan Koswara (2006), pembuatan *jelly* yang berbahan dasar sari buah, diawali dengan pemotongan buah dengan ukuran kecil, lalu potongan tersebut direbus selama 5-10 menit. Kemudian, rebusan potongan buah dihaluskan dengan cara diblender, lalu disaring. Proses penyaringan didapatkan cairan, cairan tersebut didiamkan selama 1 jam untuk mendapatkan sari buah yang bening. Sebanyak 450 gram sari buah akan ditambahkan dengan gula pasir 550 gram dan proses selanjutnya pemasakan. tunggu sampai mengental dan matang. Tanda *jelly* telah matang dapat dilihat dari kekentalannya,

apabila dituang jelly akan terputus-putus dan tercium aroma khas dari buah. (Padmaningrum,2013)

Jelly dapat dikatakan baik apabila transparan, mudah dioleskan dan mempunyai aroma dan rasa buah asli (Koswara (2011) dalam Padmaningrum,2013). Sedangkan, Warsito dkk (2015) menyatakan *jelly* yang baik harus mempunyai warna yang cerah, jernih, kenyal menyerupai agar-agar namun tidak terlalu keras, dan mempunyai rasa buah asli. Buah yang cocok yang dijadikan bahan dasar pembuatan *jelly* adalah buah yang sudah matang, tetapi tidak terlalu matang dan busuk. Sedangkan buah yang masih mentah tidak dapat digunakan karena sedikit mengandung pektin, tetapi lebih banyak terkandung zat pati (karbohidrat). Contoh buah yang dapat dijadikan *jelly* adalah anggur, apel, murbei, arbei, gowok, jambu biji, jeruk, pala, dan lain-lainnya.

Saat ini, dengan berkembangnya industri pangan yang semakin modern, produk olahan *jelly* semakin beranekaragam. Contohnya di pasaran ditemukan *jelly siap saji*, *jelly bubuk (powder)*, permen *jelly*, dan *jelly drink*.

a. *Jelly siap saji*

Jelly siap saji merupakan makanan ringan dalam bentuk kemasan *cup* maupun plastik yang memiliki tekstur padat dan kenyal, dengan rasa manis, dan mempunyai warna yang beraneka ragam. Umumnya *jelly siap saji* berbahan dasar *jelly powder* lalu ditambahkan air, gula, dan pewarna.

b. *Jelly* bubuk (*powder*)

Jelly bubuk (*powder*) adalah *jelly* yang mempunyai bentuk bubuk, biasanya terbuat dari ekstrak rumput laut dan lebih dikenal dengan konyaku *jelly*, untuk mengonsumsi *jelly* bubuk (*powder*) perlu adanya proses pemasakan. Komposisi dari *jelly powder* terdiri dari bahan pembentuk gel (karaginan dan agar), gum (konjak, LBG, gum Arab) (Sinurat, Murdinah, Fransiska,2010). Salah satu komposisi kimiawi *jelly powder* adalah senyawa hidrokoloid. Senyawa hidrokoloid merupakan komponen yang dapat membentuk koloid dalam air dan biasanya digunakan untuk mencegah terjadinya kristalisasi, sebagai pengental, atau sebagai *stabilizer*. Penggunaan *jelly powder* dapat ditemukan pada produk olahan permen *jelly*, *jelly*, *pudding*, es krim, dan lain-lain. *Jelly powder* dapat dijadikan sebagai makanan penutup, selain itu *jelly powder* mempunyai kadar serat yang tinggi dan kalori yang rendah sehingga dapat membantu orang yang sedang melakukan diet (Anon (2008) dalam Sinurat, Murdinah, Fransiska,2010).

c. Permen *Jelly*

Menurut SNI 3547-2-2008, permen *jelly* ialah permen yang mempunyai tekstur lunak yang diproses dengan penambahan komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin dan lain-lain yang digunakan untuk modifikasi tekstur sehingga menghasilkan

produk yang kenyal, harus dicetak dan diproses *aging* terlebih dahulu sebelum dikemas (BSN,2008).

Proses pembuatan permen *jelly* ada dua tahap yaitu, pertama membuat campuran gula dan kedua penambahan bahan pembentuk gel (gelatin, agar, pektin dan karagenan) dengan cita rasa dan warna yang berbeda-beda. Permen *jelly* umumnya dimasak sampai menghasilkan padatan 75 persen yang terdiri dari campuran gula, sirup glukosa, bahan pembentuk gel, cita rasa dan warna serta sedikit garam.

Kekerasan dan tekstur permen *jelly* berbeda-beda, hal ini tergantung pada bahan gel yang digunakan. *Jelly* dengan bahan gelatin mempunyai konsistensi yang lunak dan bersifat seperti karet; lalu *jelly* dengan agar-agar mempunyai tekstur yang rapuh dan lunak. Sedangkan *jelly* dari pektin menghasilkan tekstur yang sama dengan agar-agar, tetapi gelnya lebih baik pada pH yang rendah, sedangkan karagenan menghasilkan gel yang kuat (Koswara,2009).

d. *Jelly drink*

Pengertian *jelly drink* menurut Agustin & Putri (2014), *jelly drink* adalah minuman yang bentuknya semi padat dan mudah hancur saat dikonsumsi, biasanya terbuat dari sari buah-buahan dengan penambahan gula, dan bentuk gelnya masih terasa di mulut. Karakter gel *jelly drink* bersifat elastis dan tidak mengandung butiran halus (Afriani, 2012).

Tekstur *jelly drink* haruslah mantap dan saat dikonsumsi dengan sedotan *jelly* mudah hancur serta masih terasa gel pada mulut

(Saputra,2007). Dalam produk *jelly drink* mempunyai kandungan air lebih tinggi bila dibandingkan dengan produk *jelly* lainnya. Sehingga massa *jelly drink* lebih rapuh. Selain itu, ada kandungan serat. Serat tersebut diperoleh dari gelling agent (karagenan) (Saputra, 2007).

Pembuatan *jelly drink* itu sendiri diperlukan bahan pembentuk gel diantaranya agar, *locust bean gum*, pektin, gelatin, dan karagenan. Selain itu, ada penambahan gula, asam, ekstrak buah, dan bahan tambahan pangan lainnya (Afriani,2012).

2. Label

a. Pengertian Label

Dalam PP No.69 Tahun 1999, label adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan (Kemendag,1999).

b. Fungsi Label

Fungsi label menurut Kotler (2000), Label membantu dalam mengidentifikasi produk atau merek, Label menentukan kelas suatu produk, Label mendeskripsikan beberapa hal mengenai produk (siapa pembuatnya, dimana dibuat, kapan dibuat, apa isinya, bagaimana menggunakannya, dan bagaimana menggunakan secara aman), Label dapat memperkenalkan produk lewat gambar yang menarik. Suatu label berfungsi menjamin kesehatan dan

memberikan keselamatan konsumen, serta menciptakan perdagangan pangan yang adil dan jujur (Codex (1985) dalam Mahardhika,2012). Menurut Disperindag Kabupaten Banjar, label memberikan perlindungan konsumen dari pemerintah dengan mewajibkan produsen untuk melekatkan label/etiket pada hasil produksinya yang sesuai dengan Undang-Undang Bahan Makan, lalu memberikan keterangan yang diperlakukan oleh para konsumen agar dapat memilih membeli serta meneliti secara bijaksana, dan memberikan jaminan bahwa barang yang dipilih tidak membahayakan para konsumen. Selain itu, label berfungsi sebagai alat promosi dan memperkenalkan produk dari produsen ke konsumen (Disperindag,2014).

c. Kewajiban Pencantuman Label

Label pangan merupakan suatu kewajiban bagi pelaku usaha atau produsen pangan. Hal ini sesuai dengan pasal 2 ayat 1 PP No.69 Tahun 1999 yang berbunyi “*Setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan wajib mencantumkan Label pada, di dalam, dan atau di kemasan pangan*”.

Adanya kewajiban pencantuman label pangan, konsumen memiliki keuntungan yaitu, memperoleh petunjuk/informasi mengenai produk pangan. Memperoleh petunjuk/informasi itu merupakan hak sebagai konsumen. Hak-hak konsumen menurut

Shidarta (2006), hak konsumen ada 4 yaitu hak untuk mendapatkan keamanan (*the right to safety*), hak untuk mendapatkan informasi (*the right to be informed*), hak untuk memilih (*the right to choose*), dan hak untuk di dengar (*the right to be heard*). Jadi, apabila ada pelaku usaha/ produsen yang tidak mencantumkan label, pelaku usaha/produsen telah melakukan pelanggaran hak konsumen.

d. PP No.69 Tahun 1999

Pengaturan mengenai label pangan merupakan strategi pembinaan dan pengawasan pangan agar terciptanya perdagangan yang bertanggung jawab dan jujur. Hasil dari pengaturan label pangan, masyarakat akan memperoleh petunjuk/informasi yang benar dan tidak menyesatkan mengenai pangan yang akan dikonsumsi. Peraturan yang pertama kali mengatur label adalah Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan lalu diperbarui Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan. Selanjutnya, kedua undang-undang tersebut disempurnakan dengan PP No.69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan dan peraturan tersebut digunakan sampai saat ini sebagai rujukan persyaratan label pangan di Indonesia. BPOM RI sebagai badan pengawas obat dan makanan juga menerbitkan tata cara persyaratan label makanan, hal tersebut tertuang dalam PKBPOM No 12 Tahun 2016 tentang Pendaftaran Pangan Olahan.

Dalam PP No. 69 Tahun 1999 ada delapan bab yang dibahas. Pembahasan mengenai pelabelan ada di bab I dan II. Pada bab I membahas tentang ketentuan umum dan bab II lebih dijelaskan secara rinci tentang label pangan, bab II terdiri dari 15 bagian dan 42 pasal (2-43). Adapun rincian bab II dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rincian Bab II tentang Label Pangan dalam PP No.69 Tahun 1999

Bagian	Perihal	Jumlah pasal
1	Umum	10 pasal (pasal 2-11)
2	Bagian Utama Label	3 (pasal 12-14)
3	Tulisan pada Label	2 (pasal 15-16)
4	Nama Produk Pangan	2 (pasal 17-18)
5	Keterangan tentang Bahan yang digunakan	4 (pasal 19-22)
6	Keterangan tentang Berat Bersih atau Isi Bersih	3 (pasal 23-25)
7	Keterangan tentang Nama dan Alamat	1 (pasal 26)
8	Tanggal Kadaluwarsa	3 (pasal 27-29)
9	Nomor Pendaftaran Pangan	1 (pasal 26)
10	Keterangan tentang Kode Produksi Pangan	1 (pasal 31)
11	Keterangan tentang Kandungan Gizi	2 (pasal 32-33)
12	Keterangan tentang Iradiasi Pangan dan Rekayasa Genetika	2 (pasal 34-35)
13	Keterangan tentang Bahan Pangan yang Dibuat dari Bahan Baku Alami	2 (pasal 36-37)
14	Keterangan Lain pada Label tentang Pangan Olahan Tertentu	5 (pasal 38-42)
15	Keterangan tentang Bahan Tambahan Pangan	1 (pasal 43)
	Jumlah	42 pasal

Sumber : Skripsi Virza Maradhika tahun 2012 yang berjudul Kajian Pemenuhan Syarat Label Minuman Sari Buah (Kemasan Siap Minum) di Beberapa Pasar Swalayan Kota Bogor.

Label pangan dalam PP No.69 Tahun 1999 dibagi menjadi dua bagian, bagian pertama adalah bagian utama. Bagian utama merupakan bagian dari label yang memuat keterangan paling

penting untuk diketahui oleh konsumen, terletak pada sisi kemasan yang paling mudah dilihat, diamati dan atau dibaca oleh masyarakat pada umumnya. Keterangan bagian utama terdiri dari nama produk, berat bersih atau isi bersih, dan nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia, serta tanggal kedaluwarsa. Pada bagian utama label ditulis dengan teratur, tidak berdesak-desakan, jelas dan dapat mudah dibaca serta latar belakang label, baik berupa gambar, warna maupun hiasan lainnya, tidak boleh mengaburkan tulisan pada bagian utama label. Selanjutnya, bagian yang kedua adalah bagian lain, bagian lain disini berarti bagian label yang tidak termasuk pada label bagian utama, biasanya terdiri dari nomor pendaftaran pangan, kode produksi, dan lain-lain.

Setiap peraturan yang dibuat ada sedikit perbedaan dari beberapa hal. Adapun perbedaannya antara PP No.69 Tahun 1999 dengan PKBPOM No 12 Tahun 2016 dapat dilihat pada Tabel 2, 3, dan 4.

Tabel 2. Perbedaan syarat minimum label pada PP No.69 Tahun 1996 dan PKBPOM No 12 Tahun 2016

No	Syarat Minimum Label	PP No.69 Tahun 1996	PKBPOM No 12 Tahun 2016
1	Nama produk		
2	Daftar bahan yang digunakan		
3	Berat bersih atau isi bersih		

4	Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia		
5	Tanggal, bulan, dan tahun kedaluwarsa		
6	Halal bagi yang dipersyaratkan		
7	Tanggal dan kode produksi		
8	Nomor izin edar		
9	Asal usul bahan pangan tertentu		
Jumlah		5	9

Tabel 3. Perbedaan keterangan lain label antara PP No.69 Tahun 1996 dan PKBPOM No 12 Tahun 2016

No	Keterangan Label	PP No.69 Tahun 1996	PKBPOM No 12 Tahun 2016
1	Manfaat pangan bagi kesehatan		
2	Penyataan tentang halal		
3	Nomor pendaftaran pangan		
4	Kode produksi		
5	Keterangan tentang kandungan gizi		
6	Keterangan tentang iradiasi pangan		
7	Keterangan tentang Pangan organik		
8	Keterangan tentang Pangan yang Dibuat dari Bahan Baku Alamiah		
9	Keterangan tentang Pangan produk rekayasa genetik		
10	Petunjuk penggunaan/penyiapan		
11	Petunjuk tentang cara penyimpanan		
12	Keterangan tentang petunjuk atau saran penyajian		
13	Keterangan tentang peruntukan		
14	Keterangan tentang Bahan Tambahan Pangan		
15	Keterangan lain yang perlu diketahui mengenai dampak pangan terhadap kesehatan manusia		
16	Peringatan		
Jumlah		12	16

Tabel 4. Perbedaan keterangan yang dilarang label antara PP No.69 Tahun 1996 dan PKBPOM No 12 Tahun 2016

No	Keterangan Label	PP No.69 Tahun 1996	PKBPOM No 12 Tahun 2016
1	Pernyataan atau keterangan yang tidak benar		
2	Pernyataan atau keterangan yang menyesatkan		
3	Mencantumkan nama dan lembaga yang menganalisis produk pangan		
4	Pernyataan bahwa pangan olahan mengandung suatu zat gizi lebih unggul daripada pangan olahan lain		
5	Pernyataan bahwa pangan olahan dapat menyehatkan		
6	Pernyataan pangan olahan dapat berfungsi sebagai obat		
7	Keterangan pangan terbuat dari bahan segar apabila pangan terbuat dari bahan setengah jadi atau bahan jadi		
8	Gambar tenaga kesehatan atau seolah-olah sebagai tenaga kesehatan		
9	Pernyataan bahwa pangan olahan dapat meningkatkan kecerdasan atau IQ		
10	Pernyataan keunggulan pada pangan olahan jika keunggulan tersebut tidak seluruhnya berasal dari pangan tersebut		
11	Pernyataan yang memuat ketiadaan suatu komponen yang secara alami tidak ada dalam pangan olahan		
12	Pernyataan bebas bahan tertentu tetapi mengandung bahan tertentu		
13	Keterangan yang menyatakan pangan olahan bersifat tonik		
14	Tulisan atau gambar seolah-olah pemanis buatan berasal dari alam		
15	Menggunakan nama dan gambar tokoh yang telah menjadi milik umum, kecuali mendapat izin		

16	Mencantumkan nama tempat, negara, kota, provinsi, suku dan tidak ada sangkut paut dengan produk pangan		
17	Pernyataan atau keterangan yang secara langsung atau tidak langsung merendahkan barang dan/atau jasa pihak lain		
18	Pernyataan yang bersifat referensi, nasihat, peringatan atau pernyataan dari tenaga kesehatan		
19	Keterangan, tulisan atau gambar yang menyinggung suku, agama, ras dan/atau golongan tertentu		
20	Pencantuman keterangan mengenai undian, sayembara, hadiah dan tulisan atau gambar apapun yang tidak sesuai dengan persetujuan pendaftaran produk pangan		
21	Keterangan, tulisan atau gambar lainnya yang bertentangan dan dilarang oleh ketentuan perundang-undangan		
22	Logo yang tidak terkait produk		
23	Keterangan yang kondisinya dipengaruhi oleh waktu dan kata lain yang semakna		
Jumlah		10	22

3. Kesesuaian Label Produk *Jelly*

Kesesuaian label produk *jelly* adalah keselarasan antara syarat teknis pencantuman label dan penulisan label, syarat minimum, keterangan lain dan keterangan yang dilarang pada label kemasan *jelly* dengan PP No.69 Tahun 1999 tentang label dan iklan pangan.

a. Teknis Pencantuman Label

Dalam PP No.69 Tahun 1999 mengatur bahwa mencantuman label merupakan suatu kewajiban dan label

dicantumkan baik pada, di dalam, dan atau di kemasan pangan. Label harus tidak mudah lepas dari kemasannya, tidak mudah luntur atau rusak, dan mudah untuk dilihat dan dibaca.

b. Penulisan Label

Penulisan label, tulisan teratur, tidak berdesakan, jelas, mudah dibaca, dan menggunakan bahasa Indonesia, angka Arab dan huruf Latin serta tidak menggunakan latar belakang, baik berupa gambar, warna maupun hiasan lainnya, yang dapat mengaburkan tulisan.

c. Keterangan Syarat Minimum Label

Syarat minimum label merupakan bagian utama dari sebuah label. Adapun syarat minimum label terdiri dari :

1) Nama Produk

Berdasarkan PP No.69 Tahun 1999 nama produk pada pangan harus menunjukkan sifat dan atau keadaan yang sebenarnya. Penggunaan nama produk telah diatur dalam Standar Nasional Indonesia, untuk nama produk yang tidak sesuai dengan Standar Nasional Indonesia, harus menggunakan nama yang lazim atau umum dengan memperhatikan kebenaran dan tidak menyesatkan, baik mengenai tulisan, gambar, atau bentuk apapun lainnya.

2) Daftar bahan yang digunakan

Pencantuman mengenai daftar bahan yang digunakan dapat merujuk pada pasal 19 PP No.69 Tahun 1999, keterangan mengenai daftar bahan yang digunakan diawali dengan bahan yang terbanyak, kecuali vitamin, mineral dan zat penambah gizi lainnya. Untuk nama bahan yang digunakan harus dengan nama yang lazim atau umum. Penulisan air wajib dicantumkan sebagai komposisi pangan, kecuali apabila air itu merupakan bagian dari bahan yang digunakan dan mengalami penguapan seluruhnya selama proses pengolahan.

3) Berat bersih atau isi bersih

Berat bersih atau isi bersih menurut PP No.69 Tahun 1999 adalah pernyataan pada bagian utama label yang memberikan keterangan mengenai kuantitas atau jumlah pangan olahan yang terdapat di dalam kemasan atau wadah. Untuk persyaratan penulisan berat bersih atau isi bersih yaitu dicantumkan pada bagian utama label, ditulis dalam satuan metrik (isi untuk makanan cair, berat untuk makanan padat, dan isi atau berat untuk makanan semi padat atau kental), pangan yang memerlukan medium cair diikuti dengan penjelasan berat bersih setelah dikurangi medium cair, dan label memuat keterangan

jumlah takaran saji disertai berat bersih atau isi bersih tiap takaran saji.

- 4) Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia

Penulisan nama dan alamat pihak yang memproduksi dan pihak yang memasukkan pangan impor dan mengedarkannya wajib dicantumkan pada label.

- 5) Tanggal, bulan, dan tahun kedaluwarsa

Tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa pada label wajib dicantumkan dan tulis secara jelas. Pencantuman dilakukan setelah tulisan "*Baik Digunakan Sebelum*" dan untuk produk pangan yang kedaluwarsanya lebih dari 3 (tiga) bulan, diperbolehkan untuk hanya mencantumkan bulan dan tahun kedaluwarsa saja

- d. Keterangan lain

Keterangan lain berisi keterangan selain syarat minimum yang dijelaskan dalam PP No.69 Tahun 1999. Keterangan ini terdiri dari 6 keterangan sebagai berikut :

- 1) Manfaat pangan bagi kesehatan

Pencantuman manfaat pangan bagi kesehatan dapat dilakukan apabila pernyataan tentang manfaat pangan bagi kesehatan dalam label wajib ada dukungan fakta ilmiah dan dapat

dipertanggungjawabkan (dapat dibuktikan dengan uji laboratorium atau uji klinis).

2) Keterangan tentang halal

Keterangan halal pada produk wajib dicantumkan, hal tersebut sesuai dengan pasal 10 ayat 1 yang berbunyi “*Setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dan menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada Label*”.

Untuk mendukung kebenaran pernyataan halal, memerlukan lembaga pemeriksa. Di Indonesia yang berhak memeriksa dan memberikan keterangan halal adalah LPPOM-MUI (Mahardika,2012).

3) Nomor pendaftaran pangan

Nomor pendaftaran adalah tanda atau nomor yang diberikan oleh Badan POM RI yang merupakan persetujuan keamanan pangan berdasarkan penilaian keamanan, mutu, dan gizi serta label pangan dalam rangka peredaran pangan (BPOM, 2004).

Pencantuman nomor pendaftaran diatur dalam PP No.69 Tahun 1999 pasal 30 yang berbunyi “*Dalam rangka peredaran pangan, bagi pangan olahan yang wajib didaftarkan sesuai*

ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku, baik produksi dalam negeri maupun yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia, pada Label pangan olahan yang bersangkutan harus dicantumkan Nomor Pendaftaran Pangan”.

4) Kode produksi

Kode produksi adalah kode yang menyatakan tentang *Batch* produksi dari produk pada saat pembuatan yang isinya tanggal produksi dan angka atau huruf lainnya yang mencirikan dengan jelas produk tersebut (Jadmiko,2015).

Kode produksi merupakan hal yang wajib ditulis dalam label, wadah, atau kemasan dan diletakkan pada bagian yang mudah dilihat dan dibaca oleh konsumen. Isi dari kode produksi minimal berisi tentang penjelasan tentang riwayat produksi pangan yang bersangkutan.

5) Keterangan kandungan gizi

Dalam pasal 32 PP No.69 Tahun 1999 diatur bahwa penulisan kandungan gizi wajib dicantumkan pada label. Pencantuman keterangan tentang kandungan gizi terdiri dari 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) dan persentase dari angka kecukupan gizi yang dianjurkan.

6) Keterangan tentang bahan tambahan pangan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No.33 Tahun 2012, bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan (Kemenkes,2012). Setiap bahan tambahan pangan yang ditambahkan dalam olahan pangan wajib dicantumkan dalam label, untuk penulisan keterangan bahan tambahan pangan pada label mengikuti PP No.69 Tahun 1999 pasal 43 ayat 1 yang berbunyi “*Pada Label untuk Bahan Tambahan Pangan wajib dicantumkan a) tulisan Bahan Tambahan Pangan b) nama golongan Bahan Tambahan Pangan c) nama Bahan Tambahan Pangan, dan atau nomor kode internasional yang dimilikinya.*

e. Keterangan yang dilarang

Pernyataan, gambar atau keterangan yang dilarang dicantumkan pada label meliputi:

1) Keterangan yang tidak benar dan menyesatkan

Definisi keterangan tidak benar adalah suatu keterangan yang isinya bertentangan dengan kenyataan sebenarnya atau tidak memuat keterangan yang diperlukan agar keterangan tersebut dapat memberikan gambaran atau kesan yang sebenarnya tentang

pangan. Sedangkan keterangan yang menyesatkan adalah pernyataan yang berkaitan dengan hal-hal seperti sifat, harga, bahan, mutu, komposisi, manfaat atau keamanan pangan yang meskipun benar dapat menimbulkan gambaran yang menyesatkan pemahaman mengenai pangan yang bersangkutan (Kemendag,1999). Contoh keterangan yang tidak benar dan menyesatkan pada produk *jelly* yaitu pada label terdapat gambar buah-buahan.

2) Pangan dapat berfungsi sebagai obat

Pada pasal 7 PP No.69 Tahun 1999 disebutkan bahwa label tidak boleh dicantumkan pernyataan atau keterangan dalam bentuk apapun bahwa pangan yang bersangkutan dapat berfungsi sebagai obat

3) Mencantumkan nama dan lembaga yang menganalisis produk pangan

Sesuai pasal 8 PP No.69 Tahun 1999 setiap orang dilarang mencantumkan pada Label tentang nama, logo atau identitas lembaga yang melakukan analisis tentang produk pangan tersebut.

- 4) Keterangan bahwa pangan mengandung zat gizi lebih unggul dari produk pangan lain

Keterangan tersebut diatur pada pasal 33 ayat 2 PP No.69 Tahun 1999 yang berbunyi, “ *Pencantuman pernyataan pada Label bahwa pangan mengandung suatu zat gizi lebih unggul dari pada produk pangan yang lain, dilarang*”.

- 5) Keterangan pangan terbuat dari bahan baku alamiah apabila pangan dibuat tanpa menggunakan bahan baku alamiah atau hanya sebagian menggunakan bahan baku alamiah

Sesuai dengan pasal Pasal 37 PP No.69 Tahun 1999 yang berbunyi”*Pada Label untuk pangan yang dibuat tanpa menggunakan atau hanya sebagian menggunakan bahan baku alamiah dilarang mencantumkan pernyataan atau keterangan bahwa pangan yang bersangkutan seluruhnya dibuat dari bahan alamiah*”

- 6) Keterangan pangan terbuat dari bahan segar apabila pangan terbuat dari bahan setengah jadi atau bahan jadi

Keterangan tersebut diatur pada pasal 41 PP No.69 Tahun 1999 yang berbunyi, “*Pada Label untuk pangan yang terbuat dari bahan setengah jadi atau bahan jadi, dilarang dimuat keterangan atau pernyataan bahwa pangan tersebut dibuat dari bahan yang segar*”.

4. Pasar Kranggan

Pasar Kranggan adalah salah satu pasar tradisional di Yogyakarta yang cukup terkenal dan berada di tengah kota, dekat dengan Tugu Jogja. Posisi pasar berada di Jalan Pangeran Diponegoro, Gowongan, Jetis, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55233. Pasar Kranggan sendiri memiliki 2 lantai dan juga ada sisi depan juga belakang. Lantai pertama terdiri dari tiga area. Area pertama berada persis disisi jalan Diponegoro disini berbagai dagangan mulai dari jajanan tradisional, kembang/bunga tujuh rupa, toko-toko emas, dan beberapa toko besar, bagian kedua adalah terletak di dalam gedung pasar, berbagai jenis dagangan mulai pakaian, plastik, bumbu, obat-obat tradisional, ikan segar, daging ayam, dan sebagainya. Bagian terakhir adalah yang berada disisi belakang pasar, tempat ini adalah yang paling ramai, mayoritas dipenuhi dengan pedagang sayur dan berbagai sembako.

5. Landasan Teori

Jelly merupakan olahan yang berbahan dasar buah-buahan yang dapat diolah menjadi makanan dan minuman. Di pasaran olahan *jelly* dapat ditemukan dalam bentuk siap makan dan ada yang perlu pengolahan. Jelly siap makan dapat berupa *jelly* siap saji yang biasanya dikemas dalam bentuk cup atau plastik, lalu ada permen *jelly*, dan *jelly drink*. Olahan *jelly* yang perlu pengolahan lebih lanjut contohnya adalah

jelly powder. *Jelly powder* perlu pemasakan agar *jelly* tersebut dapat dikonsumsi.

Suatu produk *jelly* tidak lepas dengan namanya pencantuman label pada kemasan. Label menurut PP No.69 Tahun 1999, label adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan. Dijelaskan lebih lanjut dalam Peraturan Pemerintah tersebut, kesesuaian label yang dicantumkan mempunyai keterangan sekurang-kurangnya terdiri dari nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat yang memproduksi serta tertera tanggal, bulan, tahun kedaluwarsa.

6. Pertanyaan Penelitian

- a. Bagaimanakah kesesuaian label pada produk *jelly* siap saji yang dijual di Pasar Kranggan, Yogyakarta?
- b. Bagaimanakah kesesuaian label pada produk *jelly powder* yang dijual di Pasar Kranggan, Yogyakarta?
- c. Bagaimanakah kesesuaian label pada produk permen *jelly* yang dijual di Pasar Kranggan, Yogyakarta?
- d. Bagaimanakah kesesuaian label pada produk *jelly drink* yang dijual di Pasar Kranggan, Yogyakarta?