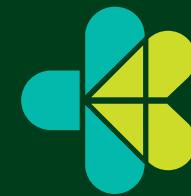
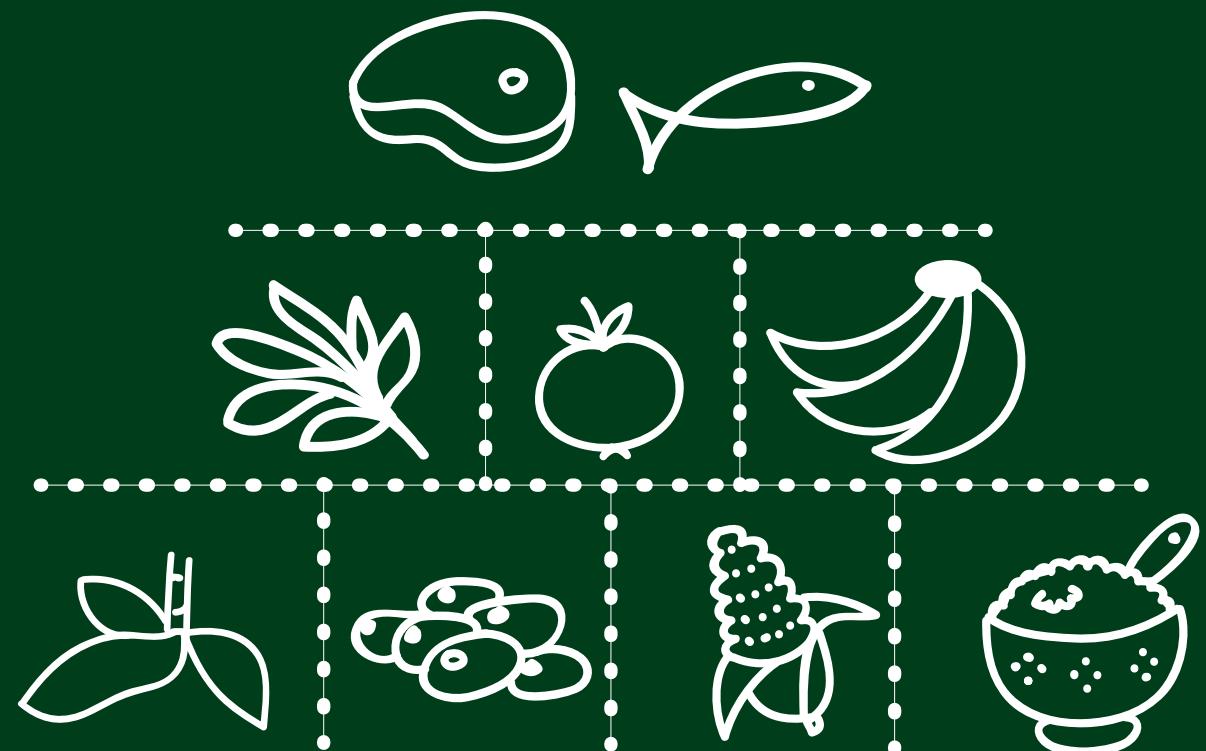


# TABEL KOMPOSISI PANGAN INDONESIA



KEMENTERIAN  
KESEHATAN  
REPUBLIK  
INDONESIA



KEMENTERIAN KESEHATAN  
2020



## SAMBUTAN MENTERI KESEHATAN RI



Komposisi Pangan ini dapat digunakan baik oleh akademisi, organisasi profesi, nutrisionis, masyarakat umum maupun bagi pemegang kebijakan.

Data Komposisi Pangan terstandar dan dapat mewakili data nasional yang lengkap dan akurat sangat diperlukan, agar masyarakat memiliki cukup informasi dalam memilih dan mengkombinasikan pangan sehat menurut kandungan gizinya.

Mengingat beragamnya pangan di Indonesia, data komposisi pangan perlu terus dilengkapi secara terintegrasi melibatkan berbagai sektor terkait. Untuk itu diharapkan peran serta berbagai balai penelitian dari lintas sektor/lembaga, perguruan tinggi dan Poltekkes di berbagai daerah dalam melakukan analisis zat gizi berbagai bahan pangan. Demikian pula untuk

kandungan gizi pangan olahan industri, peran BPOM sangat penting, karena perubahan gaya hidup menyebabkan perubahan pola konsumsi masyarakat dari makanan alami menjadi makanan jadi/olahan.

Saya sampaikan ucapan selamat dan penghargaan yang tinggi kepada PERSAGI dan semua pihak yang terlibat dalam pembaruan buku ini. Kontribusi bapak/lbu sangat berarti dalam mendukung upaya perbaikan status gizi masyarakat dan percepatan pembangunan nasional bidang kesehatan selanjutnya.



Jakarta, Desember 2017  
MENTERI KESEHATAN RI

Prof. Dr. dr. Ida Farid Moeloek, Sp.M (K)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan YME, pada akhirnya Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI, 2009) dapat diperbarui. Pembaruan perlu dilakukan karena masih ada nilai gizi yang belum lengkap pada beberapa bahan makanan yang ada. Salah satu syarat Tabel Komposisi Pangan yang baik adalah memiliki nilai gizi yang lengkap, sehingga pada saat digunakan untuk menghitung asupan zat gizi individu atau kelompok hasilnya akurat. Selain itu, TKPI sangat dibutuhkan oleh sektor Pertanian dalam kegiatan ketahanan pangan, Institusi Rumah Sakit ataupun Klinik dalam penetapan diet pasien, sektor Industri dalam penetapan label makanan, dan sektor penelitian gizi dan kesehatan, dalam membantu memberi masukan kepada Pemerintah terkait kebijakan Gizi dan Kesehatan.

Proses pembaruan TKPI 2020 ini tidak merubah TKPI 2009, melainkan melengkapi nilai gizi yang belum ada dengan menggunakan metode *imputed* dan *borrowed values* untuk makanan tunggal/single, serta melakukan pengkodean dengan membedakan makanan non-olahan dan olahan. Diketahui bahwa jenis makanan yang ada di Indonesia semakin beragam dan berubah-ubah, seperti masuknya buah impor dan makanan pabrikan yang terus berkembang jenisnya. Selain menggunakan metode *imputed* dan *borrowed values*, nilai gizi bisa didapatkan melalui hasil analisis laboratorium, dan itu merupakan metode terbaik untuk pembaruan TKPI. Pembaruan TKPI harus

terus berlanjut dengan melengkapi nilai gizi makanan komposit termasuk makanan pabrikan, serta menambah bahan makanan baru beserta nilai gizinya.

Dalam kegiatan pembaruan TKPI ini, apresiasi diberikan kepada PERSAGI, tim penyusun dan semua pihak yang telah memberikan kontribusi teknis dalam proses pembaruan TKPI yaitu Pusat Penelitian dan Pengembangan Upaya Kesehatan Masyarakat-Balitbangkes, Pusat Penelitian dan Pengembangan Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan-Balitbangkes, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), Badan Tenaga Atom Nasional (BATAN), dan Poltekkes Jakarta II. Ucapan terima kasih tidak lupa diberikan kepada FEMA-IPB dan *Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN)*, atas saran yang diberikan selama proses pelaksanaan dan sebagai sponsor kegiatan pembaruan TKPI ini.

Semoga TKPI hasil pembaruan ini dapat bermanfaat dan digunakan sebagai acuan atau pedoman pada penelitian gizi dan kesehatan. Kedepannya pembaruan TKPI akan terus dilakukan.

Penulis,  
Jakarta, 2020

## DAFTAR ISI

	Halaman
SAMBUTAN MENTERI KESEHATAN RI .....	i
KATA PENGANTAR .....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
1. PENJELASAN UMUM TABEL KOMPOSISI PANGAN INDONESIA.....	1
2. SISTEMATIKA TABEL KOMPOSISI PANGAN INDONESIA .....	2
2.1. Jenis dan Pengelompokan Pangan.....	2
2.2. Pengelompokan Pangan.....	2
2.3. Sistematika Penamaan Pangan .....	2
2.4. Sistematika Pengkodean Pangan .....	3
2.5. Sistematika Penulisan Zat Gizi/Komposisi Pangan .....	4
2.6. Nilai Gizi Pangan .....	4
2.7. Berat bahan yang Dapat Dimakan (BDD) .....	6
2.8. Sumber Rujukan Bahan Pangan dan Nilai Gizi .....	6
2.9. Penjelasan Makanan Lokal/Daerah .....	6
2.10. Angka dan Tanda pada Daftar .....	7
3. KEPUSTAKAAN .....	8
4. TABEL KOMPOSISI PANGAN.....	9
4.1. Serealia dan Hasil Olahannya.....	9
4.2. Umbi Berpati dan Hasil Olahannya .....	16
4.3. Kacang, Bijji, Bean dan Hasil Olahannya.....	22
4.4. Sayuran dan Hasil Olahannya .....	30
4.5. Buah dan Hasil Olahannya .....	42
4.6. Daging, Unggas dan Hasil Olahannya .....	48
4.7. Ikan, Kerang, Udang, dan Hasil Olahannya .....	55
4.8. Telur dan Hasil Olahannya .....	65
4.9. Susu dan Hasil Olahannya .....	67
4.10. Lemak dan Minyak .....	68
4.11. Gula, Sirup, dan Konfeksioneri .....	69
4.12. Bumbu .....	70
4.13. Minuman .....	72
5. INDEKS.....	73
6. GLOSARI PRODUK DAN MASAKAN DAERAH .....	101
7. KODE .....	117
8. DAFTAR PERBAIKAN.....	135



## 1. PENJELASAN UMUM

### TABEL KOMPOSISI PANGAN INDONESIA

Upaya pengembangan data pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) dilakukan dengan cara imputasi nilai gizi yang belum memiliki nilai atau masih kosong, dengan menggunakan metode *imputed values* dan *borrowed values* serta melakukan pemeriksaan ulang nilai gizi. Selain itu pada buku TKPI ini, terdapat penambahan bahan pangan baru yang bersumber dari data Badan Ketahanan Pangan (BKP), Kementerian Pertanian.

Proses imputasi nilai gizi pada TKPI mulai dari tahun 2009 hingga 2020, hanya untuk bahan pangan tunggal/*single* yang umumnya adalah bahan pangan mentah, sedangkan untuk pangan komposit belum ada penambahan dan pangan pabrikan belum dapat dilakukan. Pembaruan melalui imputasi nilai gizi untuk Tabel Komposisi Pangan sebaiknya dilakukan seminimal mungkin dan kedepannya proses pengembangan Tabel Komposisi Pangan Indonesia akan tetap terus dilakukan, terutama dengan menggunakan nilai analisis laboratorium.

TKPI 2009 digunakan sebagai dasar pengembangan TKPI 2020, merupakan kumpulan data komposisi zat gizi pangan yang ada di Indonesia, yang berasal dari laporan atau makalah hasil penelitian mengenai komposisi zat gizi pangan yang dilakukan di Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi dan Pangan, Departemen Kesehatan RI dan sumber lain, yaitu;

1. Lie Goan Hong dan Oey Kam Nio, 1964. Daftar Analisis Bahan Pangan. Lembaga Pangan Rakyat. Jakarta.

2. Mahmud Mien K, Dewi Sabita Slamet, Rossi R. Apriyantono, dan Hermana. 1990. Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan R.I.
3. Mahmud, Mien K, Hermana, dan Rossi Rozanna. 1993. Komposisi Zat Gizi Pangan Siap Santap. Puslitbang Gizi, Balitbangkes. Depkes RI.
4. Mien Karmini, Hermana, Komari, Basrah Enie, Anton Apriyantono, Slamet Budiyanto, dan Rimbawan, 2001. Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi dan Pangan.
5. Oei Kam Nio, 1992. Daftar Analisis Bahan Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
6. Woot-Tsuen Wu Leung and Ritva Rananheimo and Flora Huang Chang. 1972. Food Composition Table UN. FAO. US Department of Health. Education and Welfare.

## 2. SISTEMATIKA TABEL KOMPOSISI PANGAN INDONESIA

### 2.1. Jenis dan Pengelompokan Pangan

Jenis pangan yang terdapat pada Tabel Komposisi Pangan ini, meliputi pangan tunggal/*single* dan olahan, yaitu:

- a. Pangan tunggal/*single* pada TKPI ini adalah bahan pangan yang tidak mengalami pengolahan dan tidak memiliki campuran bahan pangan lainnya termasuk garam dan minyak. Pangan tunggal/*single* biasanya terdapat dalam bentuk mentah atau segar atau masih dalam bentuk alaminya.
- b. Pangan olahan pada TKPI ini adalah bahan pangan yang telah mengalami proses pengolahan sehingga merubah bentuk alami bahan pangan. Bahan pangan olahan tersebut dapat berupa bahan pangan *single/tunggal* yang telah mengalami pengolahan seperti tepung terigu dan tepung beras atau pangan komposit/campuran seperti masakan, kue-kue, dan pangan pabrikan.

### 2.2. Pengelompokan Pangan

Pengelompokan pangan pada TKPI ini merujuk pada pengelompokan pangan yang dilakukan oleh Harmonisasi ASEAN berdasarkan jenis, karakteristik, bagian, dan fungsi pangan (Tabel 1).

Tabel 1. Pengelompokan Pangan

BAHAN PANGAN	
1	Serealia dan hasil olahannya
2	Umbi dan hasil olahannya
3	Kacang, biji, <i>bean</i> , dan hasil olahannya
4	Sayur dan hasil olahannya
5	Buah dan hasil olahannya
6	Daging, unggas, dan hasil olahannya
7	Ikan, kerang, udang, dan hasil olahannya
8	Telur dan hasil olahannya
9	Susu dan hasil olahannya
10	Lemak dan minyak
11	Gula, sirup, dan konfektioneri
12	Bumbu
13	Minuman

### 2.3. Sistematika Penamaan Pangan

Pada TKPI ini, penamaan pangan yang dicantumkan menggambarkan deskripsi bahan pangan antara lain adalah:

- Warna: kuning, merah, ungu, putih, dll.
- Proses pengolahan: panggang, goreng, bakar, dll.
- Kondisi: mentah dan segar.
- Bentuk: kering, bubuk, cair, dll.

**Tabel 2. Sistem Pengkodean Bahan Pangan**

BAHAN PANGAN		KODE
1	Serealia mentah Serealia olahan	AR AP
2	Umbi mentah Umbi olahan	BR BP
3	Kacang, biji, bean Kacang, biji, bean olahan	CR CP
4	Sayur Sayur olahan	DR DP
5	Buah Buah olahan	ER EP
6	Daging dan unggas Daging dan unggas olahan	FR FP
7	Ikan, kerang, dan udang Ikan, kerang, dan udang olahan	GR GP
8	Telur Telur olahan	HR HP
9	Susu Susu olahan	JR JP
10	Lemak dan minyak Lemak dan minyak olahan	KR KP
11	Gula, sirup, dan konfeksioneri Gula, sirup, dan konfeksioneri olahan	MR MP
12	Bumbu Bumbu olahan	NR NP
13	Minuman Minuman olahan	PR PP

Sistematika penamaan dilakukan dengan menuliskan secara berurutan mulai dari nama, jenis, bagian, warna, pengolahan, dan bentuk. Sebagai contoh, jagung kuning bakar dan jagung putih rebus.

Penamaan pangan yang tercantum adalah nama dalam bahasa Indonesia/lokal. Sedangkan nama dalam bahasa Inggris dan taksonomi (ilmiah) dicantumkan pada bagian indeks. Penamaan ilmiah dilakukan oleh staf Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) Departemen Biologi. Identifikasi pemberian nama taksonomi memerlukan sampel atau foto bahan pangan, namun pada TKPI ini tidak tersedia. Sehingga memungkinkan bila terjadinya perbedaan.

#### 2.4. Sistematika Pengkodean Pangan

Sistem pengkodean berdasarkan abjad yang diikuti numerik dan mengacu pada sistem kode yang dilakukan oleh Harmonisasi ASEAN yang di modifikasi (Tabel 2). Alfabet pertama menggambarkan kelompok bahan pangan. Alfabet kedua merupakan pembeda perlakuan terhadap bahan pangan (mentah/segar dilambangkan dengan huruf "R" atau olahan/proses dilambangkan dengan huruf "P"). Numerik (tiga digit) setelah alfabet digunakan untuk urutan bahan pangan pada masing-masing kelompok. Alfabet I, L, dan O tidak digunakan pada kode kelompok bahan pangan.

## 2.5. Sistematika Penulisan Zat Gizi/Komponen Pangan

Sistematika penulisan zat gizi berhubungan dengan *INFOODS Tagnames* dan mencantumkan kadar zat gizi per-seratus gram bagian pangan yang dapat dimakan (BDD). Pencantuman zat gizi tersebut disajikan dalam tabel 3 sebagai berikut:

**Tabel 3. Sistematika Penulisan Zat Gizi**

ZAT GIZI/KOMPONEN PANGAN	INFOODS TAGNAMES	SATUAN	ANGKA DESIMAL
1 Air	WATER	g	1
2 Energi	ENERC	Kal	0
3 Protein	PROCNT	g	1
4 Lemak	FAT	g	1
5 Karbohidrat (total)	CHOCDF FIBC	g	1
6 Serat kasar/total serat*) Serat pangan	FIBTG	g	1
7 Abu	ASH	g	1
8 Kalsium	CA	mg	0
9 Fosfor	P	mg	0
10 Besi	FE	mg	1
11 Natrium	NA	mg	0
12 Kalium	K	mg	1
13 Tembaga	CU	mg	2
14 Seng	ZN	mg	1
15 Retinol (vitamin A)	RETOL	mcg	0
16 β-karoten	CARTB	mcg	0
17 Karoten Total	CARTOL	mcg	0
18 Thiamin (vitamin B1)	THIA	mg	2
19 Riboflavin (vitamin B2)	RIBF	mg	2
20 Niacin	NIA	mg	1
21 Vitamin C	VIT C	mg	0

\*) Pada TKPI ini, data serat yang ada adalah data serat total dan serat pangan, namun masih belum dapat diketahui dengan pasti bahan pangan yang mencantumkan serat total atau serat pangan.

## 2.6. Nilai Gizi Pangan

Nilai zat gizi yang tercantum pada Tabel Komposisi Pangan (2020) ini, merupakan nilai:

- a. *Analytical value* adalah nilai yang diperoleh dari analisis laboratorium.

Pada TKPI ini, metode analisis zat gizi yang digunakan dapat dilihat pada tabel 4 berikut ini:

**Tabel 4. Metode Analisis Zat Gizi**

KOMPONEN PANGAN	METODE ANALISIS
1 Air	Pengeringan dalam oven dan gravimetric
3 Protein	Kjeldahl
4 Lemak	Soxhlet
5 Karbohidrat	Perhitungan
6 Serat pangan	Enzimatik dan gravimetric
7 Abu	Pemijaran
8 Kalsium	AAS
9 Fosfor	AAS
10 Besi	AAS
11 Natrium	AAS
12 Kalium	AAS
13 Tembaga	AAS
14 Seng	AAS
15 Retinol (vitamin A)	HPLC
16 β-karoten	HPLC
18 Thiamin (vitamin B1)	Spektrofotometri
19 Riboflavin (vitamin B2)	Mikrobiologi
20 Niacin	Spektrofotometri
21 Vitamin C	Titrasi

- b. *Imputed value* adalah nilai gizi dengan cara memadankan jenis pangan yang sama atau serupa dari sumber literatur/rujukan lain, kemudian nilai gizi dihitung berdasarkan berat kering/solid. Pada Tabel Komposisi Pangan ini, *imputed values* diberi warna **biru muda**.
- c. *Borrowed value* adalah nilai gizi dengan cara memadankan jenis pangan yang sama atau serupa dari Tabel Komposisi Pangan negara lain, kemudian nilai gizi dihitung berdasarkan berat kering/solid. Pada Tabel Komposisi Pangan ini, *borrowed values* diberi warna **biru muda**.
- d. *Presumed value* merupakan data berdasarkan hasil asumsi. Misalnya pada daging tidak mengandung serat, maka diasumsikan nilai serat pada daging adalah "0" tanpa memerlukan analisis laboratorium untuk serat daging.

*Imputed* dan *borrowed values* ada pada beberapa pangan tunggal mentah dan yang mengalami proses pemasakan sederhana, seperti bakar dan rebus, tanpa mempertimbangkan adanya penambahan garam dan bumbu yang dapat mempengaruhi kandungan natrium pada bahan pangan tersebut. Nilai gizi yang tidak dilakukan imputasi adalah vitamin C, karena analisis vitamin C pada TKPI masih menggunakan metode titrasi yang seharusnya diperbaharui dengan metode analisis HPLC. Nilai gizi serat juga tidak dilakukan imputasi, karena pada TKPI (2009) nilai serat yang tercantum bervariasi yang terdiri dari nilai

serat kasar dan serat makanan. Nilai gizi Retinol dan Karoten Total, juga tidak dilakukan imputasi.

Sistematika penentuan *imputed* dan *borrowed value* dapat dilihat pada "Pedoman Imputasi Nilai Gizi Tabel Komposisi Pangan Indonesia (tahun 2017)". Sumber rujukan yang digunakan untuk imputasi nilai gizi adalah:

1. E. Damastuti\*, W.Y.N. Syahfitri, M. Santoso and D.D. Lestiani, Assessment of Trace Element Daily Intake Based on Consumption Rate of Foodstuffs in Bandung City, Atom Indonesia Vol. 38 No. 1 (2012) 29-34.
2. Laporan Teknis PTNBR BATAN Tahun 2011.
3. Laporan Teknis PTNBR BATAN Tahun 2012.
4. Laporan Teknis PTNBR BATAN Tahun 2013.
5. Laporan Teknis PTNBR BATAN Tahun 2014.
6. Nutrition Division, Department of Health Ministry of Public Health Thailand. Nutritive Value of Thai Foods. 1992 dan [www.inmu.mahidol.ac.th/thaifcd](http://www.inmu.mahidol.ac.th/thaifcd).
7. Puwastien, P., Burlingame, B., Raroengwichit, M., Sungpuag, P. ASEAN Food Composition Tables. Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU), Thailand. 2000 dan [www.inmu.mahidol.ac.th/aseanfoods/composition.data.html](http://www.inmu.mahidol.ac.th/aseanfoods/composition.data.html)
8. Siong, T.E., Noor, M.I., Azudin, M.N., Idris, K. Nutrient Composition of Malaysian Foods. Institute for Medical Research, Kuala Lumpur. 1997 dan [www.nutriweb.org.my/cgi-bin/dbsearch.cgi](http://www.nutriweb.org.my/cgi-bin/dbsearch.cgi).
9. Syukria Kurniawati, Nasjilah Muhyati, Muhyatun Santoso, Diah Dwiana Lestiani, Endah Damastuti, Application of NAA for Fe and Zn Determination

in Foodstuffs from Several Cities in Central Java, Proceeding of The 2nd International Conference of the Indonesian Chemical Society, Yogyakarta October, 22-23th 2013 (untuk data Jawa Tengah).

10. Te, Bo Y and Duong, Vien Dinh. Vietnamese Food Composition Table. Nha Xuat Ban Y Hoc, Hanoi. 2007.

11. USDA, software (USDA Foodsearch for Windows Version 1.0, database version SR24).

Imputasi nilai Besi dan Seng, pada beberapa bahan pangan menggunakan rujukan hasil penelitian dari BATAN. Nilai gizi seng tepung terigu pada TKPI ini telah disesuaikan dengan nilai fortifikasi seng pada tepung terigu. Namun, untuk bahan makanan yang mengandung tepung terigu, nilai gizi seng belum mengalami penyesuaian.

## 2.7. Berat bahan yang Dapat Dimakan (BDD)

Kadar zat gizi disajikan per-100 g bagian yang dapat dimakan (*edible portion*). Contoh, kandungan protein ikan layang adalah 20 g/100 g berat ikan yang dapat dimakan. Berat ikan layang yang dapat dimakan adalah sebesar 80%, berarti dari 100 g ikan layang, yang dapat dimakan hanya sebesar 80 g, yaitu daging ikannya, tidak termasuk tulang, duri/sirip, kepala, dan ekor. Dengan demikian untuk mendapatkan 100 g berat ikan layang yang dapat dimakan, maka diperlukan ikan layang sebesar  $(100 \times 100) : 80 = 125$  g

Dengan melihat data BDD dapat diketahui, bahwa bahan pangan dapat dimakan seluruhnya atau hanya sebagian. Contoh, bila BDD buah sebesar 100%, berarti buah tersebut dimakan bersama kulitnya bahkan mungkin juga dengan bijinya.

Pada TKPI ini sebagian besar pangan sudah memiliki data BDD, yang diperoleh dengan cara menelusuri sumber asli komposisi bahan pangan yang bersangkutan. Hanya sebagian kecil BDD bahan pangan yang tidak dapat ditelusuri, sehingga harus meminjam data BDD bahan pangan yang sama dari *Food Database* negara di ASEAN. Namun, masih ada beberapa kendala dalam penentuan BDD, sehingga ada beberapa bahan pangan pada TKPI ini, yang belum memiliki data BDD.

## 2.8. Sumber Rujukan Bahan Pangan dan Nilai Gizi

Pada TKPI ini, ditambahkan kolom "Sumber", yang menjelaskan sumber rujukan bahan pangan beserta tahunnya.

## 2.9. Penjelasan Makanan Lokal/Daerah

Penjelasan makanan lokal/daerah dicantumkan pada bagian glosari. Penjelasan yang diberikan adalah mengenai beberapa pangan komposit (masakan dan kue) atau pangan lokal lainnya. Penjelasan yang diberikan berupa nama lokal dan komposisi bahan pangan pembentuk makanan tersebut atau proses pengolahannya. Beberapa penjelasan yang diberikan diperoleh dengan penelusuran melalui *webbase*.

## **2.10. Angka dan Tanda pada Daftar**

Angka 0 (nol) berarti pangan tidak mengandung zat gizi atau sangat sedikit (*trace*) sehingga tidak terdeteksi saat analisis dilakukan. Sedangkan bila kolom nilai gizi kosong, berarti zat gizi pangan tersebut tidak dianalisa atau tidak memiliki data nilai gizi.

### 3. KEPUSTAKAAN

- Corbet, G.B. & Hill, J.E. (1992). *The Mammals of the Indomalayan Region: A Systematic Review*. New York: Natural History. Museum Publications, Oxford University Press.
- Damastuti, E, W.Y.N. Syahfitri, M. Santoso and D.D. Lestiani, Assessment of Trace Element Daily Intake Based on Consumption. Jakarta: The Sabah Society Malaysia and Wildlife Conservation Society Indonesia Program.
- Kottelat, M., A.J. Whitten, S.N. Kartikasari & S. Wirjoatmodjo. 1993. *Freshwater Fishes of Western Indonesia and Sulawesi*. Periplus. Editions Limited. Singapore.
- Laporan Teknis PTNBR BATAN Tahun 2011.
- Laporan Teknis PTNBR BATAN Tahun 2012.
- Laporan Teknis PTNBR BATAN Tahun 2013.
- Laporan Teknis PTNBR BATAN Tahun 2014.
- Lie Goan Hong dan Oey Kam Nio, 1964. Daftar Analisis Bahan Pangan. Lembaga Pangan Rakyat. Jakarta.
- Mahmud Mien K, Dewi Sabita Slamet, Rossi R. Apriyantono, dan Hermana. 1990. Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI.
- Mahmud, Mien K, Hermana, dan Rossi Rozanna. 1993. Komposisi Zat Gizi Pangan Siap Santap. Puslitbang Gizi, Balitbangkes. Depkes RI.
- Mien Karmini, Hermana, Komari, Basrah Enie, Anton Apriyantono, Slamet Budiyanto, dan Rimbawan, 2001. Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi dan Pangan.
- Nutrition Division, Department of Health Ministry of Public Health Thailand. Nutritive Value of Thai Foods. 1992 dan [www.inmu.mahidol.ac.th/thaifcd](http://www.inmu.mahidol.ac.th/thaifcd).
- Oei Kam Nio, 1992. Daftar Analisis Bahan Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Payne, J., Francis, C.M., Phillipps, K. & Kartikasari, S.N. 2000. *Mamalia di Kalimantan, Sabah, Sarawak, dan Brunei Darussalam*.
- Puwastien, P., Burlingame, B., Raroengwichit, M., Sungpuag, P. ASEAN Food Composition Tables. Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU), Thailand. 2000 dan [www.inmu.mahidol.ac.th/aseanfoods/composition.data.html](http://www.inmu.mahidol.ac.th/aseanfoods/composition.data.html).
- Rate of Foodstuffs in Bandung City, Atom Indonesia Vol. 38 No. 1 (2012) 29-34.
- Roberts, T.R. 1993. The freshwaters fishes of Java, as observed by Kuhl and van Hasselt in 1820-23. *Zoologische Verhandelingen*. 285 (1993):1-94.
- Schuster, W.H. and R. R. Djajadiredja. 1952. *Local common names of Indonesian Fishes*. Gravenhage, Bandung.
- Siong, T.E., Noor, M.I., Azudin, M.N., Idris, K. Nutrient Composition of Malaysian Foods. Institute for Medical Research, Kuala Lumpur. 1997 dan [www.nutriweb.org.my/cgi-bin/dbsearch.cgi](http://www.nutriweb.org.my/cgi-bin/dbsearch.cgi).
- Suyanto, A. M. Yoneda, I. Maryanti Mahardatunkamsi & J. Sugardjito. 2002. Checklist of The Mammals of Indonesia. 2<sup>nd</sup> Ed. LIPI – JICA Joint Project for Biodiversity Conservation in Indonesia.
- Syukria Kurniawati, Nasjilah Muhayati, Muhayatun Santoso, Diah Dwiana Lestiani, Endah Damastuti, Application of NAA for Fe and Zn Determination in Foodstuffs from Several Cities in Central Java, Proceeding of The 2nd International Conference of the Indonesian Chemical Society, Yogyakarta October, 22-23th 2013 (Untuk data Jawa Tengah).
- Te, Bo Y and Duong, Vien Dinh. Vietnamese Food Composition Table. Nha Xuat Ban Y Hoc, Hanoi. 2007
- The IUCN Red List of Threatened Species. 2015. <http://www.iucnredlist.org/>
- USDA, software (USDA Foodsearch for Windows Version 1.0, database version SR24)
- Woot-Tsuen Wu Leung and Ritva Rananheimo and Flora Huang Chang. 1972. Food Composition Table UN. FAO. US Department of Health. Education and Welfare.

## 4. TABEL KOMPOSISI PANGAN

### 4.1. SEREALIA DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>																								
AR001	Beras giling, mentah	KZGMI-2001	12.0	357	8.4	1.7	77.1	0.2	0.8	147	81	1.8	27	71.0	0.10	0.5	0	0	0	0.20	0.08	2.6	0	100
AR002	Beras giling var pelita, mentah	KZGPI- 1990	11.4	369	9.5	1.4	77.1	0.4	0.6	68	171	1.4	34	0.0	0.00	0.0	0	0	0	0.26	0.00	0.0	0	100
AR003	Beras giling var rojolele, mentah	KZGPI- 1990	12.0	357	8.4	1.7	77.1	0.2	0.8	147	81	1.8	34	112.9	0.14	0.1		0	80	0.20	0.02	1.5	0	100
AR004	Beras hitam, mentah	KZGMI-2001	12.9	351	8.0	1.3	76.9	20.1	0.9	6	198	0.1	15	105.0	0.10	1.6	0	0	0	0.21	0.06	0.0	0	100
AR005	Beras jagung kuning, kering, mentah	KZGMI-2001	10.8	358	5.5	0.1	82.7	10.0	0.9	20	90	1.4	1	80.0	0.10	4.1		641		0.12	0.08	1.0	3	100
AR006	Beras jagung putih, kering, mentah	KZGMI-2001	22.5	307	4.8	0.1	71.8	10.0	0.8	17	78	1.2	1	70.0	0.10	3.5		301		0.15	0.07	0.9	0	100
AR007	Beras ketan hitam tumbuk, mentah	KZGPI- 1990	13.7	360	8.0	2.3	74.5	1.0	1.5	10	347	6.2	11	288.0	0.28	2.2	0	0	0	0.24	0.10	2.0	0	100
AR008	Beras ketan putih tumbuk, mentah	KZGPI- 1990	12.9	361	7.4	0.8	78.4	0.4	0.5	13	157	3.4	3	282.0	0.28	2.2	0	0	0	0.28	0.00	1.4	0	100
AR009	Beras ladang, mentah	KZGMI-2001	9.8	376	7.5	3.8	78.0	5.9	0.9	20	110	0.8	10	70.0	0.10	1.4	0	0		0.20	0.20	5.1	0	100
AR010	Beras menir, mentah	DABM-1964	12.0	362	7.7	4.4	73.0	0.2	0.2	22	272	3.7	90	201.0	0.10	0.5	0	0		0.55	0.00	1.9	0	100
AR011	Beras parboiled	DABM-1964	10.0	353	6.8	0.6	80.0	0.5	2.5	5	142	0.8	2	46.0	0.28	1.0	0	0		0.22	0.11	3.4	0	100
AR012	Beras tumbuk, mentah	KZGMI-2001	11.5	354	7.8	0.4	79.9	3.8	0.4	3	112	0.6	5	85.0	0.50	1.5	0	0		0.25	0.22	5.1	0	100
AR013	Beras tumbuk merah, mentah	KZGPI- 1990	14.6	352	7.3	0.9	76.2	0.8	1.0	15	257	4.2	10	202.0	0.36	1.9	0	0	0	0.34	0.00	3.3	0	100
AR014	Cantel, mentah	DABM-1964	11.0	366	11.0	3.3	73.0	1.2	1.7	28	287	4.4	7	249.0			0	0		0.09	0.14	2.8	0	100

#### 4.1. SEREALIA DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
AR015	Jagung muda, kuning, mentah	KZGPI- 1990	61.8	147	5.1	0.7	31.5	1.3	0.9	6	122	1.1	5	33.6	0.13	0.9	0	113	261	0.24	0.10	0.8	9	100
AR016	Jagung kuning pipil, kering, mentah	KZGPI- 1990	11.5	366	9.8	7.3	69.1	2.2	2.4	30	538	2.3	5	79.4	0.10	4.1		636	641	0.12	0.12	1.8	3	100
AR017	Jagung pipil var. harapan, kering	KZGPI- 1990	11.3	367	6.2	5.1	76.2	2.6	1.2	7	354	2.8	1	79.6	0.10	4.1		637	385	0.19	0.08	1.0	0	100
AR018	Jagung pipil var. metro, kering	KZGPI- 1990	10.6	368	5.5	4.6	78.0	2.9	1.3	7	300	2.4	1	80.2	0.10	4.1		642	554	0.16	0.08	1.0	0	100
AR019	Jali, mentah	DABM-1964	23.0	324	11.0	4.0	61.0	3.1	1.0	213	176	11.0	24		0.10	0.4				0.14	0.08	1.8	0	90
AR020	Jawawut, mentah	DABM-1964	11.9	364	9.7	3.5	73.4	8.2	1.5	28	311	5.3	7	255.1	0.45	1.5		33		0.33	0.28	4.5		100
AR021	Jampang huma, mentah	DABM-1964	11.7	350	6.2	1.4	78.2	1.7	2.5	329	254	5.3	53	396.7	0.70	1.6		33		0.51	0.30	0.7	0	100
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>																								
AP001	Nasi	KZGPI- 1990	56.7	180	3.0	0.3	39.8	0.2	0.2	25	27	0.4	1	38.0	0.10	0.6	0	0		0.05	0.10	2.6	0	100
AP002	Nasi tim	OKN-1992	71.0	120	2.4	0.4	26.0	0.5	0.2	3	7	0.4	0	23.9	0.10	0.4		0		0.10	0.00	1.4	0	100
AP003	Tapai beras	KZGMI-2001	75.5	99	1.7	0.3	22.4	0.0	0.1	4	19	0.0	26	2.0	0.10	0.5	0	0	0	0.00	0.00	0.0	0	100
AP004	Tepung beras, mentah	DABM-1964	12.0	353	7.0	0.5	80.0	2.4	0.5	5	140	0.8	5	241.0	0.10	0.8	0	0	0	0.12	0.10	1.2	0	100
AP005	Nasi beras merah	KZGPI- 1990	64.0	149	2.8	0.4	32.5	0.3	0.3	6	63	0.8	5	91.4	0.20	0.9	0	0	0	0.06	0.00	1.6	0	100
AP006	Bihun, mentah	DABM-1964	12.9	348	4.7	0.1	82.1	1.2	0.2	6	35	1.8	12	5.0	0.08	0.7	0	0	0	0.00	0.00	0.2	0	100
AP007	Bihun goreng instan	KZGMS-1993	9.0	381	6.1	3.9	80.3		0.7	266	151	2.9	928				58		400	0.37			0	100
AP008	Bihun Jagung, mentah	BKP	11.3	354	0.5	0.3	87.4	3.0	0.5	13	111	0.6	49	1.4	0.40	0.0		0	0	0.02	0.02	0.3	0	100
AP009	Nasi jagung	BKP	11.0	357	8.8	0.5	79.5	6.2	0.3	5	43	0.6	2	30.4	0.10	0.3		0	0	0.30	0.02	0.1	0	100
AP010	Jagung kuning muda, rebus	KZGPI- 1990	53.2	142	5.0	0.7	30.3	0.8	0.8	5	105	0.8	5	24.3	0.20	0.9		145	225	0.15	0.00	0.7	0	100
AP011	Jagung kuning, tepung	DABM-1964	12.0	355	9.2	3.9	73.7	7.2	1.2	10	256	2.4	11	24.4	0.23	1.7		0	510	0.38	0.02	0.3		100

#### 4.1. SEREALIA DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
AP012	Jagung kuning pipil, rebus	KZGPI- 1990	63.7	154	3.8	3.5	28.4	0.7	0.6	7	171	0.5	5	56.4	0.10	4.4		818	234	0.08	0.10	1.7	0	100
AP013	Tepung jagung putih	DABM-1964	12.0	355	9.2	3.9	73.7	7.2	1.2	10	256	2.4	11	24.4	0.23	1.7		0	0	0.38	0.02	0.3		100
AP014	Ketupat ketan	KZGPI- 1990	52.0	212	4.0	4.6	38.6	0.2	0.9	8	46	1.0					0	0	0	0.07		0.2	0	100
AP015	Ketan hitam, matang	KZGPI- 1990	56.9	181	4.0	1.2	37.3	0.3	0.6	9	144	1.7	9	18.4	0.10	0.7	0	0	0	0.06	0.00	0.5	0	100
AP016	Tapai ketan hitam	KZGPI- 1990	50.2	166	3.8	1.0	34.4	0.3	0.6	8	106	1.6	5	12.0					0	0.02			0	100
AP017	Ketan putih, matang	KZGPI- 1990	60.7	163	3.0	0.4	35.7	0.2	0.2	4	55	0.7	8	16.8	0.10	0.7	0	0	0	0.07	0.00	0.5	0	100
AP018	Tapai ketan putih	KZGPI- 1990	58.9	172	3.0	0.5	37.5	0.6	0.1	6	35	0.5	1				0	0	0	0.04	0.00	0.2	0	100
AP019	Maizena, tepung	DABM-1964	14.0	341	0.3	0.0	85.0	7.0	0.7	20	30	1.5	6	9.0	0.22	1.6	0	0	0	0.00	0.09	1.3	0	100
AP020	Makaroni, mentah	DABM-1964	11.7	353	8.7	0.4	78.7	4.9	2.5	20	80	0.3	5	0.0	0.28	1.4			0	0.10	0.13	2.2	0	100
AP021	Mi basah	DABM-1964	80.0	88	0.6	3.3	14.0	0.1	2.1	14	13	6.8	63	13.5	0.06	0.4		0		0.00	0.00	0.0	0	100
AP022	Mi kering	KZGPI- 1990	10.6	339	10.0	1.7	6.3	0.4	1.4	31	143	3.9	760	83.0	0.29	1.9			0	0.00	0.08	2.2	0	100
AP023	Misoca	KZGPI- 1990	10.0	345	8.5	2.2	78.0	0.5	1.3	52	120	8.7	3064	44.0	0.08	0.0	0	0	0	0.00	0.02	0.2	0	100
AP024	Roti putih	DABM-1964	40.0	248	8.0	1.2	50.0	9.1	0.8	10	95	1.5	530	91.0	0.15	0.9	0	0	0	0.10	0.29	2.4	0	100
AP025	Tepung terigu	KZGPI- 1990	11.8	333	9.0	1.0	77.2	0.3	1.0	22	150	1.3	2	0.0	0.00	2.8	0	0	0	0.10	0.07	1.0	0	100
AP026	Amparan tatak	KZGMI-2001	58.4	191	1.3	5.5	34.0		0.8															100
AP027	Apang kukus, kue	KZGMI-2001	49.5	202	3.0	0.3	46.7		0.5															100
AP028	Apem, kue	KZGMI-2001	63.1	148	2.0	0.5	33.9		0.5															100
AP029	Biskuit	DABM-1964	2.2	458	6.9	14.4	75.1	2.1	1.4	62	87	2.7	241	20.3	0.16	0.6	0	14		0.09	0.15	1.4	0	100
AP030	Bakpia, kue	KZGPI- 1990	38.9	272	8.7	6.7	44.1	0.9	1.6	194	117	4.5							1392	0.31	1.00	2.9	0	100
AP031	Bakwan	KZGPI- 1990	40.5	280	8.2	10.2	39.0	3.4	2.1	204	79	7.0					0	0	0.08			0	100	
AP032	Bantal	KZGMI-2001	52.3	190	3.3	0.3	43.5	3.4	0.6	9	0	0.4	164	84.0	0.20	0.9				0.27	0.02	3.6		100
AP033	Baruasa	KZGMI-2001	5.3	417	6.5	8.2	79.3		0.7															100
AP034	Batar daan	KZGMI-2001	75.3	107	2.2	2.2	19.6		0.7	20	30	0.6	200	90.0	0.10					0.18	0.02			100

#### 4.1. SEREALIA DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
AP035	Bika ambon	KZGPI- 1990	51.5	199	2.1	1.5	44.4	0.3	0.6	45	28	1.8					0		408	0.10		0.0	0	100
AP036	Bingka	KZGMI-2001	44.4	273	5.3	10.6	39.1		0.6															100
AP037	Bobengka	KZGMI-2001	46.3	225	5.3	2.6	45.2		0.6															100
AP038	Bolu peco	KZGMI-2001	55.6	197	3.3	4.6	35.6		0.9		0	0.0	0	0.0							0.00	0.0	0	100
AP039	Brem	KZGPI-1990	37.4	249	3.4	0.4	58.0	0.0	0.9	198	86	2.0					0		240	0.34	0.00	0.0	0	100
AP040	Bubur tinotuan (Manado)	KZGMI-2001	80.9	156	2.3	0.2	15.6	8.2	1.0	41	20	0.4	486	164.0	0.30	0.4		1437		0.10	0.04		15	100
AP041	Cake tape	KZGMI-2001	32.2	323	4.9	11.5	50.1	1.4	1.4	131	83	2.6					26		1872	0.38	0.16	0.3	0	100
AP042	Cangkuning	KZGMI-2001	57.5	204	2.8	7.5	31.4		0.8															100
AP043	Dodol bali	KZGPI- 1990	26.5	298	3.7	2.1	65.9	0.4	1.8	70	76	2.5					0	0	496	0.28		2.5	0	100
AP044	Dodol galamai	KZGMI-2001	16.5	348	0.4	3.8	76.1	0.5	1.2	41	144	2.6	38	76.0	0.30	2.1	0	0	0	0.03	0.06	1.8	0	100
AP045	Dodol kedondong	KZGPI- 1990	26.4	331	1.9	7.6	63.8	1.0	0.4	90	55	2.3					0		408	0.11		0.8	5	100
AP046	Dodol manado	KZGMI-2001	26.1	373	4.3	16.5	51.9	0.4	1.2	41	142	2.4	35	72.0	0.30	2.1	0	0	0	0.04	0.06	2.1	0	100
AP047	Emping beras	KZGMI-2001	13.6	403	10.6	2.2	71.7	0.2	1.9	11	240	0.3	1	113.0	0.30	2.4			0	0.00	0.16		0	100
AP048	Gemblong	KZGPI- 1990	36.2	274	1.7	5.4	55.5	2.2	1.2	69	55	3.3					0	0	0	0.00		0		100
AP049	Gendar goreng	KZGPI- 1990	30.4	407	6.4	28.2	32.0	0.1	3.0	216	62	1.6					0		184	0.16	0.00	0.6	0	100
AP050	Intip goreng	KZGPI- 1990	6.5	474	7.6	21.6	62.3	1.2	2.0	323	64	2.5	0	38.0	0.05	0.5	0		200	0.25	0.01	0.8	0	100
AP051	Jagung gerontol	KZGPI- 1990	61.7	156	2.7	1.3	33.3	1.0	0.8	51	105	1.2					0		162	0.08	0.00	0.0	0	100
AP052	Jagung titi	KZGPI- 1990	9.2	374	9.4	2.2	79.1	0.8	0.1	14	142	2.9			9.00				11507	0.20				100
AP053	Japilus	KZGPI- 1990	3.8	500	1.2	25.1	67.3	0.4	2.7	186	29	4.9					0		0	0.17	0.03	0.4	0	100
AP054	Kakicak	KZGMI-2001	43.9	296	3.4	15.1	36.7		0.9															100
AP055	Kambose	KZGMI-2001	61.5	164	3.0	2.4	32.6	4.3	0.7	16	36	0.7	0	32.0	0.10	1.6	0	256		0.10	0.10	0.4		100
AP056	Kapusa	KZGMI-2001	63.5	158	4.4	3.2	27.8	5.3	1.0	79	115	1.2	104	149.0	0.50	1.1	0	1374		0.06	0.05	0.1	0	100
AP057	Keddo bodong	KZGMI-2001	33.9	290	4.6	5.7	55.2		0.6								0		872	0.09	0.07	0.2	0	100
AP058	Kelepon, kue	KZGMI-2001	49.6	215	3.7	3.7	41.8	1.0	1.2	232	45	3.3					0							100

#### 4.1. SEREALIA DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)		
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C		
(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
AP059	Kereput	KZGMI-2001	3.5	580	4.8	39.6	51.1		1.0															100	
AP060	Ketoprak	KZGPI-1990	69.1	153	7.9	7.7	13.0	2.9	2.6	153	134	3.4					3		435	0.05			0	100	
AP061	Ketupat kandangan	KZGMI-2001	78.5	109	2.2	5.2	13.4		0.7															100	
AP062	Koya	KZGMI-2001	13.2	366	4.2	4.3	77.5	0.8	0.8	153	222	7.0					0							0	100
AP063	Koya mirasa	KZGMI-2001	7.2	370	8.0	1.0	82.2	0.4	1.6	83	110	17.0					3		144	0.19	0.45	2.6	0	100	
AP064	Koyabu	KZGMI-2001	44.2	241	3.4	4.3	47.2		0.9																100
AP065	Kue ali	KZGMI-2001	12.8	440	3.8	18.5	64.5	0.3	0.4	27	47	2.5					0		0	0.13	0.09	0.0	0	100	
AP066	Kue bangen	KZGMI-2001	5.6	442	3.3	14.7	74.2		2.2																100
AP067	Kue gelang	KZGMI-2001	7.1	448	5.8	16.1	70.0		1.0																100
AP068	Kue jahe	KZGPI- 1990	3.7	425	1.6	8.8	84.6	1.2	1.3	155	61	4.0					0		0	0.20				0	100
AP069	Kue kelapa	KZGMI-2001	3.3	591	5.6	42.1	47.5		1.5	32	180	1.6	33	443.0	0.50	1.1									100
AP070	Kue koa	KZGMI-2001	14.5	340	4.8	0.4	79.3		1.0																100
AP071	Kue ku temu	KZGMI-2001	46.2	214	3.5	0.2	49.6		0.5																100
AP072	Kue lumpur	KZGMS-1993	40.1	291	3.6	11.1	44.1		1.1	96	60	2.3					20		400	0.24					100
AP073	Kue pelita	KZGMI-2001	71.0	141	5.3	5.5	17.6		0.6																100
AP074	Kue putu cangkir	KZGPI- 1990	32.6	304	5.3	7.0	54.9	0.9	0.2	18	193	4.0					0		0	0.06				0	100
AP075	Kue sus	KZGMS-1993	56.6	221	7.5	10.2	24.8		0.9	105	85	2.5					26		1300	0.12			0	100	
AP076	Kue timphan	KZGMI-2001	43.0	247	2.9	4.2	49.5		0.4	16	107	1.8	95	56.0	1.30	0.8				0.17					100
AP077	Laksa/putu mayang	KZGMI-2001	73.2	121	1.7	3.4	21.1		0.6																100
AP078	Lapis legit	KZGPI- 1990	21.3	389	6.6	15.7	55.5	0.5	0.9	16	136	1.9					41		1032	0.26	0.09	3.0	0	100	
AP079	Lupis ketan	KZGPI- 1990	61.0	164	1.8	2.1	34.5	0.7	0.6	119	31	1.5					0		0	0.09	0.00	0.2	0	100	
AP080	Manan samin	KZGMI-2001	27.1	379	3.4	18.1	50.6		0.8																100
AP081	Martabak India	KZGMI-2001	65.8	153	4.5	4.2	24.3		1.2	14	108	2.4	240	112.0	0.40	0.5									100
AP082	Martabak Mesir	KZGMI-2001	40.2	278	5.1	8.6	45.0		1.1	49	168	3.4	193	123.0	0.20	0.9									100

#### 4.1. SEREALIA DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)		
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C		
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)			
AP083	Masekat	KZGMI-2001	15.6	369	2.1	7.0	74.1	4.0	0.8	17	52	0.8	141	12.0	0.40	0.3	155						100		
AP084	Mie Aceh rebus	KZGMI-2001	74.6	113	3.0	3.2	18.1		1.1	22	44	1.4	191	36.0	0.20	0.3	0	0		0.00	0.00	0.0	0	100	
AP085	Mie ayam	KZGMS-1993	78.6	102	6.2	3.9	10.5		0.8	262	51	1.8	279				39		166	0.85		0.0	0	100	
AP086	Mie bakso	KZGMS-1993	74.5	114	5.3	3.0	16.4	0.1	0.8	286	53	1.9	760				17		180	0.16			0	100	
AP087	Mie celon	KZGMI-2001	75.9	102	3.0	2.1	17.8		1.2	12	84	1.4	451	112.0	0.10	0.5	0	0		0.00	0.00	0.0	0	100	
AP088	Mie pangsit basah	KZGMS-1993	79.2	105	5.9	4.9	9.4		0.7	208	48	2.0	530				25		620	0.46			0	100	
AP089	Nasi gemuk	KZGMI-2001	61.4	192	3.8	8.8	24.4	0.7	1.6	15	74	1.0	355	63.0	0.20	1.4	0	0		0.19	0.05	2.0	0	100	
AP090	Nasi gurih	KZGMI-2001	60.5	190	4.7	7.5	26.0	0.7	1.3	12	62	0.8	296	52.0	0.20	1.2	0	0		0.11	0.06	2.1	0	100	
AP091	Nasi minyak	KZGMI-2001	53.3	207	3.5	5.0	37.1	0.8	1.1	26	100	1.5	74	174.0	0.20	2.2	0	0		0.14	0.07	2.6	0	100	
AP092	Nasi rames	KZGMS-1993	65.8	155	10.3	4.2	19.1		0.6	239	62	1.8	265				96		3140	0.59				100	
AP093	Nopia spesial	KZGPI- 1990	11.5	387	5.3	7.6	74.3	0.3	1.3	903	133	4.2							512	0.17			0	100	
AP094	Onde-onde	KZGMI-2001	27.7	336	4.0	9.8	57.9		0.6															100	
AP095	Padamaran	KZGMI-2001	67.6	171	3.9	8.9	18.8		0.8															100	
AP096	Pastel	KZGMS-1993	38.3	307	4.5	13.3	42.4		1.5	296	53	2.5					0		5360	0.15			0	100	
AP097	Pulut	KZGMI-2001	49.1	216	2.6	3.1	44.4		0.8	6	70	3.8	100	22.0	0.40	1.3	0	0		0.14				100	
AP098	Pundut nasi	KZGMI-2001	77.8	104	1.9	4.1	15.1	0.4	1.1	26	100	1.5	74	174.0	0.00	0.0								100	
AP099	Putri hijau	KGZMI-2001	54.8	189	5.4	2.1	37.2		0.5															100	
AP100	Putri selat	KZGMI-2001	66.6	163	2.2	6.5	23.8		0.9	72	3	4.0	6	68.0			0	0						100	
AP101	Putu sopa	KZGMI-2001	50.7	215	3.3	4.1	41.1		0.8															100	
AP102	Renggi goreng	KZGMI-2001	8.8	471	4.7	21.8	64.1	6.4	0.6	4	80	1.1	126	29.0	0.90	1.3	0	0	0	0.53	0.05	8.2	0	100	
AP103	Roti boong	KZGMI-2001	34.0	341	5.5	16.2	43.3		1.0	15	65	1.1	161	41.0		0.9				0.40	0.30	2.4	0	100	
AP104	Roti warna sawo matang	DABM-1964	40.0	249	7.9	1.5	49.7		0.9	20	140	2.5	500	91.0			0	0	0	0.15			0	100	
AP105	Sarimuka	KZGMI-2001	61.5	166	2.3	2.8	32.9		0.5	36	13	2.0	3	34.0	0.00	0.0								100	
AP106	Spaghetti	KZGMS-1993	66.1	139	7.4	2.1	22.6		2.1	109	53	4.7						42		940	0.35			0	100

#### 4.1. SERALIA DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
AP107	Srikaya ketan	KZGMI-2001	41.0	265	2.7	6.4	49.1		0.8															100
AP108	Sunduk lawang	KZGMI-2001	63.4	181	1.9	1.3	32.4		1.0															100
AP109	Suwir-suwig	KZGPI- 1990	13.4	347	0.5	0.9	84.2	0.8	1.0	42	40	4.3					1		240	0.13		0.9	0	100
AP110	Tipa-tipa	KZGPI- 1990	11.3	355	6.2	1.2	79.8	1.3	1.5	17	328	1.6					0	0	0	0.26	0.04	1.5	0	100
AP111	Wajit camilan	KZGPI- 1990	27.1	303	6.3	2.7	63.3	6.9	0.6	61	302	5.5					0		0	0.03		0	0	100
AP112	Widaran	KZGPI- 1990	7.0	424	1.3	10.7	80.7	0.2	0.3	49	88	2.5					21		440	0.13	0.20	2.2	0	100
AP113	Wingko babat	KZGPI- 1990	29.7	355	3.2	15.1	51.4	2.4	0.7	47	63	1.1					0		0	0.08	0.08	0.0	0	100
AP114	Yangko	KZGPI- 1990	37.4	254	3.0	1.1	58.1	0.8	0.4	184	24	2.6					0		96	0.15		0.0	0	100



#### 4.2. UMBI BERPATI DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>																								
BR001	Arrowroot, segar	KZGPI- 1990	73.5	102	1.0	0.2	24.1	1.7	1.2	28	35	1.7	36	626.6	0.20	0.8	0	15	0	0.06	0.10	2.3	2	100
BR002	Batatas gembili, segar	KZGMI-2001	76.7	76	1.1	0.9	16.0	4.2	0.7	0	40	0.2	10	200.0	0.20	0.3	0	0	0	0.06	0.00	0.9	0	85
BR003	Batatas kelapa, ubi, segar	KZGMI-2001	76.1	89	1.1	0.1	21.0	4.0	0.7	0	40	0.2	20	340.0	0.10	0.2	0	0	0	0.38	0.00	0.9	0	85
BR004	Belitung, talas, segar	KZGPI- 1990	63.1	145	1.2	0.4	34.2	1.5	1.1	26	54	1.4	6	536.1	0.20	0.9	0	0	0	0.10	0.10	2.3	2	85
BR005	Bengkuang, segar	DABM- 1964	85.1	59	1.4	0.2	12.8	1.0	0.5	15	18	0.6	2	244.3	0.10	0.3		0	0	0.04	0.10	0.2	20	84
BR006	Bentul (komba), talas, segar	KZGPI- 1990	75.8	98	1.6	0.7	20.9	0.7	1.8	44	66	1.5		195.5	0.20	0.6	0	0	0	0.02	0.10	0.8	0	86
BR007	Gadeng/Gadung, kering	KZGMI-2001	20.2	322	2.4	0.6	76.6		0.2	39	22	2.2	5	2.0	0.50	0.2	0	0	0	0.45	0.02	1.0	0	100
BR008	Gadung, ubi, segar	KZGPI- 1990	74.4	100	0.9	0.3	23.5	2.1	0.9	79	66	0.9	8	687.2	0.20	0.2	0	0	0	0.23	0.00	0.5	2	85
BR009	Ganyong, segar	KZGPI- 1990	79.9	77	0.6	0.2	18.4	0.8	0.9	15	67	1.0					0	0	0	0.10			9	65
BR010	Gembili, ubi, segar	KZGPI- 1990	66.4	131	1.1	0.2	31.3	1.1	1.0	14	56	0.6	10	200.0	0.20	0.3	0	0	0	0.08	0.00	0.9	4	85
BR011	Hofa/ubi hutan, segar	KZGMI-2001	67.9	127	1.2	0.5	29.5	3.4	0.9	30	8	0.7	3	4.0	0.10	0.2	0	0	0	0.30	0.05	0.6	0	85
BR012	Kaburuan, ubi, segar	KZGPI- 1990	66.5	133	1.0	0.2	32.2	0.7	0.5	65	50	0.6	10	899.2	0.20	0.2	0	0	0	0.01	0.00	0.3	0	81
BR013	Kentang, segar	KZGPI- 1990	83.4	62	2.1	0.2	13.5	0.5	0.8	63	58	0.7	7	396.0	0.40	0.3	0	0	0	0.09	0.10	1.0	21	85
BR014	Kentang hitam, segar	DABM- 1964	64.0	142	0.9	0.4	33.7	5.4	1.0	34	75	0.2	22	890.3	0.90	0.6		0		0.02	0.10	2.2	38	75
BR015	Keribang, ubi, segar	KZGPI- 1990	67.0	137	1.3	1.1	29.8	0.6	0.8	45	56	0.8	10	885.8	0.20	0.3	0	0	0	0.00	0.00	0.7	0	83
BR016	Ketela pohon/ singkong, segar	KZGPI- 1990	61.4	154	1.0	0.3	36.8	0.9	0.5	77	24	1.1	2	394.0	0.30	0.4	0	0	0	0.06	0.10	0.5	31	85
BR017	Lepok/ubi rumput	KZGMI-2001	55.3	181	2.8	1.2	39.8	10.7	0.9	7	50	3.1	116	306.0	1.60	0.9	0	0	0	0.28	0.05	1.5	0	85
BR018	Sagu aren, kering	KZGPI- 1990	11.9	355	0.6	1.1	85.6	0.3	0.8	91	167	2.2	2	200.0	0.00	0.3			0	0.04	0.10	0.5	0	100
BR019	Sagu aren, segar	KZGMI-2001	42.5	231	0.6	0.2	56.6	3.2	0.1	20	20	0.1	7	0.0	0.10	0.1	0		0	0.20	0.00	0.0	0	100
BR020	Sagu kasbi segar	KZGMI-2001	42.5	230	0.6	0.2	56.5	3.0	0.2	20	1	0.3	100	410.0	0.10	0.2	0	0	0	0.10	0.00	0.0	0	100

#### 4.2. UMBI BERPATI DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
BR021	Sagu lempeng	KZGMI-2001	13.5	347	0.9	0.3	85.2	4.7	0.1	30	30	0.2	11	0.0	0.10	0.1	0	0	0.30	0.00	0.0	0	100	
BR022	Sagu singkong, kering	DABM- 1964	12.0	362	0.5	0.3	86.9		0.3	0	0	0.0						0	0	0.00			0	100
BR023	Sente, talas, segar	DABM- 1964	14.0	353	0.7	0.2	84.7	6.6	0.4	11	13	1.5	30	694.6	0.60	2.2		41		0.05	0.20	2.8	5	86
BR024	Suweg, talas, segar	KZGPI- 1990	80.1	74	1.4	0.1	17.2	1.4	1.2	42	46	1.3	7	400.0	0.10	0.1	0	24	254	0.04	0.00	0.4	2	86
BR025	Talas bogor, segar	KZGPI- 1990	72.4	108	1.4	0.4	25.0	0.9	0.8	47	67	0.7	10	448.0	0.20	0.7	0	0	0	0.06	0.07	1.0	4	85
BR026	Talas pontianak, segar	KZGPI- 1990	60.0	163	2.3	0.5	36.4	0.7	0.9	45	80	1.7	14	323.1	0.30	1.0	0	0	0	0.02	0.10	1.3		83
BR027	Talas viqueque, segar	KZGMI-2001	70.6	115	1.8	0.5	25.9	8.6	1.2	50	220	0.9	1	70.0	0.30	1.0	0	0	0	0.08	0.10	0.9		85
BR028	Ubi jalar, kuning, segar	KZGMI-2001	72.6	119	0.5	0.4	25.1	4.2	1.0	30	40	0.4	3	1.0	0.10	0.2	0	794	4948	0.06	0.07	0.7	21	85
BR029	Ubi jalar manis, segar	KZGPI- 1990	78.4	83	1.5	0.2	18.8	0.6	1.1	27	162	2.1	52	320.7	0.10	0.3	0	0	0	0.02	0.00	0.4	0	85
BR030	Ubi jalar merah, segar	KZGPI- 1990	61.9	151	1.6	0.3	35.4	0.7	0.6	29	74	0.7	92	565.6	0.30	0.5	0	0	1208	0.13	0.08	0.7	11	86
BR031	Ubi jalar putih, segar	KZGMI-2001	77.8	88	0.4	0.4	20.6	4.0	0.8	30	10	0.5	2	4.0	0.10	0.2	0	13	264	0.25	0.06	0.5	36	86
BR032	Ubi jalar tinta/kemayung	KZGMI-2001	72.5	108	0.5	0.4	25.6	4.2	1.0	30	40	0.5	1	1.0	0.10	0.2	0	13	0	0.09	0.06	0.6	24	85
BR033	Umbi Uwi, segar	BKP	69.7	120	2.8	0.5	82.3	2.6	0.9	9	42	1.3	12	412.0	0.30	0.6		0	0	0.02	0.50	0.2	4	86
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>																								
BP001	Batatas kelapa, ubi, bakar	KZGMI-2001	73.2	110	1.4	1.1	23.4	4.5	0.7	1	46	0.2	12	230.0	0.20	0.3	0	0	0	1.13	0.00	0.0	0.0	85
BP002	Batatas kelapa, ubi, kukus	KZGMI-2001	75.7	92	1.2	0.3	21.0	4.1	1.8	0	42	0.2	10	209.0	0.20	0.3	0	0	0	0.28	0.00	0.7	0.0	100
BP003	Batatas tali, ubi, rebus	KZGMI-2001	53.2	182	2.4	0.4	42.2	9.2	1.8	1	80	0.3	20	402.0	0.30	0.6	0	0	0	0.27	0.00	1.3	0.0	100
BP004	Belitung, talas, kukus	KZGPI- 1990	63.1	145	1.2	0.4	34.2	1.0	1.1	21	48	0.9	7	552.6	0.20	0.9	0	0	0	0.08	0.10	2.3	1.0	100
BP005	Bentul, talas, kukus	KZGPI- 1990	81.1	71	2.3	0.3	15.4	0.5	0.9	29	26	0.6		201.0	0.20	0.6	0	0	0	0.06	0.00	0.0	21.0	100

#### 4.2. UMBI BERPATI DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
BP006	Gadung, ubi, kukus	KZGPI- 1990	77.4	88	0.6	0.3	20.9	0.9	0.8	26	47	0.4	6	584.0	0.20	0.2	0	0	0	0.03	0.00	0.4	0.0	100
BP007	Ganyong, rebus	KZGPI- 1990	74.1	100	0.8	0.2	23.8	0.9	1.1	15	65	0.9					0	0	0	0.04			6.0	100
BP008	Ketela pohon/singkong kukus	KZGPI- 1990	61.5	153	1.2	0.3	36.4	1.3	0.6	56	22	0.4	2	345.3	0.30	0.1	0	0	0	0.00	0.00	0.3	20.0	100
BP009	Suweg, talas, kukus	KZGPI- 1990	75.5	93	1.5	0.1	21.9	0.9	1.0	50	58	0.8	6	350.3	0.10	0.1	0	0	283	0.09	0.00	0.3	0.0	100
BP010	Talas bogor, kukus	KZGPI- 1990	69.2	120	1.5	0.3	28.2	0.7	0.8	31	63	0.7	11	498.0	0.20	0.6	0	0	0	0.05	0.60	0.8	2.0	100
BP011	Ubi jalar, kuning, kukus	KZGPI- 1990	74.2	100	0.7	0.3	23.8	1.0	1.0	44	46	0.4	3	0.8	0.10	0.2	0	819	4427	0.00	0.10	0.6	16.0	100
BP012	Ubi jalar tinta/kemayung kukus	KZGPI- 1990	58.5	165	0.9	0.2	39.8	1.1	0.6	20	23	0.8	1	0.9	0.10	0.2	0	0	0	0.02	0.10	0.5	0.0	100
BP013	Bagea kelapa asin	KZGMI-2001	3.5	450	3.2	13.9	78.1		1.3	38	38	0.3	74	0.0	0.20	0.2	0	0	0	0.30	0.00	0.0	0.0	100
BP014	Bagea kelapa manis	KZGMI-2001	3.0	452	1.3	13.8	80.6		1.3	38	39	0.3	75	0.0	0.20	0.2	0	0	0	0.00	0.00	0.0	0.0	100
BP015	Bagea kenari asin	KZGMI-2001	2.8	529	3.2	29.1	63.6		1.3	38	40	0.4	74	0.0	0.20	0.2	0	0	0	0.30	0.00	0.0	0.0	100
BP016	Bagea kenari manis	KZGMI-2001	3.1	523	3.2	28.2	64.2		1.3	38	39	0.3	74	0.0	0.20	0.2	0	0	0	0.30	0.00	0.0	0.0	100
BP017	Bagea kw 1	KZGPI- 1990	7.2	416	6.5	9.4	76.3	0.4	0.6	49	77	4.9					13		312	0.08		2.6	0.0	100
BP018	Bagea kw 2	KZGPI- 1990	7.9	382	0.3	3.5	87.2	0.9	1.1	172	120	7.6					0	0	0	0.02			0.0	100
BP019	Beras Cerdas	BKP	11.3	350	2.7	1.1	82.3	6.2	2.6	28	351	2.9	358	568.0	0.20	0.9		0	0	0.02	0.20	0.3	0.2	100
BP020	Beras ganyong	BKP	9.3	364	3.4	0.7	86.3	4.7	0.5	4	47	5.0	4	72.2	0.20	0.6		1	0	0.02	0.02	0.3	0.2	100
BP021	Beras Siger	BKP	13.5	344	1.1	0.2	28.3	5.6	0.7	32	22	5.6	106	77.9	0.10	0.5		0	0	0.02	0.10	0.2	0.2	100
BP022	Biji nangka/Biji salak	KZGMI-2001	40.5	262	2.3	5.4	51.1	8.0	0.7	60	80	0.8	10	2.0	0.60	2.0	0	1667		0.10	1.00		10.0	100
BP023	Bubur sagu	KZGMI-2001	62.5	167	0.2	4.0	33.0		0.3	3	3	0.1	7	0.0	0.10	0.1	0	0	0	9.00		0.1	0.0	100
BP024	Cassavastick	KZGPI- 1990	5.6	460	0.8	18.7	71.8	1.6	2.7	144	58	7.5					0		107	0.19	0.07	0.1	0.0	100
BP025	Ceriping getuk singkong	KZGPI- 1990	7.2	462	1.2	20.7	67.7	0.6	3.2	1248	172	8.8					0		152	0.29	0.02	0.5	0.0	100
BP026	Gatot	BKP	12.8	347	1.3	0.7	83.8	5.8	1.4	78	44	17.1	28	242.0	0.20	0.7		0	0	0.02	0.10	0.4	0.2	100

#### 4.2. UMBI BERPATI DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
BP027	Geblek	BKP	52.1	195	0.4	1.7	44.4	3.6	1.4	35	13	0.6	353	125.0	0.30	0.3	0	0	0.02	0.00	0.1	0.2	100	
BP028	Getuk goreng	KZGPI-1990	16.5	360	1.3	6.4	74.3	0.8	1.5	59	81	3.2					0	0	0.21		0.1	0.0	100	
BP029	Getuk singkong	KZGPI-1990	49.8	204	0.5	1.4	47.4	0.8	1.1	97	52	1.5					0		208	0.08		0.1	0.0	100
BP030	Gurandil	KZGPI-1990	47.5	218	0.5	2.5	48.5	3.1	1.0	50	25	2.8						0	0.19			0.0	100	
BP031	Kabuto	KZGMI-2001	58.9	250	2.6	2.5	35.4	1.8	0.6	35	49	1.1	2	218.0			0	0	0.10	0.10	0.6		100	
BP032	Kapurung	KZGMI-2001	79.6	41	2.0	0.3	7.8	2.0	0.6	34	12	0.3	185	566.0	0.10	0.3	0	213		0.12	0.25	2.7	15.0	100
BP033	Kecimpring singkong goreng	KZGPI-1990	3.7	464	1.2	18.6	73.0	1.3	3.5	82	52	3.4							3320	0.34			0.0	100
BP034	Keremes	KZGPI-1990	6.7	475	1.6	25.2	64.4	2.1	2.1	153	88	1.0					0		1000	0.00			0.0	100
BP035	Keripik gadung	KZGPI-1990	4.0	446	2.8	14.5	76.0	1.7	2.8	147	52	1.9					0	0	0	0.95			0.0	100
BP036	Keripik kentang	KZGMI-2001	7.8	448	2.7	18.8	67.1	3.8	3.6	25	130	1.2	712	406.0	1.10		15		0.10	0.05	2.8	0.0	100	
BP037	Keripik singkong	KZGPI-1990	4.2	478	0.9	20.7	72.0	2.0	2.2	189	101	1.9					0	0	0	0.24			0.0	100
BP038	Keripik singkong berbumbu	KZGPI-1990	2.2	481	2.2	19.7	73.6	1.6	2.3	156	103	1.6					0		80	0.31			0.0	100
BP039	Keripik ubi	KZGMI-2001	6.0	486	0.2	23.9	67.6	14.3	2.3	68	92	0.9	52	2.0	0.70	2.3	0	920		0.10	0.10	0.5	0.0	100
BP040	Kerupuk cumi goreng	KZGMI-2001	3.4	444	6.9	14.6	71.3	5.0	3.8	47	375	1.8	837	191.0	0.10	0.3				0.40	0.10	1.8	0.0	100
BP041	Kerupuk kemplang (ikan) mentah	KZGMI-2001	14.2	325	1.8	0.4	78.5	4.5	5.1	59	268	2.3	1123	273.0	0.20	0.5	32	0		0.60	0.10	2.3	0.0	100
BP042	Kerupuk kemplang goreng	KZGPI-1990	5.8	504	5.6	28.1	57.1	0.3	3.4	50	94	2.9					6		280	0.31			0.0	100
BP043	Kerupuk kemplang panggang	KZGPI-1990	9.4	356	9.7	1.1	76.9	1.0	3.0	62	129	2.9					7		280	0.36			0.0	100
BP044	Kerupuk mie kuning goreng	KZGPI-1990	7.2	476	0.1	21.1	71.3	4.2	0.3	57	36	4.6		109.0	0.10	0.2	0		333	0.22	0.00	0.9	0.0	100
BP045	Kerupuk udang goreng	KZGMI-2001	4.4	477	4.7	20.5	68.5	5.0	1.9	24	188	0.9	449	109.0	0.10	0.2		0		0.20	0.00	0.9	0.0	100
BP046	Kue bangket	KZGMI-2001	16.1	338	1.5	1.2	80.3		0.9	34	35	0.3	67	0.0	0.20	0.2	0	0	0.30	0.00	0.0		100	
BP047	Kue putu singkong	KZGMI-2001	44.2	217	1.2	0.5	53.2	2.4	0.9	48	68	1.5	3	305.0			0	0	0.10	0.10	0.8		100	
BP048	Lanting getuk	KZGPI-1990	4.2	422	0.9	10.8	80.4	1.4	3.8	206	104	3.6					0		0	0.43			0.0	100

#### 4.2. UMBI BERPATI DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
BP049	Mi golosor	KZGPI-1990	82.9	71	0.2	0.8	15.9	0.1	0.2	117	5	0.2					0		112	0.05	0.02	0.0	0.0	100
BP050	Mie bendo	BKP	11.5	353	0.3	0.0	88.0	2.4	0.2	28	14	2.8	9	49.2	0.50	0.1		2	0	0.02	0.00	0.1	0.2	100
BP051	Mie sagu	BKP	52.8	190	0.2	0.4	46.5	1.4	0.1	8	7	0.3	10	2.6	0.10	0.0		2	0	0.00	0.40	0.0	0.2	100
BP052	Ongol-ongol sagu	KZGPI-1990	75.3	111	0.3	2.7	21.2	0.3	0.5	79	15	1.7					0		0	0.06			0.0	100
BP053	Oyek	BKP	12.6	351	0.9	0.9	84.9	4.3	0.7	60	36	2.1	5	229.0	0.10	0.5		0	0	0.02	0.02	0.5	0.2	100
BP054	Papeda	KZGMI-2001	84.8	61	0.2	0.1	14.9	0.5	0.1	3	1	0.2	4	20.0	0.10	0.1	0	0	0	0.06	0.00	0.0	0.0	100
BP055	Rasbi (beras ubi)	BKP	11.1	394	2.2	8.8	76.6	6.8	1.3	68	76	1.6	165	388.0	0.40	0.4		0	0	0.02	0.30	1.2	0.2	100
BP056	Rasi (beras singkong)	BKP	12.6	350	0.9	0.4	85.7	14.4	0.5	42	21	1.5	8	14.0	0.30	0.5		0	0	0.02	0.02	0.4	0.2	100
BP057	Sagu forno	KZGMI-2001	31.5	291	0.5	4.0	63.4		0.6	10	20	0.8	40	50.0	0.10	0.2	0	0	0				0.0	100
BP058	Sagu lemak (kue Sagon)	BKP	4.3	452	2.8	14.8	76.8	1.1	0.7	15	39	1.1	182	52.7	0.04	0.8		1220	0	0.32	0.04	0.1	0.2	100
BP059	Sagu manis	KZGMI-2001	32.6	287	0.5	3.9	62.4		0.6	8	17	0.7	34	42.0	0.10	0.2	0	0	0				0.0	100
BP060	Sagu rendang	BKP	8.2	364	0.1	0.2	90.5	1.9	1.0	13	9	3.9	42	15.1	0.10	0.1		0	0	0.02	0.60	0.8	0.2	100
BP061	Sagu sinole	KZGMI-2001	22.0	354	0.8	8.3	68.9		0.1	10	30	0.8	30	11.0	0.20	0.3	0	0	0				0.0	100
BP062	Serimping talas Kebumen	KZGPI- 1990	4.8	478	2.5	21.2	69.2	1.7	2.3	112	118	2.3					0		0	0.25			0.0	100
BP063	Tapai singkong	KZGPI-1990	57.4	169	1.4	0.3	40.2	2.0	0.7	21	34	0.8					0	0	0	0.00			9.0	100
BP064	Tepung arrowroot	DABM- 1964	13.6	355	0.7	0.2	85.2	0.4	0.3	8	22	1.5	2	10.7	0.00	0.1		20	3	0.09	0.00	0.0	0.0	100
BP065	Tepung ganyong	BKP	13.6	353	0.8	1.7	83.6	0.7	0.3	4	31	3.3	3	63.5	0.10	0.3		0	0	0.02	0.00	0.9	1.0	100
BP066	Tepung gaplek	BKP	13.0	345	2.4	0.4	83.1	6.7	1.1	18	95	1.5	6	55.0	0.40	1.2		1	0	0.30	0.20	0.1	0.2	100
BP067	Tepung kentang, kering	DABM- 1964	13.0	347	0.3	0.1	85.6	0.4	1.0	20	30	0.5	51	156.3	0.20	0.5		0	0	0.04	0.00	0.4	0.0	100
BP068	Tepung mocaf	BKP	11.9	350	1.2	0.6	85.0	6.0	1.3	60	64	15.8	8	403.0	0.10	0.6		0	0	0.02	0.02	0.7	1.7	100
BP069	Tepung sente	BKP	15.3	326	4.0	0.4	76.7	8.5	3.6	41	141	3.5	14	1602.0	0.40	1.4		0	0	0.02	0.20	7.7	0.2	100
BP070	Tepung singkong/tapioka	DABM- 1964	9.1	363	1.1	0.5	88.2	0.9	1.1	84	125	1.0	1	7.1	0.00	0.1		0		0.04	0.00	0.4	0.0	100
BP071	Tepung tales beneng	BKP	12.2	332	5.7	0.6	76.1	12.2	5.5	59	302	10.7	7	1404.0	0.80	6.2		0	0	0.02	0.10	0.3	0.2	100

#### 4.2. UMBI BERPATI DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
BP072	Tepung ubi ungu	BKP	9.4	354	2.8	0.6	84.4	12.9	2.8	89	125	3.9	42	940.0	0.80	0.6		0	0	0.40	0.02	0.0	0.2	100
BP073	Tiwul	BKP	11.2	353	2.4	1.1	83.4	6.5	1.6	55	95	4.7	5	670.0	0.20	0.8		0	0	0.02	0.02	0.1	2.8	100
BP074	Tiwul instan	BKP	9.1	395	3.2	8.5	76.5	4.2	2.7	81	81	5.8	377	469.0	2.10	1.2		0	0	0.40	0.20	0.2	4.0	100
BP075	Ubi cilembu	BKP	52.7	186	1.9	0.2	44.3	3.4	0.9	37	51	0.6	1	61.9	0.10	0.2		26	0	0.02	0.20	0.0	0.3	89.6
BP076	Uli batatas	KZGMI-2001	66.5	150	1.1	4.0	27.4		1.0		23	0.1	6	112.0	0.10	0.2	0	0	0	0.53	0.00	1.3	0.0	100

#### 4.3. KACANG, BIJI, BEAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>																								
CR001	Kacang arab, kering	DABM-1964	11.6	330	23.8	1.4	60.2	17.4	3.0	57	388	4.7	24	874.3	0.85	3.4		40	140	0.77	0.21	1.5	2	100
CR002	Kacang babi, kering	KZGPI-1990	11.6	341	30.4	3.2	51.3	4.5	3.5	178	521	6.8	13	1768.0	0.82	3.1			87	0.23	0.33	2.8		80
CR003	Kacang belimbing (kecipir), kering	KZGPI-1990	10.4	400	34.4	16.9	34.1	10.7	4.2	468	182	6.8	37	955.0	2.82	2.0			0.30	0.44	3.0			100
CR004	Kacang beracun, segar	KZGMI-2001	72.1	118	4.4	1.5	21.6		0.4	50	50	1.7	10	40.0	0.30	1.0			0.43					
CR005	Kacang bogor, kering	DABM-1964	10.0	370	16.0	6.0	65.0	26.3	3.0	85	264	4.2	44	868.8	1.48	2.7	0		0.18	0.26	6.2	0	100	
CR006	Kacang bogor, segar	KZGPI-1990	60.8	165	7.7	3.1	27.4	2.5	1.0	96	126	5.3	6	537.0	0.41	1.2		29		0.32	0.35	2.7		100
CR007	Kacang endel, biji, kering	DABM-1964	14.0	331	25.0	1.0	58.0	23.6	2.0	80	400	5.0	12	1322.4	0.68	2.7	0		0.30	0.75	2.3		95	
CR008	Kacang ercis, segar	KZGMI-2001	67.6	129	12.4	0.7	18.3	28.6	1.0	40	130	2.3	4	310.0	0.30	2.1		212		0.29	0.05	2.7		45
CR009	kacang galing, segar	DABM-1964	12.0	336	23.1	1.7	59.5		3.8	80	400	5.0					0		0.60			0	95	
CR010	Kacang gude, biji, kering	KZGPI-1990	16.1	316	20.7	1.0	58.0	4.6	4.2	146	445	4.7	16	1306.2	0.99	2.7		19		0.30	0.19	2.4		100
CR011	Kacang gude, biji, segar	DABM-1964	70.3	114	7.0	0.6	20.8	4.4	2.3	3	122	1.5	4	480.5	0.12	0.9			70	0.37	0.07	0.8	43	100
CR012	Kacang hijau var. bakti, kering	KZGPI-1990	7.4	350	17.1	1.8	70.7	5.7	3.1	94	315	4.9	46	893.9	1.52	3.1		171	235	0.40	0.27	2.6	11	100
CR013	Kacang hijau var. siwalik, kering	KZGPI-1990	8.8	339	20.8	2.1	64.6	7.4	3.7	122	136	4.9	45	880.4	1.50	3.1		168	321	0.45	0.27	2.6		100
CR014	Kacang hijau, kering	KZGPI-1990	15.5	323	22.9	1.5	56.8	7.5	3.3	223	319	7.5	42	815.7	1.90	2.9		156	223	0.46	0.15	1.5	10	100
CR015	Kacang hitam, kering	KZGMI-2001	12.5	346	16.6	1.7	66.1	22.8	3.1	70	300	4.7	3	0.0	0.90	3.5		28		0.16	0.10	2.1		100
CR016	Kacang kapri, segar	DABM-1964	74.3	98	6.7	0.4	17.7	6.2	0.9	22	122	1.9	6	296.6	0.21	1.5			680	0.34	0.16	2.5	26	45
CR017	Kacang kedelai, kering	KZGPI-1990	12.7	381	40.4	16.7	24.9	3.2	5.5	222	682	10.0	210	713.4	1.58	3.9		237	31	0.52	0.12	1.2		100

#### 4.3. KACANG, BIJI, BEAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
CR018	Kacang kedelai, segar	DABM-1964	20.0	286	30.2	15.6	30.1	2.9	4.1	196	506	6.9	28	870.9	1.24	3.6			95	0.93	0.26	1.8		100
CR019	Kacang kincaj, kering	KZGMI-2001	4.2	444	19.9	16.0	55.0		4.9	26										0.10	0.10	1.9		
CR020	Kacang komak, segar	KZGMI-2001	20.9	327	16.4	4.3	55.8	0.5	2.6	74	282	4.0	22	1137.0	0.90	2.1				0.99	0.12	0.1		45
CR021	Kacang kuning, kering	KZGMI-2001	11.7	355	17.0	2.5	66.0	15.1	2.8	140	220	5.8	1	0.0	0.70	3.2		58		0.47	0.08	1.9		
CR022	Kacang lebui/ iris, kering	KZGMI-2001	11.8	346	16.5	1.5	66.6	37.3	3.6	144	368	3.4	17	1225.0	1.50	3.3		64		0.62	0.20	0.0		100
CR023	Kacang mentega, kering	KZGMI-2001	13.7	344	16.7	2.1	64.6	13.0	2.9	110	300	6.7	1	10.0	0.70	2.5		0		0.21	0.07	1.2		
CR024	Kacang merah/ banda, kering	KZGMI-2001	13.0	350	13.9	3.0	66.9	26.3	3.2	84	242	6.8	19	1127.0	0.00	42.0		137		0.15	0.76	0.3		100
CR025	Kacang merah tua, kering	KZGPI- I990	12.3	280	16.7	1.6	63.2	4.6	6.2	209	335	6.4	19	1348.5	0.69	2.8				0.10	0.08	2.0	6	100
CR026	Kacang merah, kering	KZGPI- I990	17.7	314	22.1	1.1	56.2	4.0	2.9	502	429	10.3	11	1265.5	0.65	2.6		129		0.40	0.72	2.2		100
CR027	Kacang merah, segar	KZGPI- I990	57.2	171	11.0	2.2	28.0	2.1	1.7	293	134	3.7	7	360.7	0.34	1.4		0	10	0.15	0.15	1.1		100
CR028	Kacang mete/biji jambu monyet, segar	KZGMI-2001	4.6	616	16.3	48.4	28.7	0.9	2.0	26	521	3.8	26	692.0	4.70	4.1		5		0.64	0.03	0.0		69
CR029	Kacang panjang, biji, kering	DABM-1964	12.2	357	17.3	1.5	68.6	10.6	0.4	163	437	6.9	16	1109.4	0.35	2.8	0	2182		0.57	0.98	7.1	2	100
CR030	Kacang tanah sangan	KZGPI- I990	1.2	560	29.5	43.0	24.1	2.9	2.2	107	366	4.1	34	509.8	1.69	2.1		0		0.31	0.30	15.5		100
CR031	Kacang tanah sangan tanpa selaput	DABM-1964	2.6	559	26.9	44.2	23.6	2.6	2.7	74	393	1.9	33	202.3	520.40	1.7	0	0		0.30	29.47	8.0	0	100
CR032	Kacang tanah, kering	KZGPI- I990	9.6	525	27.9	42.7	17.4	2.4	2.4	316	456	5.7	31	466.5	1.55	1.9		0	30	0.44	0.27	1.4		100
CR033	Kacang tolo/tunggak, kering	KZGPI- I990	13.5	331	24.4	1.9	56.6	1.6	3.6	481	399	13.9	15	7.8	1.03	5.9		65		0.06	0.20	4.3		100
CR034	Kacang tunis, kering	KZGMI-2001	10.5	351	12.2	1.2	72.9	29.5	3.2	120	220	6.9	1	0.0	1.40	2.9				0.57	0.13	2.5		100

#### 4.3. KACANG, BIJI, BEAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
CR035	Kacang uci, kering	KZGPI-1990	9.9	358	23.4	2.4	60.6	7.4	3.7	269	264	0.5	13	1457.7	0.35		20		0.10	0.20	2.5	2	100	
CR036	Kacang urei, kering	KZGMI-2001	12.8	354	12.8	1.8	69.3	26.1	3.3	220	220	5.1	1	0.0	0.70	3.1			0.55	0.05	3.5			
CR037	Kenari banda, kering	KZGMI-2001	13.0	616	13.9	56.2	13.7		3.2	0	380	1.4	11	460.0	1.10	3.2		90		0.83	0.08	0.5		100
CR038	Kenari, kering	DABM-1964	3.0	657	15.0	66.0	13.0		3.0	92	691	7.7	3	505.8	0.97	3.0	0		0.42	0.09	0.5	0	100	
CR039	Komak polong, segar	KZGMI-2001	74.3	99	3.3	0.1	21.2	10.3	1.1	50	99	13.1	15	567.0	0.20	0.6		5		0.13	0.03	0.2		100
CR040	Koro andong, kering	KZGPI-1990	10.8	356	20.5	4.1	61.6	7.0	3.0	150	272	6.2	18	301.8	0.73	2.8		0		0.29	0.02	1.4	1	100
CR041	Koro benguk, biji, kering	DABM-1964	15.0	332	24.0	3.0	55.0	5.6	3.0	30	200	2.0	42	389.2	1.25	8.7		0	70	0.30	0.12	1.7	0	95
CR042	Koro kerupuk, biji, segar	DABM-1964	67.2	125	8.3	0.7	22.1	2.2	1.7	17	12	2.7	16	150.3	0.48	3.4		0	80	0.11	0.04	1.1	31	68
CR043	Koro loke, biji, segar	DABM-1964	88.6	33	2.7	0.2	7.9	3.5	0.6	60	40	2.0	2	38.6	0.09	0.4		0	40	0.10	0.00	0.2	0	95
CR044	Koro roay, kering	KZGPI-1990	13.0	344	12.5	2.1	69.4	7.5	3.0	70	103	4.4	18	294.3	0.72	2.7		0	28	0.11	0.21	1.4	1	100
CR045	Koro wedus, biji, kering	DABM-1964	11.8	338	22.2	1.5	61.0	5.8	3.5	88	395	3.5	43	403.8	1.30	9.1	0	0		0.62	0.12	1.8	0	100
CR046	Lamtoro biji, muda, segar	DABM-1964	77.4	85	5.7	0.3	15.4	10.8	1.2	180	53	2.7	35	485.7	0.02	1.4		0	423	0.08	1.15	1.0	15	100
CR047	Lamtoro biji, tua, segar	DABM-1964	61.4	148	10.6	0.5	26.2	17.0	1.3	155	59	2.2	28	628.5	0.03	2.4			416	0.23	0.49	2.8	20	100
CR048	Lamtoro var. gung tanpa kulit	KZGPI-1990	10.2	367	46.4	5.4	32.5	2.6	4.4	136	441	23.3	65	1462.3	0.07	5.6			18900	0.06	1.15	1.0	9	100
CR049	Lamtoro var. lokal dengan kulit	KZGPI-1990	13.5	336	23.8	1.2	59.7	15.4	1.8	867	321	1.5	134	1858.9	0.07	5.4			321	0.15	1.34	0.9	16	100
CR050	Nangka, biji, segar	DABM-1964	57.7	165	4.2	0.1	36.7	1.8	1.3	33	200	1.0	69	179.0	0.12	0.2	0	0		0.20	0.03	1.4	10	75
CR051	Saga merah terkupas, kering	KZGPI-1990	8.1	449	30.6	25.5	31.9	3.5	3.9	1062	161	14.2	66	1496.5	0.07	5.7			107	0.09	1.50	10.9	7	100
CR052	Wijen, kering	DABM-1964	5.8	568	19.3	51.1	18.1	3.6	5.8	1125	614	9.5	18	303.7	4.16	7.9		15		0.93	0.20	5.7	0	100
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>																								
CP001	Kacang belimbing, rebus	KZGPI-1990	55.6	204	16.9	8.8	17.5	4.8	1.2	230	180	3.3	43	1098.0	3.24	2.3				0.20	0.48	0.7		100

#### 4.3. KACANG, BIJI, BEAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
CP002	Kacang bogor, goreng	KZGPI-1990	3.0	479	12.7	23.2	58.9	1.2	2.2	135	184	2.9							0.25	0.45	4.1		35	
CP003	Kacang bogor, rebus	KZGPI-1990	61.2	161	7.7	2.8	27.1	2.0	1.2	56	134	1.4							0.10				35	
CP004	Kacang gude, rebus	KZGPI-1990	61.5	147	9.0	0.5	27.5	3.4	1.5	50	175	2.0	14	1126.0	0.80	2.7		12		0.10	0.07	13.2		100
CP005	kacang hijau, rebus	KZGPI-1990	71.3	109	8.7	0.5	18.3	1.5	1.2	95	149	1.5	447	657.8	1.40	2.8		18	120	0.12	0.04	0.4	3	100
CP006	Kacang kedelai, goreng	KZGPI-1990	9.6	521	32.2	37.7	22.9	7.6	3.7	296	800	6.5	3492	11890	26.30	60.0			20	0.40	1.90	19.0		100
CP007	Kacang kedelai, rebus	KZGPI-1990	56.8	189	20.2	8.2	12.7	1.6	2.1	91	270	3.9	181	615.0	1.30	3.7		4	15	0.20	0.04	0.5	0	100
CP008	Kacang merah kering, rebus	KZGPI-1990	59.6	158	10.3	0.9	28.2	2.6	1.0	160	149	3.7	6	311.0	0.27	1.5				0.20	0.09	0.8		100
CP009	Kacang merah segar, rebus	KZGPI-1990	63.1	144	10.0	1.0	24.7	3.5	1.2	144	150	2.8	6	311.0	0.27	1.5		0		0.10	0.08	0.7		100
CP010	Kacang mete/biji jambu monyet, goreng	KZGPI-1990	1.0	629	20.4	56.3	19.8	1.1	2.5	502	493	8.0	13	641.7	4.70	5.4		5		0.37	0.22	1.8		100
CP011	Kacang tanah rebus dg kulit	DABM-1964	40.2	360	13.5	31.2	12.8		2.3	42	177	1.4	32	483.0	1.60	2.0	0			0.44	0.13	9.0	5	43
CP012	Kacang tanah, goreng	KZGPI-1990	2.5	564	25.5	44.4	25.5	2.8	2.8	106	390	4.1								0.40				100
CP013	Kacang tanah, rebus	KZGPI-1990	62.1	220	10.6	18.0	8.0	1.0	1.3	89	273	1.9	36	536.2	1.78	2.2				0.10			0	100
CP014	Kacang tolo, rebus	KZGPI-1990	64.4	138	10.7	1.1	22.6	0.9	1.2	165	172	4.0	13	6.7	0.80	6.1				0.01	0.17	3.2		100
CP015	Ampas kacang hijau	KZGPI-1990	70.6	96	3.7	0.6	19.1	2.7	0.6	133	150	1.3								0.05				100
CP016	Ampas tahu, mentah	KZGPI-1990	84.1	67	5.0	2.1	8.1	4.1	0.6	460	88	1.0	8	184.5	0.17	0.5		0		0.06	0.02	0.1		100
CP017	Ampas tahu kukus	KZGPI-1990	82.5	75	4.1	2.1	10.7	5.1	0.6	203	60	1.3						0		0.07				100
CP018	Ampas tahu, kering	DABM-1964	9.0	414	26.6	18.3	41.3	0.0	5.8	19	29	4.0	45	1055.7	0.99	2.8	0	24		0.20	0.10	0.5	0	100
CP019	Pepea oncom ampas tahu	KZGPI-1990	80.9	76	5.2	1.8	10.6	2.2	1.5	215	66	12.5							268	0.11				100

#### 4.3. KACANG, BIJI, BEAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)		
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C		
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
CP020	Bungkil biji karet	DABM-1964	12.0	210	30.0	10.0	10.0		29.4	102	660	12.0					0			0.10			0	100	
CP021	Bungkil kacang tanah	DABM-1964	15.0	365	45.0	13.0	17.0		33.1	730	470	30.7					0			0.04				100	
CP022	Bungkil kelapa	DABM-1964	10.0	367	23.0	15.0	35.0		38.0	137	433	41.5					0			0.00	0.46	8.9		100	
CP023	Dodol banjarmasin	KZGMI-2001	17.3	368	2.6	8.6	70.0	0.5	1.5	51	180	3.3	48	96.0	0.40	2.6	0	0	0	0.04	0.07	2.3	0	100	
CP024	Emping (kerupuk melinjo)	DABM-1964	15.0	300	12.0	1.5	61.0		28.0	100	400	5.0								0.20			0	100	
CP025	Emping komak	KZGMI-2001	14.2	355	17.8	4.6	60.7		2.7	87	304	4.3	24	1233.0	1.00	2.3		0				0.6			100
CP026	Enting-enting gepuk <i>hello kitty</i>	KZGPI- 1990	2.4	538	13.6	30.3	52.6	0.2	1.0	81	248	1.6					0		202	1.00			0	100	
CP027	Enting-enting gepuk kacang tanah	KZGPI- 1990	4.2	524	13.3	29.2	52.0	0.2	1.4	76	248	1.4					0		272	0.62			0	100	
CP028	Enting-enting wijen	KZGPI- 1990	3.7	565	18.2	38.4	36.8	1.9	3.0	251	502	10.9					0		240	0.92			0	100	
CP029	Geplak	KZGMI-2001	29.6	350	1.4	14.4	53.6	1.8	1.0	151	43	2.1					0		120	0.12	0.02	0.8	0	100	
CP030	Geplak jahe	KZGMI-2001	12.4	462	3.1	24.4	57.7	3.3	2.5	212	161	6.6					0		272	0.12	0.00	0.1	0	100	
CP031	Kacang atom	KZGPI- 1990	3.1	533	27.8	38.1	28.8	2.5	2.2	87	423	3.0							0	0.06			0	100	
CP032	Kacang goyang	KZGMI-2001	8.3	516	14.7	31.1	44.4		1.5	34	230	0.7	2	365.0	0.60	1.7								100	
CP033	Kacang negara	KZGMI-2001	3.1	480	18.4	19.1	58.5	11.7	0.9	34	404	10.3	1010	385.0	2.50	7.1				0.63	0.05	2.6		100	
CP034	Kacang sukro	KZGPI- 1990	4.7	484	8.8	26.1	57.7	1.8	2.7	49	194	2.5							0	0.06			0	100	
CP035	Kacang tanah sari	KZGPI- 1990	2.1	561	25.5	43.8	26.0	2.2	2.6	50	324	3.1							0	0.08			0	100	
CP036	Keju kacang tanah ( <i>peanut butter</i> )	DABM-1964	3.0	590	27.0	49.0	20.9	1.6	0.1	60	360	2.0	355	492.4	0.57	2.7	0	0	0.30	0.20	16.2	0	100		
CP037	Kembang tahu	KZGPI- 1990	10.8	380	48.9	13.8	23.3	0.0	3.2	378	781	2.1	55	455.3	0.68	4.2		0		0.15	0.08	0.7		100	
CP038	Kembang tahu rebus	KZGPI- 1990	79.8	90	10.7	4.0	4.7		0.8	85										1608	1.13				100
CP039	Keripik oncom	KZGPI- 1990	3.0	598	8.3	43.8	42.6	3.3	2.2	85	153	27.0								1608	1.13			0	100
CP040	Keripik tempe	KZGPI- 1990	3.3	581	12.1	40.6	41.7	2.2	2.3	237	116	6.9							320	0.35			0	100	
CP041	Keripik tempe abadi besar	KZGPI- 1990	4.5	556	15.8	37.1	39.8	3.5	2.8	112	215	5.4							0	0.63			0	100	

#### 4.3. KACANG, BIJI, BEAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
CP042	Keripik tempe abadi murni	KZGPI- 1990	3.2	542	40.3	42.4	11.6	2.2	2.7	175	529	5.2							50	0.10			0	100
CP043	Keripik tempe abadi sedang	KZGPI- 1990	4.4	510	12.3	27.9	52.4	3.6	3.1	122	211	8.4							0	0.52			0	100
CP044	Keripik tempe abadi telur	KZGPI- 1990	4.5	529	20.8	31.7	40.2	3.0	2.9	124	222	5.4							0	0.86			0	100
CP045	Kerupuk tempe abadi prima	KZGPI- 1990	4.8	540	16.7	33.9	42.0	2.2	2.6	92	184	3.2							1080	0.38			0	100
CP046	Kwaci	DABM-1964	9.9	515	30.6	42.1	13.8	13.6	3.7	54	312	6.2	124	448.6	0.65	9.7	0		0.02	0.19	0.3	0	35	
CP047	Melinjo emping tebal goreng manis	KZGPI- 1990	5.6	439	10.0	16.4	65.7		2.3	66	225								0	0.10			0	100
CP048	Melinjo emping tebal, goreng asin	KZGPI- 1990	8.0	431	11.1	16.2	63.0		1.6	77									0	0.08			0	100
CP049	Melinjo emping tipis goreng	KZGPI- 1990	3.3	485	11.5	24.5	59.1		1.5	85	218								0	0.11			0	100
CP050	Moon tahu	KZGMS-1993	79.9	128	8.0	10.0	1.3	0.2	0.8	205	92	2.5	393					131		5300	0.46		0	100
CP051	Oncorn	DABM-1964	57.0	187	13.0	6.0	22.6		1.4	96	115	27.0						0		0.09	0.00	1.6	0	100
CP052	Oncorn ampas kacang hijau	KZGPI- 1990	13.4	376	14.9	6.0	65.7	12.3	1.7	199	110	10.9							0.03					100
CP053	Oncorn kacang hijau + singkong	KZGPI- 1990	16.5	351	11.0	5.3	65.9	9.0	1.3	164	113	7.8							0.01					100
CP054	Oncorn kacang tanah pepes	KZGPI- 1990	65.0	132	12.7	3.8	13.7	3.1	4.8	133	355	34.4							10	0.08	0.20	0.7	0	100
CP055	Rempeyek kacang tanah	KZGPI- 1990	3.9	513	17.5	32.5	44.3	1.7	1.8	65	202	2.6							0	0.10			0	100
CP056	Rempeyek kacang tolo	KZGPI- 1990	6.1	451	11.2	20.2	59.7	1.8	2.8	156	221	4.6							0	0.02			0	100
CP057	Rempeyek kacang uci	KZGPI- 1990	4.0	497	17.0	27.6	50.8	2.4	3.4	166	89	6.7							0	0.05			0	100
CP058	Sayur lebui	KZGMI-2001	83.9	64	2.1	0.6	12.5	5.7	0.9	21	2	1.0	124	146.0	0.20	0.7		14		0.00	0.1			100
CP059	Saridelle, bubuk	DABM-1964	3.0	344	30.0	20.0	43.0	6.2	4.0	450	500	4.0	56	2572.3	2.99	4.0		0	2000	0.70	0.16	2.0	10	100
CP060	Susu kedelai	DABM-1964	87.0	41	3.5	2.5	5.0	0.2	2.0	50	45	0.7	128	287.9	0.12	1.0		200	0.08	0.05	0.7	2	100	
CP061	Tahu, mentah	KZGPI- 1990	82.2	80	10.9	4.7	0.8	0.1	1.4	223	183	3.4	2	50.6	0.19	0.8		118		0.01	0.08	0.1		100

#### 4.3. KACANG, BIJI, BEAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
CP062	Tahu goreng	KZGPI-1990	77.3	115	9.7	8.5	2.5	0.1	2.0	229	200	4.1	7	68.2	0.09	1.3		0	0	0.01	0.24	0.0	0	100
CP063	Tahu telur	KZGMS-1993	41.8	328	12.6	19.9	24.6	0.4	1.1	492	238	4.9	755				73		1860	0.42			0	100
CP064	Takwa	KZGPI-1990	72.2	148	13.8	8.5	4.0	0.0	1.6	140	214	8.5	3	79.0	0.30	1.3			920	0.20	0.10	0.8		100
CP065	Tauco	KZGPI-1990	54.0	184	11.4	5.5	22.2	1.9	6.9	72	463	6.0	1766	233.0	0.39	1.0		0	664	0.32	0.20	0.8	0	100
CP066	Tauco cap beruang, cake	KZGPI-1990	11.4	347	7.4	5.2	67.6	3.2	8.4	63	106	6.2							936	0.35			0	100
CP067	Tauco cap DAS, cake	KZGPI-1990	10.2	358	7.5	4.3	70.4	3.1	7.6	94	94	4.5							504	0.29			0	100
CP068	Tauco cap meong	KZGPI-1990	59.7	159	7.4	4.9	21.3	1.6	6.7	183	84	10.1	1547	204.1	0.34	0.9		0	472	0.46	0.18	0.7	0	100
CP069	Tauji cap singa	KZGPI-1990	30.4	277	9.1	4.7	49.6	1.2	6.2	68	106	3.0							936	0.15			0	100
CP070	Tempe bongrek	DABM-1964	70.0	88	10.0	4.0	3.0		146.3	27	100	2.6					0			0.08			0	100
CP071	Tempe gembus P3G	KZGPI-1990	81.9	73	5.7	1.3	10.3	4.2	0.8	204	80	1.5						22	0.09	0.10	0.9		100	
CP072	Tempe gembus yogya	KZGPI-1990	80.7	76	6.8	0.7	10.6	5.3	1.1	76	142	16.5							0.79	0.01	0.1		100	
CP073	Tempe kacang babi	KZGPI-1990	64.0	139	12.5	0.8	21.9	1.8	1.2	68	182	2.6						20	0.10				100	
CP074	Tempe kacang belimbing	KZGPI-1990	58.2	212	17.5	10.0	12.9	2.9	1.4	186	160	2.2							0.20				100	
CP075	Tempe kedelai + jagung	KZGPI-1990	70.6	143	12.0	5.5	11.4	1.9	0.6	155	156	6.8						1320	0.33	0.15	1.2		100	
CP076	Tempe kedelai murni, goreng	KZGPI-1990	36.8	350	24.5	26.6	10.4	4.2	1.8	202	296	4.9	22	626.7	0.80	2.5		78	0.24	0.60	3.3	0	100	
CP077	Tempe kedelai murni, mentah	KZGPI-1990	55.3	201	20.8	8.8	13.5	1.4	1.6	155	326	4.0	9	234.0	0.57	1.7		0	0.19	0.59	4.9		100	
CP078	Tempe koro Benguk	DABM-1964	64.0	141	10.2	1.3	23.2		1.3	42	15	2.6					0		0.09			0	100	
CP079	Tempe lamtoro	KZGPI-1990	66.8	128	10.7	0.5	21.3	7.1	0.7	203	108	0.6						121	0.17			2	100	
CP080	Tempe lamtoro var. gung dengan kulit	KZGPI-1990	65.1	146	11.7	2.3	19.6	7.6	1.3	128	41	6.8						1370	0.19		1.4		100	

#### 4.3. KACANG, BIJI, BEAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
CP081	Tempe lamtoro var. gung tanpa kulit	KZGPI- 1990	67.1	131	18.0	0.8	13.0	1.3	1.1	95	154	12.4						5900	0.20	0.02	2.6		100	
CP082	Tempe pasar	KZGPI- 1990	68.3	150	14.0	7.7	9.1	1.4	0.9	517	202	1.5	7	165.9	0.40	1.2		0		0.17	0.44	3.6		100
CP083	Tempe pasar goreng	KZGPI- 1990	42.9	336	20.0	28.0	7.8	3.4	1.3	156	350	3.0	20	566.2	0.80	2.2			10	0.10	0.50	3.0	0	100
CP084	Tepung hunkwe (pati kacang ijo)	DABM-1964	10.0	364	4.5	1.0	83.5	16.1	1.0	50	100	1.0	15	1232.9	0.93	2.7	0			0.00	0.23	2.2	0	100
CP085	Tepung Jalejo	BKP	10.0	388	19.0	7.5	61.2	5.8	2.3	101	663	2.0	3	712.0	0.60	1.9		1000	0	0.02	0.70	1.6	9	100
CP086	Tepung kacang kedelai	DABM-1964	9.0	347	35.9	20.6	29.9	5.8	4.0	195	544	8.4	52	2522.6	4303.45	2.6		0	140	0.77	0.32	2.1	0	100

#### 4.4. SAYURAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAGA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>																								
DR001	Akar tonjong, segar	KZGPI-1990	86.7	45	1.1	0.4	10.8	1.2	1.0	72	125	1.3	96.4	1147.1	0.02	0.2	0	83	90	0.02	0.03	1.9	2	100
DR002	Ale,toge, segar	KZGPI-1990	90.6	37	4.4	0.5	3.8	1.7	0.7	50	248	2.0	2.3	105.0	0.16	0.4	0	0	35	0.02	0.09	0.6	46	90
DR003	Andaliman, segar	KZGPI-1990	74.2	99	4.6	1.0	18.0	8.5	2.2	383	107	2.9							6300	3.00			15	100
DR004	Andewi, segar	DABM-1964	91.8	226	1.6	0.2	5.3	4.1	1.1	33	66	1.0	29.0	414.6	0.13	1.0		1717		0.14	0.09	0.5	10	80
DR005	Bakung, segar	KZGMI-2001	92.5	27	2.0	0.2	4.2	3.8	1.1	19	20	0.5	37.0	340.0	0.20	0.3		1080		0.20	0.10	0.3	42	100
DR006	Baligo, segar	DABM-1964	96.1	15	0.4	0.2	3.0	0.4	0.3	19	19	0.4	1.7	131.1	0.02	0.6		0		0.04	0.02	0.3	13	69
DR007	Bawang bombay, segar	DABM-1964	87.5	43	1.4	0.2	10.3	2.0	0.6	32	44	0.5	12.2	9.6	0.10	0.3		788	50	0.03	0.21	0.4	9	94
DR008	Bayam, segar	KZGPI-1990	94.5	16	0.9	0.4	2.9	0.7	1.3	166	76	3.5	15.8	456.4	0.13	0.4		2699	2293	0.04	0.10	1.0	41	71
DR009	Bayam merah, segar	KZGMI-2001	88.5	41	2.2	0.8	6.3	2.2	2.2	520	80	7.0	20.0	60.0	0.20	0.8	0	7325		0.20	0.10	0.1	62	71
DR010	Bit, segar	DABM-1964	87.6	41	1.6	0.1	9.6	2.6	1.1	27	43	1.0	28.5	404.9	0.20	0.7		0	20	0.02	0.05	0.3	10	75
DR011	Buah kelor	KZGMI-2001	89.5	38	1.5	0.2	7.5	3.2	1.3	30	54	0.0	48.0	216.0	0.00	0.2		31		0.10	0.10	4.1	25	65
DR012	Buah merah	KZGMI-2001	81.2	87	2.6	2.7	13.1	4.0	0.4	30	1	1.1	110.0	140.0	0.10	0.3	0	0		1.50	0.10	0.2	15	100
DR013	Buncis, segar	KZGPI-1990	89.6	34	2.4	0.3	7.2	1.9	0.5	101	42	0.7	8.0	250.0	0.07	0.3	0	772	550	0.05	0.40	2.8	11	90
DR014	Bunga pepaya, segar	KZGPI-1990	87.3	45	2.6	0.3	8.1	1.6	1.7	290	113	4.2	2.3	478.3	0.08	0.8		2792	5	0.01	0.28	1.0	23	100
DR015	Bunga turi, segar	BKP	90.4	42	2.0	1.1	6.1	3.3	0.4	28	23	0.8	28.6	97.4	0.10	0.6		1200	0	0.50	0.02	0.4	1	96.1
DR016	Caisin, segar	KZGPI-1990	93.6	20	1.7	0.4	3.4	1.2	0.9	123	40	1.9	18.0	358.2	0.05	1.4		1675	4188	0.04	0.19	0.6	3	100
DR017	Daun bangun-bangun, segar	KZGPI-1990	92.5	27	1.3	0.6	4.0	1.0	1.6	279	40	13.6	3.6	144.0				1489	13288	0.16	0.10	0.0	5	66
DR018	Daun bawang merah, segar	KZGMI-2001	89.1	41	2.0	0.3	7.8	2.1	0.8	60	40	2.3	30.0	90.0	0.10	0.3	0	218		0.10	0.10	0.2	11	67
DR019	Daun bebuas, segar	KZGPI-1990	87.9	41	2.7	1.0	7.3	2.1	1.1	29	245	1.5					0		3099	0.01			3	49
DR020	Daun belem, segar	KZGPI-1990	84.6	50	4.4	1.4	7.8	1.9	1.8	698	151	7.5					0		13072	0.05			21	81

#### 4.4. SAYURAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)		
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAGA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C		
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)			
DR021	Daun bluntas, segar	DABM-1964	86.0	44	1.8	0.5	9.4		2.3	256	49	5.6							3980	0.02			30	65	
DR022	Daun gandaria, segar	DABM-1964	81.0	63	3.1	0.3	14.0	2.1	1.6	40	45	4.7	3.0	127.7				503	600	0.04	0.04	0.2	61	65	
DR023	Daun gedi besar, segar	KZGMI-2001	84.0	58	2.9	0.7	10.0	3.3	2.4	440	100	1.9	30.0	40.0	0.20	2.1		596		0.40	0.50	2.8	11	65	
DR024	Daun gedi kecil, segar	KZGMI-2001	83.7	61	3.2	0.7	10.4	3.4	2.0	420	70	1.7	20.0	50.0	0.10	1.4		607		0.40	0.30	2.9	11	65	
DR025	Daun gelang, segar	KZGPI-1990	90.3	30	1.3	0.7	5.8	1.3	1.9	350	210	11.9	4.7	333.3	0.31	1.2	0	4701	1954	0.01	0.14	0.7	1	52	
DR026	Daun gunda bali, segar	KZGPI-1990	86.4	50	4.6	0.9	7.0	1.4	1.1	167	62	0.5					0		6571	0.05			20	49	
DR027	Daun gunda serang, segar	KZGPI-1990	84.6	62	4.2	0.9	9.2	1.3	1.1	171	64	0.6					0		7347	0.02			20	47	
DR028	Daun jambu mete muda, segar	DABM-1964	78.0	78	4.6	0.5	16.2	3.0	0.7	33	64	8.9	13.9	670.5				4484	2689	0.02	1.12	1.1	65	65	
DR029	Daun jampang, segar	KZGPI-1990	88.9	34	3.8	0.5	5.3	1.4	1.5	21	245	1.0					0		4357	0.03			3	47	
DR030	Daun jawaw seluang, segar	KZGMI-2001	77.2	93	5.0	1.3	15.3	3.9	1.2	146	103	5.3	2.0	434.0	0.50	1.5				0.10	0.70			9	
DR031	Daun jonghe, segar	KZGPI-1990	91.4	27	2.1	0.7	4.4	2.0	1.4	253	192	9.5					0		5057	0.01			1	45	
DR032	Daun kacang ma, segar	KZGPI-1990	89.1	36	2.9	0.6	6.8	1.8	0.6	64	220	2.2	7.0	485.3	0.20	0.3		2893	4377	0.04	0.18	1.2	4	33	
DR033	Daun kacang panjang, segar	KZGPI-1990	89.7	30	3.1	0.3	5.8	1.7	1.1	200	66	4.5	7.0	458.6	0.20	0.3	0	2734	4592	0.33	0.20	1.1	30	65	
DR034	Daun kasbi/singkong karet, segar	KZGMI-2001	80.3	92	4.0	3.6	10.9	5.8	1.2	140	70	1.6	70.0	90.0	0.30	1.1		9999		0.10	0.20	0.1	74	87	
DR035	Daun katuk, segar	KZGPI-1990	81.0	59	6.4	1.0	9.9	1.5	1.7	233	98	3.5	20.7	478.8	0.30	1.3		9152	10020	0.00	0.31	2.3	164	40	
DR036	Daun kecipir, segar	DABM-1964	85.0	52	5.0	0.5	8.5		1.0	134	81	6.2	5.8	114.0	0.30	0.8		3981	5240	0.28	0.40	2.2	29	70	
DR037	Daun kedondong, segar	DABM-1964	81.0	59	3.5	0.3	13.4	10.7	1.8	540	82	6.2	12.1	579.0				1624	2900	0.06	0.20	1.5	29	65	

#### 4.4. SAYURAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
DR038	Daun kelor, segar	KZGMI-2001	75.5	92	5.1	1.6	14.3	8.2	3.5	1077	76	6.0	61.0	298.0	0.10	0.6		3266		0.30	0.10	4.2	22	65
DR039	Daun kemang, segar	DABM-1964	85.0	43	5.5	0.3	7.5	8.4	1.7	35	106	1.0	9.5	457.1				1282	1017	0.06	0.10	1.2	30	65
DR040	Daun kenikir, segar	BKP	87.6	45	3.7	0.5	6.6	5.8	1.7	328	65	2.7	6.1	431.0	0.10	0.6		30200	12	0.50	0.30	4.5	0	36.3
DR041	Daun kesum, segar	KZGPI-1990	84.8	48	4.5	0.8	9.1	1.6	0.8	125	142	2.6	10.8	174.7	0.40	1.2	0	4216	8715	0.01	0.10	1.6	4	53
DR042	Daun kol sawi, segar	KZGPI-1990	93.1	22	2.1	0.5	3.6	0.9	0.7	200	92	3.2	19.4	386.2	0.10	0.2	0	1806	2177	0.03	0.20	0.6	3	87
DR043	Daun koro, segar	DABM-1964	91.0	23	3.0	0.3	3.7		2.0	134	81	6.2	3.5	68.4	0.20	0.5		2386	5240	0.28	0.20	1.3	29	65
DR044	Daun kubis, segar	KZGMI-2001	86.2	51	2.5	1.1	8.0	3.4	2.2	100	50	3.4	50.0	100.0	0.90	0.6		9999		0.40	0.10	0.2	16	75
DR045	Daun kumak, segar	KZGPI-1990	95.2	14	1.3	0.3	2.3	0.9	0.9	90	59	2.7	1.9	36.5	0.10	0.3		1274	2961	0.01	0.00	0.5	3	78
DR046	Daun labu siam, segar	DABM-1964	89.7	34	4.0	0.4	4.7	3.5	1.2	58	70	2.5	15.9	630.7	0.20	0.3		4773	2025	0.08	0.40	1.7	16	100
DR047	Daun labu waluh/kuning, segar	DABM-1964	89.7	34	3.6	0.6	4.5	2.9	1.6	138	99	3.7	15.9	630.7	0.20	0.3		1258	2750	0.14	0.20	1.3	36	70
DR048	Daun lamtoro, segar	KZGPI-1990	74.0	87	8.3	1.8	14.4	3.3	1.5	725	174	3.9	10.1	197.7	0.50	1.4	0	6900	13040	0.00	0.10	2.3	32	40
DR049	Daun leilem, segar	KZGMI-2001	79.4	76	2.8	0.2	15.8	3.1	1.8	296	22	3.4	6.0	46.0	0.50	1.1		753		0.30	0.10	2.5	22	90
DR050	Daun leunca, segar	DABM-1964	85.0	49	4.7	0.5	8.1		1.7	210	80	6.1						1900	0.14			40	70	
DR051	Daun lobak, segar	DKBM-1964	90.0	30	2.3	0.4	5.8	3.2	1.4	140	33	3.7	15.8	747.4	0.20	0.2		5039	1000	0.07	1.10	6.5	109	70
DR052	Daun lompong talas, segar	DABM-1964	87.2	44	3.0	0.8	7.4	3.3	1.6	76	59	1.0	2.7	578.4	0.20	0.4		2584	2000	0.08	0.40	1.4	31	75
DR053	Daun mangkoken, segar	DABM-1964	82.0	57	3.7	0.3	11.8		2.2	474	49	4.0						5450	0.06			83	80	
DR054	Daun matel ambon, segar	KZGPI-1990	77.1	71	6.8	1.6	11.5	4.6	3.0	93	95	10.2					0		49	0.08			26	100
DR055	Daun melinjo, segar	DABM-1964	70.8	104	5.0	1.3	21.3	10.3	1.6	219	82	4.2	12.2	604.8	0.40	0.6		823	10000	0.09			182	88

#### 4.4. SAYURAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
DR056	Daun mengkudu, segar	KZGPI-1990	80.9	65	4.0	1.7	11.4	3.9	2.0	296	40	6.9					0	2	4958	0.01	0.10	5.7	35	90
DR057	Daun ndusuk, segar	KZGMI-2001	56.0	166	1.7	0.5	38.8	10.7	3.0	40	20	1.8	40.0	310.0	0.20	0.7		14457		0.40	0.10	0.1	30	
DR058	Daun oyong, segar	DABM-1964	93.0	22	1.0	0.1	5.3	2.0	0.6	21	44	2.0	39.9	295.5	0.10	0.2		855	1000	0.08	0.10	0.8	150	65
DR059	Daun pakis, segar	KZGPI-1990	86.8	39	4.5	0.4	6.9	2.0	1.4	136	159	2.3	20.1	201.9	0.20	0.3	0	1625	3292	0.02	0.10	0.5	3	70
DR060	Daun pakis longgiho, segar	KZGMI-2001	89.5	54	2.2	3.6	3.1	2.1	1.6	40	80	0.7	70.0	500.0	0.40	0.1		168		0.40	0.30	0.2	8	70
DR061	Daun pakis wambateu, segar	KZGMI-2001	86.9	53	3.4	1.2	7.2	4.8	1.3	30	100	0.3	20.0	200.0	0.20	0.3		191		0.70	0.20	0.3	6	70
DR062	Daun paku, segar	KZGMI-2001	88.8	29	3.4	0.1	6.5	4.3	1.2	13	88	1.3	19.0	434.0	0.50	0.7		18		0.20	0.10	11.7	10	70
DR063	Daun panggi, segar	KZGMI-2001	76.1	104	3.9	0.6	17.9	8.3	1.5	256	22	1.8	4.0	266.0	1.70	0.5		55		0.40	0.10	0.1	23	90
DR064	Daun pare, segar	KZGMI-2001	87.3	49	2.7	1.0	8.4	3.0	1.6	217	70	3.3	7.0	498.0	0.40	1.2		1800		0.40	0.20	0.6	7	
DR065	Daun pepaya, segar	DABM-1964	75.4	87	8.0	2.0	11.9	1.5	2.7	353	63	0.8	4.4	926.6	0.20	1.5		5409	18250	0.15	0.50	1.9	140	71
DR066	Daun pohpohan, segar	KZGPI-1990	87.4	37	2.5	0.8	6.9	2.6	2.4	744	80	5.9					0		7378	0.03			5	69
DR067	Daun selasih, segar	KZGMI-2001	83.1	62	4.0	0.5	10.5	5.3	1.9	122	16	13.9	3.0	259.0	0.40	0.7	0	4112		0.50	0.10	0.2	24	53
DR068	Daun semanggi, segar	KZGPI-1990	84.7	45	4.4	0.5	8.5	1.9	1.9	98	90	7.0	64.2	520.7	0.50	0.3	0	64	3365	0.01	0.50	0.7	6	90
DR069	Daun simpur, segar	KZGPI-1990	86.2	53	3.2	2.5	7.6	1.6	0.9	228	194	3.5					0		3346	0.02			5	100
DR070	Daun singkil, segar	KZGPI-1990	80.9	68	2.0	1.0	15.2	3.3	0.9	178	86	2.1							6042	0.02			3	70
DR071	Daun singkong, segar	KZGPI-1990	84.4	50	6.2	1.1	7.1	2.4	1.2	166	99	1.3	16.5	23.1	0.10	2.0	0	3204	7052	0.04	0.10	1.8	103	87
DR072	Daun singkong ambon, segar	DABM-1964	58.0	144	12.7	1.2	25.2	10.2	2.9	165	54	3.9	44.4	62.2	0.20	5.4		8627	13000	0.21	1.00	4.2	220	87
DR073	Daun singkong ampenan, segar	KZGMI-2001	84.4	50	6.2	1.1	7.1	2.4	1.2	352	123	2.7	49.0	570.0	0.20	1.3		7917		0.50	0.10	1.6	103	87

#### 4.4. SAYURAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
DR074	Daun singkong kopang, segar	KZGMI-2001	81.1	74	6.3	0.7	10.7	4.6	1.2	142	115	1.7	32.0	382.0	0.20	1.5		3882		0.50	0.50	1.9	211	87
DR075	Daun sintrong, segar	KZGPI-1990	88.5	36	2.6	0.9	6.1	1.7	1.9	398	95	9.3	64.1	444.4	0.10	0.4	0	10178	8868	0.03	0.20	0.9	3	94
DR076	Daun talas, segar	KZGPI-1990	81.1	59	3.0	0.4	13.5	3.0	2.0	236	50	2.4	4.0	854.1	0.40	0.5	0	3816	5740	0.07	0.60	2.0	24	80
DR077	Daun tespong, segar	DABM-1964	81.0	70	2.9	0.3	13.9	2.3	1.9	155	65	2.5	72.4		0.15	0.9		171	2500	0.05	0.70	1.4	21	60
DR078	Daun ubi kuning, segar	KZGMI-2001	83.5	62	3.7	0.3	11.1	6.4	1.4	170	40	0.6	10.0	0.0	0.20	0.5		3564		0.30	0.30	1.2	4	75
DR079	Daun ubi merah, segar	KZGPI-1990	84.4	48	3.0	0.3	10.8	1.4	1.5	80	81	6.4	32.8	517.3	0.00	0.4	0	5453	4697	0.10	0.20	1.2	27	75
DR080	Daun ubi putih, segar	KZGMI-2001	87.5	46	2.8	0.2	8.2	4.8	1.3	120	50	0.8	10.0	0.0	0.20	0.5		103		0.30	0.30	0.9	8	75
DR081	Daun ubi tinta, segar	KZGMI-2001	85.1	55	1.7	0.1	11.9	7.6	1.2	120	40	0.6	10.0	0.0	0.20	0.5		516		0.20	0.00	0.0	7	75
DR082	Eceng, segar	DABM-1964	93.0	19	1.0	0.2	3.8	1.8	2.0	80	45	3.7	44.8	634.1				7	1000	0.08	0.10	0.7	50	70
DR083	Gambas (oyong), segar	DABM-1964	94.5	19	0.8	0.2	4.1	1.3	0.4	19	33	0.9	22.9	109.1	0.00	0.1		17	380	0.03	0.00	0.4	8	85
DR084	Genjer, segar	DABM-1964	90.0	35	1.7	0.2	7.7	2.5	0.4	62	33	2.1	64.0	905.8					3800	0.07	0.10	1.1	54	70
DR085	Jagung muda/semi, segar	DABM-1964	89.5	35	2.2	0.1	7.4	1.9	0.8	7	100	0.5	353.0	230.2	0.10	0.8	0	23	200	0.08	0.16	0.9	8	100
DR086	Jamur encik	KZGMI-2001	24.8	296	9.4	1.1	62.0		2.7	5	277	5.3	2.0	0.0	0.20	3.1				1.10	0.10			95
DR087	Jamur kiping, kering	DABM-1964	14.9	294	16.0	0.9	64.6	46.5	3.6	51	223	6.7	173.8	726.1	0.29	5.5	0	11	0	0.11	0.60	2.7	0	100
DR088	Jamur kiping, segar	DABM-1964	93.7	21	3.8	0.6	0.9	5.1	1.0	3	94	1.7	17.3	33.4	0.19	0.1	0	1	0	0.10	0.09	0.1	5	100
DR089	Jamur merang, segar	BKP	91.5	30	3.5	0.2	4.0	2.4	0.8	14	117	1.0	6.3	300.0	0.30	0.8		0	0	0.02	0.20	0.5	0	100
DR090	Jamur tiram, segar	BKP	92.5	30	1.9	0.1	5.5	3.6	0.6	9	83	0.7	22.0	226.0	0.00	0.8		0	0	0.30	0.20	1.0	0	100
DR091	Jamur sagu	KZGMI-2001	91.3	48	1.9	3.2	2.8	1.0	0.8	10	90	0.6	100.0	440.0	0.60	0.6		0		0.20	0.20	6.5		95
DR092	Jantung pisang, segar	DABM-1964	90.2	32	1.2	0.3	7.1	3.2	1.2	30	50	0.1	3.0	524.0	0.09	0.3	0	201	170	0.05	0.03	0.8	10	25

#### 4.4. SAYURAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
DR093	Jengkol, segar	KZGMI-2001	52.7	192	5.4	0.3	40.7	1.5	0.9	4	150	0.7	60.0	241.0	0.30	0.6			0.05	0.20	0.5	31	95	
DR094	Jotang, segar	DABM-1964	89.0	34	1.9	0.3	7.1	3.5	1.7	162	41	4.0	58.5	388.5	0.30	1.2		2	3918	0.03	0.4	20	70	
DR095	Kabau, segar	KZGMI-2001	67.2	130	6.7	0.3	25.2	2.9	0.6	4	204	0.5	1.0	397.8	0.20	0.5		165		0.80	0.10	0.3	16	95
DR096	Kacang mekah, polong, segar	KZGPI-1990	93.6	22	1.1	1.0	3.4	1.1	0.9	63	296	1.0	2.2	69.2	0.30		0	197	116	0.02		0.4	0	91
DR097	Kacang panjang, segar	KZGMI-2001	91.8	31	2.3	0.1	5.3	2.7	0.5	60	64	0.6	30.0	213.0	0.10	0.5	0	125		0.70	0.10	0.3	46	92
DR098	Kacang ranti polong	KZGPI-1990	88.5	37	3.1	0.2	7.9	2.5	0.3	103	126	0.8							2312	0.02			6	83
DR099	Kalakai, segar	KZGMI-2001	89.9	38	2.4	0.2	6.6	5.8	0.9	18	90	1.1	7.0	443.0	0.40	0.9		44		0.30	0.10		8	70
DR100	Kangkung, segar	KZGPI-1990	91.0	28	3.4	0.7	3.9	2.0	1.0	67	54	2.3	64.9	250.1	0.13	0.4		2868	5542	0.07	0.36	2.0	17	60
DR101	Kangkung tondano	KZGMI-2001	88.5	43	1.8	0.2	8.4	4.3	1.1	72	9	0.7	30.0	361.0	0.30	0.4		2741		0.80	0.10	1.1	23	60
DR102	Kapri muda, segar	DABM-1964	86.8	45	3.3	0.2	9.0	1.8	0.7	51	85	1.0	1.7	118.4	0.09	0.7		72	440	0.20	0.10	0.9	49	80
DR103	Karawila	KZGMI-2001	93.7	25	2.3	0.2	3.5	2.1	0.3	25	67	0.3	8.0	88.4	0.08	0.3		21		0.10	0.10	0.4	39	80
DR104	Kecipir muda, segar	DABM-1964	90.4	32	2.9	0.2	5.8	5.5	0.7	63	37	0.3	3.3	103.8	0.18	0.4		261	595	0.24	0.11	0.7	19	96
DR105	Kecombrang, segar	KZGPI-1990	90.0	34	0.9	1.0	6.7	2.6	1.4	60	16	1.0	47.1	650.6			0	0	73	0.00	0.02	0.8	0	100
DR106	Kelawi, kluwih, segar	DABM-1964	70.0	118	1.5	0.3	27.2	5.0	1.0	28	32	0.9	2.0	500.9	0.09	0.1		0	20	0.10	0.03	0.9	19	77
DR107	Kembang turi, segar	DABM-1964	87.4	51	1.8	0.6	9.6	5.0	0.6	23	29	0.9	22.4	275.3	0.15	0.9		201	105	0.13	0.12	0.6	41	83
DR108	Kerokot, segar	DABM-1964	93.0	26	1.7	0.4	3.8	1.0	1.1	103	39	3.6	3.6	240.5	0.23	0.9		0	2550	0.03	0.09	0.2	25	80
DR109	Ketimun, segar	KZGPI-1990	97.9	8	0.2	0.2	1.4	0.3	0.3	29	95	0.8	1.7	57.1	0.02	0.1	0	18	314	0.01	0.02	0.1	1	55
DR110	Ketimun krai, segar	KZGPI-1990	96.8	10	0.5	0.2	2.0	0.6	0.5	20	98	1.0	9.7	82.1	0.03	0.1	0	19	21	0.02	0.03	0.1	3	82
DR111	Ketimun madura, segar	KZGPI-1990	97.1	9	0.5	0.1	1.9	0.7	0.4	15	102	0.6	2.4	78.9	0.02	0.1	0	25	0	0.02	0.02	0.1	5	89
DR112	Komak, segar	KZGMI-2001	74.3	99	3.3	0.1	21.2	10.3	1.1	50	99	13.1	15.0	567.0	0.20	0.6		5		0.20	0.19	0.1		80

#### 4.4. SAYURAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
DR113	Kool kembang	DABM-1964	91.7	25	2.4	0.2	4.9	1.6	0.8	22	72	1.1	46.5	187.0	0.04	0.3		24	90	0.11	0.09	0.6	69	57
DR114	Kool merah,kool putih	DABM-1964	92.4	29	1.4	0.2	5.3	1.9	0.9	46	31	0.5	28.3	236.8	0.29	0.3		46	80	0.06	0.07	0.3	50	75
DR115	Koro kerupuk, polong	DABM-1964	67.2	128	8.3	0.7	22.1		1.7	17	12	2.7							80	0.11			31	68
DR116	Koro wedus, polong	DABM-1964	88.0	46	3.0	0.3	7.9	3.3	0.8	56	47	1.1	2.0	249.3	0.09	0.4		66	870	0.09	0.09	0.5	17	70
DR117	Kucai, segar	DABM-1964	86.3	45	2.2	0.3	10.3	4.8	0.9	52	50	1.1	21.4	439.5	0.11	0.5		2685	40	0.11	0.20	1.8	17	52
DR118	Kucai muda (lokio), segar	DABM-1964	86.0	42	3.8	0.6	7.8	4.9	1.8	76	91	2.5	21.8	449.1	0.11	0.5		2744	500	0.11	0.20	1.8	59	100
DR119	Kulit melinjo	KZGPI-1990	71.9	111	4.5	1.1	20.7	5.0	1.8	117	179	2.6					0		1267	0.07			7	100
DR120	Kundur, segar	KZGMI-2001	94.0	22	0.4	0.2	4.7	1.3	0.7	3	54	0.5	2.0	200.0	0.10	0.3		7		0.10	0.03	0.4	1	57
DR121	Labu air, segar	DABM-1964	95.0	19	0.6	0.2	3.8	0.6	0.4	12	18	0.6	2.2	168.2	0.03	0.8		11	70	0.04	0.02	0.4	10	80
DR122	Labu kuning, segar	KZGMI-2001	86.6	51	1.7	0.5	10.0	2.7	1.2	40	180	0.7	280.0	220.0	0.35	1.5		1569		0.20	0.00	0.1	2	74
DR123	Labu siam, segar	DABM-1964	92.3	30	0.6	0.1	6.7	6.2	0.3	14	25	0.5	2.7	167.1	0.16	1.0		48	20	0.02	0.00	0.6	18	83
DR124	Labu waluh, segar	DABM-1964	91.2	32	1.1	0.1	6.6	0.5	1.0	45	64	1.4	1.0	356.2	0.13	0.3		712	180	0.08	0.12	0.6	52	77
DR125	Lantar, segar	KZGMI-2001	91.2	34	2.2	0.3	5.5	2.9	0.8	10	58	0.4	3.0	155.0	0.20	0.4		38		0.30	0.07	0.4	4	
DR126	Lobak, segar	DABM-1964	94.1	21	0.9	0.1	4.2	1.4	0.7	35	26	0.6	49.3	109.3	0.03	0.2		0	10	0.03	0.04	0.3	32	87
DR127	Lumai/Leunca, segar	KZGMI-2001	90.5	38	1.1	0.3	7.6	2.0	0.5	7	55	1.0	2.0		0.10	0.3		25		0.20	0.10	0.6	17	95
DR128	Melinjo, segar	DABM-1964	80.0	66	5.0	0.7	13.3		1.0	163	75	2.8						1000	0.10			100	60	
DR129	Mostarda metan-sawi	KZGMI-2001	91.4	33	2.3	0.5	4.7	1.8	1.1	60	30	3.1	20.0	100.0	0.10	0.4		1575		0.20	0.10	0.1	12	85
DR130	Nangka muda, segar	DABM-1964	85.4	57	2.0	0.4	11.3	8.3	0.9	45	29	0.5	1.1	246.5	0.04	0.1		21	25	0.07	0.06	0.7	9	80
DR131	Paria putih, segar	KZGPI-1990	94.4	19	1.0	0.4	3.6	1.3	0.6	31	65	0.9	4.7	277.7	0.03	0.8	0	197	80	0.18	0.04	0.4	58	80
DR132	Pepare ular, segar	KZGMI-2001	95.1	19	0.6	0.1	3.9	1.0	0.3	20	10	0.4	130.0	30.0	0.10	0.1		69		0.10	0.10	0.1	9	97

#### 4.4. SAYURAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
DR133	Pepaya muda, segar	DABM-1964	92.3	29	2.1	0.1	4.9	2.1	0.6	50	16	0.4	21.9	211.2	0.01	0.0	0	50	0.02	0.03	0.3	19	65	
DR134	Petai, segar	KZGMI-2001	77.2	92	5.4	1.1	15.2	2.0	1.1	14	170	1.6	55.0	221.0	0.20	0.8	114		0.80	0.10	6.1	34	36	
DR135	Peterseli, segar	DABM-1964	83.9	53	3.7	1.0	9.0	0.0	2.4	193	84	4.3	18.2	1125.6	0.20	1.4	2940	8230	0.11	0.29	0.7	193	95	
DR136	Pucuk lumai/daun leunca, segar	KZGMI-2001	91.0	33	4.5	0.4	2.8		1.3	13	75	2.9	2.0	0.0	0.20	0.6			0.50	0.10		41	70	
DR137	Putri malu, segar	KZGMI-2001	80.2	76	3.6	0.3	14.6	7.1	1.3	119	84	3.3	1.0	631.0	0.60	1.4	4762		0.60	0.60		6		
DR138	Rebung, segar	KZGMI-2001	93.3	25	0.8	0.1	5.3	9.7	0.5	3	5	0.5	3.0	206.0	0.10	0.4	10		0.20	0.07	0.5	0	28	
DR139	Rimbang, segar	KZGMI-2001	80.8	75	1.6	0.6	15.8	10.0	1.2	55	97	0.6	20.0	234.0	0.40	0.4	51		0.40	0.10	1.3	38	95	
DR140	Rumput laut	KZGMI-2001	87.0	41	1.4	0.3	8.1	2.2	3.2	80	20	1.6	250.0	380.0	0.20	0.4	1958		0.20	0.00	0.1	7	100	
DR141	Sawi, segar	DABM-1964	92.2	28	2.3	0.3	4.0	2.5	1.2	220	38	2.9	21.9	436.5	0.12	0.2	2042	6460	0.09	0.23	0.7	102	87	
DR142	Sawi putih/ pecai, segar	KZGPI-1990	96.6	9	1.0	0.1	1.7	0.8	0.6	56	42	1.1	5.0	193.1	0.05	0.1	0	862	832	0.05	0.18	0.4	3	79
DR143	Sawi taiwan, segar	KZGMI-2001	91.8	30	1.9	0.5	4.4	2.7	1.4	100	58	1.6	27.0	217.0	0.10	0.7		1340		0.20	0.10	0.6	33	85
DR144	Sawi tanah, segar	KZGMI-2001	94.9	19	1.3	0.2	2.9	2.2	1.0	92	45	1.2	17.0	145.0	0.10	0.4	815		0.20	0.10	0.1	36	85	
DR145	Selada, segar	DABM-1964	94.8	18	1.2	0.2	2.9	1.8	0.9	22	25	0.5	18.6	186.4	0.03	0.2	1526	540	0.04	0.13	0.4	8	69	
DR146	Selada air, segar	KZGPI-1990	93.3	17	3.1	0.2	2.2	0.7	1.2	95	152	2.4	64.9	260.7	0.11	0.2	0	1230	3727	0.09	0.14	0.7	56	70
DR147	Seledri, segar	DABM-1964	93.0	23	1.0	0.1	4.6	2.0	1.3	50	40	1.0	64.5	258.8	0.08	0.4	63	130	0.03	0.07	0.4	11	63	
DR148	Taoge, segar	KZGPI-1990	90.4	34	3.7	1.2	4.3	1.1	0.4	166	74	0.8	18.9	93.3	0.16	0.4	41	20	0.09	0.15	1.1	5	100	
DR149	Taoge kacang kedelai, segar	DABM-1964	81.0	76	9.0	2.6	6.4	0.7	1.0	50	65	1.0	4.7	212.4	0.26	0.7	0	110	0.23	0.19	1.2	15	100	
DR150	Taoge kacang tunggak, segar	DABM-1964	88.0	40	5.0	0.2	5.8	2.6	1.0	57	88	1.0	2.1	226.8	0.07	0.5	299	0	0.07	0.08	0.8	15	90	
DR151	Tebu terubuk (lilin), segar	DABM-1964	91.0	30	4.6	0.4	3.0	0.8	1.0	40	80	2.0	698.6		0.20	1.1	12	0	0.08	0.20	1.2	50	20	
DR152	Tekokak, segar	DABM-1964	89.0	34	2.0	0.1	7.9	4.9	1.0	50	30	2.0	2.9	333.3	0.12	0.2	23	750	0.08	0.05	0.9	8	95	
DR153	Tekokak, kering	DABM-1964	12.3	302	8.3	1.7	72.6	21.2	8.1	370	180	22.2	8.5	0.0	1044.20	1.0		187	750	0.40	0.17	5.1	0	100

#### 4.4. SAYURAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
DR154	Terong, segar	DABM-1964	92.7	28	1.1	0.2	5.5	2.1	0.5	15	37	0.4	8.9	187.0	0.10	0.1		46	30	0.04	0.03	0.5	5	100
DR155	Terong asam, segar	KZGMI-2001	90.5	37	2.0	0.4	6.3	3.2	0.8	13	59	1.5	3.0	155.0	0.30	0.3		97		0.20	0.10	0.8	4	
DR156	Terung belanda, segar	KZGPI-1990	87.3	52	2.1	1.1	8.6	1.4	1.0	16	40	1.1					0		8048	0.42	0.06	0.0	12	100
DR157	Terung bengkulu, segar	KZGPI-1990	86.6	52	1.1	0.4	11.2	3.2	0.8	19	39	1.1	13.7		0.16	1.0	0	85	600	0.23	0.04	0.0	6	100
DR158	Terong hintalo, segar	KZGMI-2001	89.2	45	1.9	0.8	7.5	5.1	0.6	19	268	1.0	167.0	142.0	0.60	0.2		552		0.20	0.40		4	
DR159	Terung panjang	KZGPI-1990	91.8	25	2.1	0.1	5.3	0.5	0.7	38	24	0.7	8.8	53.7	0.09	0.2	0	83	24	0.15	0.06	0.7	8	100
DR160	Tomat, air (sari), segar	DABM-1964	94.0	20	1.0	0.2	3.5	0.4	1.3	7	15	0.4	9.8	225.2	0.06	0.1		266	600	0.05	0.03	0.7	10	100
DR161	Tomat merah, segar	KZGPI-1990	92.9	24	1.3	0.5	4.7	1.5	0.6	8	77	0.6	9.8	164.9	0.14	0.2		575	2083	0.06	0.07	0.4	34	100
DR162	Tomat muda, segar	DABM-1964	93.0	24	2.0	0.7	3.3	1.8	2.0	5	27	0.5	10.3	210.0	0.07	0.2		384	320	0.07	0.04	0.7	30	95
DR163	Uceng/ bunga melinjo, segar	KZGPI-1990	79.5	82	5.8	1.3	11.7	4.8	1.7	70	266	2.4							58	0.11	0.15		3	89
DR164	Umbut kelapa, segar	KZGMI-2001	89.3	39	2.0	0.2	7.2	2.5	1.3	57	49		4.0	447.0	0.20	1.4		16		0.10	0.10		8	
DR165	Umbut rotan	KZGMI-2001	90.5	34	2.4	0.3	5.5	2.2	1.3	89	79	1.3	8.0	552.0	0.20	1.9		14		0.20			9	
DR166	Wortel, segar	KZGPI-1990	89.9	36	1.0	0.6	7.9	1.0	0.6	45	74	1.0	70.0	245.0	0.06	0.3		3784	7125	0.04	0.04	1.0	18	80
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>																								
DP001	Bayam, kukus	KZGPI-1990	90.7	30	1.3	0.7	5.8	1.2	1.6	239	35	5.7	15	431.0	0.10	0.3	0	2699	3750	0.02	0.10	0.9	32	100
DP002	Bayam, rebus	KZGPI-1990	93.5	23	1.2	0.6	3.7	1.1	1.0	150	35	0.5	16	308.4	0.20	0.3	0	3282	2864	0.02	0.10	0.9	19	100
DP003	Buncis, rebus	KZGPI-1990	90.6	30	2.2	0.2	6.4	1.5	0.6	107	47	0.5	7	138.9	0.10	0.3		1	402	0.01	0.29	2.0	8	100
DP004	Daun kacang panjang, kukus	KZGPI-1990	87.2	40	3.7	0.3	8.0	1.8	0.8	111	66	3.7	6	419.5	0.20	0.3	0	2645	5781	0.15	0.20	0.9	11	100
DP005	Daun katuk, rebus	KZGPI-1990	83.3	53	5.3	0.9	9.1	1.2	1.4	185	102	3.1	16	291.3	0.30	1.3	0	11131	9000	0.00	0.30	2.2	66	100
DP006	Daun kelor, rebus	KZGPI-1990	80.3	61	6.1	0.9	10.0	0.9	2.6	255	36	2.1	45	181.2	0.10	0.6		3972	6071	0.10	0.10	4	13	100

#### 4.4. SAYURAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
DP007	Daun mengkudu, kukus	KZGPI-1990	81.6	63	3.8	1.5	11.5	2.4	1.6	300	43	6.0						2	4900	0.08	0.10	5.2	11	100
DP008	Daun singkong, rebus	KZGPI-1990	90.5	31	3.7	0.6	4.8	1.6	0.4	160	50	2.6	13	14.0	0.10	2.0		3897	4150	0.02	0.10	1.7	34	100
DP009	Daun talas, rebus	KZGPI-1990	91.6	27	1.3	0.2	5.9	1.6	1.0	119	41	1.4	3	519.4	0.50	0.5	0	4641	2682	0.00	0.60	1.9	7	100
DP010	Daun ubi merah, kukus	KZGPI-1990	82.5	56	3.1	0.3	13.0	1.5	1.1	78	52	4.3	28	472.8	0.10	0.4		5277	5397	0.00	0.20	1.1	14	100
DP011	Kacang panjang, kukus	KZGPI-1990	88.2	39	3.0	0.6	7.6	1.7	0.6	100	91	1.2	28	199.0	0.11	0.5	0	131	205	0.02	0.10	0.3	20	100
DP012	Kacang panjang, rebus	KZGPI-1990	90.9	30	2.3	0.4	5.8	1.4	0.6	71	68	0.8	24	114.5	0.10	0.4	0	128	162	0.00	0.07	0.2	15	100
DP013	Kangkung, kukus	KZGPI-1990	90.4	30	3.2	0.7	4.7	1.8	1.0	70	49	4.4	45	184.9	0.10	0.3	0	2370	5837	0.03	0.28	1.4	11	100
DP014	Kangkung, rebus	KZGPI-1990	93.0	22	2.5	0.6	3.1	1.2	0.8	50	51	3.5	31	98.0	0.10	0.3	0	2370	4325	0.01	0.22	1.2	13	100
DP015	Paria putih, kukus	KZGPI-1990	95.0	16	0.8	0.2	3.4	1.2	0.6	16	33	0.5	4	236.0	0.00	0.7		187	65	0.15	0.04	0.3	35	100
DP016	Selada, rebus	KZGPI-1990	93.5	19	2.7	0.2	2.9	0.7	0.7	83	74	1.4	24	160.7	0.05	0.2		2499	3700	0.08	0.20	0.6	27	100
DP017	Taoge, goreng	KZGPI-1990	79.2	88	3.2	2.1	14.0	0.7	1.5	168	50	5.7					2		613	0.05		0	100	
DP018	Taoge, seduh	KZGPI-1990	91.9	28	3.0	0.8	4.0	1.0	0.3	52	73	0.5	18	58.3	0.19	0.4		46	18	0.10	0.00	0.9	2	87
DP019	Terung panjang, kukus	KZGPI-1990	92.7	23	1.8	0.1	4.9	0.4	0.5	40	13	0.5	9	57.0	67.10	0.2	0	99	20	0.00	0.07	0.7	1	100
DP020	Wortel, rebus	KZGPI-1990	92.1	28	0.7	0.5	6.3	0.8	0.4	46	28	0.6	41	117.3	0.10	0.2	0	3824	5396	0.01	0.03	0.7	12	100
DP021	Wortel, kukus	KZGPI-1990	89.5	37	1.0	0.6	8.3	1.1	0.6	44	30	0.6	43	122.5	0.11	0.3	0	3994	7150	0.02	0.03	0.8	14	100
DP022	Asinan Bogor, sayuran	KZGMS-1993	78.0	98	3.9	2.6	14.8	0.5	0.7	314	17	1.2	483				10		146	0.28		5	100	
DP023	Anyang, sayur	KZGMI-2001	76.9	126	3.4	7.9	10.3	5.4	1.5	180	1	2.9	290	181.0	0.30	1.2		3263		0.20				100
DP024	Ares, sayur	KZGMI-2001	77.7	113	0.9	7.2	11.2	4.7	3.0	63	5	1.5	1413	1030.0	0.70	3.8		6		0.10		0.5		100
DP025	Arwan sirsir	KZGMI-2001	59.0	277	2.4	25.0	10.7	4.6	2.9	120	40	2.4	240	320.0	0.20	0.9		1578		0.10	0.20	0.00	11	100
DP026	Beberuk	KZGMI-2001	89.1	65	1.1	5.2	3.5	3.1	1.1	179	72	8.3	53	427.0	0.40	0.2		44		0.30		4.4		100
DP027	Botok lamtoro	KZGPI-1990	63.9	186	11.7	9.7	13.0	2.1	2.2	771	322	26.0					18		179	0.27		2	100	

#### 4.4. SAYURAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAGA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
DP028	Buntil daun talas	KZGPI-1990	74.5	141	4.4	10.2	8.0	1.8	3.0	149	121	14.5					13		8610	0.25		1	100	
DP029	Cammetutu	KZGMI-2001	79.6	102	3.2	6.0	8.7	4.3	2.5	41	93	0.5	443	518.0	0.30	0.7		1123		0.30	0.40	0.4	19	100
DP030	Cap cai, sayur	KZGMS-1993	82.7	97	5.8	6.3	4.2	0.6	1.0	287	89	1.8	405				45		1640	0.21		1	100	
DP031	Gado-gado	KZGPI-1990	68.5	137	6.1	3.2	21.0	1.1	1.5	301	135	7.5					3		5929	0.10		1	100	
DP032	Gudeg, sayur	KZGPI-1990	69.2	160	3.3	9.2	16.0	2.3	2.1	62	55	12.8					0		166	0.15		0	100	
DP033	Gulai pakis	KZGPI-1990	76.1	143	4.0	11.4	6.0	1.4	2.6	548	124	1.7					11		9802	0.35		1	100	
DP034	Gulai pliek	KZGMI-2001	71.9	176	7.3	14.9	3.2		2.7	39	54	1.4	257	285.0	0.30	0.6								100
DP035	Kadada katembe	KZGMI-2001	80.0	110	4.5	6.9	7.1	3.9	1.5	26	77	0.0	178	131.0	0.20	0.7		46		0.10		3.7	23	100
DP036	Kaparende, sayur	KZGMI-2001	91.7	38	2.4	2.0	2.6	1.5	1.3	126	68	0.0	170	43.0	0.00	0.3		40		0.10		3.7	22	100
DP037	Karedok, sayur	KZGPI-1990	79.0	92	2.2	3.3	14.1	1.4	1.4	174	85	2.4					0		1	0.08		3	100	
DP038	Keripik bayam	KZGPI-1990	2.3	586	4.9	40.6	50.2	0.5	1.9	236	117	3.6					0		4544	0.16		0	100	
DP039	Kotiu hinela tawang ngole	KZGMI-2001	88.4	46	2.2	1.5	6.0	3.8	1.9	64	44	0.0	316	103.0	1.60	0.8		75		0.30		9.7	7	100
DP040	Lema/rebung asam	KZGMI-2001	96.3	15	1.0	0.4	1.9		0.4	17	230	2.9	3	156.0	0.10	0.7				0.30	0.00			100
DP041	Lilin bungkus gedi	KZGMI-2001	84.8	79	2.3	5.2	5.8	2.5	1.9	170	70	0.9	170	50.0	0.20	0.8				0.20	0.10	0.0	18	100
DP042	Olah-olah	KZGMI-2001	83.9	9	2.1	6.0	7.1	4.4	0.9	26	3	1.2	289	266.0	0.30	0.6		36		0.20	0.10	0.4		100
DP043	Paku hinela wulelenggapaya	KZGMI-2001	83.4	77	3.5	4.6	5.4	3.6	3.1	63	85	0.0	469	37.0	0.30	0.7		55		0.80	0.10	0.2	4	100
DP044	Pelecing kangkung	KZGMI-2001	83.8	75	2.5	2.8	10.0	5.4	0.9	36	3	2.1	408	381.0	0.10	0.4		870		0.70		0.2	12	100
DP045	Purundawa	KZGMI-2001	91.8	25	1.5	0.5	3.6	1.7	2.6	147	39	0.0	239	201.0	0.10	0.6		55		0.10	0.10	11.6	2	100
DP046	Rujak cingur	KZGPI-1990	70.1	153	11.3	8.4	8.0	1.4	1.4	256	143	4.4					18		2880	0.16		2	100	
DP047	Sayur asem	KZGPI-1990	93.2	29	0.7	0.6	5.0	0.6	0.8	40	61	3.1					14		2075	0.10		0	100	
DP048	Sayur bunga pepaya	KZGMI-2001	83.4	49	1.7	0.3	9.8	2.7	2.1	220	220	1.3	90	350.0	0.10	0.1		372		0.10	0.00	0	100	
DP049	Sayur garu	KZGMI-2001	70.8	178	2.6	13.9	10.6	8.4	2.1	30	130	0.9	20	120.0	0.10	0.3				0.20	0.10		9	100

#### 4.4. SAYURAN DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAGA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
DP050	Sayur kohu-kohu	KZGMI-2001	72.8	133	7.3	6.6	11.2	1.2	2.1	40	120	0.2	20	50.0	0.10	0.3		944		0.20	0.20	9	100	
DP051	Sayur lilin-terubuk	KZGMI-2001	90.4	36	2.7	0.7	4.8	1.4	1.4	10	90	0.1	30	44.0	0.20	1.0				0.30	0.20	18	100	
DP052	Sayur ndusuk	KZGMI-2001	87.5	49	3.1	2.5	3.6		3.1	11	6	0.5	1011	88.0		0.2				0.20	0.10	15	100	
DP053	Sayur sop	KZGPI-1990	92.7	27	1.3	2.0	1.0	0.3	2.7	168	57	1.8					20		2569	0.10		0	100	
DP054	Sayur umbut kelapa	KZGMI-2001	85.5	67	5.2	2.9	5.1	1.4	1.3	48	81	3.2	313	108.0	0.20	1.1		21		0.20		5	100	
DP055	Sayur umbut rotan	KZGMI-2001	87.6	57	5.4	2.6	3.1	1.6	1.3	184	135	1.2	256	81.0	0.20	0.9		18	0	0.20		6	100	
DP056	Shabu-shabu	KZGMS-1993	87.1	88	3.2	8.0	0.8	0.9	0.9	217	48	2.9	514				82		2000	0.20		0	100	
DP057	Semur jengkol	KZGMS-1993	52.7	212	6.0	10.0	29.1		2.2	77	99	1.0							81	0.14		4	100	
DP058	Tinira ninahu nggaluku	KZGMI-2001	91.8	33	1.2	1.3	4.1	3.1	1.5	35	35	0.0	161	119.0	0.20	0.7		6	0	0.30	0.00	3.5	10	100
DP059	Tumis bayam bersantan	KZGPI-1990	91.2	48	1.4	4.2	2.6	0.5	0.6	129	27	0.8					0		2988	0.01			22	100
DP060	Waluh balamak	KZGMI-2001	89.4	45	0.8	0.9	8.1	7.9	1.0	25	25	0.5	61	15.0		0.2		1241	0	0.20	0.00	0.1	2	100
DP061	Woku ubi	KZGMI-2001	73.0	143	3.1	7.8	15.0	7.0	1.1	195	91	2.8	353	256.0	0.30	1.0		1519	0	0.10			15	100

#### 4.5. BUAH DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>																								
ER001	Alpukat, segar	DABM-1964	84	85	0.9	6.5	7.7		0.6	10	20	0.9	2	278.0	0.20	0.4		189	180	0.05	0.08	1.0	13	61
ER002	Anggur hutan, segar	KZGPI- 1990	92	30	0.5	0.2	6.8	1.2	0.2	39	12	1.1					0		1	0.01			3	100
ER003	Apel malang, segar	KZGPI- 1990	86	57	0.5	0.4	12.8	0.8	0.3	9	18	0.6	4	175.4	110.16	0.0		26	2240	0.05	0.03	0.1	5	88
ER004	Apel, segar	DABM-1964	84	58	0.3	0.4	14.9	2.6	0.3	6	10	0.3	2	130.0	124.20	0.3		30	90	0.04	0.03	0.1	5	88
ER005	Arbai, segar	DABM-1964	90	37	0.8	0.5	8.3		0.5	28	27	0.8	2	43.0	63.52	18.9		2	60	0.03	0.00	0.1	60	96
ER006	Belimbing, segar	DABM-1964	90	36	0.4	0.4	8.8	3.2	0.4	4	12	1.1	4	130.0		0.1		29	170	0.03			35	86
ER007	Biwah, segar	KZGPI- 1990	87	51	0.3	0.1	12.1	0.7	0.5	220	14	0.8	1	258.6	0.04	0.0	0		12256	0.10	0.02	0.0	4	66
ER008	Buah atung, segar	DABM-1964	92	23	0.8	0.2	5.2		1.8	30	50	4.6							0	0.29			38	80
ER009	Buah kelenting, segar	KZGMI-2001	74	110	1.4	2.1	21.4		1.2	8	102	1.1	2	0.0	0.30	0.9				0.20	0.10		6	77
ER010	Buah kom, segar	KZGPI- 1990	34	264	4.0	1.1	59.6	9.0	1.7	306	92	0.8					0		400	0.11		0.0	9	100
ER011	Buah mentega (bisbul), segar	DABM-1964	89	39	0.7	0.2	9.7	2.0	0.4	43	17	0.8	1	90.0	0.06	0.1		141	55	0.02	0.01	0.1	33	50
ER012	Buah naga merah, segar	BKP	86	71	1.7	3.1	9.1	3.2	0.4	13	14	0.4	10	128.0	0.00	0.4		0	0	0.5	0.3	0.5	1	66.5
ER013	Buah naga putih, segar	BKP	87	56	0.8	1.0	10.9	3.2	0.6	13	27	0.5	7	231.0	0.00	0.4		0	0	0.02	0.5	0.9	1	73.6
ER014	Buah negri, segar	KZGMI-2001	86	55	1.2	0.1	12.2	5.2	0.8	30	40	0.2	10	0.0	0.10	0.3		460		0.33	0.03	0.1	9	48
ER015	Buah nona, segar	DABM-1964	72	101	1.7	0.6	25.2	2.8	1.0	27	20	0.8	5	312.5	325.70	0.1		49		0.08	0.16	0.9	22	58
ER016	Buah rotan, segar	KZGMI-2001	79	78	0.6	0.3	18.2		1.5	1	7	3.4	7	495.0	0.30	0.7				0.12	0.00			5
ER017	Buah rukam, segar	KZGMI-2001	71	113	0.8	0.3	26.8	7.7	0.8	108	52	1.2	2	219.0	0.30	0.9		17		0.06	0.01		20	100
ER018	Buah ruruhi, segar	KZGMI-2001	93	29	2.1	0.7	3.6	2.6	0.3	6	7	0.0	36	45.0	0.00	0.1		7		0.06	0.01		10	82
ER019	Buah tappa, segar	KZGMI-2001	83	67	0.4	0.2	15.9		1.0	12	139	0.5	2	0.0	0.20	0.5				0.04	0.01		5	
ER020	Carica papaya, segar	KZGPI- 1990	93	24	1.9	0.2	3.7	1.0	0.9	51	33	1.8					0	0	1000	0.32	0.07	0.0	85	60
ER021	Cempedak, segar	DABM-1964	67	116	3.0	0.4	28.6	3.4	1.0	20	30	1.5	25	243.7				79	200	0.00		0.5	15	30

#### 4.5. BUAH DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
ER022	Duku, segar	DABM-1964	82	63	1.0	0.2	16.1	4.3	0.7	18	9	0.9	2	149.0	0.09	0.2		0	0	0.05	0.15	1.5	9	64
ER023	Durian, segar	DABM-1964	65	149	2.5	3.0	21.5	3.5	8.0	7	44	1.3	1	601.0	0.12	0.3		146	175	0.1	0.19	136.5	53	22
ER024	Duwet, segar	KZGPI- 1990	80	80	0.5	0.6	18.2	0.9	0.5	33	138	1.3	16	92.7	191.28	0.3	0	329	0	0.02	0.01	2.5	130	67
ER025	Embacang, segar	DABM-1964	73	98	1.4	0.2	25.4	1.9	0.5	21	15	0.5	3	250.9	0.13	0.1		2533	1218	0.03	0.09	0.7	56	65
ER026	Encung asam, segar	KZGPI- 1990	73	122	3.5	4.5	17.5	9.3	1.5	63	69	3.2					0		2357	0.02			0	98
ER027	Erbis, segar	DABM-1964	80	70	0.6	0.0	18.9	7.7	0.5	11	50	1.1	21	257.1	0.06	0.1		549	10	0.00	0.10	1.1	16	33
ER028	Gandaria masak	DABM-1964	81	68	0.7	0.1	18.0	2.2	0.4	9	20	1.0	3	129.0				329	1020	0.03	0.07	0.7	111	70
ER029	Gatep, segar	KZGPI- 1990	53	191	4.5	1.5	39.7	13.4	1.6	186	69	3.2	17	403.3	0.69	1.3		51		0.05	0.20	1.8		100
ER030	Jambu air, segar	DABM-1964	87	46	0.6	0.2	11.8	2.1	0.8	8	9	1.1	11	321.2		0.1		92		0.02	0.38	4.6	5	90
ER031	Jambu biji	DABM-1964	86	64	0.9	0.3	12.2	2.4	0.6	14	28	1.1	10	52.8	0.02	0.3		27	25	0.02	0.03	0.8	87	82
ER032	Jambu bj putih tdk brbj	KZGPI- 1990	83	61	0.9	0.3	15.4	4.5	0.6	31	41	0.2	20	103.0	0.04	0.5		53	18	1.02	0.06	1.3	116	82
ER033	Jambu bol, segar	KZGMI-2001	87	49	2.3	0.2	9.6	3.5	0.8	8	8	0.3	1	14.0	0.00	0.0		92		0.13	0.01	0.5	22	67
ER034	Jambu monyet, segar	DABM-1964	83	49	0.7	0.6	15.8	1.2	0.3	4	13	0.5	12	107.8				1604	25	0.02	0.00	2.0	197	90
ER035	Jeruk bali, segar	DABM-1964	86	48	0.6	0.2	12.4	0.8	0.5	23	27	0.5	21	366.1	171.25	0.1		33	20	0.04	0.00	0.4	43	62
ER036	Jeruk banjar, segar	KZGMI-2001	85	61	0.8	0.2	14.1	5.4	0.4	9	13	0.2	3	79.0	0.10	0.1		9		0.12	0.03	0.3	31	72
ER037	Jeruk garut-keprok	DABM-1964	87	44	0.8	0.3	10.9	1.6	0.7	33	23	0.4	5	518.1	169.30	0.2		0	420	0.07	0.03	0.2	31	71
ER038	Jeruk Kalamansi, segar	BKP	90	39	0.3	0.3	8.9	2.3	0.4	42	85	0.5	3	82.0	0.30	0.1		1	0	0.02	0.10	0.0	30	100
ER039	Jeruk manis, segar	DABM-1964	87	45	0.9	0.2	11.2	1.4	0.5	33	23	0.4	4	472.1	160.00	0.2		0	190	0.08	0.03	0.2	49	72
ER040	Jeruk nipis, segar	KZGPI- 1990	89	44	0.5	0.2	10.0	0.4	0.4	18	22	0.2	3	108.9	0.06	0.1		23	4	0.01	0.03	0.2	20	76
ER041	Jeruk ragi, segar	KZGPI- 1990	88	49	0.7	0.2	11.1	0.5	0.4	36	67	0.7	4	457.3	155.00	0.2		0	68	0.03	0.03	0.2	30	59
ER042	Kawista, segar	KZGPI- 1990	72	120	3.5	2.5	20.8	4.6	1.4	190	230	1.6	9	1015.6	308.43	0.4		99		0.07	0.07	0.4	3	72
ER043	Kedondong masak, segar	DABM-1964	88	46	1.0	0.1	10.3	2.6	0.6	15	22	2.8	2	216.2	0.03	0.1		164	233	0.08	0.23	0.3	30	58

#### 4.5. BUAH DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
ER044	Kedondong, segar	KZGMI-2001	88	47	0.5	0.2	10.4	2.7	0.6	7	58	0.8	2	0.0		0.2		167		0.07	0.04	0.4	32	58
ER045	Kelapa hutan, kering	KZGMI-2001	6	623	2.0	52.1	36.5	15.3	3.4	120	280	3.8	100	460.0	1.70	1.9						0.2		
ER046	Kelapa muda, daging, segar	DABM-1964	83	68	1.0	0.9	14.0	0.0	0.8	7	30	1.0	18	564.6	0.14	0.3	0	0		0.06	0.02	0.6	4	53
ER047	Kemang, segar	DABM-1964	87	48	1.0	0.2	11.9	1.7	0.4	10	24	0.1	2	88.6	0.04	0.1		318	6	0.08	0.01	0.3	58	65
ER048	Kesemek, segar	DABM-1964	78	78	0.8	0.4	20.0	0.6	0.6	6	26	0.3	0	34.5	0.13	0.1		109	2710	0.05	0.00	0.1	11	97
ER049	Kokosan, segar	DABM-1964	85	86	1.6	0.2	13.0	1.4	0.2	22	38	1.3	2	118.3	0.08	0.2		0	20	0.04	0.04	1.5	3	64
ER050	Kranji, segar	KZGPI- 1990	20	315	2.1	1.4	73.5	3.6	2.9	160	120	3.7								0.02				31
ER051	Langsat, segar	DABM-1964	84	56	0.9	0.2	14.3	1.4	0.5	17	24	1.1	1	232.0	0.09	0.2			0	0.07	0.00	0.8	9	64
ER052	Lemon, segar	KZGMI-2001	92	34	0.5	0.8	6.2	0.1	0.3	23	20	0.3	31	140.0	0.10	0.2		0		0.09	0.12	0.3	50	100
ER053	Lontar, segar	KZGPI- 1990	93	27	0.4	0.2	6.0	1.6	0.4	91	243	0.5								0.03				79
ER054	Mangga, segar	KZGMI-2001	87	52	0.7	0.0	12.3	1.6	0.2	20	16	1.0	3	140.0	0.33	0.0		316		0.03	0.01	0.3	12	65
ER055	Mangga benggalas, segar	KZGMI-2001	84	63	2.4	0.4	12.4	5.8	0.4	9	13	0.2	3	79.0	0.10	0.1		10		0.18	0.01	0.4	43	65
ER056	Mangga gedung, segar	DABM-1964	87	44	0.7	0.2	11.2	1.6	0.5	13	10	0.2	2	83.6	0.04	0.1		113	16400	0.08	0.01	0.3	30	65
ER057	Mangga golek, segar	DABM-1964	82	63	0.5	0.2	16.7	2.3	0.4	14	10	0.7	3	118.1	0.05	0.1		160	3715	0.08	0.02	0.4	65	65
ER058	Mangga harumanis, segar	DABM-1964	87	46	0.4	0.2	11.9	1.7	0.8	15	9	0.2	2	88.9	0.04	0.1		120	1200	0.08	0.01	0.3	6	65
ER059	Mangga indramayu, segar	DABM-1964	80	72	0.8	0.2	18.7	2.5	0.1	13	10	1.9	3	131.4	0.06	0.1		178	2900	0.06	0.02	0.5	16	65
ER060	Mangga kopek, segar	DABM-1964	85	56	0.4	0.2	14.6	2.0	0.3	16	10	1.7	2	102.9	0.04	0.1		139	6520	0.03	0.01	0.4	27	65
ER061	Mangga kwini, segar	KZGMI-2001	79	86	0.7	0.5	19.8	6.5	0.4	11	11	0.2	1	16.0	0.10	0.1		932		0.15	0.02	0.5	18	65
ER062	Mangga manalagi, segar	KZGMI-2001	67	133	1.0	0.1	32.1	11.8	0.3	20	23	1.0	70	161.0	0.00	0.0	0	4		0.07	0.00	0.6	61	65
ER063	Mangga muda, segar	DABM-1964	84	59	0.5	0.4	15.1		0.3	12	11	0.4	2	108.2	0.05	0.1		146	85	0.06	0.02	0.4	2	73

#### 4.5. BUAH DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																					BDD (%)
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
ER064	Manggis, segar	DABM-1964	83	63	0.6	0.6	15.6	1.5	0.2	8	12	0.8	10	61.9	0.10	0.1	0	0	0.03	0.03	0.3	5	29	
ER065	Markisa, segar	KZGPI- 1990	65	144	3.5	1.2	29.8	11.4	0.8	27	203	1.4	37	453.8	0.11	0.1	0	969	691	0.02	0.17	2.0	10	48
ER066	Matoa, segar	KZGMI-2001	77	90	1.2	0.1	21.1	0.5	1.1	20	40	0.6	10	190.0	0.30	0.6	2		0.18	0.09	0.5	54	40	
ER067	Melon, segar	BKP	91	37	0.6	0.4	7.8	1.0	0.5	12	14	0.4	27	167.0	0.30	0.1	1	0	0.02	0.10	0.0	0	58.1	
ER068	Menteng, segar	DABM-1964	79	65	1.7	0.3	16.1		2.9	13	20	0.8						0	0.00				64	
ER069	Nanas palembang, segar	KZGMI-2001	86	58	0.7	0.2	13.3	1.6	0.3	29	15	0.6	7	117.0	0.03	0.1		17		0.26	0.03	0.2	11	53
ER070	Nanas, segar	KZGPI- 1990	89	40	0.6	0.3	9.9	0.6	0.3	22	14	0.9	18	111.0	0.03	0.1	0	17	90	0.02	0.04	0.2	22	53
ER071	Nangka masak pohon, segar	DABM-1964	70	106	1.2	0.3	27.6	3.7	2.7	20	19	0.9	2	407.0	246.58	1.4		149	330	0.07	0.10	1.0	7	28
ER072	Pala, daging, segar	DABM-1964	88	42	0.3	0.2	10.9	0.5	0.5	32	24	1.5							29				22	30
ER073	Pepaya, segar	DABM-1964	87	46	0.5	0.1	12.2	1.6	0.6	23	12	1.7	4	221.0	0.02	0.3		1038	365	0.04	0.06	0.4	78	75
ER074	Pisang ambon, segar	KZGMI-2001	73	108	1.0	0.8	24.3	1.9	1.0	20	30	0.2	10	356.3	0.20	0.2		37		0.05	0.11	0.1	9	75
ER075	Pisang angleng (pisang ampyang), segar	DABM-1964	80	68	1.3	0.2	17.2	0.8	1.0	10	26	0.6	23	215.7	0.04	0.0		9	76	0.08	0.05	2.5	6	75
ER076	Pisang ayam, segar	KZGMI-2001	71	120	1.1	0.2	26.8	4.1	0.7	20	61	0.4	6	392.0	0.10	0.3		24		0.10	0.02	1.0	26	75
ER077	Pisang gapi, segar	KZGMI-2001	66	131	1.6	0.1	31.1	11.7	1.0	58	40	0.3	6	392.0	0.13	0.3		13		0.18	0.02	0.3	13	75
ER078	Pisang goroho, segar	KZGMI-2001	69	119	1.5	0.2	27.9	4.6	1.0	2	30	0.2	36	359.0	0.13	0.3		11		0.15	0.02	1.1	10	75
ER079	Pisang hijau, segar	KZGPI- 1990	69	121	1.0	0.1	28.9	0.4	1.1	9	37	0.9	31	529.4	0.28	0.6		48	1000	0.13	0.06	0.0	13	72
ER080	Pisang kayu, segar	KZGMI-2001	74	100	1.4	0.5	23.6	2.6	0.6	15	0	0.1	1	493.0	0.08	0.3		3		0.10	0.00	0.6	11	75
ER081	Pisang kepok, segar	KZGMI-2001	72	109	0.8	0.5	26.3	5.7	1.0	10	30	0.5	10	300.0	0.10	0.2		0		0.10	0.00	0.1	9	75
ER082	Pisang ketip, segar	KZGMI-2001	63	145	1.1	0.3	34.5	6.6	0.7	5	54	0.1	4	726.0	0.15	0.5		3		0.13	0.02	0.8	95	75
ER083	Pisang kidang, segar	KZGPI- 1990	75	96	1.0	0.2	22.5	0.6	0.9	87	173	0.6	6	418.8	0.22	0.5		38	58	0.04	0.10	0.9	2	70

#### 4.5. BUAH DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
ER084	Pisang lampung, segar	DABM-1964	72	99	1.3	0.2	25.6	4.3	0.8	10	19	0.9	28	475.0	0.25	0.5		43	618	0.07	0.12	1.0	4	75
ER085	Pisang mas bali ampenan, segar	KZGMI-2001	77	92	1.4	0.2	21.0	3.7	0.5	7	29	1.2	32	272.0	0.18	0.4		14		0.09	0.03	0.6	11	75
ER086	Pisang mas bali kopang, segar	KZGMI-2001	64	127	1.4	0.2	31.8	3.7	2.4	10	0	0.1	43	616.0	0.12	0.4		21		0.21	0.05	0.9	17	75
ER087	Pisang mas, segar	DABM-1964	64	127	1.4	0.2	33.6	1.4	0.6	7	25	0.8	42	392.0	195.78	0.5		17	79	0.09	0.08	4.5	2	85
ER088	Pisang raja sereh, segar	KZGPI- 1990	69	108	1.3	0.3	28.2	0.7	1.0	16	38	0.1	31	522.6	0.27	0.6		48	480	0.02	0.08	1.1	2	86
ER089	Pisang raja, segar	DABM-1964	66	120	1.2	0.2	31.8	5.3	1.0	10	22	0.8	35	582.2	0.31	0.7		53	950	0.06	0.14	1.2	10	70
ER090	Pisang rotan, segar	KZGPI- 1990	76	98	1.3	1.2	20.5	1.0	0.9	17	51	1.1	24	406.9	0.21	0.5		37	697	0.01	0.1	0.9	2	56
ER091	Pisang talas, segar	KZGMI-2001	71	113	1.2	0.2	26.7	4.4	0.9	22	22	0.6	29	48.0	0.26	0.1		159		0.12	0.03	1.0	9	75
ER092	Pisang tujuh bulan	KZGMI-2001	76	94	0.6	0.2	22.5	3.7	0.8	50	20	0.2	0	4.0	0.10	0.4	0	72		0.03	0.03	0.3	6	75
ER093	Pisang ua, segar	KZGMI-2001	68	128	0.8	0.5	30.2	8.1	0.7	12	28	0.7	33	382.0	0.20	0.3		5		0.09	0.01	1.2	4	75
ER094	Pisang uli, segar	KZGPI- 1990	62	134	1.1	0.5	35.5	1.4	1.1	31	53	0.9	39	650.3	0.34	0.7		59	113	0.11	0.16	1.4	3	77
ER095	Purut, segar	KZGPI- 1990	81	76	4.1	1.1	15.2	1.7	1.4	30	76	0.6	10	285.2				27	93	0.01	0.11	0.0	0	34
ER096	Rambutan binjai, segar	KZGMI-2001	81	76	0.5	0.2	18.0	3.8	0.3	15	22	1.2	22	120.0	0.20	0.2		0		0.19	0.01	0.4	13	40
ER097	Rambutan, segar	DABM-1964	81	69	0.9	0.1	18.1	0.8	0.4	16	16	0.5	16	104.2	0.17	0.1		0	0	0.00	0.07	0.5	58	40
ER098	Salak bali, segar	KZGPI- 1990	85	57	0.5	0.1	13.6	1.3	0.7	94	25	2.1			0.08	0.2	0	3	37	0.00			0	93
ER099	Salak medan, segar	KZGMI-2001	78	55	0.4	0.2	12.8	3.2	8.5	6	46	0.5	39	113.0	0.20	0.3	0	4		0.04	0.03		58	93
ER100	Salak pondoh, segar	KZGPI- 1990	78	87	0.8	0.4	20.1	0.0	0.8	38	31	3.9			0.08	0.2	0		40	0.00	0.12	0.1	8	59
ER101	Salak, segar	DABM-1964	78	77	0.4		20.9		0.7	28	18	4.2			0.08	0.2		4	0	0.04			2	93
ER102	Sawo duren, segar	KZGPI- 1990	87	64	1.0	3.1	8.0	0.8	0.6	18	45	0.8	13	111.4	0.02	0.1	0	0	0	0.01	0.02	0.1	1	64
ER103	Sawo kecik, segar	KZGPI- 1990	74	111	0.9	2.3	21.6	1.0	1.4	20	185	0.7	28	117.8	0.04	0.1	0	119	12	0.00	0.04	1.5	19	83
ER104	Sawo manila, segar	DABM-1964	76	92	0.5	1.1	22.4	9.5	0.5	25	12	1.0	26	110.2	0.04	0.1	0	111	60	0.01	0.04	1.4	21	79
ER105	Semangka, segar	DABM-1964	92	28	0.5	0.2	6.9	0.4	0.3	7	12	0.2	7	93.8	0.04	0.1		315	590	0.05	0.05	0.3	6	46

#### 4.5. BUAH DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
ER106	Sirsak, segar	DABM-1964	82	65	1.0	0.3	16.3	3.2	0.7	14	27	0.6	2	298.9	0.08	1.0		8	10	0.07	0.08	0.7	20	68
ER107	Sowa, segar	KZGMI-2001	88	48	1.6	0.6	9.1	4.5	10.0	50	40	0.3	9	0.0	0.10	1.5	0	364		0.15	0.23	0.2	4	
ER108	Srikaya, segar	KZGPI- 1990	83	63	1.1	0.5	13.9	2.1	1.1	127	30	2.7					0		31	0.08			28	48
ER109	Sukun muda, segar	KZGPI- 1990	69	119	1.4	0.2	28.1	1.4	1.0	24	44	1.4	24	414.4	0.09	0.1		28	4896	0.17	0.17	3.7	52	84
ER110	Sukun tua, segar	KZGPI- 1990	68	126	1.6	0.2	24.5	1.5	1.0	37	47	1.6	25	436.0	0.09	0.1		30	2000	0.18	0.17	3.9	58	88
ER111	Vigus, segar	KZGMI-2001	88	44	2.4	0.1	8.3		1.2	30	20	0.3	2	180.0	0.10	0.2				0.26	0.01		43	
ER112	Wani, segar	KZGPI- 1990	81	74	0.8	0.3	17.1	3.1	0.6	66	29	1.2							32	0.08			80	77
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>																								
EP001	Barongko	KZGMI-2001	67	159	3.1	5.8	23.5		0.7	35	65	1.2	46	78.0	0.30	0.6								100
EP002	Dodol nanas	KZGMI-2001	16	338	1.5	1.2	80.3		0.9									0.30				8	100	
EP003	Getuk pisang	KZGPI- 1990	64	144	1.1	0.4	34.1	0.4	0.7	48	32	1.0						1240	0.55			0	100	
EP004	Keripik lampung	KZGPI- 1990	5	485	1.7	22.2	69.7	0.6	1.5	43	65	0.8						1464	0.34			0	100	
EP005	Ledre pisang	KZGPI- 1990	4	405	4.8	5.1	84.9	0.4	1.6	59	124	2.6					4	7330	0.41			0	100	
EP006	Lempog durian	KZGPI- 1990	25	320	3.5	5.7	63.7	4.9	1.9	190	93	2.5							0.05	0.04			100	
EP007	Loka anjoro	KZGMI-2001	63	163	1.1	4.3	30.0		1.3															100
EP008	Rica-rica taipa	KZGMI-2001	87	49	1.6	0.3	10.0		1.4	11	48	3.0	426	42.0	0.50	0.5		13		0.18			15	100
EP009	Rujak aceh	KZGMI-2001	79	82	0.4	0.3	19.7	2.4	0.9									10		0.22	0.03		42	100
EP010	Sale kesemek	KZGMI-2001	25	296	1.1	0.6	71.4		1.8														3	100
EP011	Sale pisang siam	KZGPI- 1990	29	281	2.4	0.7	66.1	1.0	2.0	41	64	1.2						272	0.10			0	100	
EP012	Sale pisang, cilacap	KZGPI- 1990	27	295	2.3	2.1	66.9	1.3	1.7	47	97	2.8						296	0.14				100	
EP013	Sanggara belanda	KZGMI-2001	47	242	6.4	7.1	38.2		1.2														100	
EP014	Tepung Pisang	BKP	14	338	2.9	0.4	80.6	5.3	2.1	23	62	4.0	18	734.0	0.10	0.5		13	1	0.02	0.02	1.0	2	100
EP015	Tepung Sukun	BKP	10	353	2.9	0.5	84.4	3.7	2.1	100	85	4.6	9	2008.0	0.10	0.6		0	0	0.40	0.02	0.1	3	100

#### 4.6. DAGING, UNGGAS DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKAU	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>																								
FR001	Anak sapi, daging, gemuk, segar	DABM-1964	62.0	184	18.8	14.0	0.0	0.0	5.2	10	200	2.2	118	490.1	0.17	3.3	12	37		0.13	0.17	7.0		100
FR002	Anak sapi, daging, kurus, segar	DABM-1964	69.0	174	19.6	10.0	0.0	0.0	1.4	11	201	2.9	96	399.8	0.14	2.7	6	30		0.08	0.14	5.7	0	100
FR003	Anak sapi, daging, sedang, segar	DABM-1964	68.0	190	19.1	12.0	0.0	0.0	0.9	11	193	2.9	99	412.7	0.14	2.8	12	83		0.14	0.15	5.9	0	100
FR004	Angsa, daging, segar	DABM-1964	51.1	349	16.4	31.5	0.0	0.0	1.0	15	188	1.8	71	299.2	0.26	1.7	273	0		0.10	0.24	7.11	0	60
FR005	Ayam, daging, segar	DABM-1964	55.9	298	18.2	25.0	0.0	0.0	0.9	14	200	1.5	109	385.9	0.11	0.6	245	0		0.08	0.14	10.4	0	58
FR006	Ayam, dideh/darah, segar	DABM-1964	82.0	75	13.8	1.9	0.7	0.0	1.6	15	9	1.3	337	234.0			15			0.02		0.6	0	100
FR007	Ayam, hati, segar	KZGMS-1993	53.4	261	27.4	16.1	1.6	0.0	1.5	118	373	15.8	1068	22.9	0.84	0.0	4957	169	28000	0.64	4.38	4.11	0	100
FR008	Babi, daging, gemuk, segar	DABM-1964	42.0	453	11.9	45.0	0.0	0.0	1.1	7	117	1.8	112	819.3	0.22	0.4	0	0		0.58	0.59	5.9	0	100
FR009	Babi, daging, kurus, segar	DABM-1964	50.0	371	14.1	35.0	0.0	0.0	0.9	8	151	2.1	97	706.3	0.19	0.4	0	0		0.67	0.33	5.4	0	100
FR010	Babi, ginjal, segar	DABM-1964	77.1	110	16.3	4.6	0.8	0.0	1.2	11	246	8.0	139	390.0	0.71	3.2	39	10		0.58	1.59	9.1	13	100
FR011	Babi, hati, segar	DABM-1964	72.3	129	19.7	4.8	1.7	0.0	1.5	10	362	18.0	110	447.0	0.58	0.1	4303	6		0.40	1.16	5.7	23	100
FR012	Bebek (itik), daging, segar	DABM-1964	54.3	321	16.0	28.6	0.0	0.0	1.1	15	188	1.8	54	199.0	0.21	1.2	273	0		0.10	0.28	4.3	0	60
FR013	Bebek alabio, daging, segar	KZGMI-2001	57.0	303	11.3	27.0	3.7	0.0	1.0	20	293	4.8	50	260.0	0.70	2.0	0			0.36	0.04	4.1		100
FR014	Belibis, daging, segar	KZGMI-2001	71.3	131	20.2	4.3	2.8	0.0	1.4	8	192	9.6	46	104.0	1.20	1.6	0			0.37	0.08	2.7		100
FR015	Burung, sarang, segar	DABM-1964	24.8	281	37.5	0.3	32.1		5.3	485	18	3.0					0						0	100
FR016	Domba, daging, gemuk, segar	DABM-1964	55.8	317	15.7	27.7	0.0	0.0	0.8	9	157	2.4	64	242.1	0.11	3.7	0	0		0.14	0.23	6.5	0	100
FR017	Domba, daging, kurus, segar	DABM-1964	66.3	202	17.1	14.8	0.0	0.0	1.8	10	191	2.6	90	355.0	0.08	2.8	0	0		0.15	0.26	5.7	0	100
FR018	Domba, ginjal, segar	DABM-1964	77.8	100	16.6	3.3	1.0	0.0	1.3	13	237	9.2	155	276.0	0.48	2.4	348	515		0.51	2.35	7.5	13	100
FR019	Kambing, daging, segar	DABM-1964	70.3	149	16.6	9.2	0.0	0.0	3.9	11	124	1.0	96	268.7	0.31	4.9	0	0		0.09	0.23	5.0	0	100

#### 4.6. DAGING, UNGGAS DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
FR020	Kelinci, daging, segar	FCTEA-1972	74.3	142	16.9	7.8	0.0	0.0	1.0	7	350	1.0	49	371.1			0	0	0	0.11	0.11	6.8		100
FR021	Kerbau, daging, segar	DABM-1964	80.0	79	18.7	0.5	0.0	0.0	0.8	14	221	3.3	91	273.0	0.13	1.6				0.06	0.17	5.0	0	100
FR022	Kuda, daging, segar	DABM-1964	76.0	113	18.1	4.1	0.9	0.0	0.9	10	150	2.7	46	315.7	0.13	2.5	0			0.07	0.07	3.0	0	100
FR023	Sapi, babat, segar	DABM-1964	76.7	108	17.6	4.2	0.0	0.0	1.5	12	144	1.0	147	101.4	0.11	2.2	0	49		0.15	0.17	1.7	0	100
FR024	Sapi, daging, gemuk, segar	DABM-1964	60.0	273	17.5	22.0	0.0	0.0	0.5	10	150	2.6	93	267.0	0.17	6.4	12	0		0.08	0.18	7.3	0	100
FR025	Sapi, daging, kurus, segar	DABM-1964	69.0	174	19.6	10.0	0.0	0.0	1.4	11	181	2.9	83	489.0	0.07	4.9	6	181		0.07	0.51	1.2	0	100
FR026	Sapi, daging, lemak sedang, segar	DABM-1964	66.0	201	18.8	14.0	0.0	0.0	1.2	11	170	2.8	105	378.0	4.58	5.2	9	198		0.08	0.56	1.3	0	100
FR027	Sapi, daleman, segar	KZGMI-2001	70.1	183	12.0	14.4	1.4	0.0	2.1	43	319	1.8	277	160.0	0.10	0.8		104		0.31	0.22	8.4		100
FR028	Sapi, dideh/darah	DABM-1964	75.6	98	21.9	1.1	0.0	0.0	1.4	7	24	1.3	150	170.0		0.2	15	214		0.01	0.03	0.9	0	100
FR029	Sapi, ginjal, segar	DABM-1964	74.9	137	15.0	8.1	0.9	0.0	1.1	9	221	7.9	200	230.2			348	583		0.37	1.22	6.1	13	100
FR030	Sapi, keleponan, segar	KZGMI-2001	83.8	84	10.5	4.6	0.2	0.0	0.9	20	13	2.1	73	318.0	0.20	1.7	857	34		0.10	0.14	0.3		100
FR031	Sapi, liver, segar	DABM-1964	69.7	132	19.7	3.2	6.0	0.0	1.4	7	358	6.6	110	213.0	0.51	2.3	13303	355		0.26	1.52	11.4	31	100
FR032	Sapi, otak, segar	DABM-1964	78.9	123	10.4	8.6	0.8	0.0	1.3	16	330	3.6	112	243.8	0.26	0.9	0			0.23	0.19	3.9	18	100
FR033	Sapi, usus, segar	DABM-1964	76.7	126	14.0	7.2	1.5	0.0	0.6	14	115	4.0					61	0		0.08	0.33	0.2	0	100
FR034	Ulat sagu segar	KZGMI-2001	65.9	241	5.8	21.6	5.8	2.8	0.9	20	70	0.5	210	210.0	1.00	7.7		0		0.17	1.45	0.1		100
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>																								
FP001	Ayam, ampela, goreng	KZGMS-1993	44.8	270	32.3	11.2	9.9	0.0	1.8	129	314	4.9	980		0.12	3.3	56		0	0.21		4.7	0	100
FP002	Ayam, usus, goreng	KZGPI-1990	4.6	473	45.2	26.3	13.9	0.0	10.1	1407	458	8.4					6		224	0.57		0.0		100
FP003	Bebek, daging, goreng	KZGMI-2001	48.8	300	24.0	20.7	4.5	0.0	2.0	170	170	4.1	34	6.0	0.40	3.0		0		0.10	0.40	10.6		100
FP004	Buaya, daging, dendeng, mentah	KZGMI-2001	12.3	365	49.6	4.8	30.8		2.5	60	130	4.3	500	680.0	0.20	11.6		0			0.2		0.2	100

#### 4.6. DAGING, UNGGAS DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
FP005	Ham	DABM-1964	42.0	384	16.9	35.0	0.3	0.0	5.8	10	136	2.5	112	819.3	0.11	0.4	0			0.70	0.95	9.7	0	100
FP006	Itik alabio, daging, dendeng, mentah	KZGMI-2001	12.7	496	30.3	33.5	18.4		5.1	135	370	12.5	1081	478.0	0.70	0.3		0						100
FP007	Kerupuk urat	KZGMI-2001	3.6	588	53.7	40.9	1.2		0.6	36	15	1.3	1024	37.0	0.10	0.2	2802							100
FP008	Menjangan, daging, dendeng, mentah	KZGMI-2001	14.3	322	55.8	2.0	22.7		5.3	55	310	2.1	765	1282.0	1.70	3.2	3391	26						100
FP009	Punai, daging, goreng	KZGMI-2001	54.5	224	26.2	11.3	4.4		3.6	362	362	3.1	2	19.0	0.30	1.6								100
FP010	Rusa, daging, dendeng, mentah	KZGMI-2001	18.3	536	40.5	41.5	0.0		2.5	90	420	13.4	130	690.0	0.30	10.7	285					0.2		100
FP011	Sapi, abon	KZGPI-1990	7.1	212	18.0	10.6	59.3	7.5	4.7	150	209	12.3				0	240	138	0.17			0	100	
FP012	Sapi, abon, asli	KZGPI-1990	24.8	358	14.6	16.1	38.6	2.5	5.8	165	136	14.6				3	194	144	0.13			0	100	
FP013	Sapi, daging, asap	DABM-1964	60.0	182	32.0	6.0	0.0	0.0	2.0	15	300	5.0	1620	485.4	0.03	5.1	6			0.12	0.23	5.9	0	100
FP014	Sapi, daging, dendeng, mentah	DABM-1964	25.0	301	55.0	9.0	0.0		11.0	30	370	5.1				0				0.10			0	100
FP015	Sapi, daging, kornet	DABM-1964	53.0	289	16.0	25.0	0.0	0.0	6.0	10	170	4.0	794	94.4	0.07	4.0	0	52		0.01	0.16	2.7	0	100
FP016	Sapi, daging, sosis (Wurst)	DABM-1964	37.6	448	14.5	42.3	2.3		3.3	28	61	1.1	765	284.5	0.06	1.7	0			0.10	0.18	4.9	0	100
FP017	Sapi, hati, sosis (liverworst)	DABM-1964	56.6	274	16.0	22.0	3.0	2.3	2.4	20	150	4.0	654	158.8	0.22	2.2	1201			0.20	0.96	4.0	0	100
FP018	Sapi, paru, dendeng, mentah	KZGMI-2001	9.7	360	57.3	6.0	19.2		7.8	126	903	21.1	1483	864.0	1.20	6.1	2827							100
FP019	Sapi, paru, goreng	KZGMS-1993	45.5	268	23.9	12.7	14.5		3.1	102	315	8.8	923	299.0	0.00	1.5	790							100
FP020	Ulat sagu, panggang	KZGMI-2001	41.3	380	11.9	30.3	14.9	4.8	1.6	30	120	1.5	260	550.0	3.10	14.2		0		0.50	2.50	0.1		100
FP021	Ayam goreng church texas, dada	KZGPI- 1990	42.2	338	35.2	20.6	0.4	0.0	1.5	79	221	5.6	800	369.5	0.16	1.1	16		80	0.52	0.16	12.1	0	100
FP022	Ayam goreng church,texas paha	KZGPI- 1990	50.3	287	31.0	15.7	1.7	0.0	1.3	99	176	4.1	723	257.0	0.17	1.5	22		30	0.66	0.20	5.3	0	100
FP023	Ayam goreng church texas, sayap	KZGPI- 1990	47.2	295	34.0	16.0	1.5	0.0	1.3	81	179	3.0	771	237.2	0.16	1.2	13		50	0.44	0.13	6.2	0	100

#### 4.6. DAGING, UNGGAS DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
FP024	Ayam goreng kalasan, paha	KZGPI- 1990	46.2	275	37.4	12.2	1.3	0.0	2.9	116	237	5.8	176	321.9	0.16	1.5	10	0	50	0.10			0	100
FP025	Ayam goreng kentucky, dada	KZGPI- 1990	46.5	298	34.2	16.8	0.1	0.0	2.5	90	284	5.5	741	342.0	0.07	1.0	36		50	0.19	0.00	0.0	0	100
FP026	Ayam goreng Kentucky, paha	KZGPI- 1990	48.7	286	32.1	16.1	1.1	0.0	2.0	89	248	6.9	746	265.2	0.09	2.3	31		20	0.50	0.21	5.5	0	100
FP027	Ayam goreng Kentucky,sayap	KZGPI- 1990	44.7	297	35.9	15.2	1.6	0.0	2.6	103	227	4.4	807	248.4	0.06	1.4	22		70	0.73	0.14	6.5	0	100
FP028	Ayam goreng mbok berek dada	KZGPI- 1990	43.4	295	39.2	13.6	1.0	0.0	2.8	114	278	5.4					8		50	0.19			0	100
FP029	Ayam goreng pasundan, dada	KZGPI-1990	50.1	246	37.9	9.0	0.7	0.0	2.3	90	260	7.5					6		70	0.16		0.0		100
FP030	Ayam goreng pasundan, paha	KZGPI-1990	52.8	245	33.1	11.4	0.3	0.0	2.5	90	283	7.3					8		40	0.37		0.0		100
FP031	Ayam goreng pioneer, dada	KZGPI-1990	44.5	295	37.4	14.7	0.6	0.0	2.7	108	236	6.8					16		80	0.10		0.0		100
FP032	Ayam goreng sukabumi, dada	KZGPI-1990	49.8	244	36.7	9.2	1.0	0.0	3.4	81	154	6.1					20		80	0.66		0.0		100
FP033	Ayam goreng sukabumi, paha	KZGPI-1990	46.0	283	35.7	14.3	0.5	0.0	3.6	68	106	5.4					11		60	0.36		0.0		100
FP034	Ayam taliwang, masakan	KZGMI-2001	57.5	264	18.2	20.1	2.7		1.5	94	164	2.0	507	408.0	0.40	12.3	1067							100
FP035	Babi hutan masak rica, masakan	KZGMI-2001	56.2	491	24.6	16.3	0.2		2.7	18	144	1.2	1415	327.0	0.20	2.6	2193			0.61	0.47		0	100
FP036	Beef burger	KZGMS-1993	45.5	258	10.6	9.5	32.5	0.4	2.2	210	157	2.6	572	189.1			218		7580	0.95		0		100
FP037	Beef teriyaki, masakan	KZGMS-1993	65.1	151	8.6	3.1	22.3	0.3	0.9	142	62	2.3	377				22		400	0.53		0		100
FP038	Beef yakiniku, masakan	KZGMS-1993	67.7	132	9.8	1.1	20.7	0.3	0.8	302	67	2.0	409				78		700	0.62		0		100
FP039	Brongkos	KZGPI-1990	76.4	141	15.3	3.3	12.6	1.0	2.4	87	97	5.1					4		356	0.40		0		100
FP040	Bulgogi, masakan	KZGMS-1993	84.2	72	11.4	4.9	1.4	1.7	0.7	214	86	2.5	509				17			1.08		0		100
FP041	Chicken teriyaki, masakan	KZGMS-1993	68.2	168	13.0	9.6	7.5	0.8	1.7	137	106	3.1	959				68		2200	0.65		0		100
FP042	Chikiniku, masakan	KZGMS-1993	65.4	143	9.8	1.4	22.8	0.4	0.6	301	63	2.0	531				27		1280	0.73		0		100

#### 4.6. DAGING, UNGGAS DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKAU	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
FP043	Coto mangkasara, kuda, masakan	KZGMI-2001	83.5	96	6.8	5.9	3.8		0.9	11	106	2.3	96	31.0	0.10	1.0				0.23	0.14	4.2		100
FP044	Coto mangkasara, sapi, masakan	KZGMI-2001	85.9	84	6.0	6.0	1.4		0.7	8	104	4.0	90	25.0	0.30	0.6				0.16	0.14	10.3		100
FP045	Djibokum, masakan	KZGMS-1993	43.4	248	10.0	2.3	40.9	0.1	3.4	116	110	2.8	401				52		1920	0.75			0	100
FP046	Empal (daging) Goreng, masakan	KZGMS-1993	43.9	248	36.2	6.9	10.1		2.0	131	235	6.4	848				112		620	0.55			0	100
FP047	Gulai kambing	KZGMI-2001	78.4	126	4.2	9.4	6.2		1.8	45	73	1.3	302	138.0	0.20	1.1	151			0.13	0.01			100
FP048	Jangang bintaoeng, masakan	KZGMI-2001	73.6	107	5.3	2.2	16.5		2.4	64	61	2.5	482	406.0	0.20	0.8				0.18	0.02	3.4		100
FP049	Kalio ayam, masakan	KZGMS-1993	64.7	203	16.0	13.5	4.4		1.4	278	177	4.2	534				105		3780	0.35			0	100
FP050	Kalio jeroan, masakan	KZGMS-1993	68.9	163	16.5	9.0	4.1		1.5	102	268	7.1	570				298		1960	0.70			0	100
FP051	Kalio kikil (tunjang), masakan	KZGMS-1993	75.3	122	13.8	5.7	3.9		1.3	154	59	3.4	519				36		1440	0.38			0	100
FP052	Kalio otak, masakan	KZGMS-1993	70.3	157	8.1	8.8	11.4		1.4	212	69	3.3	604				32		1040	0.45			0	100
FP053	Lawar babi, masakan	KZGPI-1990	68.8	174	17.0	10.0	3.0	0.0	1.2	61	141	3.0				0.0		0		0.10		0.0		100
FP054	Lawar penyu, masakan	KZGPI-1990	66.3	141	23.0	1.5	7.6	0.0	1.6	69	141	6.0				0.0		0		0.10		0.0		100
FP055	Lawara jangang, masakan	KZGMI-2001	72.4	159	5.0	10.9	10.1		1.6	57	107	1.5	400	2368.0	0.10	1.0	14			0.25	0.16			100
FP056	Naan maran sapi, masakan	KZGMI-2001	14.8	478	38.3	33.9	5.1		7.9	30	390	11.8	220	320.0	0.60	3.9	33					0.2		100
FP057	Nasu likku, masakan	KZGMI-2001	59.0	196	14.5	8.3	15.9		2.3	69	157	1.0	386	470.0	0.30	2.0				0.20	0.24	1.5		100
FP058	Oramu ninahu ndawa olaho, masakan	KZGMI-2001	74.9	117	13.7	5.0	4.3		0.1	964	804	2.0		727.0	0.30	1.5	4095			0.77	0.04	1.7		100
FP059	Paniki masak santan, masakan	KZGMI-2001	25.4	460	28.5	35.2	7.2		3.7	188	357	5.5	2002	532.0	0.40	2.5	954			0.27	0.19			100

#### 4.6. DAGING, UNGGAS DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKAU	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
FP060	Pelolah manuk, masakan	KZGMI-2001	60.0	219	19.7	13.6	4.4		2.3	33	160	1.6	577				137		1940	0.42		0	100	
FP061	Rawon, masakan	KZGPI-1990	86.0	60	5.4	2.5	4.0		2.1	272	153	3.3					10		1235	0.09		0	100	
FP062	Rendang sapi, masakan	KZGPI-1990	57.9	193	22.6	7.9	7.8	0.0	3.8	474	211	14.9					21		534	0.12		0.0	100	
FP063	RW, anjing, masakan	KZGMI-2001	60.8	198	24.6	10.7	0.9		3.0	1071	876	4.0	1604	226.0	0.10	2.8	256			0.35	0.20		100	
FP064	Sate, penyu, masakan	KZGPI-1990	57.4	179	22.5	3.5	13.3	0.0	3.3	187	238	14.4				0.0		0		0.10		0.0	100	
FP065	Sate pusut, masakan	KZGMI-2001	52.1	274	12.9	18.6	13.6		2.8	63	190	2.7	609				133	0		0.06		0.0	100	
FP066	Penyu, serapah, masakan	KZGPI-1990	71.3	174	13.1	12.2	2.2	0.0	1.2	72	186	9.5		507.0	0.80	2.4	1302						100	
FP067	Sie reuboh, masakan	KZGMI-2001	32.4	474	11.2	42.5	11.7		2.2	26	62	1.3	677	176.0	2.40	3.2	141	9		0.46	0.26		100	
FP068	Sop buntut, masakan	KZGMS-1993	86.1	71	7.5	3.6	2.2		0.6	286	38	3.2	490				119		2900	0.14		0	100	
FP069	Sop daging sapi, masakan	KZGMS-1993	87.5	49	5.8	0.5	5.3		0.9	158	48	2.2	391				101		3320	0.37		0	100	
FP070	Sop kaki sapi, masakan	KZGMS-1993	84.5	68	9.0	1.9	3.7		0.9	302	15	2.2	435				48		150	0.46		0	100	
FP071	Sop kambing, masakan	KZGMS-1993	91.6	34	5.5	0.8	1.1		1.0	145	37	1.6	348				48		80	0.57		0	100	
FP072	Sop konro, masakan	KZGMI-2001	85.0	71	7.4	2.6	4.5		0.5	17	60	4.6	184	25.0	0.30	1.3				0.12	0.02	10.9	0	100
FP073	Sop saudara, masakan	KZGMI-2001	82.4	89	7.2	5.0	3.9		1.5	10	174	9.0	274	50.0	0.20	1.1				0.09	0.12	2.00	0	100
FP074	Soto bandung, masakan	KZGPI-1990	89.9	42	3.9	1.7	2.8	0.4	1.8	74	75	1.8					6	20			0.0	0	100	
FP075	Soto banjar, masakan	KZGMI-2001	83.7	110	2.9	9.5	3.2		0.7	28	28	0.3	36	6.0	0.00	0.2	12		770	0.05		0	100	
FP076	Soto betawi, masakan	KZGPI-1990	75.9	135	2.5	8.8	11.5	0.5	1.3	222	72	1.9					6		336	0.04		0.0	100	
FP077	Soto jeroan, masakan	KZGMS-1993	81.4	92	11.8	4.3	1.4		1.1	218	48	1.9	363				85		440	0.36		0	100	

#### 4.6. DAGING, UNGGAS DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
FP078	Soto kudus, masakan	KZGPI-1990	91.6	38	2.6	2.3	1.8	0.2	1.7	237	67	1.7					23		128	0.06		0.5	0	100
FP079	Soto madura, masakan	KZGPI-1990	89.8	60	3.5	4.5	1.3	0.0	0.9	361	126	3.8					26		121	0.06		0.0	0	100
FP080	Soto padang, masakan	KZGPI-1990	75.0	127	5.9	6.6	11.0	0.7	2.0	298	94	1.5					12		204	0.22		0.0	0	100
FP081	Soto pekalongan, masakan	KZGPI-1990	83.8	94	3.0	6.8	5.1	0.3	1.3	322	79	2.0					14		119	0.29		0.0	0	100
FP082	Soto pemalang, masakan	KZGPI-1990	86.0	75	3.6	5.2	3.5	0.0	1.7	170	80	2.1					16		30	0.13		0.0	0	100
FP083	Soto sukaraja, masakan	KZGPI-1990	75.9	80	3.2	3.5	9.0	0.3	1.1	347	77	2.3					12		89	0.04		0.0	0	100
FP084	Soto sulung, masakan	KZGPI-1990	88.1	86	2.3	8.5	0.0	0.0	1.1	200	120	2.9					20		105	0.08		0.0	0	100
FP085	Sukiyaki, masakan	KZGMS-1993	81.0	75	5.6	0.4	12.2	0.2	0.8	109	59	0.5	426				41		1200	0.37			0	100
FP086	Tedong pallu basa, masakan	KZGMI-2001	81.7	83	10.4	3.4	2.8		1.7	10	139	2.6	397	34.00	0.60	1.3				0.09	0.53	9.0	0	100
FP087	Tikus rica, masakan	KZGMI-2001	54.9	257	18.8	18.5	3.8		4.0	232	293	6.5	1724	308.00	0.50	2.3	674			0.28	0.38			100
FP088	Tinoransa, masakan	KZGMI-2001	31.6	516	17.7	49.5	0.0		1.2	698	648	3.5	1307	320.00	0.10	1.8	710			0.29	0.17			100



#### 4.7. IKAN, KERANG, UDANG DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>																								
GR001	Belut, segar	KZGMI-2001	81.5	70	14.6	0.8	1.0	0.0	2.1	49	155	1.5	55	169.0	0.20	1.2	0		0.22	0.12	7.7			
GR002	Belut, laut, segar	KZGPI- 1990	79.5	93	12.8	1.5	6.1	0.0	4.1	60	199	3.0	33	175.9	0.10	1.0	51	3	71	0.06	0.00	2.7		
GR003	Cumi-cumi, segar	KZGPI- 1990	82.2	75	16.1	0.7	0.1	0.0	0.9	32	200	1.8	37	204.1	1.60	1.3	0	20	0	0.08	0.00	2.5	0	
GR004	Ikan bader, segar	DABM- 1964	66.0	193	19.0	13.0	0.0	0.0	2.0	48	150	0.4	118	264.9	0.10	0.2	45	0		0.01	0.10	4.1	0	
GR005	Ikan balong, segar	KZGPI- 1990	76.5	107	16.5	3.9	1.5	0.0	1.5	54	202	2.0	86	253.4	0.50	1.0	25	0	0	0.05	0.10	2.5	0	
GR006	Ikan bambangan, segar	KZGPI- 1990	73.7	112	20.0	1.3	3.7	0.0	1.3	98	120	3.0	148	258.7	0.00	0.1	0	0	0	0.07	0.00	0.3	0	
GR007	Ikan bandeng, segar	DABM- 1964	74.0	123	20.0	4.8	0.0	0.0	1.2	20	150	2.0	67	271.1	0.00	0.9	45	21		0.05	0.10	6.0	0	
GR008	Ikan banjar, segar	KZGPI- 1990	73.5	111	19.4	0.9	4.8	0.0	1.4	68	278	7.3	99	338.7	0.20	0.6	0	62	0	0.03	0.20	7.3	0	
GR009	Ikan baronang, segar	KZGMI-2001	80.0	78	14.5	0.6	3.7	0.0	1.2	26	521	3.8	26	692.0	4.70	4.1	732	0		0.20	0.04	3.0	0	
GR010	Ikan batung, segar	KZGMI-2001	75.7	115	14.5	4.6	4.2	0.0	1.1		207	0.0	42	361.0	0.20	0.9	0			1.20	0.04	1.1		
GR011	Ikan baung, segar	KZGMI-2001	74.9	123	15.1	5.5	3.3	0.0	1.2	5	146	1.3	32	349.0	0.10	0.7	0			0.20	0.03	1.2		
GR012	Ikan bawal, segar	DABM- 1964	78.0	91	19.0	1.7	0.0	0.0	1.3	20	150	2.0	129	233.3	0.10	0.3	45	0		0.05	0.10	1.8	0	
GR013	Ikan belida, segar	KZGMI-2001	79.2	80	14.7	1.4	2.2	0.0	2.3	303	315	1.3	41	356.0	0.00	0.8	0			1.20	0.14	1.4		
GR014	Ikan beunteur, segar	DABM- 1964	70.0	109	17.0	4.0	0.0	0.0	9.0	500	500	1.0	109	323.5	0.60	1.3	45			0.05	0.10	2.6	0	
GR015	Ikan biawan, segar	KZGMI-2001	79.1	90	14.9	2.5	2.1	0.0	1.4	125	265	1.0	35	207.0	0.40	0.6				0.36	0.03	2.9		
GR016	Ikan bili, segar	KZGMI-2001	68.3	88	14.2	0.7	6.2	0.0	10.6	27	1760	1.5	217	202.0	0.00	4.1	0		0.72	0.09	2.7			
GR017	Ikan bubara, segar	KZGMI-2001	75.5	100	14.7	2.4	4.9		1.6	90	90	0.4	390	390.0	0.70	0.8								
GR018	Ikan bulan-bulan, segar	KZGMI-2001	66.7	134	25.5	1.3	5.0		1.5	29	29	0.5	197	489.0	0.10	0.5				0.30	0.02	0.8		
GR019	Ikan cakalang, segar	KZGMI-2001	73.0	107	19.6	0.7	5.5	0.0	1.2	23	242	2.9	66	239.0	0.20	0.6	386	0		0.17	0.05	21.7	0	
GR020	Ikan cakalang, hati, segar	KZGMI-2001	73.4	120	11.3	3.9	10.0		1.4	30	30	0.9	420	280.0	1.60	4.3					0.2			

#### 4.7. IKAN, KERANG, UDANG DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)		
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C		
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)			
GR021	Ikan cakalang, jantung, segar	KZGMI-2001	76.3	116	11.2	1.2	10.2		1.1	10	40	3.4	360	250.0	0.50	1.9	908				0.1	0			
GR022	Ikan cakalang, perut, segar	KZGMI-2001	79.1	86	10.2	1.1	8.7		0.9	20	110	2.1	230	210.0	0.30	9.3			0.24		0.3				
GR023	Ikan daun, segar	KZGMI-2001	78.6	101	11.5	4.1	4.6	0.0	1.2	80	210	0.8	120	270.0	0.10	0.9	0			0.08	0.07	0.1	0		
GR024	Ikan ekor kuning, segar	KZGMI-2001	74.1	108	22.3	1.2	2.1	0.0	0.3	30	220	0.5	50	230.0	0.10	0.6	40	29		0.00	0.10	0.2			
GR025	Ikan gabus, segar	KZGMI-2001	79.6	80	16.2	0.5	2.6	0.0	1.1	170	139	0.1	65	254.0	0.30	0.4	335			0.40	0.20	0.1			
GR026	Ikan heu, segar	KZGMI-2001	75.6	81	10.0	1.6	6.6		6.2	1910	990	2.1	240	210.0	0.10	2.7				0.87		0.2			
GR027	Ikan hitam, segar	KZGMI-2001	78.2	101	10.3	3.7	6.7	0.0	1.1	50	140	0.4	70	210.0		0.4	67			0.00	0.10	0.1			
GR028	Ikan hiu, segar	KZGPI- 1990	85.7	57	10.7	0.3	2.2	0.0	1.1	75	206	2.0			0.02				0	0.05			0		
GR029	Ikan kacangan, segar	KZGPI- 1990	80.7	77	15.6	0.9	1.6	0.0	1.2	94	170	1.7						18		0	0.07		0		
GR030	Ikan kakap, segar	DABM- 1964	77.0	92	20.0	0.7	0.0	0.0	2.3	20	200	1.0					9			0.05		0			
GR031	Ikan kakatua, segar	KZGMI-2001	79.7	82	11.4	1.2	6.4		1.3	20	160	0.4	90	300.0	0.10	0.3	18					0.2			
GR032	Ikan kalaban, segar	KZGMI-2001	80.3	77	16.4	0.7	1.3	0.0	1.3	182	248	0.9	40	334.0	0.70	0.8				0.16	0.15	1.9			
GR033	Ikan kamera (kakap merah), segar	KZGMI-2001	78.5	86	19.7	0.8	0.0	0.0	1.3	50	170	0.3	90	290.0	0.30	0.1	26				0.08	0.1			
GR034	Ikan kapar, segar	KZGMI-2001	74.2	132	17.0	6.7	0.8	0.0	1.3	151	272	1.2	78	229.0	0.90	0.7				0.07	0.03				
GR035	Ikan kawalinya, segar	KZGMI-2001	76.1	110	12.6	4.2	5.4		1.7	80	300	1.5	340	300.0	0.20	1.4	146					0.2			
GR036	Ikan keru-keru, segar	KZGPI- 1990	77.2	93	16.5	2.1	0.8	0.0	3.4	65	217	2.4	137	255.3	0.34	0.7	0		0	0.01	0.09	1.6	0	55	
GR037	Ikan kima, segar	KZGMI-2001	82.1	70	10.8	0.7	5.2		1.2	53	72	2.0	342	101.0	0.50	0.5	401			0.22	0.05	5.8			
GR038	Ikan lais, segar	KZGPI- 1990	65.0	161	11.9	11.5	2.4	0.0	9.2	70	237	0.0				0		0	0.05		0	62			
GR039	Ikan layang, segar	DABM- 1964	74.0	109	22.0	1.7	0.0	0.0	2.3	50	150	2.0				45	0		0.05		0	0	80		
GR040	Ikan layur, segar	KZGPI- 1990	80.1	82	18.0	1.0	0.4	0.0	0.5	48	229	2.2				4		0	0.04		0	0	49		

#### 4.7. IKAN, KERANG, UDANG DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
GR041	Ikan lehoma, segar	KZGMI-2001	77.6	90	20.4	0.9	0.0		1.1	88	270	0.7	56	281.0	0.30	0.9	1047			0.32	0.03	0.2		
GR042	Ikan lemuru, segar	DABM- 1964	76.0	112	20.0	3.0	0.0	0.0	1.0	20	100	1.0					30	0		0.05			0	80
GR043	Ikan lidah, segar	KZGPI- 1990	78.3	104	15.6	3.2	2.0	0.0	0.9	30	143	2.0					33		0	0.03			0	
GR044	Ikan malalugis, segar	KZGMI-2001	75.6	99	20.6	1.4	0.9		1.5	164	330	0.5	76	282.0	0.20	0.9	661			0.30	0.02	0.5		
GR045	Ikan mamar merah, segar	KZGMI-2001	75.0	115	15.3	4.0	4.4	0.0	1.3	60	190	1.6	120	240.0	0.20	1.0				0.20	0.10	0.1		
GR046	Ikan mas, segar	DABM- 1964	80.0	86	16.0	2.0	0.0	0.0	2.0	20	150	2.0	65	276.7	0.10	1.1	45	8		0.05	0.10	2.6	0	80
GR047	Ikan mayong, segar	KZGPI- 1990	78.2	97	17.9	2.0	0.4	0.0	1.5	40	100	2.5					21		0	0.10			0	89
GR048	Ikan mujahir, segar	KZGPI- 1990	79.7	89	18.7	1.0	0.0	0.0	1.1	96	209	1.5	51	265.8	0.00	0.2	6	3	5	0.03	0.10	2.0	0	80
GR049	Ikan nasu metti, segar	KZGMI-2001	65.3	154	16.8	5.0	10.5		2.4	80	244	1.6	421	488.0	0.20	1.2				0.47	0.15	9.6		
GR050	Ikan oci, kembung, segar	KZGMI-2001	71.4	125	21.3	3.4	2.2		1.7	136	69	0.8	214	245.0	0.20	1.1				0.26	0.03	0.2		80
GR051	Ikan paling, segar	DABM- 1964	58.0	303	14.0	27.0	0.0	0.0	1.0	20	200	1.0	43			485	0		0.10			2	100	
GR052	Ikan papuyu/betok, segar	KZGMI-2001	75.0	120	14.3	4.9	4.6	0.0	1.2	329	436	1.5	240	169.0	0.80	1.1		0		0.00	0.05	3.1		
GR053	Ikan patin, segar	KZGMI-2001	74.4	132	17.0	6.6	1.1	0.0	0.9	31	173	1.6	77	346.0	0.70	0.8	7			0.20	0.03	1.7		
GR054	Ikan pomo, segar	KZGMI-2001	68.3	147	22.5	5.2	2.6		1.4	80	230	1.3		380.0	0.20	0.7	89							
GR055	Ikan puntin, segar	KZGMI-2001	81.1	76	14.4	1.1	2.2		1.2	28	166	0.0		325.0	0.10	0.6				0.31	0.11			
GR056	Ikan saluang, segar	KZGMI-2001	74.8	113	13.9	4.9	3.4	0.0	3.0	642	646	1.9	51	182.0	0.80	3.6				0.21	0.02	1.8		89
GR057	Ikan sarden, segar	KZGMI-2001	72.7	109	19.9	1.8	3.4	0.0	2.2	95	597	1.3	266	227.0	0.30	2.0	195	0		0.26	0.03	4.4		
GR058	Ikan selar, segar	DABM- 1964	75.4	100	18.8	2.2	0.0	0.0	3.6	40	179	0.5	43	392.6	0.10	0.3	45	0		0.37	0.20	3.4	0	48
GR059	Ikan sepat, segar	KZGMI-2001	78.8	84	15.2	0.6	4.7	0.0	0.8	68	171	2.1	211	198.0	0.70	0.6		0		0.16	0.03	1.9		75
GR060	Ikan sidat, segar	KZGPI- 1990	71.3	81	11.4	1.9	3.8	0.0	11.6	118	174	3.0	46	245.9	0.00	1.5	15	0	0	0.00	0.40	3.2	0	100
GR061	Ikan sunu, segar	KZGMI-2001	75.5	111	13.3	3.4	6.7		1.1	86	174	1.2	91	197.0	0.00	0.6	309			1.03	0.10	0.2		70

#### 4.7. IKAN, KERANG, UDANG DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
GR062	Ikan tahuman, segar	KZGMI-2001	77.4	88	15.9	0.9	4.1	0.0	1.8	221	223	0.0	24	364.0	0.40	0.7				0.20	0.25	1.6		
GR063	Ikan tarmon, segar	KZGMI-2001	76.7	96	19.5	1.1	2.0	0.0	0.8	9	129	0.3	43	154.0	0.10	0.5				0.15	0.02	1.7		
GR064	Ikan telan, segar	KZGMI-2001	75.3	95	15.8	0.7	6.5	0.0	1.7	503	354	0.2	58	294.0	1.60	1.2				0.18	0.02	1.9		
GR065	Ikan tembang, segar	DABM- 1964	65.0	204	16.0	15.0	0.0	0.0	4.0	20	200	2.0	341	291.0	0.40	2.6	30	0		0.05	0.00	5.6	0	80
GR066	Ikan tempahas, segar	KZGMI-2001	78.9	101	15.1	4.1	1.0	0.0	0.9	32	163	0.0	50	320.0	0.70	0.6				0.02	0.05	1.5		
GR067	Ikan terbang, segar	KZGMI-2001	76.1	98	19.6	1.7	1.0	0.0	1.6	90	190	0.6	90	320.0	0.10	0.5	39	0		0.00	0.10	0.1		
GR068	Ikan teri, segar	KZGPI- 1990	80.0	74	10.3	1.4	4.1	0.0	4.2	972	253	3.9	554	126.1	305.20	0.2	13	0	28	0.24	0.10	1.9	0	100
GR069	Ikan titang, segar	KZGMI-2001	78.8	82	17.4	0.4	2.3	0.0	1.1	145	130	1.8	110	275.0	0.10	0.8	581			0.64	0.03	1.5		
GR070	Ikan tongkol, segar	KZGMI-2001	74.7	100	13.7	1.5	8.0	0.0	2.1	92	606	1.7	202	227.0	0.20	1.6	181	0		0.35	0.03	6.6		100
GR071	Ikan turi, segar	KZGMI-2001	76.9	96	19.2	2.0	0.2		2.1	340	340	0.8	370	300.0	0.10	2.0	26							
GR072	Keong, segar	DABM- 1964	81.0	64	12.0	1.0	2.0	0.0	4.0	217	78	1.7	231		0.37	0.1	0	244					46	
GR073	Kepiting, segar	DABM- 1964	68.1	151	13.8	3.8	14.1	0.0	0.2	210	250	1.1						61		0.05		0	45	
GR074	Kerang, segar	KZGPI- 1990	78.2	101	14.4	2.6	3.9	0.0	0.9	321	270	15.6					0		0	0.01		0	100	
GR075	Kodok, segar	DABM- 1964	81.9	73	16.4	0.3	0.0	0.0	1.4	18	147	1.1					0			0.14		0	65	
GR076	Kura-kura, segar	DABM- 1964	80.0	83	19.1	0.2	0.0	0.0	0.7	27	87	0.7					0			0.20		0	70	
GR077	Kuro, segar	KZGPI- 1990	79.9	87	16.0	2.2	1.0	0.0	0.9	75	136	1.0					6		0	0.04		0	52	
GR078	Lokan, segar	KZGMI-2001	80.9	217	11.0	1.7	5.1		1.3	20	390	10.9	3	7.0	0.20	2.7				0.45	0.07			
GR079	Rajungan, segar	KZGMI-2001	80.2	76	12.1	2.0	2.4	0.0	2.7	721	214	2.2	69	192.0	1.70	2.9	599	40		0.20	0.25	0.2		
GR080	Rebon, udang kecil, segar	DABM- 1964	79.0	81	16.2	1.2	0.7	0.0	2.9	757	292	2.2	169	202.9	0.70	1.2	18	0		0.04	0.10	2.4	0	100
GR081	Rusip	KZGPI- 1990	58.5	110	11.5	2.0	11.7	0.0	16.3	479	348	7.1					0		0	0.04		0	100	
GR082	Udang galah, segar	KZGMI-2001	79.0	81	16.5	0.3	3.0	0.0	1.2	87	167	0.7	95	132.0	0.70	1.2		3		0.24	0.03	2.9		68
GR083	Udang, besar, segar	KZGMI-2001	85.5	56	11.4	0.6	1.2	0.0	1.3	30	20	0.3	190	210.0	0.40	0.8		0		0.14	0.00	0.1		68

#### 4.7. IKAN, KERANG, UDANG DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
GR084	Udang, segar	DABM- 1964	75.0	91	21.0	0.2	0.1	0.0	3.7	136	170	8.0	178	222.4	0.30	1.3	18	4		0.01	0.4	3.7	0	68
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>																								
GP001	Bekicot, dendeng, mentah	KZGPI- 1990	6.7	441	48.7	20.3	15.8	0.0	8.4	692	523	16.6					6		1408	0.56			69	100
GP002	Belut, goreng	KZGPI- 1990	11.2	417	25.9	19.4	32.0	0.0	11.5	840	872	4.9	71	217.7	0.30	1.8	0		0	0.00	0.20	10.5	0	
GP003	Cumi-cumi, goreng	KZGPI- 1990	54.2	265	40.6	10.1	0.0	0.0	3.1	62	270	2.7	86	81.9			0	56	0	0.09	0.00	6.3	0	
GP004	Ikan asin, kering	DABM- 1964	40.0	193	42.0	1.5	0.0	0.0	16.5	200	300	0.0								0.01			0	70
GP005	Ikan bandeng presto, masakan	KZGPI- 1990	45.3	296	17.1	20.3	11.3	0.0	6.0	1422	659	1.9					6	0	400	0.14			69	100
GP006	Ikan baung bakar	KZGMI-2001	69.8	144	17.8	5.8	5.2		1.4	18	169	0.0	168	236.0	0.10	0.7				0.00	0.00	1.3		
GP007	Ikan belida bakar	KZGMI-2001	68.2	128	18.0	3.0	7.2	0.0	3.6	58	134	0.0	293	198.0	0.10	0.4		0		1.80	0.17	1.5		
GP008	Ikan cakalang asap, mentah	KZGMI-2001	56.9	204	34.2	5.6	1.9		1.4	14	399	1.3	176	588.0	0.30	0.7	1546			0.53	0.07			70
GP009	Ikan cakalang asin, mentah	KZGPI- 1990	41.7	198	36.5	2.2	5.5	0.0	14.1	236	346	3.7	4304	302.1			0		0	0.06			0	70
GP010	Ikan calo/peda, mentah	KZGPI- 1990	71.3	81	11.4	1.9	3.8	0.0	11.6	743	174	22.6					15		0	0.00			0	100
GP011	Ikan gabus asap, mentah	KZGMI-2001	26.4	261	38.1	2.3	21.9	0.0	11.3	2510	1840	2.9	320	410.0	0.40	0.8	114			0.10	0.10	14.5		80
GP012	Ikan gabus, kering	DABM- 1964	24.0	268	58.0	4.0	0.0	0.0	14.0	15	100	0.1					30			0.10			0	80
GP013	Ikan gete, goreng	KZGMI-2001	44.7	267	23.1	19.4	0.2		12.6	2340	1240	0.8	590	440.0	0.10	1.9						0.2		
GP014	Ikan hiu, kering	KZGMI-2001	23.1	298	46.3	3.6	20.2		6.8	335	846	2.5	957	1457.0	0.50	2.0	661			0.84	0.11	22.5		
GP015	Ikan katombo, asin	KZGPI- 1990	44.7	162	31.7	2.8	0.3	0.0	15.5	279	609	4.6	4393	342.2	2.80		0		0	0.09			0	70
GP016	Ikan kayu, kering	KZGMI-2001	23.1	302	70.7	1.9	0.4	0.0	3.9	313	22	4.1	345	1045.0			1.8				1.4	0.04	20.0	
GP017	Ikan Lais bakar	KZGMI-2001	69.4	147	17.5	6.5	5.4		1.2	54	194	0.1	142	209.0			0.5							
GP018	Ikan lomak asin, mentah	KZGMI-2001	21.6	258	40.3	2.3	18.9	0.0	16.9	140	279	2.3	6227	485.1	2.30					0.10	0.30	6.0		
GP019	Ikan Mas pepes	KZGPI- 1990	57.5	209	15.2	11.3	11.8	0.5	4.3	686	530	6.1	74	276.7	0.10	1.9	3		315	0.13	0.10	2.4	0	100

#### 4.7. IKAN, KERANG, UDANG DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)		
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C		
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
GP020	Ikan mujahir goreng	KZGPI- 1990	44.7	416	46.9	23.9	0.0	0.0	2.2	346	654	0.9	54	278.9	0.00	0.2	12	3	8	0.12	0.10	2.2	0	100	
GP021	Ikan mujahir pepes	KZGPI- 1990	73.7	121	21.7	2.8	0.8	0.0	1.0	83	248	1.6	58	265.8	0.00	0.3	8		6	0.00	0.10	1.9	0	100	
GP022	Ikan mujahir, dendeng, mentah	KZGPI- 1990	15.2	582	68.3	15.2	37.2	0.0	14.1	3258	1699	4.3						15		20	0.27			0	100
GP023	Ikan papuyu, bakar	KZGMI-2001	66.6	152	17.6	6.1	6.7	0.0	3.0	244	227	3.4	320	224.0	0.20	1.0									
GP024	Ikan patin, bakar	KZGMI-2001	70.3	144	17.5	6.3	4.3		1.6	191	232	1.4	379	230.0	0.10	0.7									
GP025	Ikan peda banjar, mentah	DABM- 1964	46.0	156	28.0	4.0	2.0	0.0	20.0	174	316	3.1	59	368.8	0.00	0.5	33	4		0.10	0.10	4.7		90	
GP026	Ikan pepetek, mentah	DABM-60/64	33.0	176	32.0	4.4	2.0	0.0	28.6	120	200	1.0	79	1.0			15			0.05	0.10	2.4	0		
GP027	Ikan pindang banjar, mentah	DABM-60/64	59.0	157	28.0	4.2	1.8	0.0	7.0	50	100	1.0					45			0.10			0		
GP028	Ikan pindang benggol, mentah	DABM-60/64	57.0	170	31.0	4.2	0.0	0.0	7.8	50	100	1.0					45			0.10			0		
GP029	Ikan pindang layang, mentah	DABM-60/64	60.0	153	30.0	2.8	0.0	0.0	7.2	60	200	3.0					61			0.07			0		
GP030	Ikan pindang selar, mentah	DABM-60/64	60.0	142	27.0	3.0	0.0	0.0	10.0	60	200	3.0					61			0.07			0		
GP031	Ikan sale, mentah	BKP	8.5	534	40.2	39.3	4.9	2.0	7.1	199	1244	2.7	673	673.0	0.30	2.6		410	0	0.02	0.5	0.0	0	100	
GP032	Ikan sale lais, mentah	KZGPI- 1990	12.4	415	61.3	17.6	2.9	0.0	5.8	258	919	7.0	381	488.0	17.60	1.0	0		0	0.03	0.1	17.3	0		
GP033	Ikan saluang, kering, mentah	KZGMI-2001	33.6	284	34.1	9.9	14.6	0.0	7.8	1426	1103	9.5	1767	263.0	1.30	18.7				0.49	0.03				
GP034	Ikan sanggang, masakan	KZGMI-2001	42.6	240	21.7	7.7	20.7		7.3	159	362	9.8	2041	159.0	1.50	8.8				0.51	0.02				
GP035	Ikan selar kuning, cue, mentah	DABM- 1964	59.0	138	27.0	3.3	0.0	0.0	0.7	50	100	2.0					45			0.10			0	90	
GP036	Ikan selar, kering, mentah	DABM-60/64	43.0	194	38.0	3.5	0.0	0.0	15.5	20	200	1.0					0	0		0.01			0		
GP037	Ikan sepat, kering, mentah	DABM-60/64	30.0	289	38.0	14.0	0.0	0.0	18.0	40	100	0.7					0	0		0.00			0		
GP038	Ikan sunu, asin, mentah	KZGMI-2001	34.7	199	34.1	3.8	7.1		20.3	94	92	2.2	377	57.0	0.10	3.2	2481			1.50	0.13	7.2			

#### 4.7. IKAN, KERANG, UDANG DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
GP039	Ikan, tepung, mentah	KZGPI-1990	4.3	316	60.1	6.5	22.4	0.0	6.7	3196	1976	16.6					320	0	0	0.00			0	
GP040	Ikan teri nasi, kering, mentah	DABM-60/64	34.5	144	32.5	0.6	0.0	0.0	32.4	1000	1000	3.0	312				61			0.10			0	
GP041	Ikan teri, bubuk, mentah	DABM-60/64	15.0	277	60.0	2.3	1.8	0.0	20.9	1209	1225	3.0					90			0.10			0	
GP042	Ikan teri, kering, mentah	DABM-60/64	37.8	170	33.4	3.0	0.0	0.0	25.8	1200	1500	3.6					64			0.15			0	
GP043	Ikan teri, kering, tawar, mentah	DABM-60/64	16.7	331	68.7	4.2	0.0	0.0	10.4	2381	1500	23.4					61			0.10			0	
GP044	Ikan teri, tepung, mentah	KZGPI-1990	5.2	347	48.8	6.4	19.6	0.0	20.0	4608	1200	18.6					61	0	130	1.12			0	
GP045	Kerang, asap, mentah	KZGMI-2001	9.3	393	38.9	13.3	29.4		9.1	420	410	8.5	160	50.0	0.60	3.7				0.30	1.70	0.2		100
GP046	Kerang, dendeng, mentah	KZGPI-1990	18.3	357	41.1	10.0	25.6	0.0	5.0	217	904	5.2					0		329	0.27			0	100
GP047	Rebon, kering, mentah	DABM-60/64	21.6	299	59.4	3.6	3.2	0.0	12.2	2306	625	21.4					0	0		0.06			0	
GP048	Rebung laut, mentah	KZGMI-2001	18.2	320	7.2	4.2	63.3		7.1	240	570	6.6	20	1040.0	1.50	6.2	917			0.00	0.00	4.9		
GP049	Sardines dalam kaleng	DABM-60/64	47.1	338	21.1	27.0	1.0	0.0	3.8	354	434	3.5					76	0		0.10			0	
GP050	Teripang, dendeng, mentah	KZGPI-1990	12.5	462	39.1	32.4	3.5	0.0	12.5	499	616	96.4	315	402.5			2	0	144	1.37	0.00	5.3	0	100
GP051	Udang kering, mentah	KZGMI-2001	14.9	278	62.6	4.1	2.2		16.2	760	510	5.2	540	360.0	2.40	3.2	39					0.1		
GP052	Udang papay, mentah	KZGMI-2001	24.5	273	47.8	3.8	12.5		11.5	1109	789	2.4	651	802.0	2.60	10.8								
GP053	Abon haruwan	KZGMI-2001	11.6	513	23.7	37.0	21.3		6.4	25	25	0.5	61	15.0	0.00	0.2								100
GP054	Abon ikan	KZGMI-2001	6.4	435	27.2	20.2	36.1		10.1											0.80	24.3			100
GP055	Betok wadi, masakan	KZGMI-2001	69.2	145	16.3	7.0	4.1		3.4	405	523	1.8	69	203.0	1.00	1.3				0.22				
GP056	Bou ninahu ndamate, masakan	KZGMI-2001	79.5	79	16.3	1.0	1.1		2.1					67			691			0.10	0.00	0.1		

#### 4.7. IKAN, KERANG, UDANG DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)		
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C		
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
GP057	Bouiki ninahu nggaluku, masakan	KZGMI-2001	73.9	94	7.8	2.2	10.8		5.3				58	179.4		1.5				0.50	0.03	2.4			
GP058	Cakalang asar (asap)	KZGMI-2001	64.3	155	20.1	3.8	10.2		1.6	20	240	2.1	90	390.0	0.30	0.1	86				0.70	0.2			
GP059	Dendeng belut, goreng, masakan	KZGPI- 1990	8.2	382	55.7	14.1	8.0	0.0	14.0	1069	654	15.4					28		1,480	0.48			0		
GP060	Dendeng mujahir, goreng, masakan	KZGPI- 1990	6.5	598	74.3	26.9	9.2	0.0	13.1	1957	1447	7.4					18		25	0.19			0		
GP061	Fillet o-fish	KZGMS-1993	51.0	270	12.3	15.9	19.3	0.2	1.5	239	272	1.8	439				34		580	0.59			0		
GP062	Gete kuah asam, masakan	KZGMI-2001	80.1	75	8.2	2.0	6.0		3.8	1620	880	0.8	260	150.0	0.10	1.5						0.1			
GP063	Gulai asam keueung, masakan	KZGMI-2001	86.0	52	10.0	0.5	1.8		1.7	62	102	0.3	332	141.0	0.00	1.0					0.18	0.34			
GP065	Gulai ikan, masakan	KZGMS-1993	75.7	106	16.5	3.3	2.5		2.0	306	196	4.8	743				86		2760	0.32			0		
GP064	Gulai ikan paya, masakan	KZGMI-2001	72.1	148	10.0	9.8	5.0		3.1	103	82	0.7	525	256.0	0.10	0.9					0.26	0.02			
GP066	Gulai keumamah, masakan	KGZMI-2001	81.4	110	5.9	8.2	3.2		1.3	32	96	1.0	335	121.0	0.20	0.9					0.33	0.04		100	
GP067	Gulai tiram, masakan	KZGMI-2001	73.1	132	9.0	7.2	7.8		2.9	53	134	3.7	285	133.0	1.10	0.7	389				0.29	0.12			
GP068	Gurame asem manis, masakan	KZGPI- 1990	63.1	192	12.7	10.1	12.7	0.0	2.4	283	169	1.1					19		1440	0.10			0		
GP069	Ikan asar merah, masakan	KZGMI-2001	69.2	146	17.7	5.9	5.6		1.6	100	240	4.0	170	310.0	0.30	1.4	224	0							
GP070	Jambal goreng, masakan	KZGMS-1993	13.4	286	48.5	9.2	2.3		26.6	207	457	3.3					109		160	0.40		3.1	0		
GP071	Jukku pallu kaloa, masakan	KZGMI-2001	69.4	15	15.2	4.3	8.8		2.3	40	170	1.1	605	153.0	0.60	1.1					0.30	0.14	7.5		
GP072	Kaholeo, masakan	KZGMI-2001	11.2	413	28.7	19.8	29.8		10.5	909	1291	0.0	0	1171.0	0.10	3.1	4236				1.34	0.03	5.7		
GP073	Lawara penjahan	KZGMI-2001	64.5	207	7.4	15.4	9.6		2.9	114	219	5.9	683	117.0	0.50	0.7	0	38			0.19	0.04		14	100
GP074	Model, masakan	KZGMI-2001	83.9	79	2.2	4.0	8.6		1.3	8	33	0.8	147	34.0	0.10	0.5					0.16	0.02			

#### 4.7. IKAN, KERANG, UDANG DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)		
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C		
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
GP075	Mujahir acar kuning, masakan	KZGPI- 1990	43.1	330	17.8	23.4	12.1	1.1	4.6	154	357	5.3					24		4130	0.15			0		
GP076	Parede baleh, masakan	KZGMI-2001	80.0	87	10.5	2.5	5.5		1.5	35	215	0.9	416	59.0	0.10	0.2				0.24	0.00	0.7			
GP077	Pempek adaan, masakan	KZGMI-2001	62.6	162	4.9	3.0	27.8		1.7	26	116	1.0	488	119.0	0.10	0.2				0.30	0.03	1.0			
GP078	Pempek belida, masakan	KZGPI- 1990	61.4	156	4.2	1.4	31.6	0.2	1.4	100	55	3.3					0		0	0.03			0		
GP079	Pempek kapal selam, masakan	KZGMI-2001	63.4	152	4.5	2.3	28.2		1.6	19	115	1.6	628	91.0	0.10	0.2				0.2	0.03	1.0			
GP080	Pempek kelesan, masakan	KZGPI- 1990	53.0	211	12.3	6.1	26.6	0.4	2.0	840	176	1.8					14		888	0.25			0		
GP081	Pempek kulit, masakan	KZGMI-2001	45.7	243	5.2	7.3	39.1		2.7	16	96	2.0	555	102.0	0.10	0.6				0.20	0.02	0.9			
GP082	Pempek telur, masakan	KZGMI-2001	62.4	156	4.7	2.7	28.3		1.9	13	83	1.3	448	48.0	0.10	0.6				0.20	0.05	1.1			
GP083	Pempek tenggiri, masakan	KZGPI- 1990	56.3	173	7.2	1.2	33.4	0.2	1.9	164	80	3.1					0		0	0.02			0		
GP084	Pencok lele, masakan	KZGPI- 1990	47.5	372	7.8	36.3	3.5	0.0	4.9	289	295	5.3					64	0	12070	0.12			0		
GP085	Pinda	KZGMI-2001	71.0	107	15.9	0.6	0.4		3.1	375	336	1.9	526	330.0	0.20	1.0	896			0.89	0.05	0.5			
GP086	Pindang kenari, masakan	KZGMI-2001	80.1	124	9.5	9.6	0.0		2.8	120	220	1.3	370	270.0	0.30	1.2	18	381					0.1		
GP087	Saboko gurita, masakan	KZGMI-2001	76.2	87	15.7	1.5	2.6		4.1	60	14	2.1	200	180.0	0.90	4.0	38								
GP088	Saboko sultan, masakan	KZGMI-2001	76.0	113	17.1	3.6	3.0		0.3	240	60	0.5	40	350.0	0.20	0.6	27						0.1		
GP089	Saboko sardin, masakan	KZGMI-2001	70.0	110	12.9	4.3	4.9		7.9	220	520	6.0	200	280.0	0.20	3.9	37								
GP090	Sate bandeng	BKP	47.1	283	12.1	16.8	20.9	2.0	3.1	118	186	1.2	543	199.0	0.20	0.9		2	0	0.02	0.02	0.0	0	82.4	
GP091	Sepi, masakan	KZGMI-2001	66.1	88	7.9	1.6	10.6		13.8	924	350	2.3	873	258.0	1.00	1.1	783								
GP092	Tekwan, masakan	KZGMI-2001	86.7	53	1.9	0.9	9.4		1.1	9	41	1.0	174	42.0	0.00	0.00	99			0.10	0.02	0.4			
GP093	Teri belado, masakan	KZGPI- 1990	25.8	365	23.7	22.3	17.5	0.0	10.9	869	348	4.0					27		1567	0.13			0		

#### 4.7. IKAN, KERANG, UDANG DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
GP094	Tumis bandeng, masakan	KZGMI-2001	70.5	189	11.3	15.7	0.6		1.9	56	129	0.4	314	280.0	0.10	0.7	579			0.46	0.02			
GP095	Tumis keumamah	KGZMI-2001	45.7	300	14.5	20.0	15.5	4.5	4.3									8		0.63	0.04		7	100

#### 4.8. TELUR DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)		
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKAU	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C		
(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)		
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>																									
HR001	Telur ayam kampung, segar	KZGMI-2001	73.1	174	10.8	14.0	1.2	0.0	0.9	68	268	4.9	190	141.0	0.60	1.5	203	23	125	0.78	0.62	0.2		87	
HR002	Telur ayam ras, segar	KZGPI-1990	74.3	154	12.4	10.8	0.7	0.0	0.8	86	258	3.0	142	118.5	0.16	1.0	61	22	104	0.12	0.38	0.2	0	89	
HR003	Telur ayam ras, bagian kuning, segar	DABM-1964	49.4	355	16.3	31.9	0.7	0.0	1.7	147	586	7.2	111	107.5	0.20	2.5	606	63		0.27	0.51	0.2	0	100	
HR004	Telur ayam ras, bagian putih, segar	DABM-1964	87.8	50	10.8	0.0	0.8	0.0	0.6	6	17	0.2	164	138.5	0.03	0.4	0	0		0.00	0.26	0.4	0	100	
HR005	Telur bebek alabio, segar	KZGMI-2001	70.0	187	11.8	14.2	3.0	0.0	1.0	60	268	6.0	115	80.0	0.60	1.7	180	437		1.55	0.37	0.1		90	
HR006	Telur bebek, bagian kuning, segar	DABM-1964	47.0	386	17.0	35.0	0.8	0.0	0.2	150	400	7.0	106	90.7	0.09	2.5	870	747		0.6	0.68	1.4	0	100	
HR007	Telur bebek, bagian putih, segar	DABM-1964	88.0	54	11.0	0.0	0.8	0.0	0.2	21	20	0.1	184	150.2	0.13	0.1	0	0		0.01	0.02	0.1	0	100	
HR008	Telur bebek tambak, segar	KZGMI-2001	67.7	187	10.9	12.4	7.9	0.0	1.1	64	295	5.4	209	146.0	0.40	1.8	378	471	375	1.62	0.03	0.1		90	
HR009	Telur burung maleo, segar	KZGMI-2001	36.0	436	26.5	36.3	0.4		0.8	154	120	4.3	77	333.0	0.40	2.9	3987				1.00	0.2			
HR010	Telur penyu, segar	KZGMI-2001	77.4	136	8.6	10.1	2.7	0.0	1.2	66	282	3.4	478	115.0	0.50	1.4	82	17		0.21	0.02	0.0	0	90	
HR011	Telur burung puyuh, segar	FCTEA-1972	79.8	116	10.7	7.0	1.6	0.0	0.9	65	191	3.5	111	11.0	0.05	1.2	95	80		0.13	0.65	0.1	0	100	
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>																									
HP001	Telur ayam, dadar, masakan	KZGPI-1990	61.9	251	16.3	19.4	1.4	0.0	1.0	62	250	2.5					36		221	0.21	0.00		0	100	
HP002	Telur bebek, asin, mentah	DABM-60/64	66.5	179	13.6	13.3	4.4	0.0	2.2	120	157	1.8	483	140.1			253	13		0.28	0.98	0.6	0	83	
HP003	Telur bebek, dadar, masakan	KZGPI-1990	55.1	301	20.0	23.7	0.0	0.0	1.2	71	600	9.2					122		613	0.35		0		100	
HP004	Ikan, telur, asin, mentah	KZGMI-2001	37.8	358	20.7	26.4	9.4	0.0	5.7	48	311	15.1	2684	59.0	0.40	3.0	1866	0		0.21	0.54	2.1		100	
HP005	Bayau mi balu, masakan	KGZMI-2001	36.1	313	6.0	12.2	44.8		0.9								783	89		0.14	0.27	9.7		100	

#### 4.8. TELUR DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
HP006	Cucuru bayau, masakan	KGZMI-2001	35.0	349	6.8	18.7	38.3		1.2									123		0.06	0.25	0.0		100
HP007	Kalio telur, masakan	KZGMS-1993	65.9	193	10.6	12.4	9.7		1.4	148	246	3.8	540				160		3600	0.44			0	100

#### 4.9. SUSU DAN HASIL OLAHANNYA

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>																								
JR001	Kepala susu - krim, segar	DABM-1964	72.5	204	2.6	20.0	4.0	0.0	0.9	97	77	0.1					252	191		0.03	0.20	0.1	1	100
JR002	Susu ibu - ASI	FCTEA-1972	88.1	62	1.5	3.2	7.0	0.0	0.2	34	20	0.2	15	41.0	0.01	0.4		7		0.01	0.03	0.2		100
JR003	Susu kambing, segar	DABM-1964	85.9	64	4.3	2.3	6.6	0.0	0.9	98	78	2.7	35	160.0	0.33	0.1	38	0		0.06	0.45	0.3	1	100
JR004	Susu kerbau, segar	DABM-1964	73.8	160	6.3	12.0	7.1		0.8	216	101	0.2	82				0.3	24		0.04	0.07		1	100
JR005	Susu kuda, segar	FCTEA-1972	91.0	40	2.0	1.1	5.4	0.0	0.4					37.4	0.00	0.0		1		0.00	0.20	0.2		100
JR006	Susu sapi, segar	DABM-1964	88.3	61	3.2	3.5	4.3	0.0	0.7	143	60	1.7	36	149.0	0.02	0.3	39	12		0.03	0.18	0.2	1	100
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>																								
JP001	Es krim	DABM-1964	62.1	210	4.0	12.5	20.6	0.0	0.8	123	99	0.1	78	193.4	0.00	0.7	158	0		0.04	0.23	0.1	1	100
JP002	Hangop	DABM-1964	84.0	65	10.0	1.0	3.5	0.0	1.5	180	190	0.2	126	374.4	0.00			22		0.03	0.43	0.2		100
JP003	Keju	DABM-1964	38.5	326	22.8	20.3	13.1	0.0	5.3	777	338	1.5	1410	82.7	0.03	3.1	227	128		0.01	0.37	0.1	1	100
JP004	Kwark (quark)	DABM-1964	59.0	242	19.0	17.0	3.0	0.0	2.0	300	350	0.5	37	72.7	0.01	0.2	173	0		0.03	0.38	0.0		100
JP005	Susu asam untuk bayi, bubuk	DABM-1964	2.5	418	19.0	9.0	65.5	0.0	4.0	800	600	7.0	188	486.5	0.00	0.0	303	83		1.00	1.31	0.7	30	100
JP006	Susu bubuk	DABM-1964	3.5	513	24.6	30.0	36.2	0.0	5.7	904	694	0.6	380	1330.0	0.02	4.1	476	118		0.29	1.39	1.6	6	100
JP007	Susu kental manis	DABM-1964	25.0	343	8.2	10.0	55.0	0.0	1.8	275	209	0.2	150	320.0	0.02	1.0	155	46		0.05	0.43	0.4	1	100
JP008	Susu kental tak manis	DABM-1964	73.7	138	7.0	7.9	9.9		1.5	243	195	0.2	140	303.0			121			0.05		0.0	1	100
JP009	Susu skim, bubuk	DABM-1964	3.5	359	35.6	1.0	52.0	0.0	7.9	1300	1030	0.6	470	1745.0	0.04	4.1		10		0.35	1.05	1.2	7	100
JP010	Susu skim, segar	DABM-1964	90.5	36	3.5	0.1	5.1		0.8	123	97	0.1	38				0			0.04			1	100
JP011	Yoghurt, segar	DABM-1964	88.0	52	3.3	2.5	4.0	0.0	2.2	120	90	0.1	40	299.0	0.01	0.6	22	10		0.04	0.10	0.2	0	100



#### 4.10. LEMAK DAN MINYAK

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>																								
KR001	Kelapa setengah tua, daging, segar	DABM-1964	70.0	180	4.0	15.0	10.0	2.4	1.0	8	55	1.3	4	317.7	0.29	2.9		0	10	0.05	0.01	0.11	4	53
KR002	Kelapa tua, daging, segar	DABM-1964	46.9	359	3.4	34.7	14.0	4.7	1.0	21	98	2.0	3	293.9	0.44	1.1	0	0		0.10	0.00	0.00	2	53
KR003	Lemak babi ( <i>lard</i> )	DABM-1964	0.0	902	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.0	9.00	0.1	0	0		0.00	0.00	0.00	0	100
KR004	Lemak babi ( <i>bacon</i> )	DABM-1964	20.0	626	9.1	65.0	1.1	0.0	4.8	13	108	0.8	0	0.0	0.00	0.9	0	0		0.38	0.00	0.00	0	100
KR005	Lemak ikan	KZGMI-2001	43.3	372	12.0	29.4	14.4	0.0	0.3	20	230	32.7	60	52.0	0.40	1.1				0.49	0.13			100
KR006	Lemak kerbau (lemak sapi)	DABM-1964	5.0	818	1.5	90.0	0.0	0.0	3.5	0	0	0.0	29	25.8	0.00	0.0	0	283		0.00	0.00	0.70	0	100
KR007	Minyak hiu, hati	DABM-1964	0.0	902	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.0	0.00	0.0	21212	0		0.00	0.00	0.00	0	100
KR008	Minyak ikan	DABM-1964	0.0	902	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.0	0.00	0.0	24242	0		0.00	0.00	0.00	0	100
KR009	Minyak kacang tanah	DABM-1964	0.0	902	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.0	0.00	0.0	0	0		0.00	0.00	0.00	0	100
KR010	Minyak kedelai	FCTEA-1972	0.1	883	0.0	99.9	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.1	0.00	0.0	0	0		0.00	0.00	0.00	0	100
KR011	Minyak kelapa	DABM-1964	0.0	870	1.0	98.0	0.0	0.0	1.0	0	0	0.0	0	0.0	0.00	0.0	0	0		0.00	0.00	0.00	0	100
KR012	Minyak kelapa sawit	DABM-1964	0.0	884	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.0	0.00	0.0	18181		0.00	0.00	0.00	0	100	
KR013	Minyak wijen	FCTEA-1972	0.1	881	0.2	99.7	0.0	0.0	0.0	10	5	0.1	2	20.0	0.00	0.0	0	0		0.01	0.07	0.10	0	100
KR014	Minyak zaitun	DABM- 1964	0.0	884	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	14	0	1.2	7	0.0	0.00	0.0	0		0.00	0.00	5.00		100	
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>																								
KP001	Margarin	DABM-1964	15.5	720	0.6	81.0	0.4	0.0	2.5	20	16	0.0	760	25.9	0.00	0.0	606	633		0.00	0.00	0.0	0	100
KP002	Mentega	DABM- 1964	16.0	742	0.5	81.6	1.4	0.0	1.9	15	16	1.1	653	103.0	0.00	0.4	1000	155		0.00	0.10	0.0		100
KP003	Santan (dengan air)	DABM-1964	80.0	122	2.0	10.0	7.6	1.4	0.4	25	30	0.1	9	162.4	0.16	0.4	0			0.02	0.00	0.5	2	100
KP004	Santan murni	DABM-1964	54.9	324	4.2	34.3	5.6	0.0	1.0	14	45	1.9	18	514.1	0.37	0.9	0	0		0.02	0.00	0.5	2	100



#### 4.11. GULA, SIRUP DAN KONFEKSIONERI

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
MP001	Coklat manis, batang	DABM- 1964	1.4	527	2.0	29.8	62.7	6.5	4.1	63	287	2.8	6	499.5	0.00	0.0			30	0.03	0.02	0.0	0	100
MP002	Coklat pahit, batang	DABM- 1964	2.3	615	5.5	52.9	29.2	10.8	10.1	98	446	4.4	20	708.3	1.70	3.3		2	60	0.05	0.08	1.0	0	100
MP003	Coklat susu, batang	DABM- 1964	1.0	565	9.0	35.0	53.6	3.4	1.4	200	200	2.0	100	405.5	0.49	2.3		54	30	0.08	0.45	0.5	0	100
MP004	Coklat bubuk	DABM- 1964	3.9	311	8.0	23.8	48.9	32.6	15.4	125	715	11.6							30	0.12		0.6		
MP005	Gula aren	DABM- 1964	7.0	368	0.0	0.0	92.0	0.0	1.0	75	35	3.0	15	390.4	0.04	26.4	0	0		0.00	0.01	0.5	0	100
MP006	Gula kelapa	DABM- 1964	10.0	386	3.0	10.0	76.0	0.0	1.0	76	37	2.6	2	0.0	0.00	0.0	0	0		0.00	0.34	0.5	0	100
MP007	Gula putih	DABM- 1964	5.4	394	0.0	0.0	94.0	0.0	0.6	5	1	0.1	1	4.75	0.00	0.0	0	0		0.00	0.00	0.0	0	100
MP008	Jam, selai	DABM- 1964	34.0	239	0.5	0.6	64.5	1.0	0.4	20	20	1.0	30	73.1	0.09	0.0	0	0		0.01	0.07	0.0	0	100
MP009	Kopi bubuk instan	FCTEA-1972	2.6	129	12.3	0.5	35.0	0.0	9.7	179	383	5.6	72	3256.0	0.14	0.0		0	0	0.00	0.21	30.6	0	100
MP010	Madu	DABM- 1964	20.0	294	0.3	0.0	79.5	0.2	0.2	5	16	0.9	6	26.9	0.04	0.2	0	0		0.00	0.04	0.1	4	100
MP011	Markisa squash	KZGMI-2001	46.7	217	2.5	1.0	49.6		0.2	6	83	0.6	14	65.0	0.00	0.1		23	75	0.07	0.02	0.0	14	
MP012	Markisa squash, BD	KZGMI-2001	74.4	104	1.2	0.5	23.7		0.2	1	88	0.5	40	40.0	0.00	0.1		7	40	0.20	0.02	0.0	12	
MP013	Melase	DABM- 1964	21.2	276		0.1	71.0	0.0	7.7	6	83	0.6	14		0.00	0.3	0	0		0.04			0	100
MP014	Sirup	DABM- 1964	44.0	213	0.0	0.0	55.0	0.0	1.0	0	0	0.0	3	4.2				0		0.00	0.00	0.0		100
MP015	Sirup pirous	KZGMI-2001	43.3	228	0.2	0.4	55.9	0.0	0.2	470	93	29.5	3	4.2				0	0	0.00	0.00	0.0	8	
MP016	Teh hijau daun kering	FCTEA-1972	7.7	300	28.3	4.8	53.6	9.6	5.6	245	415	18.9	60	5873.9	0.50	0.0		8400		0.38	1.24	4.6	230	100
MP017	Teh hitam daun kering	FCTEA-1972	8.0	293	24.5	2.8	58.8	8.7	5.9	327	313	24.3	50	5854.8	0.00	0.0	0	2700		0.07	0.8	7.6	9	100
MP018	Teh melati daun kering	FCTEA-1972	8.1	299	24.1	3.5	59.0	9.7	5.3	320	185	31.6	70	5848.4	0.53	0.0	0	8400		0.07	0.79	7.3	85	100

MR  
MP



#### 4.12. BUMBU

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKAU	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>																								
NR001	Asam arang coklat, segar	KZGPI- 1990	66.1	130	0.5	1.1	30.9	1.5	1.4	79	113	4.3	13					745	0	0.01	0.20	0.0	0	
NR002	Asam arang merah, segar	KZGPI- 1990	75.9	99	0.8	1.6	20.3	2.8	1.4	69	300	4.6	2	96.0		0.1		529	0	0.01	0.4	1.6	0	
NR003	Asan kandis, kering	KZGPI- 1990	32.2	261	0.9	1.6	63.3	5.0	2.0	192	657	4.4	26	341.0	0.40	0.3		0	0	0.00	0.00	0.4	0	100
NR004	Asam kandis, segar	KZGPI- 1990	81.5	75	0.2	1.1	16.1	3.4	1.1	63	139	2.5	93	93.2	0.10	0.1		41	0	0.01	0.00	0.1	0	
NR005	Asam masak pohon, segar	DABM-1964	31.4	267	2.8	0.6	62.5	1.2	2.7	74	113	0.6	9	139.5	0.09	0.1		9	30	0.34	0.04	0.7	2	48
NR006	Asam payak, segar	KZGPI- 1990	65.1	135	0.8	0.4	32.1	10.0	1.6	60	39	5.7	0					0	0.00				0	
NR007	Bawang merah, segar	DABM-1964	88.0	46	1.5	0.3	9.2	1.7	1.0	36	40	0.8	7	178.6	0.06	0.2		2		0.03	0.04	0.2	2	90
NR008	Bawang putih, segar	DABM-1964	71.0	112	4.5	0.2	23.1	0.6	1.8	42	134	1.0	46	665.7	0.09	0.4		0		0.22	0.07	0.3	15	88
NR009	Boros kunci, segar	DABM-1964	90.0	40	1.0	0.8	7.2	1.0	1.0	50	50	2.0	33	480.0	0.02	0.3		0	5000	0.08	0.68	1.7	50	80
NR010	Boros laja (lengkuas), segar	DABM-1964	93.0	26	1.0	0.3	4.7	1.1	1.0	50	50	2.0	24	137.1	0.07	0.3		5	5000	0.08	0.06	0.3	50	80
NR011	Cabai gembor merah, segar	KZGPI- 1990	90.8	38	1.6	0.8	6.3	1.6	0.6	49	41	1.1	7	275.3	0.12	0.2		5897	3240	0.21	0.12	0.0	16	89
NR012	Cabai hijau, segar	DABM-1964	93.4	26	0.7	0.3	5.2	2.6	0.4	14	23	0.4	7	151.0	0.08	0.2		44	260	0.05	0.06	0.4	84	82
NR013	Cabai merah, kering	DABM-1964	10.0	367	15.9	6.2	61.8	26.9	6.1	160	370	2.3	25	181.5	1.20	1.8		10955	576	0.40	1.36	4.4	50	85
NR014	Cabai merah, segar	DABM-1964	90.9	36	1.0	0.3	7.3	1.4	0.5	29	24	0.5	23	272.4	0.12	0.2		5833	470	0.05	0.09	3.0	18	85
NR015	Cabai rawit, segar	DABM-1964	71.2	120	4.7	2.4	19.9	15.2	1.8	45	85	2.5	34	706.2	0.29	0.6		1694	11050	0.24	0.09	1.7	70	85
NR016	Cengkeh, kering	DABM-1964	23.3	330	5.2	8.9	57.4	10.0	5.2	740	100	4.9	282	961.0	0.30	0.0		265		200.00	0.00	0.0		100
NR017	Daun salam, bubuk	FCTEA-1972	13.1	301	14.2	10.9	49.0	9.4	12.8	86	250	44.1	180	619.0	1.31	0.7	0	5400		0.10	0.32	5.0	0	100

#### 4.12. BUMBU

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRIUM	KALIUM	TEMBAKAU	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
NR018	Jahe, segar	DABM-1964	86.2	51	1.5	1.0	10.1	12.0	1.2	21	39	1.6	12	441.7	0.48	0.7	0	9	0.02	0.17	3.3	4	97	
NR019	Kemiri	DABM-1964	7.0	675	19.0	63.0	8.0	3.0	3.0	80	200	2	25	430.7	0.23	0.8	0	0	0.06	0.06	0.4	0	100	
NR020	Ketumbar, kering	DABM-1964	11.2	418	14.1	16.1	54.2	12.3	4.4	630	370	17.9	91	1787.0	0.95	4.6	75	1570	0.20	0.35	1.8	0	100	
NR021	Kluwek	DABM-1964	51.0	310	10.0	24.0	13.5		1.5	40	100	2.0						0	0.15			30	80	
NR022	Kunyit, segar	DABM-1964	84.9	69	2.0	2.7	9.1	0.6	1.3	24	78	3.3	6	406.7	0.05	0.4	12		0.03	0.02	0.4	1	78	
NR023	Merica, kering	DABM-1964	12.9	365	11.5	6.8	64.4	1.0	4.4	460	200	16.4	4	99.7	0.89	1.1	0		0.20	0.10	2.5		100	
NR024	Pala, biji, kering	DABM-1964	14.3	518	7.5	36.4	40.1	3.5	1.7	120	240	4.6	2	78.7	0.94	2.0	7		0.20	0.02	0.5	0	95	
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>																								
NP001	Balichong	KZGMI-2001	59.9	152	13.2	0.8	22.9	1.5	3.6	380	210	2.9	120	310	0.80	1.1	34	0		0.01	0.08	0.2		
NP002	Bekasam	KZGMI-2001	65.5	116	11.9	4.9	6.1	3.5	11.6	704	757	7.5	711	176	0.80	1.9		0		0.00	0.03	2.1		
NP003	Bekasang	KZGMI-2001	67.1	78	11.4	2.0	3.6	0.4	15.9	54	97	2.6	4016	121	0.20	4.8				0.15	0.12	0.6		
NP004	Cuka	DABM-1964	94.5	21	0.1	0.1	5.0	0.0	0.3	7	10	0.5	21	37.8	0.00	0.0		0		0.24	0.00	0.7		100
NP005	Kecap	DABM-1964	63.0	71	5.7	1.3	9.0	0.0	21.0	123	96	5.7	1114		0.04		0			0.00			0	100
NP006	Petis ikan	DABM-1964	56.0	165	20.0	0.2	20.8		3.0	37	36	2.8							0	0.01	0.20	0.8	0	100
NP007	Petis udang kering	KZGPI-1990	8.3	345	23.8	1.4	59.3	0.0	7.1	221	397	3.8	11998	462.8	0.75	1.9	0	232	1.02	0.40	2.2	0	100	
NP008	Petis udang pasta	DABM-1964	39.0	220	15.0	0.9	38.0	2.3	7.1	37	36	2.8	7981	307.9	0.50	1.3	0	0	0.01	0.13	1.7	0	100	
NP009	Saos tomat	DABM-1964	69.5	110	2.0	0.4	24.5	0.9	3.6	12	18	0.8	890	129.6	0.18	0.3	357	570	0.09	0.06	1.7	11	100	
NP010	Tempoya	KZGMI-2001	70.1	110	1.7	1.3	21.9	2.6	5.0	190	45	2.9	597	486.3			71		0.30	0.04	1.1	0	100	
NP011	Terasi	KZGPI-1990	33.8	155	22.3	2.9	9.9	2.7	31.1	3812	726	78.5	1664	821.4	0.99	2.4	0	0	0.24	0.00	3.3	0	100	
NP012	Terasi dobo	KZGMI-2001	58.4	191	33.1	3.6	6.6	1.6	11.5	2250	1130	22.9	650	1260	2.90	5.0	0		3.74	0.22	2.0		100	
NP013	Terasi merah	DABM-1964	40.0	174	30.0	3.5	5.6	2.2	20.4	100	150	3.1	7850	302.8	0.49	1.2	0	0	0.00	0.12	1.7	0	100	

#### 4.13. MINUMAN

KODE	NAMA BAHAN	SUMBER	KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN PER 100 GRAM BDD																				BDD (%)	
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	NATRUM	KALIUM	TEMBAKA	SENG	RETINOL	B-KAR	KAR-TOTAL	THIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT_C	
			(g)	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	
QR001	Kelapa muda, air, segar	DABM-1964	95.0	16	0.1	0.4	3.0	0.0	0.4	15	8	0.2	1	149.0	0.04	0.1	0	0		0.00	0.00	0.0	1	100



## 5. INDEKS

### 5.1. SEREALIA

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
AR001	Beras giling, mentah	<i>Oryza sativa</i>	<i>Oryza</i>	Graminae	Rice, raw
AR002	Beras giling var pelita, mentah	<i>Oryza sativa</i>	<i>Oryza</i>	Graminae	Rice, raw
AR003	Beras giling var rojolele, mentah	<i>Oryza sativa</i>	<i>Oryza</i>	Graminae	Rice. Raw
AR004	Beras hitam, mentah	<i>Oryza sativa</i>	<i>Oryza</i>	Graminae	Rice, raw
AR005	Beras jagung kuning, kering, mentah	<i>Zea mays</i>	<i>Zea</i>	Graminae	Corn, yellow, dried, crushed, raw
AR006	Beras jagung putih, kering, mentah	<i>Zea mays</i>	<i>Zea</i>	Graminae	Corn, white, dried, crushed, raw
AR007	Beras ketan hitam tumbuk, mentah	<i>Oryza sativa var. glutinosa</i>	<i>Oryza</i>	Graminae	Glutinous rice, black, husk, raw
AR008	Beras ketan putih tumbuk, mentah	<i>Oryza sativa var. glutinosa</i>	<i>Oryza</i>	Graminae	Glutinous rice, white, husk, raw
AR009	Beras ladang, mentah	<i>Oryza sativa</i>	<i>Oryza</i>	Graminae	Rice, raw
AR010	Beras menir, mentah	<i>Oryza sativa</i>	<i>Oryza</i>	Graminae	Rice, crushed, raw
AR011	Beras <i>parboiled</i>	<i>Oryza sativa</i>	<i>Oryza</i>	Graminae	Rice, <i>parboiled</i>
AR012	Beras tumbuk, mentah	<i>Oryza sativa</i>	<i>Oryza</i>	Graminae	Rice with husk, raw
AR013	Beras tumbuk merah, mentah	<i>Oryza sativa</i>	<i>Oryza</i>	Graminae	Rice, brown with husk, raw
AR014	Cantel, mentah	<i>Sorghum bicolor</i>	<i>Sorghum</i>	Graminae	Sorghum, raw
AR015	Jagung muda, kuning, mentah	<i>Zea mays</i>	<i>Zea</i>	Graminae	Corn, baby, yellow, raw
AR016	Jagung kuning pipil, kering, mentah	<i>Zea mays</i>	<i>Zea</i>	Graminae	Corn, yellow, raw
AR017	Jagung pipil var. harapan, kering	<i>Zea mays</i>	<i>Zea</i>	Graminae	Corn, dried, raw
AR018	Jagung pipil var. metro, kering	<i>Zea mays</i>	<i>Zea</i>	Graminae	Corn, dried, raw
AR019	Jali, mentah	<i>Coix lacryma-jobi</i>	<i>Coix</i>	Graminae	Job's tear/adlay, raw
AR020	Jawawut, mentah	<i>Setaria italica</i> cv. Group Foxtail Millet	<i>Setaria</i>	Graminae	Italian millet, raw
AR021	Jampang huma, mentah	<i>Eleusine indica</i>	<i>Eleusine</i>	Graminae	Ragi millet, raw

## 5.2. UMBI BERPATI

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
BR001	Arrowroot, segar	<i>Maranta arundinacea</i>	<i>Maranta</i>	<i>Marantaceae</i>	<i>Arrowroot, fresh</i>
BR002	Batatas gembili, segar	<i>Dioscorea esculenta</i>	<i>Dioscorea</i>	<i>Dioscoreaceae</i>	<i>Lesser yam, fresh</i>
BR003	Batatas kelapa, ubi, segar				
BR004	Belitung, talas, segar	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	<i>Xanthosoma</i>	<i>Araceae</i>	<i>Taro, belitung, steamed</i>
BR005	Bengkuang, segar	<i>Pachyrrhizus erosus</i>	<i>Pachyrrhizus</i>	<i>Leguminosae/ Fabaceae</i>	<i>Yam bean, fresh</i>
BR006	Bentul (komba), talas, segar	<i>Colocasia esculenta</i>	<i>Colocasia</i>	<i>Araceae</i>	<i>Taro, bentul, fresh</i>
BR007	Gadeng/gadung, kering	<i>Dioscorea hispida</i>	<i>Dioscorea</i>	<i>Dioscoreaceae</i>	<i>Asiatic bitter yam, fresh</i>
BR008	Gadung, ubi, segar	<i>Dioscorea hispida</i>	<i>Dioscorea</i>	<i>Dioscoreaceae</i>	<i>Asiatic bitter yam, fresh</i>
BR009	Ganyong, segar	<i>Canna edulis</i>	<i>Canna</i>	<i>Cannaceae</i>	<i>Canna, fresh</i>
BR010	Gembili, ubi, segar	<i>Dioscorea esculenta</i>	<i>Dioscorea</i>	<i>Dioscoreaceae</i>	<i>Lesser yam, fresh</i>
BR011	Hofa/ubi hutan, segar				
BR012	Kaburan, ubi, segar	<i>Dioscorea esculenta</i>	<i>Dioscorea</i>	<i>Dioscoreaceae</i>	<i>Lesser yam, fresh</i>
BR013	Kentang, segar	<i>Solanum tuberosum</i>	<i>Solanum</i>	<i>Solanaceae</i>	<i>Yam, fresh</i>
BR014	Kentang hitam, segar	<i>Plectranthus rotundifolius</i>	<i>Plectranthus</i>	<i>Labiatae/ Lamiaceae</i>	<i>Madagascar potato, fresh</i>
BR015	Keribang, ubi, segar				
BR016	Ketela pohon/singkong, segar	<i>Manihot esculenta</i>	<i>Manihot</i>	<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Cassava, fresh</i>
BR017	Lepok/ubi rumput				
BR018	Sagu aren, kering	<i>Arenga pinnata</i>	<i>Arenga</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Sugar palm, dried</i>
BR019	Sagu aren, segar	<i>Arenga pinnata</i>	<i>Arenga</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Sugar palm, fresh</i>
BR020	Sagu kasbi segar	<i>Manihot esculenta</i>	<i>Manihot</i>	<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Cassava starch, fresh</i>
BR021	Sagu lempeng	<i>Metroxylon sagu</i>	<i>Metroxylon</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Sago palm</i>
BR022	Sagu singkong, kering	<i>Manihot esculenta</i>	<i>Manihot</i>	<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Cassava, starch, dried</i>
BR023	Sente, talas, segar	<i>Alocacia macrorrhizos</i>	<i>Alocacia</i>	<i>Araceae</i>	<i>Giant taro, fresh</i>
BR024	Suweg, talas, segar	<i>Amorphophallus paeoniifolius</i>	<i>Amorphophallus</i>	<i>Araceae</i>	<i>Elephant yam</i>
BR025	Talas bogor, segar	<i>Colocasia esculenta</i>	<i>Colocasia</i>	<i>Araceae</i>	<i>Taro, bogor, fresh</i>
BR026	Talas pontianak, segar	<i>Colocasia esculenta</i>	<i>Colocasia</i>	<i>Araceae</i>	<i>Taro, pontianak, fresh</i>
BR027	Talas viqueque, segar				
BR028	Ubi jalar, kuning, segar	<i>Ipomoea batatas</i>	<i>Ipomoea</i>	<i>Convolvulaceae</i>	<i>Sweet potato, yellowish, fresh</i>

## 5.2. UMBI BERPATI

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
BR029	Ubi jalar manis, segar	<i>Manihot esculenta</i>	<i>Manihot</i>	<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Cassava starch, fresh</i>
BR030	Ubi jalar merah, segar	<i>Ipomoea batatas</i>	<i>Ipomoea</i>	<i>Convolvulaceae</i>	<i>Sweet potato, redish, fresh</i>
BR031	Ubi jalar putih, segar	<i>Ipomoea batatas</i>	<i>Ipomoea</i>	<i>Convolvulaceae</i>	<i>Sweet potato, whitish, fresh</i>
BR032	Ubi jalar tinta/ kemayung				
BR033	Umbi uwu, segar				

### 5.3. KACANG-KACANGAN

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
CR001	Kacang arab, segar	<i>Cicer arietinum</i>	<i>Cicer</i>	Leguminosae	Chick pea, raw
CR002	Kacang babi, segar	<i>Vicia vaba</i>	<i>Vicia</i>	Leguminosae	Broad bean, raw
CR003	Kacang belimbing (kecipir), segar	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i>	<i>Psophocarpus</i>	Leguminosae	Winged bean, seed, raw
CR004	Kacang beracun, segar				
CR005	Kacang bogor, kering	<i>Vigna subterranea</i>	<i>vigna</i>	Leguminosae	Bambara groundnut, dried
CR006	Kacang bogor, segar	<i>Vigna subterranea</i>	<i>vigna</i>	Leguminosae	Bambara groundnut, fresh
CR007	Kacang endel, biji, segar	<i>Phaseolus calcarus</i>	<i>phaseolus</i>	Leguminosae	
CR008	Kacang ercis, segar	<i>Pisum sativum</i>	<i>Pisum</i>	Leguminosae	Pea
CR009	Kacang galing, segar				
CR010	Kacang gude, biji, kering	<i>Cajanus cajan</i>	<i>Cajanus</i>	Leguminosae	Pigeon pea, fresh
CR011	Kacang gude, biji, segar	<i>Cajanus cajan</i>	<i>Cajanus</i>	Leguminosae	Pigeon pea, raw
CR012	Kacang hijau var. bakti, segar	<i>Vigna radiata</i>	<i>Vigna</i>	Leguminosae	Mung bean, raw
CR013	Kacang hijau var. siwalik, segar	<i>Vigna radiata</i>	<i>Vigna</i>	Leguminosae	Mung bean, raw
CR014	Kacang hijau, segar	<i>Vigna radiata</i>	<i>Vigna</i>	Leguminosae	Mung bean, raw
CR015	Kacang hitam, segar	<i>Phaseolus vulgaris 'Black turtle'</i>	<i>phaseolus</i>	Leguminosae	Black turtle bean, raw
CR016	Kacang kapri, segar	<i>Pisum sativum</i>	<i>Pisum</i>	Leguminosae	Pea
CR017	Kacang kedelai, kering	<i>Glycine max</i>	<i>Glycine</i>	Leguminosae	Soya bean, dried
CR018	Kacang kedelai, segar	<i>Glycine max</i>	<i>Glycine</i>	Leguminosae	Soya bean, fresh
CR019	Kacang kincai, kering				
CR020	Kacang komak, segar	<i>Lablab purpureus</i>	<i>Lablab</i>	Leguminosae	Hyacinth bean, fresh
CR021	Kacang kuning	<i>Glycine max</i>	<i>Glycine</i>	Leguminosae	Soya bean
CR022	Kacang lebui /iris, segar	<i>Cajanus cajan</i>	<i>Cajanus</i>	Leguminosae	Pigeon pea, raw
CR023	Kacang mentega, segar	<i>Bunchosia armeniaca</i>	<i>Bunchosia</i>	Malpighiaceae	Peanut butter fruit, fresh
CR024	Kacang merah/banda, kering	<i>Phaseolus vulgaris</i>	<i>Phaseolus</i>	Leguminosae	Kidney bean, dried
CR025	Kacang merah tua, kering	<i>Phaseolus vulgaris</i>	<i>Phaseolus</i>	Leguminosae	Dark red kidney bean, dried
CR026	Kacang merah, kering	<i>Phaseolus vulgaris</i>	<i>Phaseolus</i>	Leguminosae	Kidney bean, kering
CR027	Kacang merah, segar	<i>Phaseolus vulgaris</i>	<i>Phaseolus</i>	Leguminosae	Kidney bean, fresh
CR028	Kacang mete/biji jambu monyet, segar	<i>Anacardium occidentale</i>	<i>Anacardium</i>	Anacardiaceae	Cashew nut, mentah

### 5.3. KACANG-KACANGAN

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
CR029	Kacang panjang, biji, kering	<i>Vigna unguiculata</i> cv. group <i>Sesquipedalis</i>	<i>vigna unguiculata</i>	Leguminosae	<i>Yardlong bean, seeded, dried</i>
CR030	Kacang tanah sangan	<i>Arachis hypogaea</i>	<i>Arachis</i>	Leguminosae	<i>Groundnut, baked</i>
CR031	Kacang tanah sangan tanpa selaput	<i>Arachis hypogaea</i>	<i>Arachis</i>	Leguminosae	<i>Groundnut, baked without husk</i>
CR032	Kacang tanah, kering	<i>Arachis hypogaea</i>	<i>Arachis</i>	Leguminosae	<i>Groundnut, dried</i>
CR033	Kacang tolo/tunggak, kering	<i>Vigna unguiculata</i>	<i>Vigna</i>	Leguminosae	<i>Cowpea, dried</i>
CR034	Kacang tunis, kering	<i>Cajanus cajan</i>	<i>Cajanus</i>	Leguminosae	
CR035	Kacang uci, kering	<i>Vigna umbellata</i>	<i>vigna</i>	Leguminosae	
CR036	Kacang urei	<i>Vigna umbellata</i>	<i>vigna</i>	Leguminosae	<i>Rice bean</i>
CR037	Kenari banda, kering	<i>Canarium communie</i>	<i>Canarium</i>	Burseraceae	<i>Walnut, banda, dried</i>
CR038	Kenari, kering	<i>Canarium vulgare</i>	<i>Canarium</i>	Burseraceae	<i>Walnut, dried</i>
CR039	Komak polong	<i>Lablab purpureus</i>	<i>Lablab</i>	Leguminosae	<i>Hyacinth bean</i>
CR040	Koro andong, kering	<i>Canavalia ensiformis</i>	<i>Canavalia</i>	Leguminosae	<i>Jack bean, dried</i>
CR041	Koro benguk, biji, kering	<i>Mucuna pruriens</i>	<i>Mucuna</i>	Leguminosae	<i>Hyacinth bean, seaded, dried</i>
CR042	Koro kerupuk, biji, segar	<i>Lablab purpureus</i>	<i>Lablab</i>	Leguminosae	<i>Hyacinth bean, seeded, fresh</i>
CR043	Koro loke, biji				
CR044	Koro roay, kering	<i>Phaseolus lunatus</i>	<i>Phaseolus</i>	Leguminosae	<i>Lima bean, dried</i>
CR045	Koro wedus, biji	<i>Lablab purpureus</i>	<i>Mucuna/Lablab</i>	Leguminosae	<i>Hyacinth bean</i>
CR046	Lamtoro biji, muda, segar	<i>Leucaena leucocephala</i>	<i>Leucaena</i>	Leguminosae	<i>White leadtree, inmature, fresh</i>
CR047	Lamtoro biji, tua, segar	<i>Leucaena leucocephala</i>	<i>Leucaena</i>	Leguminosae	<i>White leadtree, mature, fresh</i>
CR048	Lamtoro var. gung tanpa kulit	<i>Leucaena leucocephala</i>	<i>Leucaena</i>	Leguminosae	<i>White leadtree</i>
CR049	Lamtoro var. lokal dengan kulit	<i>Leucaena leucocephala</i>	<i>Leucaena</i>	Leguminosae	<i>White leadtree</i>
CR050	Nangka, biji, segar	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	<i>Artocarpus</i>	Moraceae	<i>Jackfruit, seed, fresh</i>
CR051	Saga merah terkupas	<i>Adenanthera pavonina</i>	<i>Adenanthera</i>	Leguminosae	<i>Red sandalwood, peeled</i>
CR052	Wijen	<i>Sesamum orientale</i>	<i>Sesamum</i>	Pedaliaceae	<i>Sesame seed</i>

#### 5.4. SAYURAN

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
DR001	Akar tonjong, segar	<i>Nelumbo nucifera</i>	<i>Nelumbo</i>	<i>Nelumbonaceae</i>	<i>Lotus root, fresh</i>
DR002	Ale, toge, segar	<i>Acacia leucophloea</i>			
DR003	Andaliman, segar	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i>	<i>Zanthoxylum</i>	<i>Rutaceae</i>	
DR004	Andewi, segar	<i>Cichorium endivia</i>	<i>Cichorium</i>	<i>Compositae</i>	<i>Endive, fresh</i>
DR005	Bakung, segar	<i>Allium fistulosum</i>	<i>Allium</i>	<i>Amaryllidaceae</i>	<i>Welsh onion, fresh</i>
DR006	Baligo, segar	<i>Benincasa pruriens forma hispida</i>	<i>Benincasa</i>	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Wax gourd</i>
DR007	Bawang bombay, segar	<i>Allium cepa cv. Group Common Onion</i>	<i>Allium</i>	<i>Amaryllidaceae</i>	<i>Onion, fresh</i>
DR008	Bayam, segar	<i>Amaranthus tricolor</i>	<i>Amaranthus</i>	<i>Amaranthaceae</i>	<i>Spinach, fresh</i>
DR009	Bayam merah, segar	<i>Amaranthus tricolor</i>	<i>Amaranthus</i>	<i>Amaranthaceae</i>	<i>Spinach, red, fresh</i>
DR010	Bit, segar	<i>Beta vulgaris</i>	<i>Beta</i>	<i>Amarantaceae</i>	<i>Beet, fresh</i>
DR011	Buah kelor	<i>Moringa oleifera</i>	<i>Moringa</i>	<i>Moringaceae</i>	<i>West Indian bean, fruit</i>
DR012	Buah merah	<i>Pandanus conoideus</i>	<i>Pandanus</i>	<i>Pandanaceae</i>	<i>Red fruit</i>
DR013	Buncis, segar	<i>Phaseolus vulgaris</i>	<i>Phaseolus</i>	<i>Leguminosae</i>	<i>Green bean, fresh</i>
DR014	Bunga pepaya, segar	<i>Carica papaya</i>	<i>Carica</i>	<i>Caricaceae</i>	<i>Papaya, flower, fresh</i>
DR015	Bunga turi, segar	<i>Sesbania grandiflora</i>	<i>Sesbania</i>	<i>Fabaceae</i>	<i>Hummingbird tree</i>
DR016	Caisin, segar	<i>Brassica rapa cv. Group Caisin</i>	<i>Brassica</i>	<i>Cruciferae</i>	<i>Caisin, fresh</i>
DR017	Daun bangun-bangun, segar	<i>Plectranthus amboinicus</i>	<i>Plectranthus</i>	<i>Lamiaceae</i>	
DR018	Daun bawang merah, segar	<i>Allium cepa</i>	<i>Allium</i>	<i>Amaryllidaceae</i>	<i>Shallot, leaf, fresh</i>
DR019	Daun bebuas, segar	<i>Premna feotida</i>	<i>Premna</i>	<i>Lamiaceae</i>	
DR020	Daun belem, segar				
DR021	Daun bluntas, segar	<i>Pluchia indica</i>	<i>Pluchia</i>	<i>Compositae</i>	
DR022	Daun gandaria, segar	<i>Bouea macrophylla</i>	<i>Bouea</i>	<i>Anacardiaceae</i>	<i>Gandaria, leaf, fresh</i>
DR023	Daun gedi besar, segar	<i>Abelmoschus manihot</i>	<i>Abelmoschus</i>	<i>Malvaceae</i>	<i>Aibika, sunset hibiscus, big, fresh</i>
DR024	Daun gedi kecil, segar	<i>Abelmoschus manihot</i>	<i>Abelmoschus</i>	<i>Malvaceae</i>	<i>Aibika, sunset hibiscus, small, fresh</i>
DR025	Daun gelang, segar	<i>Portulaca oleracea</i>	<i>Portulaca</i>	<i>Portulacaceae</i>	<i>Purslane, leaf, fresh</i>
DR026	Daun gunda bali, segar	<i>Sphenoclea zeylanica</i>	<i>Sphenoclea</i>	<i>Sphenocleaceae</i>	
DR027	Daun gunda serang, segar	<i>Sphenoclea zeylanica</i>	<i>Sphenoclea</i>	<i>Sphenocleaceae</i>	
DR028	Daun jambu mete muda, segar	<i>Anacardium occidentale</i>	<i>Anacardium</i>	<i>Anacardiaceae</i>	<i>Cashew Leaf, young, fresh</i>

## 5.4. SAYURAN

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
DR029	Daun jampang, segar				
DR030	Daun jawaw seluang, segar				
DR031	Daun jonghe, segar	<i>Emilia sonchifolia</i>	<i>Emilia</i>	Compositae	<i>Sow thistle, fresh</i>
DR032	Daun kacang ma, segar				
DR033	Daun kacang panjang, segar	<i>Vigna unguiculata</i> cv. Group <i>Sesquipedalis</i>	<i>Vigna</i>	Leguminosae	<i>Yard-long bean, leaf, fresh</i>
DR034	Daun kasbi/singkong karet, segar	<i>Manihot esculenta</i>	<i>Manihot</i>	Euphorbiaceae	<i>Ceara rubber tree, fresh</i>
DR035	Daun katuk, segar	<i>Sauvopus androgynus</i>	<i>Sauvopus</i>	Phyllanthaceae	<i>Star goose berry, leaf, fresh</i>
DR036	Daun kecipir, segar	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i>	<i>Psophocarpus</i>	Leguminosae	<i>Winged bean, leaf, fresh</i>
DR037	Daun kedondong, segar	<i>Spondias cytherea</i>	<i>Spondias</i>	Anacardiaceae	<i>Ambarella, leaf, fresh</i>
DR038	Daun kelor, segar	<i>Moringa oleifera</i>	<i>Moringa</i>	Moringaceae	<i>Drumstick tree, leaf, fresh</i>
DR039	Daun kemang, segar	<i>Mangifera kemanga</i>	<i>Mangifera</i>	Anacardiaceae	<i>Kemang, leaf, fresh</i>
DR040	Daun kenikir, segar	<i>Cosmos caudatus</i>	<i>Cosmos</i>	Compositae	<i>Cosmos, leaf</i>
DR041	Daun kesum, segar	<i>Allium sativum L.</i>	<i>Allium</i>	Amaryllidaceae	
DR042	Daun kol sawi, segar	<i>Brassica juncea</i>	<i>Brassica</i>	Cruciferae	<i>Indian mustard, fresh</i>
DR043	Daun koro, segar				
DR044	Daun kubis, segar	<i>Brassica oleracea</i> cv. Groups <i>White Cabbage</i>	<i>Brassica</i>	Cruciferae	<i>Cabbage, fresh</i>
DR045	Daun kumak, segar	<i>Lablab purpureus</i>	<i>Lablab</i>	Leguminosae	<i>hyacinthbean, leaf, fresh</i>
DR046	Daun labu siam, segar	<i>Sechium edule</i>	<i>Sechium</i>	Cucurbitaceae	<i>Chayote, fresh</i>
DR047	Daun labu waluh/kuning, segar	<i>Cucurbita moschata</i>	<i>Cucurbita</i>	Cucurbitaceae	<i>Pumkin, fresh</i>
DR048	Daun lamtoro, segar	<i>Leucaena leucocephala</i>	<i>Leucaena</i>	Leguminosae	<i>Leucaena, leaf, fresh</i>
DR049	Daun leilem, segar	<i>Clerodendrum minahassae</i>	<i>Clerodendrum</i>	Lamiaceae	
DR050	Daun leunca, segar	<i>Solanum americanum</i>	<i>Solanum</i>	Solanaceae	<i>Glossy nightshde, fresh</i>
DR051	Daun lobak, segar	<i>Raphanus raphanistrum</i> subsp. <i>sativus</i>	<i>Raphanus</i>	Cruciferae	<i>Radish, leaf, fresh</i>
DR052	Daun lompong talas, segar	<i>Colocasia esculenta</i> Schott.	<i>Colocasia</i>	Araceae	<i>Taro, leaf, fresh</i>
DR053	Daun mangkukan, segar	<i>Polyscias scutellaria</i>	<i>Nothopanax</i>	Araliaceae	
DR054	Daun matel ambon, segar				
DR055	Daun melinjo, segar	<i>Gnetum gnemon</i>	<i>Gnetum</i>	Gnetaceae	<i>Spanish joint fir, leaf, fresh</i>

#### 5.4. SAYURAN

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
DR056	Daun mengkudu, segar	<i>Morinda citrifolia</i>	<i>Morinda</i>	Rubiaceae	<i>Noni, leaf, fresh</i>
DR057	Daun ndusuk, segar				
DR058	Daun oyong, segar	<i>Luffa acutangula</i>	<i>Luffa</i>	Cucurbitaceae	<i>Angled loofah, leaf, fresh</i>
DR059	Daun pakis, segar	<i>Diplazium sp.</i>	<i>Diplazium</i>	Athyriaceae	<i>Fern, leaf, fresh</i>
DR060	Daun pakis longgiho, segar	<i>Diplazium sp.</i>	<i>Diplazium</i>	Athyriaceae	<i>Fern, longiho, leaf, fresh</i>
DR061	Daun pakis wambateu, segar	<i>Diplazium sp.</i>	<i>Diplazium</i>	Athyriaceae	<i>Fern, wambateu, leaf fresh</i>
DR062	Daun paku, segar	<i>Diplazium sp.</i>	<i>Diplazium</i>	Athyriaceae	<i>Fern, paku, leaf fresh</i>
DR063	Daun panggi, segar	<i>Pangium edule</i>	<i>Pangium</i>	Achariaceae	<i>Kepayang (Malay), leaf, fresh</i>
DR064	Daun pare, segar	<i>Momordica charantia</i>	<i>Momordica</i>	Cucurbitaceae	<i>Bitter guard, leaf, fresh</i>
DR065	Daun pepaya, segar	<i>Carica papaya</i>	<i>Carica</i>	Caricaceae	<i>Papaya, leaf, fresh</i>
DR066	Daun pohpohan, segar	<i>Pilea melastomoides</i>	<i>Pilea</i>	Urticaceae	<i>Pilea, leaf, fresh</i>
DR067	Daun selasih, segar	<i>Ocimum basilicum</i>	<i>Ocimum</i>	Lamiaceae	<i>Hoary basil, leaf, fresh</i>
DR068	Daun semanggi, segar	<i>Oxalis corniculata</i>	<i>Oxalis</i>	Oxalidaceae	
DR069	Daun simpur, segar	<i>Dillenia indica</i>	<i>Dillenia</i>	Dilleniaceae	
DR070	Daun singkil, segar	<i>Premna feotida</i>	<i>Premna</i>	Lamiaceae	
DR071	Daun singkong, segar	<i>Manihot esculenta</i>	<i>Manihot</i>	Euphorbiaceae	<i>Casava, leaf, fresh</i>
DR072	Daun singkong ambon, segar	<i>Manihot esculenta</i>	<i>Manihot</i>	Euphorbiaceae	<i>Casava, ambon, leaf, fresh</i>
DR073	Daun singkong ampenan, segar	<i>Manihot esculenta</i>	<i>Manihot</i>	Euphorbiaceae	<i>Casava, ampenan, leaf, fresh</i>
DR074	Daun singkong kopang, segar	<i>Manihot esculenta</i>	<i>Manihot</i>	Euphorbiaceae	<i>Casava, kopang, leaf, fresh</i>
DR075	Daun sintrong, segar	<i>Erechtites valerianaefolia</i>	<i>Erechtites</i>	Compositae	
DR076	Daun talas, segar	<i>Colocasia esculenta</i>	<i>Colocasia</i>	Araceae	<i>Taro, leaf, fresh</i>
DR077	Daun tespong, segar	<i>Oenanthe javanica</i>	<i>Oenanthe</i>	Umbelliferae	<i>Water dropwort, fresh</i>
DR078	Daun ubi kuning, segar	<i>Ipomoea batatas</i>	<i>Ipomoea</i>	Convolvulaceae	<i>Sweet potato, yeallowish, leaf, fresh</i>
DR079	Daun ubi merah, segar	<i>Ipomoea batatas</i>	<i>Ipomoea</i>	Convolvulaceae	<i>Sweet potato, redish, leaf, fresh</i>
DR080	Daun ubi putih, segar	<i>Ipomoea batatas</i>	<i>Ipomoea</i>	Convolvulaceae	<i>Sweet potato, whitish, leaf, fresh</i>
DR081	Daun ubi tinta, segar	<i>Ipomoea batatas</i>	<i>Ipomoea</i>	Convolvulaceae	<i>Sweet potato, purpleish, leaf, fresh</i>
DR082	Eceng, segar	<i>Limnocharis flava</i>	<i>Limnocharis</i>	Alismataceae	
DR083	Gambas (oyong), segar	<i>Luffa acutangula</i>	<i>Luffa</i>	Cucurbitaceae	<i>Angled loofah, fresh</i>

#### 5.4. SAYURAN

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
DR084	Genjer, segar	<i>Limnocharis flava</i>	<i>Limnocharis</i>	<i>Alismataceae</i>	
DR085	Jagung muda/semi, segar	<i>Zea mays</i>	<i>Zea</i>	<i>Gramineae</i>	<i>Baby corn, fresh</i>
DR086	Jamur encik				
DR087	Jamur kuping, kering	<i>Auricularia auricula-judae</i>	<i>Auricularia</i>	<i>Auriculariaceae</i>	<i>fungus, earwood, dried</i>
DR088	Jamur kuping, segar	<i>Auricularia auricula-judae</i>	<i>Auricularia</i>	<i>Auriculariaceae</i>	<i>fungus, earwod, fresh</i>
DR089	Jamur merang, segar	<i>Volvariella udacea</i>	<i>Volvariella</i>	<i>Pluteaceae</i>	<i>Straw mushroom</i>
DR090	Jamur tiram, segar	<i>Pleuratus ostreatus</i>	<i>Pleuratus</i>	<i>Pluteaceae</i>	<i>Oyster mushroom</i>
DR091	Jamur sagu	<i>Volvariella volvacea</i>	<i>Volvariella</i>	<i>Pluteaceae</i>	
DR092	Jantung pisang, segar	<i>Musa spp.</i>	<i>Musa</i>	<i>Musaceae</i>	<i>Banana, flower, fresh</i>
DR093	Jengkol, segar	<i>Archidendron jiringa</i>	<i>Archidendron</i>	<i>Leguminosae</i>	<i>Dogfruit, fresh</i>
DR094	Jotang, segar	<i>Spilanthes iabadicensis</i>	<i>Spilanthes</i>	<i>Compositae</i>	
DR095	Kabau, segar	<i>Pithecellobium bubalinum</i>	<i>Pithecellobium</i>	<i>Leguminosae</i>	
DR096	Kacang mekah, polong, segar	<i>Canavalia ensiformis DC.</i>	<i>Canavalia</i>	<i>Leguminosae</i>	<i>Sword bean, fresh</i>
DR097	Kacang panjang, segar	<i>Vigna unguiculata Cv. group sesquipedalis</i>	<i>Vigna</i>	<i>Leguminosae</i>	<i>Yard-long bean, fresh</i>
DR098	Kacang ranti polong				
DR099	Kalakai, segar				
DR100	Kangkung, segar	<i>Ipomoea aquatica</i>	<i>Ipomoea</i>	<i>Convolvulaceae</i>	<i>Kangkong, fresh</i>
DR101	Kangkung tondano				<i>Kangkong, (tondano), fresh</i>
DR102	Kapri muda, segar	<i>Pisum sativum</i>	<i>Pisum</i>	<i>Leguminosae</i>	<i>Pease, fresh</i>
DR103	Karawila				
DR104	Kecipir muda, segar	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i>	<i>Psopocarpus</i>	<i>Leguminosae</i>	<i>Winged bean, fresh</i>
DR105	Kecombrang, segar	<i>Etlingera elatior</i>	<i>Etlingera</i>	<i>Zingiberaceae</i>	<i>Red ginger lily, fresh</i>
DR106	Kelawi, kluwih, segar	<i>Artocarpus altilis</i>	<i>Artocarpus</i>	<i>Moraceae</i>	<i>Breadfruit, fresh</i>
DR107	Kembang turi, segar	<i>Sesbania grandiflora</i>	<i>Sesbania</i>	<i>Leguminosae</i>	
DR108	Kerokot, segar	<i>Portulaca oleracea</i>	<i>Portulaca</i>	<i>Portulacaceae</i>	
DR109	Ketimun, segar	<i>Cucumis sativus</i>	<i>Cucumis</i>	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Cucumber, fresh</i>
DR110	Ketimun krai, segar	<i>Cucumis melo forma melo</i>	<i>Cucumis</i>	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Cucumber (krai), fresh</i>

#### 5.4. SAYURAN

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
DR111	Ketimun madura, segar	<i>Cucumis sativus</i>	<i>Cucumis</i>	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Cucumber (madura), fresh</i>
DR112	Komak, segar	<i>Lablab purpureus</i>	<i>Lablab</i>	<i>Leguminosae</i>	<i>Hyacinth bean, fresh</i>
DR113	Kool kembang	<i>Brassica oleracea</i>	<i>Brassica</i>	<i>Cruciferae</i>	<i>Cauliflower, fresh</i>
DR114	Kool merah, kool putih	<i>Brassica oleracea cv. groups White Headed Cabbage (merah)</i> <i>Brassica oleracea cv. groups Red Headed Cabbage (putih)</i>	<i>Brassica</i>	<i>Cruciferae</i>	<i>Cabbage, fresh</i>
DR115	Koro kerupuk, polong	<i>Lablab purpureus</i>	<i>Lablab</i>	<i>Leguminosae</i>	<i>Lablab, hyacinth bean</i>
DR116	Koro wedus, polong	<i>Lablab purpureus</i>	<i>Lablab</i>	<i>Leguminosae</i>	
DR117	Kucai, segar	<i>Allium tuberosum</i>	<i>Allium</i>	<i>Amaryllidaceae</i>	<i>Chinese chives, fresh</i>
DR118	Kucai muda (lokio), segar	<i>Allium chinense</i>	<i>Allium</i>	<i>Amaryllidaceae</i>	<i>Rakkyo, fresh</i>
DR119	Kulit melinjo	<i>Gnetum gnemon</i>	<i>Gnetum</i>	<i>Gnetaceae</i>	<i>spanish joint fir, peel, fresh</i>
DR120	Kundur, segar	<i>Benincasa pruriens forma hispida</i>	<i>Benincasa</i>	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Wax gourd, fresh</i>
DR121	Labu air, segar	<i>Lagenaria siceraria</i>	<i>Lagenaria</i>	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Bottle gourd, fresh</i>
DR122	Labu kuning, segar	<i>Cucurbita moschata</i>	<i>Cucurbita</i>	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Pumpkin, fresh</i>
DR123	Labu siam, segar	<i>Sechium edule</i>	<i>Sechium</i>	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Chayote, fresh</i>
DR124	Labu waluh, segar	<i>Cucurbita moschata</i>	<i>Cucurbita</i>	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Pumpkin, fresh</i>
DR125	Lantar, segar				
DR126	Lobak, segar	<i>Raphanus raphanistrum subsp. sativus</i>	<i>Raphanus</i>	<i>Cruciferae</i>	<i>Turnip, fresh</i>
DR127	Lumai/leunca, segar	<i>Solanum americanum</i>	<i>Solanum</i>	<i>Solanaceae</i>	<i>Glossy nightshade, fresh</i>
DR128	Melinjo, segar	<i>Gnetum gnemon</i>	<i>Gnetum</i>	<i>Gnetaceae</i>	<i>spanish joint fir, fresh</i>
DR129	Mostarda metan-sawi	<i>Brassica Juncea</i>	<i>Brassica</i>	<i>Cruciferae</i>	<i>Indian mustard, fresh</i>
DR130	Nangka muda, segar	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	<i>Artocarpus</i>	<i>Moraceae</i>	<i>Jackfruit, young, fresh</i>
DR131	Paria putih, segar	<i>Momordica charantia</i>	<i>Momordica</i>	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Bitter guard, fresh</i>
DR132	Pepare ular, segar	<i>Trichosanthes cucumerina var. anguina</i>	<i>Trichosanthes</i>	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Snake gourd, fresh</i>
DR133	Pepaya muda, segar	<i>Carica papaya</i>	<i>Carica</i>	<i>Caricaceae</i>	<i>Papaya, unripe, fresh</i>
DR134	Petai	<i>Parkia speciosa</i>	<i>Parkia</i>	<i>Leguminosae</i>	<i>Stinky bean, fresh</i>
DR135	Peterseli, segar	<i>Petroselinum crispum</i>	<i>Petroselinum</i>	<i>Umbelliferae</i>	<i>Parsley, fresh</i>
DR136	Pucuk lumai/daun leunca, segar	<i>Solanum americanum</i>	<i>Solanum</i>	<i>Solanaceae</i>	<i>Glossy nightshade, fresh</i>

#### 5.4. SAYURAN

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
DR137	Putri malu, segar	<i>Mimusa pudica</i>	<i>Mimusa</i>	<i>Leguminosae</i>	
DR138	Rebung, segar	<i>Dendrocalamus asper</i>	<i>Dendrocalamus</i>	<i>Graminae</i>	<i>Bamboo shoot, fresh</i>
DR139	Rimbang, segar	<i>Solanum torvum Swartz</i>	<i>Solanum</i>	<i>Solanaceae</i>	<i>Devil's fig, plate brush</i>
DR140	Rumput laut	<i>Euchema sp. (merah)</i> <i>Sargassum sp. (coklat)</i> <i>Caulerpa sp. (hijau)</i>	<i>Euchema (merah);</i> <i>Sargassum (coklat)</i> <i>Caulerpa (hijau)</i>	<i>Solieraciae (merah),</i> <i>Sargassaceae (coklat)</i> <i>Caulerpaceae (hijau)</i>	<i>Seaweed</i>
DR141	Sawi, segar	<i>Brassica Juncea</i>	<i>Brassica</i>	<i>Cruciferae</i>	<i>Chinese mustard, fresh</i>
DR142	Sawi putih/pecai, segar	<i>Brassica rapa cv. group chinese Cabbage</i>	<i>Brassica</i>	<i>Cruciferae</i>	<i>Pak choi, fresh</i>
DR143	Sawi taiwan, segar				
DR144	Sawi tanah, segar	<i>Rorippa dubia</i>	<i>Roripa</i>	<i>Cruciferae</i>	
DR145	Selada, segar	<i>Lactuca sativa</i>	<i>Lactuca</i>	<i>Compositae</i>	<i>Lettuce</i>
DR146	Selada air, segar	<i>Nasturtium officinale</i>	<i>Nastartium</i>	<i>Cruciferae</i>	<i>Watercress, fresh</i>
DR147	Seledri, segar	<i>Apium graveolens</i>	<i>Apium</i>	<i>Umbelliferae</i>	<i>Celery, fresh</i>
DR148	Taoge, segar	<i>Vigna radiata</i>	<i>Vigna</i>	<i>Leguminosae</i>	<i>Mung bean, sprout, fresh</i>
DR149	Taoge kacang kedelai, segar	<i>Glycine max</i>	<i>Glycine</i>	<i>Leguminosae</i>	<i>Soya bean, sprout, fresh</i>
DR150	Taoge kacang tunggak, segar	<i>Vigna unguiculata</i>	<i>Vigna</i>	<i>Leguminosae</i>	<i>southern pea, fresh</i>
DR151	Tebu terubuk (lilin), segar	<i>Saccharum spontaneum var. edulis</i>	<i>Saccharum</i>	<i>Graminae</i>	
DR152	Tekkokak, segar	<i>Solanum torvum</i>	<i>Solanum</i>	<i>Solanaceae</i>	<i>Devil's fig, fresh</i>
DR153	Tekkokak, kering	<i>Solanum torvum</i>	<i>Solanum</i>	<i>Solanaceae</i>	<i>Devil's fig, dried</i>
DR154	Terong, segar	<i>Solanum melongena</i>	<i>Solanum</i>	<i>Solanaceae</i>	<i>Eggplant, fresh</i>
DR155	Terong asam, segar	<i>Solanum quitoense</i>	<i>Solanum</i>	<i>Solanaceae</i>	
DR158	Terong hintalo, segar				
DR156	Terung belanda, segar	<i>Cyphomandra betacea</i>	<i>Cyphomandra</i>	<i>Solanaceae</i>	<i>Tamarillo, fresh</i>
DR157	Terung bengkulu, segar				
DR159	Terung panjang	<i>Solanum melongena</i>	<i>Solanum</i>	<i>Solanaceae</i>	<i>Eggplant, fresh</i>
DR160	Tomat, air (sari), segar	<i>Lycopersicon esculentum</i>	<i>Lycopersicon</i>	<i>Solanaceae</i>	<i>Tomato, juice, fresh</i>
DR161	Tomat merah, segar	<i>Lycopersicon esculentum</i>	<i>Lycopersicon</i>	<i>Solanaceae</i>	<i>Tomato, red, fresh</i>
DR162	Tomat muda, segar	<i>Lycopersicon esculentum</i>	<i>Lycopersicon</i>	<i>Solanaceae</i>	<i>Tomato, green, fresh</i>

#### 5.4. SAYURAN

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
DR163	Uceng/bunga melinjo, segar	<i>Gnetum gnemon</i>	<i>Gnetum</i>	<i>Gnetaceae</i>	<i>Spanish joint fir, flower, fresh</i>
DR164	Umbut kelapa, segar	<i>Cocos nucifera</i>	<i>cocos</i>	<i>Arecaceae</i>	
DR165	Umbut rotan	<i>Daemonorops mogeana,</i> <i>Daemonorops macroptera</i>	<i>Daemonorops</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Rattan, young shoot</i>
DR166	Wortel, segar	<i>Daucus carota L.</i>	<i>Daucus</i>	<i>Umbelliferae</i>	<i>Carrot, fresh</i>

## 5.5. BUAH

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
ER001	Alpukat, segar	<i>Persea americana</i>	<i>Persea</i>	Lauraceae	<i>Avocado, fresh</i>
ER002	Anggur hutan, segar				
ER003	Apel malang, segar	<i>Malus domestica</i>	<i>Malus</i>	Rosaceae	<i>Apel, green, fresh</i>
ER004	Apel, segar	<i>Malus domestica</i>	<i>Malus</i>	Rosaceae	
ER005	Arbai	<i>Rubus rosifolius</i>	<i>Rubus</i>	Rosaceae	<i>Arbein, fresh</i>
ER006	Belimbing, segar	<i>Averrhoa carambola</i>	<i>Averrhoa</i>	Oxalidaceae	<i>Starfruit, fresh</i>
ER007	Biwah, segar	<i>Eriobotrya japonica</i>	<i>Eriobotrya</i>	Rosaceae	<i>Loquat, fresh</i>
ER008	Buah atung, segar				
ER009	Buah kelenting, segar				
ER010	Buah kom, segar				
ER011	Buah mentega (bisbul), segar	<i>Diospyros discolor</i>	<i>Diospyros</i>	Ebenaceae	<i>Persimmons, japanese, fresh</i>
ER012	Buah naga merah, segar	<i>Hyclocereus costaricensis</i>	<i>Hyclocereus</i>	Cactacea	<i>Dragon fruit, red, fresh</i>
ER013	Buah naga putih, segar	<i>Hyclocereus costaricensis</i>	<i>Hyclocereus</i>	Cactacea	<i>Dragon fruit, white, fresh</i>
ER014	Buah negri, segar	<i>Passiflora edulis</i>	<i>Passiflora</i>	Passifloraceae	<i>Passion-fruit (granadilla), fresh</i>
ER015	Buah nona, segar	<i>Annona squamosa</i>	<i>Annona</i>	Annonaceae	<i>Sugarapple, fresh</i>
ER016	Buah rotan, segar	<i>Eleiodoxa conferta</i>	<i>Eleiodoxa</i>	Araceae	
ER017	Buah rukam, segar	<i>Flacourtie rukam</i>	<i>Flacourtie</i>	Flacourtiaceae	<i>Rukam, fresh</i>
ER018	Buah ruruhi, segar				
ER019	Buah tappa, segar				
ER020	Carica papaya, segar	<i>Carica papaya</i>	<i>carica</i>	Caricaceae	<i>Papaya</i>
ER021	Cempedak	<i>Artocarpus integer</i>	<i>Artocarpus</i>	Moraceae	<i>Chempedak</i>
ER023	Durian, segar	<i>Durio zibethinus</i>	<i>Durio</i>	Malvaceae	<i>Durian, fresh</i>
ER024	Duwet, segar	<i>Syzygium cumini</i>	<i>Syzygium</i>	Myrtaceae	<i>Jambolan, fresh</i>
ER025	Embacang, segar	<i>Mangifera odorata</i>	<i>Mangifera</i>	Anacardiacea	<i>Kuwini, fresh</i>
ER026	Encung asam, segar	<i>Solanum involucratum</i>	<i>Solanum</i>	Solanaceae	<i>Tamarillo, fresh</i>
ER027	Erbis, segar	<i>Passiflora quadrangularis</i>	<i>Passiflora</i>	Passifloraceae	<i>Passion-fruit (granadilla), fresh</i>
ER028	Gandaria masak	<i>Bouea macrophylla</i>	<i>Bouea</i>	Anacardiacea	<i>Kundang</i>
ER029	Gatep	<i>Inocarpus fagifer</i>	<i>Inocarpus</i>	Leguminosae	<i>Chestnut, fresh</i>

## 5.5. BUAH

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
ER030	Jambu air, segar	<i>Syzygium aqueum</i>	<i>Syzygium</i>	<i>Myrtaceae</i>	Roseapple, fresh
ER031	Jambu biji	<i>Psidium guajava</i>	<i>Psidium</i>	<i>Myrtaceae</i>	Guava, fresh
ER032	Jambu biji putih tidak berbiji	<i>Psidium guajava</i>	<i>Psidium</i>	<i>Myrtaceae</i>	Guava, white, seedles, fresh
ER033	Jambu bol, segar	<i>Syzygium malaccensis</i>	<i>Fugenia</i>	<i>Myrtaceae</i>	Malay Apple, fresh
ER034	Jambu monyet, segar	<i>Anacardium occidentale</i>	<i>Anacardium</i>	<i>Anacardiacea</i>	Cashew apple, fresh
ER035	Jeruk bali, segar	<i>Citrus maxima</i>	<i>Citrus</i>	<i>Rutacea</i>	Pummelo, fresh
ER036	Jeruk banjar	<i>Citrus reticulata blanco</i>	<i>Citrus</i>	<i>Rutaceae</i>	Orange (banjar), fresh
ER037	Jeruk garut-keprok	<i>Citrus reticulata blanco</i>	<i>Citrus</i>	<i>Rutaceae</i>	Mandarin
ER038	Jeruk kalamansi, segar	<i>Citrus x microcarpa</i>	<i>Citrus</i>	<i>Rutaceae</i>	
ER039	Jeruk manis	<i>Citrus sinensis</i>	<i>Citrus</i>	<i>Rutaceae</i>	orange, fresh
ER040	Jeruk nipis	<i>Citrus aurantifolia</i>	<i>Citrus</i>	<i>Rutacea</i>	Lime, fresh
ER041	Jeruk ragi, segar				
ER042	Kawista, segar	<i>Feromcela lucida</i>	<i>Feromela</i>	<i>Rutacea</i>	Wood apple, fresh
ER043	Kedondong masak/tua, segar	<i>Spondias cytherea</i>	<i>Spondias</i>	<i>Anacardiacea</i>	Ambarella, fresh
ER044	Kedondong, segar	<i>Spondias cytherea</i>	<i>Spondias</i>	<i>Anacardiacea</i>	Ambarella, fresh
ER045	Kelapa hutan, kering				
ER046	Kelapa muda, daging, segar	<i>Cocos nucifera</i>	<i>Cocos</i>	<i>Arecaceae</i>	Coconut, flesh, Young, fresh
ER047	Kemang, segar	<i>Mangifera kemanga</i>	<i>Mangifera</i>	<i>Anacardiacea</i>	Kemang, fresh
ER048	Kesmek, segar	<i>Diospyros kaki</i>	<i>Diospyros</i>	<i>Ebenaceae</i>	Persimmons, fresh
ER049	Kokosan, segar	<i>Lansium domesticum</i>	<i>Lansium</i>	<i>Meliaceae</i>	Langsat, fresh
ER050	Kranji, segar	<i>Pithecellobium dulce</i>	<i>Pithecellobium</i>	<i>Leguminosae</i>	Sweet inga, fresh
ER051	Langsat, segar	<i>Lansium domesticum</i>	<i>Lansium</i>	<i>Meliaceae</i>	Langsat, fresh
ER052	Lemon, segar	<i>Citrus lemon</i>	<i>Citrus</i>	<i>Rutacea</i>	Lemon, fresh
ER053	Lontar, segar	<i>Borassus flabellifer</i>	<i>Borassus</i>	<i>Arecaceae</i>	Palmyra palm, fresh
ER054	Mangga	<i>Mangifera indica</i>	<i>Mangifera</i>	<i>Anacardiacea</i>	Mango, fresh
ER055	Mangga benggala	<i>Mangifera indica</i>	<i>Mangifera</i>	<i>Anacardiacea</i>	Mango, benggala, fresh
ER056	Mangga gedung	<i>Mangifera indica</i>	<i>Mangifera</i>	<i>Anacardiacea</i>	Mango, gedung, fresh
ER057	Mangga golek	<i>Mangifera indica</i>	<i>Mangifera</i>	<i>Anacardiacea</i>	Mango, golek, fresh

## 5.5. BUAH

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
ER058	Mangga harumanis	<i>Mangifera indica</i>	<i>Mangifera</i>	Anacardiaceae	<i>Mango, harumanis, fresh</i>
ER059	Mangga indramayu	<i>Mangifera indica</i>	<i>Mangifera</i>	Anacardiaceae	<i>Mango, indramayu, fresh</i>
ER060	Mangga kopek	<i>Mangifera indica</i>	<i>Mangifera</i>	Anacardiaceae	<i>Mango, kopek, fresh</i>
ER061	Mangga kwini	<i>Mangifera odorata</i>	<i>Mangifera</i>	Anacardiaceae	<i>Mango, kwini, fresh</i>
ER062	Mangga manalagi	<i>Mangifera indica</i>	<i>Mangifera</i>	Anacardiaceae	<i>Mango, manalagi, fresh</i>
ER063	Mangga muda, segar	<i>Mangifera indica</i>	<i>Mangifera</i>	Anacardiaceae	<i>Mango, unripe, fresh</i>
ER064	Manggis, segar	<i>Garcinia mangostana</i>	<i>Garcinia</i>	Guttiferae	<i>Mangosteen, fresh</i>
ER065	Markisa, segar	<i>Passiflora quadrangularis</i>	<i>Passiflora</i>	Passifloraceae	<i>Giant Granadilla, fresh</i>
ER066	Matoa, segar	<i>Pometia pinnata</i>	<i>Pometia</i>	Sapindaceae	<i>Matoa, fresh</i>
ER067	Melon, segar	<i>Cucumis melo</i>	<i>Cucumis</i>	Cucurbitaceae	<i>Melon</i>
ER068	Menteng, segar	<i>Baccaurea racemosa</i>	<i>Baccaurea</i>	Euphorbiaceae	<i>Kepundung, fresh</i>
ER069	Nanas palembang, segar	<i>Ananas comosus</i>	<i>Ananas</i>	Bromeliaceae	<i>Pineapple, palembang, fresh</i>
ER070	Nanas, segar	<i>Ananas comosus</i>	<i>Ananas</i>	Bromeliaceae	<i>Pineapple, fresh</i>
ER071	Nangka masak pohon, segar	<i>Artocarpus heterophylus</i>	<i>artocarpus</i>	Moraceae	<i>Jack fruit, fresh</i>
ER072	Pala, daging, segar	<i>Myristica fragrans Houtt.</i>	<i>Myristica</i>	Myristicaceae	<i>Nutmeg, flesh, fresh</i>
ER073	Pepaya, segar	<i>Carica papaya</i>	<i>carica</i>	caricaceae	<i>Papaya, fresh</i>
ER074	Pisang ambon, segar	<i>Musa paradisiaca forma sapientum</i>	<i>Musa</i>	Musaceae	<i>Banana, fresh</i>
ER075	Pisang angleng (pisang ampyang), segar	<i>Musa acuminata AAA</i>	<i>Musa</i>	Musaceae	<i>Banana, ampyang, fresh</i>
ER076	Pisang ayam, segar	<i>Musa acuminata AA</i>	<i>Musa</i>	Musaceae	<i>Banana, ayam, fresh</i>
ER077	Pisang gapi, segar	<i>Musa acuminata AA</i>	<i>Musa</i>	Musaceae	<i>Banana, gapi, fresh</i>
ER078	Pisang goroho, segar	<i>Musa acuminata AAA</i>	<i>Musa</i>	Musaceae	<i>Banana, goroho, fresh</i>
ER079	Pisang hijau, segar	<i>Musa paradisiaca forma typica</i>	<i>Musa</i>	Musaceae	<i>Banana, hijau, fresh</i>
ER080	Pisang kayu, segar	<i>Musa × paradisiaca</i>	<i>Musa</i>	Musaceae	<i>Banana, kayu, fresh</i>
ER081	Pisang kepok, segar	<i>Musa paradisiaca forma typica</i>	<i>Musa</i>	Musaceae	<i>Banana, kepok, fresh</i>
ER082	Pisang ketip, segar	<i>Musa × paradisiaca ABB</i>	<i>Musa</i>	Musaceae	<i>Banana, ketip, fresh</i>
ER083	Pisang kidang, segar	<i>Musa paradisiaca forma sapientum</i>	<i>Musa</i>	Musaceae	<i>Banana, kidang, fresh</i>
ER084	Pisang lampung, segar	<i>Musa acuminata AAA</i>	<i>Musa</i>	Musaceae	<i>Banana, lamoung, fresh</i>
ER085	Pisang mas bali ampenan, segar	<i>Musa acuminata AAA</i>	<i>Musa</i>	Musaceae	<i>Banana, mas bali ampenan, fresh</i>

## 5.5. BUAH

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
ER086	Pisang mas bali kopang, segar	<i>Musa acuminata AA</i>	<i>Musa</i>	<i>Musaceae</i>	<i>Banana, mas bali, fresh</i>
ER087	Pisang mas, segar	<i>Musa acuminata AAA</i>	<i>Musa</i>	<i>Musaceae</i>	<i>Banana, mas, fresh</i>
ER088	Pisang raja sereh, segar	<i>Musa × paradisiaca ABB</i>	<i>Musa</i>	<i>Musaceae</i>	<i>Banana raja sereh, fresh</i>
ER089	Pisang raja, segar	<i>Musa × paradisiaca ABB</i>	<i>Musa</i>	<i>Musaceae</i>	<i>Banana raja, fresh</i>
ER090	Pisang rotan, segar	<i>Musa acuminata AA</i>	<i>Musa</i>	<i>Musaceae</i>	<i>Banana, rotan, fresh</i>
ER091	Pisang talas, segar	<i>Musa acuminata AA</i>	<i>Musa</i>	<i>Musaceae</i>	<i>Banana, talas, fresh</i>
ER092	Pisang tujuh bulan	<i>Musa acuminata AA</i>	<i>Musa</i>	<i>Musaceae</i>	<i>Banana</i>
ER093	Pisang ua, segar	<i>Musa acuminata AA</i>	<i>Musa</i>	<i>Musaceae</i>	<i>Banana, ua. Fresh</i>
ER094	Pisang uli, segar	<i>Musa × paradisiaca ABB</i>	<i>Musa</i>	<i>Musaceae</i>	<i>Banana, uli, fresh</i>
ER095	Purut, segar	<i>Parartocarpus venenosus</i>	<i>Parartocarpus</i>	<i>Moraceae</i>	<i>Lime, wild (Purut)</i>
ER096	Rambutan binjai, segar	<i>Nephelium lappaceum</i>	<i>Nephelium</i>	<i>Sapindaceae</i>	<i>Rambutan</i>
ER097	Rambutan, segar	<i>Nephelium lappaceum</i>	<i>Nephelium</i>	<i>Sapindaceae</i>	<i>Rambutan</i>
ER098	Salak bali, segar	<i>Salacca zalacca</i>	<i>Salacca</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Snake fruit, bali, fresh</i>
ER099	Salak medan, segar	<i>Salacca sumatrana</i>	<i>Salacca</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Snake fruit, medan, fresh</i>
ER100	Salak pondoh, segar	<i>Salacca zalacca</i>	<i>Salacca</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Snake fruit, pondoh, fresh</i>
ER101	Salak, segar	<i>Salacca zalacca</i>	<i>Salacca</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Snake fruit, fresh</i>
ER102	Sawo duren, segar	<i>Chrysophyllum cainito</i>	<i>Chrysophyllum</i>	<i>Sapotaceae</i>	<i>Sapodilla, fresh</i>
ER103	Sawo kecik, segar	<i>Manilkara kauki</i>	<i>Manikara</i>	<i>Sapotaceae</i>	<i>Sapodilla, fresh</i>
ER104	Sawo manila, segar	<i>Manilkara zapota</i>	<i>Manikara</i>	<i>Sapotaceae</i>	<i>Sapodilla, manila, fresh</i>
ER105	Semangka, segar	<i>Citrullus lanatus</i>	<i>citrulus</i>	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Water melon, fresh</i>
ER106	Sirsak, segar	<i>Annona muricata</i>	<i>Annona</i>	<i>Annonaceae</i>	<i>Soursop, fresh</i>
ER107	Sowa, segar	<i>Gnetum gneman</i>	<i>Gnetum</i>	<i>Gnetaceae</i>	
ER108	Srikaya, segar	<i>Annona squamosa</i>	<i>Annona</i>	<i>Annonaceae</i>	<i>Sugar apple, fresh</i>
ER109	Sukun muda, segar	<i>Artocarpus altilis</i>	<i>Artocarpus</i>	<i>Moraceae</i>	<i>Breadfruit, young, fresh</i>
ER110	Sukun tua, segar	<i>Artocarpus altilis</i>	<i>Artocarpus</i>	<i>Moraceae</i>	<i>Breadfruit, fresh</i>
ER111	Vigus, segar				
ER112	Wani	<i>Mangifera caesia</i>	<i>Mangifera</i>	<i>Anacardiaceae</i>	

## 5.6. DAGING DAN UNGGAS

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
FR001	Anak sapi, daging, gemuk, segar	<i>Bos javanicus</i>	<i>Bos</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Veal, meat, high fat, fresh</i>
FR002	Anak sapi, daging, kurus, segar	<i>Bos javanicus</i>	<i>Bos</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Veal, meat, high fat, fresh</i>
FR003	Anak sapi, daging, sedang, segar	<i>Bos javanicus</i>	<i>Bos</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Veal, meat, fresh</i>
FR004	Angsa, daging, segar	<i>Cygnus cygnus dom.</i>	<i>Cygnus</i>	<i>Anatidae</i>	<i>Goose, meat, fresh</i>
FR005	Ayam, daging, segar	<i>Gallus gallus domesticus</i>	<i>Gallus</i>	<i>Phasianidae</i>	<i>Chicken, meat, fresh</i>
FR006	Ayam, dideh/darah	<i>Gallus gallus domesticus</i>	<i>Gallus</i>	<i>Phasianidae</i>	<i>Black pudding (chicken blood), fresh</i>
FR007	Ayam, hati, segar	<i>Gallus domesticus</i>	<i>Gallus</i>	<i>Phasianidae</i>	<i>Chicken liver, raw</i>
FR008	Babi, daging, gemuk, segar	<i>Sus scrofa domesticus</i>	<i>Sus</i>	<i>Suidae</i>	<i>Pork, medium fat, fresh</i>
FR009	Babi, daging, kurus, segar	<i>Sus scrofa domesticus</i>	<i>Sus</i>	<i>Suidae</i>	<i>Pork, lean, fresh</i>
FR010	Babi, ginjal, segar	<i>Sus scrofa domesticus</i>	<i>Sus</i>	<i>Suidae</i>	<i>Kidney, pork, fresh</i>
FR011	Babi, hati, segar	<i>Sus scrofa domesticus</i>	<i>Sus</i>	<i>Suidae</i>	<i>Liver, pork, fresh</i>
FR012	Bebek (itik), daging, segar	<i>Anas platyrhynchos domesticus</i>	<i>Anas</i>	<i>Anatidae</i>	<i>Duck, meat, fresh</i>
FR013	Bebek alabio, daging, segar	<i>Anas platyrhynchos domesticus</i>	<i>Anas</i>	<i>Anatidae</i>	<i>Duck, alabio, meat, fresh</i>
FR014	Belibis, daging, segar	<i>Dendrocygna arcuata</i>	<i>Dendrocygna</i>	<i>Anatidae</i>	<i>Whistling duck, meat, fresh</i>
FR015	Burung, sarang, segar				
FR016	Domba, daging, gemuk, segar	<i>Ovis aries</i>	<i>Ovis</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Lamb, meat, high fat, fresh</i>
FR017	Domba, daging, kurus, segar	<i>Ovis aries</i>	<i>Ovis</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Lamb, meat, low fat, fresh</i>
FR018	Domba, ginjal, segar	<i>Ovis aries</i>	<i>Ovis</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Kidney, lamb, fresh</i>
FR019	Kambing, daging, segar	<i>Capra hircus</i>	<i>Capra</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Goat, meat, fresh</i>
FR020	Kelinci, daging, segar	<i>lepus nigricollis</i>	<i>Lepus</i>	<i>Leporidae</i>	<i>Rabbit, meat, fresh</i>
FR021	Kerbau, daging, segar	<i>Bubalus bubalis</i>	<i>Bubalus</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Buffalo, meat, fresh</i>
FR022	Kuda, daging, segar	<i>Equus caballus</i>	<i>Equus</i>	<i>Equidae</i>	<i>Horse, meat, fresh</i>
FR023	Sapi, babat, segar	<i>Bos javanicus</i>	<i>Bos</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Tripe, fresh</i>
FR024	Sapi, daging, gemuk, segar	<i>Bos taurus</i>	<i>Bos</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Beef, high fat, fresh</i>
FR025	Sapi, daging, kurus, segar	<i>Bos taurus</i>	<i>Bos</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Beef, low fat, fresh</i>
FR026	Sapi, daging, lemak sedang, segar	<i>Bos taurus</i>	<i>Bos</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Beef, medium fat, fresh</i>
FR027	Sapi, daleman, segar	<i>Bos taurus</i>	<i>Bos</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Offal, beef, fresh</i>
FR028	Sapi, dideh/darah	<i>Bos taurus</i>	<i>Bos</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Black pudding (cow's blood), fresh</i>

## 5.6. DAGING DAN UNGGAS

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
FR029	Sapi, ginjal, segar	<i>Bos taurus</i>	<i>Bos</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Kidney, beef, fresh</i>
FR030	Sapi, keleponan, segar	<i>Bos taurus</i>	<i>Bos</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Tripe, beef, fresh</i>
FR031	Sapi, liver, segar	<i>Bos taurus</i>	<i>Bos</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Liver, beef, fresh</i>
FR032	Sapi, otak, segar	<i>Bos taurus</i>	<i>Bos</i>	<i>Bovidae</i>	<i>Brain, beef, fresh</i>
FR033	Sapi, usus, segar				
FR034	Ulat sagu segar	<i>Rhynchophorus ferrugineus</i>	<i>Rhynchophorus</i>	<i>Curculionidae</i>	<i>Caterpillar, sago palm, fresh</i>

## 5.7. IKAN, KERANG, DAN UDANG

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
GR001	Belut, segar	<i>Monopterus albus</i>	<i>Monopterus</i>	<i>Synbranchidae</i>	<i>Asian swamp eel, fresh</i>
GR002	Belut, laut, segar	<i>Macrotrema caligans</i>	<i>Macrotrema</i>	<i>Synbranchidae</i>	<i>Eel, fresh</i>
GR003	Cumi-cumi, segar	<i>Uroteuthis duvaucelii</i>	<i>Uroteuthis</i>	<i>Loligonidae</i>	<i>Squid, fresh</i>
GR004	Ikan bader, segar	<i>Barbonymus gonionotus</i>	<i>Barbonymus</i>	<i>Cyprinidae</i>	<i>Silver barb, fresh</i>
GR005	Ikan balong, segar				
GR006	Ikan bambangan, segar	<i>Lutjanus sanguineus</i>	<i>Lutjanus</i>	<i>Lutjanidae</i>	<i>Humphead Snapper, fresh</i>
GR007	Ikan bandeng, segar	<i>Chanos chanos</i>	<i>Chanos</i>	<i>Chanidae</i>	<i>Milkfish, raw</i>
GR008	Ikan banjar, segar				
GR009	Ikan baronang, segar	<i>Siganus lineatus</i>	<i>Siganus</i>	<i>Siganidae</i>	<i>Golden-lined spinefoot, fresh</i>
GR010	Ikan batung, segar	<i>Anguilla bicolor</i>	<i>Anguilla</i>	<i>Anguillidae</i>	<i>Indonesian-Shortfin Eel</i>
GR011	Ikan baung, segar	<i>Hemibagrus nemurus</i>	<i>Hemibagrus</i>	<i>Bagridae</i>	<i>Asian river catfish, fresh</i>
GR012	Ikan bawal, segar	<i>Pampus argenteus</i>	<i>Pampus</i>	<i>Stromateidae</i>	<i>Silver Pomfret, fresh</i>
GR013	Ikan belida, segar	<i>Chitala hypselonotus</i>	<i>Chitala</i>	<i>Notopteridae</i>	<i>Indonesian featherback, fresh</i>
GR014	Ikan beunteur, segar	<i>Barbodes binotatus</i>	<i>Barbodes</i>	<i>Cyprinidae</i>	<i>Spotted Barb, fresh</i>
GR015	Ikan biawan, segar	<i>Helostoma temmincki</i>	<i>Helostomma</i>	<i>Helostomatidae</i>	<i>Kissing goorami, fresh</i>
GR016	Ikan bubara, segar				
GR017	Ikan bilih, segar	<i>Mystacoleucus padangensis</i>	<i>Mystacoleucus</i>	<i>Cyprinidae</i>	<i>Minnows, fresh</i>
GR018	Ikan bulan-bulan, segar	<i>Megalops cyprinoides</i>	<i>Megalops</i>	<i>Megalopidae</i>	<i>Indo-Pacific Tarpon, fresh</i>
GR019	Ikan, cakalang, segar	<i>Katsuwonus pelamis</i>	<i>Katsuwonus</i>	<i>Scrombidae</i>	<i>Scipjack tuna, fresh</i>
GR020	Ikan cakalang, hati, segar	<i>Katsuwonus pelamis</i>	<i>Katsuwonus</i>	<i>Scrombidae</i>	<i>Scipjack tuna, fresh</i>
GR021	Ikan cakalang, jantung, segar	<i>Katsuwonus pelamis</i>	<i>Katsuwonus</i>	<i>Scrombidae</i>	<i>Scipjack tuna, fresh</i>
GR022	Ikan cakalang, perut, segar	<i>Katsuwonus pelamis</i>	<i>Katsuwonus</i>	<i>Scrombidae</i>	<i>Scipjack tuna, fresh</i>
GR023	Ikan daun, segar	<i>Nandus mercatus</i>	<i>Nandus</i>	<i>Nandidae</i>	<i>Leaffish, fresh</i>
GR024	Ikan ekor kuning, segar	<i>Caesio spp.</i>	<i>Caesio</i>	<i>Caseionidae</i>	<i>Yellowtail, fish, fresh</i>
GR025	Ikan gabus, segar	<i>Channa striata</i>	<i>Channa</i>	<i>Channidae</i>	<i>Asian snakehead, fresh</i>
GR026	Ikan heu, segar				
GR027	Ikan hitam, segar	<i>Labeo chrysophekadion</i>	<i>Labeo</i>	<i>Cyprinidae</i>	<i>Black Sharkminnow, fresh</i>
GR028	Ikan hiu, segar	<i>Carcharhinus spp.</i>	<i>Carcharhinus</i>	<i>Carcharhinidae</i>	<i>Fish, shark, fresh</i>

## 5.7. IKAN, KERANG, DAN UDANG

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
GR029	Ikan kacangan, segar				
GR030	Ikan kakap, segar				
GR031	Ikan kakatua, segar				
GR032	Ikan kalaban, segar	<i>Osteochilus melanopleura</i>	<i>Osteochilus</i>	<i>Cyprinidae</i>	<i>Minnows, fresh</i>
GR033	Ikan kamera (kakap merah), segar				
GR034	Ikan kapar, segar	<i>Belontia hasselti</i>	<i>Belontia</i>	<i>Osphronemidae</i>	<i>Malay Combtail, fresh</i>
GR035	Ikan kawalinya, segar	<i>Rastrelliger kanagurta</i>	<i>Rastrelliger</i>	<i>Scombridae</i>	<i>Indian mackerel, fresh</i>
GR036	Ikan keru-keru, segar	<i>Pao leiurus</i>	<i>Pao</i>	<i>Tetraodontidae</i>	<i>Puffers, fresh</i>
GR037	Ikan kima, segar	<i>Tridacna spp.</i>	<i>Tridacna</i>	<i>Tridacnidae</i>	<i>Clam, shell, fresh</i>
GR038	Ikan lais, segar	<i>Kryptopterus spp.</i>	<i>Kryptopterus</i>	<i>Siluridae</i>	<i>Sheatfish, fresh</i>
GR039	Ikan layang, segar	<i>Decapterus russelli</i>	<i>Decapterus</i>	<i>Carangidae</i>	<i>Indian scad, fresh</i>
GR040	Ikan layur, segar	<i>Tichiurus leptorus</i>	<i>Tichiurus</i>	<i>Trichiuridae</i>	<i>Hairtail, fresh</i>
GR041	Ikan lehoma, segar	<i>Rastrelliger kanagurta</i>	<i>Rastrelliger</i>	<i>Scombridae</i>	<i>Indian mackerel, fresh</i>
GR042	Ikan lemuru, segar	<i>Sardinella lemuru</i>	<i>Sardinella</i>	<i>Clupeidae</i>	<i>Bali sardinella, fresh</i>
GR043	Ikan lidah, segar	<i>Cynoglossus spp.</i>	<i>Cynoglossus</i>	<i>Cynoglossidae</i>	<i>Flatfishes, fresh</i>
GR044	Ikan malalugis, sehar				
GR045	Ikan mamar merah, segar				
GR046	Ikan mas, segar	<i>Cyprinus carpio</i>	<i>Cyprinus</i>	<i>Cyprinidae</i>	<i>Common carp, fresh</i>
GR047	Ikan mayong, segar				
GR048	Ikan mujahir, segar	<i>Oreochromis mossambicus</i>	<i>Oreochromis</i>	<i>Cichlidae</i>	<i>Mozambique tilapia, fresh</i>
GR049	Ikan nasu metti, segar				
GR050	Ikan oci, kembung, segar	<i>Rastrelliger kanagurta</i>	<i>Rastellliger</i>	<i>Scombridae</i>	<i>Indian mackerels, fresh</i>
GR051	Ikan paling, segar				
GR052	Ikan papuyu/betok, segar	<i>Anabas testudineus</i>	<i>Anabas</i>	<i>Anabantidae</i>	<i>Climbing perch, fresh</i>
GR053	Ikan patin, segar	<i>Pangasanodon hypophthalmus</i>	<i>Pangasanodon</i>	<i>Pangassidae</i>	<i>Striped catfish, fresh</i>
GR054	Ikan pmo, segar				
GR055	Ikan puntin, segar	<i>Bagrichthys spp.</i>	<i>Bagrichthys</i>	<i>Bagridae</i>	<i>Bagrdi catfish, fresh</i>
GR056	Ikan saluang, segar	<i>Rasbora spp.</i>	<i>Rasbora</i>	<i>Cyprinidae</i>	<i>Rasboras fish, fresh</i>

## 5.7. IKAN, KERANG, DAN UDANG

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
GR057	Ikan sarden, segar	<i>Sardinella spp.</i>	<i>Sardinella</i>	<i>Clupeidae</i>	<i>Herrings, fresh</i>
GR058	Ikan selar, segar	<i>Selaroides spp.</i>	<i>Selaroides</i>	<i>Carangidae</i>	<i>Scadfish, fresh</i>
GR059	Ikan sepat, segar	<i>Trichopodus pectoralis</i>	<i>Trichogaster</i>	<i>Belontiidae</i>	<i>Snakeskin gourami, fresh</i>
GR060	Ikan sidat, segar	<i>Anguilla bicolor</i>	<i>Anguilla</i>	<i>Anguillidae</i>	<i>Shortfin Eel, fresh</i>
GR061	Ikan sunu, segar	<i>Plectropomus leopardus</i>	<i>Plectropomus</i>	<i>Serranidae</i>	<i>Leopard coralgrouper, fresh</i>
GR062	Ikan tahuman, segar				
GR063	Ikan tarmon, segar				
GR064	Ikan telan, segar	<i>Mastacembelus unicolor</i>	<i>Mastacembelus</i>	<i>Mastacembelidae</i>	<i>spiny eel, fresh</i>
GR065	Ikan tembang, segar	<i>Ethmalosa fimbriata</i>	<i>Ethmalosa</i>	<i>Clupeidae</i>	<i>Bonga shad, fresh</i>
GR066	Ikan tempahas, segar				
GR067	Ikan terbang, segar	<i>Cypselurus spp.</i>	<i>Cypselurus</i>	<i>Exocoetidae</i>	<i>Flyingfishes, fresh</i>
GR068	Ikan teri, segar	<i>Engraulis spp.</i>	<i>Engraulis</i>	<i>Engraulidae</i>	<i>Anchovies, fresh</i>
GR069	Ikan titang, segar	<i>Scathopagrus argus</i>	<i>Scathopagrus</i>	<i>Scatophagidae</i>	<i>Spotted scat, fresh</i>
GR070	Ikan tongkol, segar	<i>Euthynnus affinis</i>	<i>Euthynnus</i>	<i>Scombridae</i>	<i>Tuna, fresh</i>
GR071	Ikan turi, segar				
GR072	Keong, segar	<i>Pila ampullacea</i>	<i>Pila</i>	<i>Ampullariidae</i>	<i>Snail, fresh</i>
GR073	Kepiting, segar	<i>Scylla spp.</i>	<i>Scylla</i>	<i>Portunidae</i>	<i>Crab, fresh</i>
GR074	Kerang, segar				
GR075	Kodok, segar	<i>Fejervarya cancrivora</i>	<i>Fejervarya</i>	<i>Dicroglissidae</i>	<i>Frog, fresh</i>
GR076	Kura-kura, segar	<i>Cuora amboinensis</i>	<i>Cuora</i>	<i>Geomydidae</i>	<i>Turtles, fresh</i>
GR077	Kuro, segar	<i>Polydactylusplebeius</i>	<i>Polydactylus</i>	<i>Polynemidae</i>	<i>Threadfin, fresh</i>
GR078	Lokan, segar				
GR079	Rajungan, segar				
GR080	Rebon, udang kecil, segar				
GR081	Rusip				
GR082	Udang galah, segar	<i>Macrobrachium rosenbergii</i>	<i>Macrobrachium</i>	<i>Palaemonidae</i>	<i>Giant river prawn, fresh</i>
GR083	Udang, besar, segar	<i>Penaeus monodon</i>	<i>Penaeus</i>	<i>Pennaidae</i>	<i>Tiger prawn, fresh</i>
GR084	Udang, segar	<i>Penaeus merguinensis</i>	<i>Penaeus</i>	<i>Pennaidae</i>	<i>Shrimp, fresh</i>

## 5.7. IKAN, KERANG, DAN UDANG

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
GP002	Belut goreng	<i>Monopterus albus</i>	<i>Monopterus</i>	<i>Synbranchidae</i>	<i>Asian swamp eel, fresh</i>
GP003	Cumi-cumi goreng	<i>Loligo indica</i>	<i>Loligo</i>	<i>Longinidae</i>	<i>Squid, fried</i>
GP006	Ikan baung bakar	<i>Hemibagrus nemurus</i>	<i>Hemibagrus</i>	<i>Bagridae</i>	<i>Asian river catfish, fresh</i>
GP007	Ikan belida bakar	<i>Chitala borneensis</i>	<i>Chitala</i>	<i>Notopteridae</i>	<i>Indonesian featherback, fresh</i>
GP008	Ikan cakalang asap, mentah	<i>Katsuwonus pelamys</i>	<i>Katsuwonus</i>	<i>Scrombidae</i>	<i>Skipjack tuna, fish, smoked, raw</i>
GP009	Ikan cakalang asin, mentah	<i>Katsuwonus plelamys</i>	<i>Katsuwonus</i>	<i>Scrombidae</i>	<i>Skipjack tuna, fish, salted, raw</i>
GP011	Ikan gabus asap, mentah	<i>Channa striata</i>	<i>Channa</i>	<i>Channidae</i>	<i>Asian snakehead, fish, smoked</i>
GP012	Ikan gabus, kering	<i>Channa striata</i>	<i>Channa</i>	<i>Channidae</i>	<i>Asian snakehead, fish, dried</i>
GP014	Ikan hiu, kering	<i>Carcharhinus falciformis</i>	<i>Carcharhinus</i>	<i>Carcharhinidae</i>	<i>Shark, fish, dried</i>
GP015	Ikan katombo, asin	<i>Lethrinus spp.</i>	<i>Lethrinus</i>	<i>Lethrinidae</i>	<i>Pargy, fish, salted</i>
GP026	Ikan pepetek, mentah	<i>Leiognathus spp.</i>	<i>Leiognathus</i>	<i>Leiognathidae</i>	<i>Ponyfish, fresh</i>
GP032	Ikan sale lais, mentah	<i>Kryptopterus spp.</i>	<i>Kryptopterus</i>	<i>Siluridae</i>	<i>Sheatfish</i>
GP033	Ikan saluang, kering, mentah	<i>Rasbora spp.</i>	<i>Rasbora spp.</i>	<i>Cyprinidae</i>	<i>Rasborafish</i>
GP035	Ikan selar kuning, cue, mentah	<i>Seriolima nigrofasciata</i>	<i>Seriolina</i>	<i>Carangidae</i>	<i>Black-banded trevally</i>
GP036	Ikan selar, kering, mentah	<i>Selaroides spp.</i>	<i>Selaroides</i>	<i>Carangidae</i>	<i>Trevally yellow-banded</i>
GP037	Ikan sepat, kering, mentah	<i>Trichopodus pectoralis</i>	<i>Trichogaster</i>	<i>Belontiidae</i>	<i>Siamese gourami</i>
GP038	Ikan sunu, asin, mentah	<i>Plectropomus leopardus</i>	<i>Plectropomus</i>	<i>Serranidae</i>	<i>Coral trout</i>
GP042	Ikan teri, kering, mentah	<i>Engraulis spp.</i>	<i>Engraulis</i>	<i>Engraulidae</i>	<i>Anchovy</i>
GP055	Betok wadi, masakan	<i>Anabas testudineus</i>	<i>Anabas</i>	<i>Anabantidae</i>	<i>Climbing gouramy</i>

## 5.8. TELUR

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
HR001	Telur ayam kampung, segar	<i>Gallus gallus domesticus</i>	<i>Gallus</i>	<i>Phasianidae</i>	<i>Feral chicken, egg, fresh</i>
HR002	Telur ayam ras, segar	<i>Gallus gallus domesticus</i>	<i>Gallus</i>	<i>Phasianidae</i>	<i>Domestic chicken, egg, fresh</i>
HR003	Telur ayam ras, bagian kuning, segar	<i>Gallus gallus domesticus</i>	<i>Gallus</i>	<i>Phasianidae</i>	<i>Domestic chicken, egg, yolk, raw</i>
HR004	Telur ayam ras, bagian putih, segar	<i>Gallus gallus domesticus</i>	<i>Gallus</i>	<i>Phasianidae</i>	<i>Domestic chicken, egg, white, raw</i>
HR005	Telur bebek alabio, segar	<i>Anas platyrhynchos domesticus</i>	<i>Anas</i>	<i>Anatidae</i>	<i>Duck, alabio, egg, fresh</i>
HR006	Telur bebek , bagian kuning, segar	<i>Anas platyrhynchos domesticus</i>	<i>Anas</i>	<i>Anatidae</i>	<i>Duck, egg, yolk, fresh</i>
HR007	Telur bebek, bagian putih, segar	<i>Anas platyrhynchos domesticus</i>	<i>Anas</i>	<i>Anatidae</i>	<i>Duck, egg, white, fresh</i>
HR008	Telur bebek tambak, segar	<i>Anas platyrhynchos domesticus</i>	<i>Anas</i>	<i>Anatidae</i>	<i>Domestic duck, egg, fresh</i>
HR009	Telur burung maleo, segar	<i>Macrocephalon maleo/Eulipoa wallacei?</i>	<i>Macrocephalon</i>	<i>Megapodiidae</i>	<i>Maleo, bird, egg, fresh</i>
HR010	Telur penyu, segar	<i>Chelonia mydas</i>	<i>Chelonia</i>	<i>Cheloniidae</i>	<i>Turtle, egg</i>
HR011	Telur burung puyuh, segar	<i>Coturnix communis</i>	<i>Coturnix</i>	<i>Phasianidae</i>	<i>Quail, egg, fress</i>
HP002	Telur bebek, asin, mentah	<i>Anas boschas domesticus</i>	<i>Anas</i>	<i>Anatidae</i>	<i>Duck, egg, salted, raw</i>
HP004	Telur ikan, asin, mentah	<i>Moolgarda seheli</i>	<i>Moolgarda</i>	<i>Mugilidae</i>	<i>Roe, (fish egg), fresh</i>

## 5.10. MINYAK/LEMAK

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
KR001	Kelapa setengah tua, daging, segar	<i>Cocos nucifera</i>	<i>Cocos</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Coconut flesh, half mature, fresh</i>
KR002	Kelapa tua, daging, segar	<i>Cocos nucifera</i>	<i>Cocos</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Coconut, flesh, old, fresh</i>
KR003	Lemak babi ( <i>lard</i> )				<i>Pork, fat, lord</i>
KR004	Lemak babi ( <i>bacon</i> )				<i>Pork, fat, bacon</i>
KR005	Lemak ikan				<i>Fish, fat</i>
KR006	Lemak kerbau (lemak sapi)				<i>Fat, buffalo</i>
KR007	Minyak hiu, hati				<i>Shark, fish, liver, oil</i>
KR008	Minyak ikan				<i>Fish, oil</i>
KR009	Minyak kacang tanah	<i>Arachnis hypogaea</i>	<i>Arachnis</i>	<i>Leguminosae</i>	<i>Peanut oil</i>
KR010	Minyak kedelai	<i>Glycine max</i>	<i>Glycine</i>	<i>Leguminosae</i>	<i>Soybean oil</i>
KR011	Minyak kelapa	<i>Cocos nucifera</i>	<i>Cocos</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Coconut oil</i>
KR012	Minyak kelapa sawit	<i>Elaeis guineensis</i>	<i>Elaeis</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Palm oil</i>
KR013	Minyak wijen	<i>Sesamum orientale</i>	<i>Sesamum</i>	<i>Pedaliaceae</i>	<i>Sesame oil</i>
KR014	Minyak zaitun	<i>Olea europaea</i>	<i>Olea</i>	<i>Oleacea</i>	<i>Olive oil</i>
KP001	Margarin				<i>Butter</i>
KP002	Mentega				<i>Margarine</i>
KP003	Santan (dengan air)	<i>Cocos nucifera</i>	<i>Cocos</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Coconut milk mixed with water</i>
KP004	Santan murni	<i>Cocos nucifera</i>	<i>Cocos</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Coconut milk, pured</i>

## 5.11. KONFEKSIONERI

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
MP001	Coklat manis, batang	<i>Theobroma cacao</i>	<i>Theobroma</i>	<i>Malvaceae</i>	<i>Chocolate, bar</i>
MP002	Coklat pahit, batang	<i>Theobroma cacao</i>	<i>Theobroma</i>	<i>Malvaceae</i>	<i>Chocolate, dark, bar</i>
MP003	Coklat susu, batang	<i>Theobroma cacao</i>	<i>Theobroma</i>	<i>Malvaceae</i>	<i>Chocolate, dairy milk, bar</i>
MP004	Coklat bubuk	<i>Theobroma cacao</i>	<i>Theobroma</i>	<i>Malvaceae</i>	<i>Cacao, powder</i>
MP005	Gula aren	<i>Arenga pinnata</i>	<i>Arenga</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Sugar, palm</i>
MP006	Gula kelapa				
MP007	Gula putih	<i>Saccharum officinarum</i>	<i>Saccharum</i>	<i>Graminae</i>	<i>Sugar cane</i>
MP008	Jam, selai				<i>Jam</i>
MP009	Kopi bubuk instan	<i>Coffea spp.</i>	<i>Coffea</i>	<i>Rubiaceae</i>	<i>Coffee, instant</i>
MP010	Madu				<i>Honey</i>
MP011	Markisa squash				
MP012	Markisa squash, BD	<i>Passiflora edulis</i>	<i>Passiflora</i>	<i>Passifloraceae</i>	<i>Squash, markisa</i>
MP013	Melase				
MP014	Sirup				<i>syrup</i>
MP015	Sirup pirous				<i>syrup, pirous</i>
MP016	Teh hijau daun kering	<i>Camellia sinensis</i>	<i>Camellia</i>	<i>Theaceae</i>	<i>Tea, leaf, green, dried</i>
MP017	Teh hitam daun kering				<i>tea, leaf, black, dried</i>
MP018	Teh melati daun kering				<i>Tea, jasmine, black, dried</i>

## 5.12. BUMBU

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
NR001	Asam arang coklat, segar				
NR002	Asam arang merah, segar	<i>Garcinia xanthochymus</i>	<i>Garcinia</i>	Guttiferae/ Clusiaceae	Mysore Gamboge, fresh
NR003	Asan kandis, kering	<i>Garcinia xanthochymus</i>	<i>Garcinia</i>	Guttiferae/ Clusiaceae	Mysore Gamboge, dry
NR004	Asam kandis, segar	<i>Garcinia xanthochymus</i>	<i>Garcinia</i>	Guttiferae/ Clusiaceae	Mysore Gamboge, fresh
NR005	Asam masak pohon, segar	<i>Tamarindus indica</i>	<i>Tamarindus</i>	Fabaceae	Tamarind, fresh
NR006	Asam payak, segar	<i>Eleiodoxa conferta</i>	<i>Eleiodoxa</i>	Arecaceae	Asam paya/ kelubi/ kuwai-kuwai
NR007	Bawang merah	<i>Allium fistulosum</i>	<i>Allium</i>	Amaryllidaceae	Shallot
NR008	Bawang putih	<i>Allium sativum</i>	<i>Allium</i>	Amaryllidaceae	Garlic
NR009	Boros kunci	<i>Boesenbergia rotunda</i>	<i>Boesenbergia</i>	Zingiberaceae	Rhizomes / Kaemper / Chinesedey
NR010	Boros laja	<i>Alpinia galanga</i>	<i>Alpinia</i>	Zingiberaceae	Rhizomes / Galanga
NR011	Cabai gembor merah	<i>Capsicum pubescens</i>	<i>Capsicum</i>	Solanaceae	Chili papper
NR012	Cabai hijau segar	<i>Capsicum annum</i>	<i>Capsicum</i>	Solanaceae	Chili papper
NR013	Cabai merah kering	<i>Capsicum annum</i>	<i>Capsicum</i>	Solanaceae	Chili papper
NR014	Cabai merah segar	<i>Capsicum annum</i>	<i>Capsicum</i>	Solanaceae	Chili papper
NR015	Cabai rawit segar	<i>Capsicum frutescen</i>	<i>Capsicum</i>	Solanaceae	Chili papper
NR016	Cengkeh kering	<i>Syzygium aromaticum</i>	<i>Syzygium</i>	Myrtaceae	Cloves, dried
NR017	Daun salam, bubuk	<i>Syzygium polyanthum</i>	<i>Syzygium</i>	Myrtaceae	Bay-leaf
NR018	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>	<i>Zingiber</i>	Zingiberaceae	Ginger, root
NR019	Kemiri	<i>Aleurites maluccana</i>	<i>Aleurites</i>	Eupobiaceae	Candle nut
NR020	Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i>	<i>Coriandrum</i>	Apiaceae	Coriander, seed
NR021	Kluwek	<i>Pangium edule</i>	<i>Pangium</i>	Achariaceae	Pucungmit
NR022	Kunyit	<i>Curcuma longa</i>	<i>Curcuma</i>	Zingiberaceae	Turmeric
NR023	Merica	<i>Piper nigrum</i>	<i>Piper</i>	Piperaceae	Pepper
NR024	Pala biji	<i>Myristica fragrant</i>	<i>Myristica</i>	Myristicaceae	Nutmeg
NP001	Balichong				Tiny shrimp fermented
NP002	Bekasam				Tiny shrimp fermented
NP003	Bekasang				Fermented fish
NP004	Cuka				vinegar

## 5.12. BUMBU

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
NP005	Kecap	<i>Glycine max</i>	<i>Glycine</i>	<i>Fabaceae</i>	<i>Soyabean sauce</i>
NP006	Petis ikan				<i>fish, fermented, paste (petis)</i>
NP007	Petis udang kering				<i>shrimp, fermented, dried (petis)</i>
NP008	Petis udang pasta				<i>shrimp, fermented, paste (petis)</i>
NP009	Saos tomat				<i>Tomato, sauce</i>
NP010	Tempoya	<i>Durio zibethinus</i>	<i>Durio</i>	<i>Malvaceae</i>	<i>durian, fermented</i>
NP011	Terasi (udang)				<i>Fish, fermented, paste (terasi)</i>

### 5.13. MINUMAN

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	NAMA LATIN			NAMA INGGRIS
		SPESIES	GENUS	FAMILI	
QR001	Kelapa muda, air, segar	<i>Cocos nucifera</i>	<i>Cocos</i>	<i>Arecaceae</i>	<i>Coconut, young, water, fresh</i>

## 6. GLOSARI PRODUK DAN MASAKAN DAERAH

### 6.1. SEREALIA

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
AP003	Beras, tapai	Nasi yang difermentasi 2-3 hari dengan ragi dibungkus daun pisang
AP008	Jagung, bihun/Jawa Barat	Bihun, produk setengah jadi berbahan dasar tepung jagung
AP009	Jagung, nasi/Jawa Tengah	Nasi yang berasal dari beras berbahan dasar jagung pipil
AP016	Ketan hitam, tapai	Ketan hitam matang yang difermentasi 2-3 hari dengan ragi dibungkus daun pisang
AP018	Ketan putih, tapai	Ketan putih matang yang difermentasi 2-3 hari dengan ragi dibungkus daun pisang
AP023	Misoa	Seperti mie, bentuk pipih
AP026	Amparan, tatak/Kalimantan Selatan	Seperti kue talam. Berbahan dasar tepung beras, santan, dan pisang
AP027	Apang kukus, kue	Seperti kue mangkok. Berbahan dasar tepung beras, santan dan gula merah yang diolah dengan cara di kukus
AP028	Apem, kue	Seperti kue mangkok. Berbahan dasar tepung beras, santan dan gula merah yang diolah dengan cara di kukus
AP031	Bakwan	Di Jawa Barat disebut bala-bala; di Jawa Timur disebut ote-ote. Berbahan dasar campuran tepung terigu dan sayuran yang diolah dengan cara di goreng
AP032	Bantal/NTB	Jajanan dari ketan dan kacang tolo dibungkus daun kelapa diolah dengan cara dikukus. (Lontong ketan dan kacang)
AP033	Baruasa/Makasar	Kue kering berbahan dasar tepung beras, gula pasir, telur, kelapa parut diolah dengan cara dipanggang
AP034	Batar daan/Timor Leste	Semacam bubur jagung yang dilengkapi dengan campuran daging, kacang tanah, sayuran, dan belimbing
AP035	Bika ambon/Medan	Kue basah berbahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, ragi, gula pasir, telur, santan diolah dengan cara dipanggang
AP036	Bingka/Banjarmasin, Kalimantan Selatan	Seperti kue lumpur. Berbahan dasar tepung terigu, kentang, telur, santan, gula, garam
AP037	Bobengka/Sulawesi Utara	Berbahan dasar tepung terigu, gula merah/gula kelapa, kenari yang diolah dengan cara dipanggang
AP038	Bolu peco/Makassar	Berbahan dasar tepung terigu atau tepung ketan dengan gula merah yang diolah dengan cara dikukus
AP039	Brem/Madiun	Sari dari fermentasi ketan hitam atau ketan putih
AP040	Bubur tinotuan/Manado	Bubur berisi beras, singkong, jagung, labu kuning, kangkung, daun gedi, daun leilem, daun kemangi.
AP042	Cangkuning	Seperti kue bugis. Berbahan dasar tepung ketan hitam
AP043	Dodol bali	Bahan dasar: Tepung beras ketan, kacang tanah, gula merah, gula pasir, santan, dengan kemasan daun jagung
AP044	Dodol galamai/Sumatera Barat	Bahan dasar: Tepung beras ketan, gula, dan santan
AP045	Dodol kedondong	Bahan dasar: Tepung beras ketan, gula, santan, kedondong
AP046	Dodol manado	Nama lain: Dodol amuran. Bahan dasar: Tepung ketan putih, gula, santan, kenari atau kacang lainnya

## 6.1. SEREALIA

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
AP047	Emping beras/Ketapang	Beras disangrai kemudian ditumbuk dengan alu di dalam lesung kayu. Makanan ini dihidangkan dengan cara digoreng dicampur kelapa dan gula merah
AP048	Gemblong	Bahan dasar: Beras ketan, kelapa, gula merah
AP049	Gendar goreng	Kerupuk dari nasi/beras
AP050	Intip goreng	Nasi kering dengan gula merah
AP051	Jagung gerontol	Pipil jagung kering direbus disajikan dengan kelapa parut, gula pasir, dan garam
AP052	Jagung titi/NTT	Jagung pipil disangrai kemudian dipipihkan
AP054	Kikicak/Banjarmasin	nama lain hintakungkaruang, seperti candil berbahan dasar tepung ketan, terigu dan gula merah
AP055	Kambose/Sulawesi Tenggara	Jagung pipil direbus
AP056	Kapuasa	Jagung pipil direbus dengan santan bersama kacang merah
AP058	Kelepon	Bahan dasar: Tepung beras/ketan, parutan kelapa, gula merah (bentuk bulat hijau isi cairan gula merah)
AP060	Ketoprak/Jakarta	Bahan utama ketupat, tahu goreng,bihun dan tauge yang diseduh, saus kacang
AP061	Ketupat kandangan/Banjarmasin	Ketupat dengan kuah santan dan ayam
AP062	Koya	Kue kering. Bahan dasar: kacang kedelai sangrai dihaluskan dan dicampur gula halus kemudian dipanggang.
AP064	Koyabu/Manado	Bahan dasar: Tepung ketan putih, kelapa, dan gula merah. Dibungkus dengan daun pandan segitiga dan dikukus
AP065	Kue ali	Bentuk seperti donat kecil (kue cincin). Bahan dasar: tepung beras dan gula merah
AP067	Kue gelang/Minahasa utara	Bahan dasar: Terigu, kacang tanah, gula jawa, santan, kuning telur, bentuk seperti donat
AP068	Kue jahe	Kukis dari terigu, gula merah, jahe
AP069	Kue kelapa	Kue kering berbahan dasar kelapa parut sangrai dicampur telur, gula halus, mentega dan terigu kemudian dipanggang
AP071	Kue ku temu/Tionghoa	Kue basah. Bahan dasar kue: tepung ketan, gula halus, dan pewarna merah. Bahan isi kue: kacang hijau kupas dan gula halus. Diolah dengan cara dikukus
AP072	Kue lumpur	Bahan dasar: Terigu, kentang, telur, santan diolah dengan cara panggang
AP073	Kue pelita/Makasar	Bahan dasar: Tepung beras, nangka, santan, dan garam seperti talam
AP074	Kue putu cangkir/Makasar	Bahan dasar: Tepung beras, kelapa, gula merah
AP076	Kue timphan/Aceh	Bahan dasar: Tepung ketan, santan, isi nangka/unti,dll. Dibungkus dengan daun pisang memanjang dan dikukus
AP078	Lapis legit	Nama lain: Spekkoek. Sejenis kue berbahan dasar tepung terigu, kuning telur, gula, dan mentega atau margarin. Umumnya berwarna kuning dan coklat
AP079	Lupis ketan	Bahan dasar: Ketan, gula jawa, kelapa

## 6.1. SERALIA

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
AP080	Manan samin/Palembang	Bolu ubi
AP081	Martabak India	Martabak telur, kuah kari
AP082	Martabak Mesir	Martabak telur
AP083	Masekat/Aceh	Meuseukat/septi dodol. Bahan dasar: gula, tepung terigu, nanas, jeruk peras, mentega.
AP084	Mie Aceh rebus	Sama dengan mie rebus, tapi berempah (bumbu aceh)
AP088	Mie pangsit basah	Mie ayam dengan pangsit basah
AP089	Nasi gemuk/Jambi	Nasi berbumbu mirip nasi uduk (beras dan santan)
AP090	Nasi gurih/Medan	Beras yang dimasak dengan santan
AP091	Nasi minyak	Palembang: Nasi dengan minyak samin. Jambi: Nasi minyak dimakan dengan kuah kari
AP092	Nasi rames/Padang	Nasi lengkap dengan sayur dan lauknya
AP093	Nopia spesial	Kue kering. Bahan dasar: Tepung terigu dibentuk bulat diisi gula merah dan dipanggang
AP094	Onde-onde	Kue dari tepung ketan, tepung beras, gula pasir, garam, dibentuk bulat diisi kacang hijau, gula pasir, dilumuri biji wijen, dan digoreng
AP095	Padamaran/Jambi	Kue basah berbahan dasar tepung beras, santan, gula merah, air daun suji, dikukus dalam daun pisang
AP096	Pastel	Kue dengan kulit tepung terigu, diisi sayuran atau soun atau ayam, dan digoreng. Di Makassar dikenal dengan Jalangkote
AP097	Pulut	Bahan dasar: Beras ketan putih dengan santan dimasak dengan cara dikukus
AP098	Pundut nasi/Banjarmasin	Nasi yang dimasak dengan santan dan kelapa parut, sedikit gula pasir
AP099	Putri hijau (lebih ke seralia)	Kue basah. Bahan dasar: Beras ketan putih, santan. Bahan lapisan: Telur, gula pasir dan santan. Dikukus
AP100	Putri selat/Sumatera	Kue berbahan dasar tepung beras dan sagu, santan, gula pasir, dikukus seperti kue lapis/talam dengan tampilan berwarna-warni
AP101	Putu sopa/Bugis	(Putu soppa). Bahan dasar: Beras ketan, tepung beras diolah dengan cara dikukus dan diberi kelapa parut
AP102	Renggi goreng/Jawa	Kerupuk ketan. Nama lain rengginang. Bahan dasar: Nasi ketan dibentuk bulat tipis yang dikukus, lalu dijemur, dan setelah itu digoreng
AP103	Roti boong/Medan	Kue seperti donat berbentuk bulat lonjong dengan proses digoreng berbahan dasar tepung terigu, gula pasir, telur ayam, mentega, air soda, dan ragi
AP105	Sarimuka/Kalimantan Selatan	Kue basah. Bahan dasar: Beras ketan, gula merah, gula pasir, santan, telur ayam diolah dengan cara dikukus
AP106	Spaghetti/Italia	Salah satu jenis pasta. Berbentuk panjang seperti lidi berbahan dasar terigu dan air.
AP107	Srikaya ketan	Nama lain: Srikaya pulut. Kue basah terdiri dari 2 lapisan. Lapisan bawah: Beras ketan dan santan. Lapisan atas srikaya: Telur ayam, terigu, gula pasir, dan santan. Diolah dengan cara dikukus
AP108	Sunduk lawang/Pontianak	Kue basah berbahan dasar tepung beras, kanji, gula merah, santan dibungkus daun pisang. Diolah dengan cara dikukus
AP110	Tipa-tipa/Sumatera Utara	Seperti emping beras. Bahan dasar: Beras dari padi muda disangrai lalu ditumbuk kemudian ditambah kelapa parut dan gula putih

## 6.1. SEREALIA

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
AP111	Wajit camilan/Jawa Barat	Seperti dodol. Bahan dasar: Tepung ketan, gula merah, kelapa dibungkus kulit jagung berbentuk segitiga
AP112	Widaran	Kue kering dengan rasa manis dan gurih. Bahan dasar: Tepung ketan putih, santan, dan telur ayam. Untuk jenis manis ditambah gula. Diolah dengan cara digoreng
AP113	Wingko babat/Jawa	Kue basah berbahan dasar: tepung ketan, gula pasir, tepung kanji, santan, parutan kelapa muda. Diolah dengan cara dipanggang
AP114	Yangko/Yogyakarta	Bahan dasar: Tepung ketan, tepung maizena, santan, pewarna makanan. Bahan isi: Kacang tanah, gula pasir. Diolah dengan cara dikukus lalu dibalut tepung gula. Berbentuk kotak dan kenyal

## 6.2. UMBI BERPATI

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
BP013	Bagea kelapa asin/Ambon	Kue berbahan dasar sagu, kelapa, dan garam
BP014	Bagea kelapa manis/Ambon	Kue berbahan dasar sagu, kelapa, dan gula
BP015	Bagea kenari asin/Sulawesi dan Ambon	Kue berbahan dasar sagu, kelapa, garam, dan kenari
BP016	Bagea kenari manis/Sulawesi dan Ambon	Kue berbahan dasar sagu, kelapa, gula, dan kenari
BP019	Beras cerdas/Jawa Timur	Bahan dasar: Tepung jagung dan tepung mocaf dengan perbandingan 40 : 60
BP020	Beras ganyong/Bengkulu	Pangan tunggal terolah/ produk yang berbahan baku ganyong dan jagung
BP021	Beras siger/Lampung	Bahan dasar singkong
BP022	Biji nangka atau biji salak	Nama lain: candil. Bahan dasar: ubi, tapioka, berkuah air gula jawa dan santan
BP023	Bubur sagu/Ambon	Bubur dari sagu lempang, gula merah dan santan
BP024	Cassavastick	Singkong di potong panjang-panjang diberi garam. Diolah dengan cara digoreng
BP026	Gatot/Jawa Timur	Bahan dasar gaplek (singkong dijemur), direndam air kapur sirih, dikukus, biasanya ditaburi parutan kelapa yang ditambah gula pasir dan serutan gula merah.
BP027	Geblek/Yogyakarta	Makanan ringan berbentuk angka 8. Bahan dasar tepung tapioka /pati singkong
BP028	Getuk goreng/Sokaraja, Purwokerto	Bahan dasar: Singkong dan dibumbui gula kelapa
BP029	Getuk singkong	Singkong rebus yang ditumbuk dicampur kelapa dan gula merah
BP030	Gurandil/Bandung	Bahan dasar: tepung tapioka dan parutan kelapa. Berbentuk lonjong kecil atau bulat kecil warna-warni, ditaburi gula pasir. Diolah dengan cara direbus
BP031	Kabuto	Singkong dijemur (ujan-panas), sampai berwarna hitam (gatot) lalu dikukus dan setelah itu ditaburi dengan kelapa parut
BP032	Kapurung/Sulawesi Selatan	Bahan dasar: Tepung sagu seperti papeda. Campuran ikan atau daging ayam atau udang dan aneka sayuran (bayam, kacang panjang, daun kacang, jantung)
BP033	Kecimpring singkong goreng/Bandung	Seperti kerupuk singkong. Singkong diparut dicampur dengan bumbu, dipipikan, dikukus, dijemur dan digoreng
BP041	Kerupuk kemplang (ikan) mentah/ Palembang	Bahan dasar: Tepung sagu dan ikan, di olah dengan cara dibakar
BP046	Kue bangket/Bangka	Kue kering berbahan dasar: Tepung sagu, santan, gula merah, gula pasir, wijen, dan telur. Diolah dengan cara dipanggang
BP047	Kue putu singkong	Kue basah berbahan dasar telur, singkong, terigu, gula merah, kelapa parut. Diolah dengan cara dikukus
BP048	Lanting getuk/Kebumen	Kue kering berbahan dasar singkong yang dikukus lalu dihaluskan dengan bumbu, dijemur dan digoreng. Biasanya berbentuk angka 8
BP049	Mi golosor	Mie sagu, dibuat seperti mie goreng dengan sambal kacang
BP050	Mie bendo/Yogyakarta	Mie berbahan dasar singkong dan gaplek
BP051	Mie sagu/Riau	Mie berbahan dasar sagu

## 6.2. UMBI BERPATI

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
BP052	Ongol-ongol sagu	Kue basah berbahan dasar sagu direbus dengan gula merah dan ditaburi kelapa parut kukus
BP053	Oyek/Jawa Tengah	Seperti beras yang berasal dari gapelek (singkong yang dijemur)
BP054	Papeda, Tawaro/Papua	Tepung sagu, dibubur
BP055	Rasbi (beras ubi)/Sumatera Selatan	Bahan dasar ubi jalar
BP056	Rasi (beras singkong)/Jawa Barat	Bahan dasar singkong/ubi kayu
BP057	Sagu forno/Papua	Kue kering. Nama lain sagu forna (nama balok cetakan) atau sagu lempeng (bentuk lempengan). Tepung sagu dihaluskan, dimasukkan ke dalam cetakan, dibakar, bagian tengah dilubangi diberi gula merah
BP058	Sagu lemak (kue sagon)/Riau	Bahan dasar: Sagu, Kelapa, Telur
BP059	Sagu manis	Sagu dipanggang + kelapa parut + gula (seperti kue bandros)
BP060	Sagu rendang/Riau	Suatu produk sagu
BP061	Sagu sinole/Ambon	Nama lain karu-karu. Seperti dadar gulung. Sagu yang dicampur parutan kelapa, pala bubuk, kenari, dan gula aren
BP063	Tapai singkong	Fermentasi singkong
BP064	Tepung arrowroot	Tepung dari arrowroot (umbi)
BP065	Tepung ganyong/Bengkulu	Bahan dasar dari ganyong
BP066	Tepung gapelek/Sumatera Selatan	Bahan dasar dari gapelek (singkong dijemur)
BP068	Tepung mocaf/Jawa Timur	Bahan dasar dari singkong
BP069	Tepung sente/Banten	Bahan dasar dari talas
BP071	Tepung tales beneng/Sumatera Selatan	Bahan dasar dari gapelek (singkong dijemur)/ talas beneng
BP072	Tepung ubi ungu/Banten	Bahan dasar ubi jalar ungu
BP073	Tiwul/Yogyakarta	Berbahan dasar dari gapelek (singkong dijemur) ditambah tepung kacang hijau dan gula merah

### 6.3. KACANG-KACANGAN

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
CP023	Dodol Banjarmasin	Nama lain: Dodol kandangan. Bahan dasar: Gula pasir, agar-agar, susu kental manis, santan, kacang tanah
CP024	Emping (kerupuk melinjo)	Bahan dasar: Biji melinjo dihaluskan, dicetak, dijemur, dan digoreng
CP025	Emping komak/Lombok	Seperti emping melinjo namun berbahan dasar kacang komak. Khas lombok
CP027	Enting-enting gepuk kacang tanah/ Salatiga	Kacang tanah yang telah dipanaskan dalam cairan gula kental, digepuk di atas landasan batu. Berbentuk empat persegi panjang setebal 15 cm
CP029	Geplak/Yogyakarta	Parutan kelapa kasar dengan gula pasir
CP030	Geplak jahe/Yogyakarta	Parutan kelapa kasar dengan gula pasir dan jahe
CP031	Kacang atom	Bahan dasar: Kacang tanah kupas yang dibalur telur dan terigu kemudian digoreng
CP032	Kacang goyang/Manado	Bahan dasar: Kacang tanah digoyang di bawah lelehan gula yang telah di beri pewarna untuk membuat kacang goyang menjadi berwarna warni
CP034	Kacang sukro	Kacang atom dengan merk dagang "sukro"
CP036	Keju kacang tanah ( <i>peanut butter</i> )	Nama lain: Selai kacang atau pindakaas. Bahan dasar kacang tanah yang dihaluskan dicampur dengan gula
CP037	Kembang tahu	Produk sampingan proses perebusan kedelai yang diambil dari endapan yang terkumpul di permukaan air perebusan kedelai
CP050	Moon tahu/Tionghoa	Tumisan terdiri dari campuran tahu, telur, ayam, kaldu, dan bahan-bahan lainnya dikentalkan dengan tepung sagu
CP055	Rempeyek kacang tanah	Nama lain: Peyek. Gorengan tipis renyah yang terdiri dari campuran tepung beras dan kacang tanah
CP056	Rempeyek kacang tolo	Nama lain: Peyek. Gorengan tipis renyah yang terdiri dari campuran tepung beras dan kacang tolo
CP057	Rempeyek kacang uci	Nama lain: Peyek. Gorengan tipis renyah yang terdiri dari campuran tepung beras dan kacang uci
CP058	Sayur lebui/Lombok	Bahan dasar kedelai hitam yang direbus bersama labu kuning, belimbing wuluh, tomat, cabai, dan santan.
CP065	Tauco	Biji kedelai yang telah direbus, dihaluskan, dan diaduk dengan tepung terigu kemudian difermentasi
CP070	Tempe bongrek	Bahan dasar kacang kedelai dan ampas kelapa yang difermentasi
CP071	Tempe gembus P3G	Bahan dasar ampas tahu difermentasi oleh kapang tempe
CP085	Tepung jalejo/Jakarta	Bahan dasar: Jagung, kedelai, kacang hijau. Khas Jakarta

## 6.4. SAYURAN

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
DR129	Mostarda metan-sawi	Sawi: Pinggiran daun beregi-regi, tidak lebar, agak panjang / mirip selada
DP023	Anyang/Medan	Seperti urap sayuran, biasanya terdiri dari daun pakis, tauge, daun pepaya, kacang panjang, kangkung dan kelapa parut
DP024	Ares/NTB	Masakan dari umbut / hati batang pisang dimasak dengan santan dan bumbu (gulai)
DP025	Arwan sirsir/Maluku Tenggara	Bahan dasar: Daun kasbi, daun pepaya, bunga pepaya dimasak dengan santan
DP026	Beberuk/NTB	Sayuran mentah (kacang panjang dan terong ungu kecil diiris halus), ditambah bumbu / saos: Cabe merah, cabe rawit merah, tomat, terasi, dan garam
DP027	Botok lamtoro	Bahan dasar: Lamtoro dan kelapa parut, dikukus dengan dibungkus daun pisang
DP028	Buntil daun talas/Jawa	Bahan dasar: Daun talas, kelapa parut, dan ikan teri. Direbus dengan santan
DP029	Cammetutu	Sayur daun singkong ditumbuk dan dimasak bersama kacang panjang, terong, dan labu siam
DP032	Gudeg/Jogja	Bahan dasar: nangka muda dan santan. Direbus dalam waktu yang lama
DP034	Gulai pliek/Aceh	Bahan dasar: Nangka muda, daun melinjo, buah melinjo, jantung pisang, kacang panjang. Direbus dengan santan
DP036	Kaparende/Parende	Sayur bening daun kelor + pepaya muda + ikan teri
DP039	Kotiu hinela tawang nggole	Sayur campur jantung pisang + daun singkong dan tekokak bumbu garam dan terasi
DP040	Lema atau Rebung asam/Bengkulu (Suku Rejang)	Bahan dasar: Rebung dan ikan, diolah dengan cara direbus dan difermentasi, dengan rasa asam pedas
DP042	Olah-olah	Masakan sayur: Kacang panjang dan toge direbus diberi saos santan kental yang dimasak dengan bumbu bawang merah + bawang putih, cabe merah, terasi dan garam.
DP043	Paku hinela wulelenggapaya	Sayur paku dan bunga pepaya
DP044	Pelecing	Kangkung dan toge direbus ditaburi kelapa parut (disangan) dan sambal (garam, cabe, terasi, dan tomat) disiram air jeruk.
DP045	Purundawa	Sayur bening bayam + terong kecil bumbu garam + terasi
DP046	Rujak cingur/Jawa Timur	Seperti gado-gado, ditambah cingur sapi.
DP049	Sayur garu/Ternate	Bahan dasar: Jantung pisang, daun ubi, dan daun pepaya. Ditumis
DP050	Sayur kohu-kohu/Maluku	Seperti urap. Bahan dasar: Bayam, ketimun, daun kemangi, kacang panjang, tauge, dan kelapa.
DP051	Sayur lilin-terubuk/Maluku Utara	Bahan dasar: Lilin/terubuk. Direbus dengan santan
DP054	Sayur umbut kelapa	Bahan dasar: Umput kelapa, labu kuning, dan iga sapi. Direbus dengan santan
DP055	Sayur umbut rotan	Umbut rotan masak tumis
DP058	Tinira ninahu nggaluku	Bahan dasar: Daun melinjo

## 6.5. BUAH-BUAHAN

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
EP001	Barongko/Bugis	Bahan dasar: Pisang dihaluskan ditambah santan dan gula pasir kemudian dibungkus daun pisang dan dikukus
EP005	Ledre pisang/Bojonegoro	Bahan dasar: Tepung terigu, gula, tepung beras, pidang raja
EP006	Lempog durian	Dodol duren
EP007	Loka anjaro/Majene	Pisang kepok/raja direbus dengan santan sampai kental
EP008	Rica-rica taipa	Mangga muda diiris dicampur dengan cabai, udang kering, dan terasi (acar mangga muda)
EP009	Rujak Aceh	Seperti Asinan. Bahan dasar: Buah batok, mangga, ketimun dan bengkuang.
EP013	Sanggara belanda/Pinrang	Snack: Pisang raja dicelupkan ke dalam kocokan telur, digoreng, dibelah diisi mentega, keju, dan gula yang telah dikocok bersama.
EP014	Tepung pisang/Lampung	Pangan tunggal terolah/ produk yang berbahan baku pisang
EP015	Tepung sukun/Jawa Tengah	Pangan tunggal terolah/ produk yang berbahan baku sukun

## 6.6. DAGING

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
FP037	Beef teriyaki/Jepang	Daging sapi bumbu teriyaki (rasa manis)
FP038	Beef yakiniku/Jepang	Daging sapi panggang (rasa gurih)
FP039	Brongkos/Yogyakarta	Masakan daging sapi berkuah hitam yang berasal dari kluwek dan ditambah santan
FP040	Bulgogi/Korea	Daging sapi (sirloin) ditambah kecap asin dan gula
FP041	Chicken teriyaki/Jepang	Daging ayam bumbu teriyaki (rasa lebih manis)
FP045	Djibokum/Korea	Ji-Bo-Kum. Gurita/seafood goreng pedas dengan sayuran
FP048	Jangang bintatoeng	Masakan ayam dengan kacang hitam
FP053	Lawar babi/Bali	Seperti urap. Daging babi dicampur dengan kelapa parut yang sudah berbumbu.
FP054	Lawar penyu/Bali	Seperti urap. Daging penyu dicampur dengan kelapa parut yang sudah berbumbu.
FP057	Nasu likku/Bone atau Bugis	Ayam dengan irisan lengkuas yang halus, irisan serai yang halus (1/2 kg ayam dan 1/2 kg lengkuas dan serai). Dimasak dalam santan
FP058	Oramu ninahu ndawa olaho	Sup iga dengan daun kedondong
FP059	Paniki masak santan	Masakan kelelawar dimasak di dalam santan
FP060	Pelolah manuk/NTB	Masakan ayam: Ayam dimasak dengan bumbu (bawang merah + bawang putih, cabe merah dan terasi yang digiling halus dan santan)
FP061	Rawon/Jawa Timur	Masakan daging sapi berkuah hitam yang berasal dari kluwek
FP063	RW, anjing	Masakan daging anjing
FP065	Sate pusut	Daging giling (sapi, babi), kelapa parut diberi bumbu (bawang, cabai, terasi, dan garam) dibentuk bulat panjang (lonjong) ditusuk lalu dibakar
FP067	Sie reuboh/Aceh	Daging sapi/ kerbau direbus dengan bumbu pedas
FP072	Sop konro/Makassar	Bahan dasar: Iga sapi bumbu kluwek
FP073	Sop saudara/Makassar	Bahan dasar: Daging sapi tanpa kluwek
FP074	Soto bandung	Kuah bening. Bahan dasar: Daging sapi, lobak, dan kacang kedelai goreng. Biasa ditambahkan kecap manis
FP075	Soto banjar	Kuah bening. Bahan dasar: Ayam dan rempah-rempah (kayu manis, biji pala dan cengkeh)
FP076	Soto betawi	Kuah bening/ santan. Bahan dasar: daging sapi dan atau jeroan ditambah emping
FP078	Soto kudus	Kuah bening. Bahan dasar: ayam dan taoe
FP079	Soto Madura	Kuah bening. Bahan dasar: ayam atau daging
FP080	Soto padang	Kuah bening. Bahan dasar: daging sapi, bumbu pekak, dan kapulaga
FP081	Soto Pekalongan	Kuah bening. Bahan dasar: daging sapi dan tauco
FP082	Soto Pemalang	Kuah bening. Bahan dasar: daging sapi, tauco, kelapa parut sangrai, dan kluwek

## 6.6. DAGING

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
FP083	Soto Sukaraja/Banyumas	Kuah bening. Bahan dasar: daging sapi, soun, taoge, dan sambal kacang
FP084	Soto sulung/Jawa Timur	Kuah bening. Bahan dasar: daging sapi, ayam, jeroan, dan telur
FP085	Sukiyaki/Jepang	Irisan tipis daging sapi dicelupkan ke dalam kocokan telur ayam
FP086	Tedong pallu basa	Hidangan berkuah kental dari campuran daging dan jeroan (organ bagian dalam) kerbau
FP087	Tikus rica	Tikus sawah masak cabai
FP088	Tinoransa	Masakan daging babi

## 6.7. IKAN

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
GP053	Abon haruwan/Kalimantan Selatan	Abon dari ikan gabus
GP055	Betok wadi/Banjar atau Kalimantan Tengah	Ikan betok yang dibersihkan lalu difermentasi dengan garam dalam wadah beling, setalah itu dimasak sesuai selera, digoreng atau disayur
GP056	Bou ninahu ndamate	Ikan gabus segar dimasak dengan tomat (sup gabus)
GP057	Bouiki ninahu nggaluku	Keong sawah / tutut dimasak dengan santan
GP063	Gulai asam keueung/Aceh	Ikan yang dimasak dengan asam kanti, biasanya ikan kakap, ikan bandeng, tongkol, patin, dan kembung
GP066	Gulai keumamah/Aceh	Keumamah atau katshibushi atau ikan kayu (jenis ikan: tongkol/tuna/cakalang). Ikan direbus, dikeringkan beberapa hari hingga mengeras, lalu diiris kecil-kecil. Keumamah dimasak dengan santan
GP071	Jukku pallu kaloa	Masakan ikan cangkalang dengan bumbu lengkuas, serai, cabai merah, kecap, dan garam
GP072	Kaholeo atau Katumesi No. kaholeo	Sambal goreng kering teri
GP073	Lawara penja	Ikan penja dimasak dan dicampur dengan kelapa parut yang sudah berbumbu (seperti urap)
GP074	Model/Palembang	Dibuat dari adonan yang sama dengan pempek kapal selam. Bedanya, model diisi dengan tahu dan digoreng sebelum disajikan. Dihidangkan dengan kuah model yang terbuat dari kaldu udang. Lalu dicampur dengan bihun, timun, dan ebi
GP076	Parede baleh/Kabupaten Luwu	Masakan ikan dengan mangga
GP085	Pinda/Kapinda	Ikan boto-boto dimasak asam
GP086	Pindang kenari/Maluku	Ikan tongkol dimasak dengan terong, lalu ditambahkan kacang kenari sebagai bumbunya dan daun kemangi
GP087	Saboko gurita/Timor Leste	Gurita dibumbui dengan cabe, bawang, daun asam muda yang kemudian dibungkus dengan daun lontar dan dibakar
GP088	Saboko sultan/Timor Leste	Ikan sultan dibumbui dengan cabe, bawang, daun asam muda yang kemudian dibungkus dengan daun lontar dan dibakar
GP089	Saboko sardin/Timor Leste	Ikan sarden dibumbui dengan cabe, bawang, daun asam muda yang kemudian dibungkus dengan daun lontar dan dibakar
GP090	Sate bandeng/Banten	Pangan tunggal terolah / produk yang berbahan baku ikan bandeng
GP091	Sepi/Bima	Makanan yang terbuat dari udang rebon (anak udang yang sangat kecil yang di Bima disebut Sepi Bou)
GP095	Tumis keumamah/Aceh	Keumamah atau katshibushi atau ikan kayu (jenis ikan: tongkol/tuna/cakalang). Ikan direbus, dikeringkan beberapa hari hingga mengeras, lalu diiris kecil-kecil. Keumamah dimasak tumis

## 6.8. TELUR

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
HP005	Bayau mi balu	Kuning telur dibuat seperti kue dadar kemudian dimasak dengan sirup gula putih
HP006	Cucuru bayau	Snack dari kuning telur yang dikocok dengan sedikit gula, lalu dikukus dalam cetakan kecil-kecil bersama sirup gula putih

## 6.9. SUSU

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
JP002	Hangop/Belanda	Sejenis yoghurt
JP004	Kwark ( <i>quark</i> )/Jerman	Produk susu segar yang dibuat dengan pemanasan asam susu sampai tingkat kekentalan yang diinginkan tercapai

## 6.11. GULA, SIRUP, DAN KONFEKSIONERI

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
MP013	Melase	Bagian dari gula yang tidak mengering setelah dimasak dengan banyaknya campuran yang ditambahkan, dimanfaatkan dalam pembuatan sirop, arak, spiritus, atau sebagai campuran pakan ternak

## 6.12. BUMBU

KODE	NAMA DAERAH/LOKAL	MASAKAN
NP001	Balichong	Udang kecil yang difermentasi
NP002	Bekasam	Udang kecil yang difermentasi
NP003	Bekasang	Ikan yang difermentasi
NP010	Tempoya/Lampung dan Palembang	Daging durian yang difermentasi
NP012	Terasi dobo atau dobo/Kepulauan Aru, Maluku	Udang yang difermentasi

## 7. KODE

### 7.1. SEREALIA

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>		
IDA001	AR001	Beras giling, mentah
IDA002	AR002	Beras giling var pelita, mentah
IDA003	AR003	Beras giling var rojolele, mentah
IDA004	AR004	Beras hitam, mentah
IDA005	AR005	Beras jagung kuning, kering, mentah
IDA006	AR006	Beras jagung putih, kering, mentah
IDA007	AR007	Beras ketan hitam tumbuk, mentah
IDA008	AR008	Beras ketan putih tumbuk, mentah
IDA009	AR009	Beras ladang, mentah
IDA010	AR010	Beras menir, mentah
IDA011	AR011	Beras parboiled
IDA012	AR012	Beras tumbuk, mentah
IDA013	AR013	Beras tumbuk merah, mentah
IDA014	AR014	Cantel, mentah
IDA015	AR015	Jagung muda, kuning, mentah
IDA017	AR016	Jagung kuning pipil, kering, mentah
IDA019	AR017	Jagung pipil var. harapan, kering
IDA020	AR018	Jagung pipil var. metro, kering
IDA021	AR019	Jali, mentah
IDA022	AR020	Jawawut, mentah
IDA023	AR021	Jampang huma, mentah

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>		
IDA025	AP001	Beras, nasi
IDA029	AP002	Beras, nasi tim
IDA047	AP003	Beras, tapai
IDA050	AP004	Beras, tepung
IDA026	AP005	Beras merah, nasi
IDA030	AP006	Bihun, mentah
IDA063	AP007	Bihun goreng instan
	AP008	Jagung, bihun
	AP009	Jagung, nasi
IDA016	AP010	Jagung kuning muda, rebus
IDA051	AP011	Jagung kuning, tepung
IDA018	AP012	Jagung kuning pipil, rebus
IDA052	AP013	Jagung putih, tepung
IDA024	AP014	Ketan, ketupat
IDA027	AP015	Ketan hitam, matang
IDA048	AP016	Ketan hitam, tapai
IDA028	AP017	Ketan putih, matang
IDA049	AP018	Ketan putih, tapai
IDA041	AP019	Maizena, tepung
IDA042	AP020	Makaroni, mentah
IDA043	AP021	Mi basah
IDA044	AP022	Mi kering
IDA045	AP023	Misoa
IDA124	AP024	Roti putih

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDA053	AP025	Terigu, Tepung
IDA055	AP026	Amperan, tatak
IDA056	AP027	Apang kukus, kue
IDA057	AP028	Apem, kue
IDA031	AP029	Biskuit
IDA058	AP030	Bakpia, kue
IDA059	AP031	Bakwan
IDA060	AP032	Bantal
IDA061	AP033	Baruasa
IDC124	AP034	Batar daan
IDA064	AP035	Bika ambon
IDA065	AP036	Bingka
IDA066	AP037	Bobengka
IDA067	AP038	Bolu peco
IDA068	AP039	Brem
IDA069	AP040	Bubur tinotuan (Manado)
IDA070	AP041	Cake tape
IDA071	AP042	Cangkuning
IDA032	AP043	Dodol bali
IDA034	AP044	Dodol galamai
IDA035	AP045	Dodol kedondong
IDA036	AP046	Dodol manado
IDA038	AP047	Emping beras
IDA072	AP048	Gemblong
IDA073	AP049	Gendar goreng

## 7.1. SEREALIA

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDA039	AP050	Intip goreng
IDA077	AP051	Jagung gerontol
IDA040	AP052	Jagung titi
IDA078	AP053	Japilus
IDA079	AP054	Kakicak
IDA080	AP055	Kambose
IDA081	AP056	Kapusa
IDA082	AP057	Keddo bodong
IDA083	AP058	Kelepon, kue
IDA084	AP059	Kereput
IDD202	AP060	Ketoprak
IDA085	AP061	Ketupat kandangan
IDA086	AP062	Koya
IDA087	AP063	Koya mirasa
IDA088	AP064	Koyabu
IDA089	AP065	Kue ali
IDA090	AP066	Kue bangen
IDA091	AP067	Kue gelang
IDA092	AP068	Kue jahe
IDC135	AP069	Kue kelapa
IDC136	AP070	Kue koa
IDA093	AP071	Kue ku temu

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDA094	AP072	Kue lumpur
IDA095	AP073	Kue pelita
IDA097	AP074	Kue putu cangkir
IDA096	AP075	Kue sus
IDA098	AP076	Kue thimpan
IDA099	AP077	Laksa/putu mayang
IDA100	AP078	Lapis legit
IDA101	AP079	Lupis ketan
IDA102	AP080	Manan samin
IDA103	AP081	Martabak India
IDA104	AP082	Martabak Mesir
IDA105	AP083	Masekat
IDA106	AP084	Mie Aceh rebus
IDA107	AP085	Mie ayam
IDA108	AP086	Mie bakso
IDA109	AP087	Mie celon
IDA110	AP088	Mie pangsit basah
IDA111	AP089	Nasi gemuk
IDA112	AP090	Nasi gurih
IDA113	AP091	Nasi minyak
IDA114	AP092	Nasi rames
IDA115	AP093	Nopia spesial

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDA116	AP094	Onde-onde
IDA117	AP095	Padamaran
IDA118	AP096	Pastel
IDA119	AP097	Pulut
IDA120	AP098	Pundut nasi
IDH019	AP099	Putri hijau
IDA121	AP100	Putri selat
IDA122	AP101	Putu sopa
IDA046	AP102	Renggi goreng
IDA123	AP103	Roti boong
IDA125	AP104	Roti warna sawo matang
IDA126	AP105	Sarimuka
IDA127	AP106	Spaghetti
IDA128	AP107	Srikaya ketan
IDA129	AP108	Sunduk lawang
IDA130	AP109	Suwir-suwir
IDA054	AP110	Tipa-tipa
IDA131	AP111	Wajit camilan
IDA132	AP112	Widaran
IDA133	AP113	Wingko babat
IDA134	AP114	Yangko

## 7.2. UMBI BERPATI

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>		
IDB001	BR001	Arrowroot, segar
IDB002	BR002	Batatas gembili, segar
IDB003	BR003	Batatas kelapa, ubi, segar
IDB007	BR004	Belitung, talas, segar
IDB009	BR005	Bengkuang, segar
IDB010	BR006	Bentul (komba), talas, segar
IDB040	BR007	Gadeng/gadung, kering
IDB012	BR008	Gadung, ubi, segar
IDB014	BR009	Ganyong, segar
IDB016	BR010	Gembili, ubi, segar
IDB017	BR011	Hofa/ubi hutan, segar
IDB018	BR012	Kaburan, ubi, segar
IDB019	BR013	Kentang, segar
IDB020	BR014	Kentang hitam, segar
IDB021	BR015	Keribang, ubi, segar
IDB022	BR016	Ketela pohon/singkong, segar
IDB024	BR017	Lepok/ubi rumput
IDB043	BR018	Sagu aren, kering
IDB044	BR019	Sagu aren, segar
IDB045	BR020	Sagu kasbi segar
IDB046	BR021	Sagu lempeng
IDB047	BR022	Sagu singkong, kering
IDB026	BR023	Sente, talas, segar
IDB027	BR024	Suweg, talas, segar
IDB029	BR025	Talas bogor, segar
IDB031	BR026	Talas pontianak, segar
IDB032	BR027	Talas viqueque, segar

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>		
IDB033	BR028	Ubi jalar, kuning, segar
IDB035	BR029	Ubi jalar manis, segar
IDB036	BR030	Ubi jalar merah, segar
IDB037	BR031	Ubi jalar putih, segar
IDB038	BR032	Ubi jalar tinta/kemayung
	BR033	Umbi uwi
IDB004	BP001	Batatas kelapa, ubi, bakar
IDB005	BP002	Batatas kelapa, ubi, kukus
IDB006	BP003	Batatas tali, ubi, rebus
IDB008	BP004	Belitung, talas, kukus
IDB011	BP005	Bentul, talas, kukus
IDB013	BP006	Gadung, ubi, kukus
IDB015	BP007	Ganyong rebus
IDB023	BP008	Ketela pohon/singkong kukus
IDB028	BP009	Suweg, talas, kukus
IDB030	BP010	Talas bogor, kukus
IDB034	BP011	Ubi jalar, kuning, kukus
IDB039	BP012	Ubi jalar tinta/kemayung kukus
IDB052	BP013	Bagea kelapa asin
IDB053	BP014	Bagea kelapa manis
IDB054	BP015	Bagea kenari asin
IDB055	BP016	Bagea kenari manis
IDB056	BP017	Bagea kw 1
IDB057	BP018	Bagea kw 2
	BP019	Beras cerdas
	BP020	Beras ganyong
	BP021	Beras siger

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDB058	BP022	Biji nangka/biji salak
IDB059	BP023	Bubur sagu
IDB060	BP024	Cassavastick
IDB061	BP025	Ceriping getuk singkong
	BP026	Gatot
	BP027	Geblek
IDB062	BP028	Getuk goreng
IDB063	BP029	Getuk singkong
IDB064	BP030	Gurandil
IDB065	BP031	Kabuto
IDB066	BP032	Kapurung
IDB067	BP033	Kecimpring singkong goreng
IDB068	BP034	Keremes
IDB069	BP035	Keripik gadung
IDB070	BP036	Keripik kentang
IDB071	BP037	Keripik singkong
IDB072	BP038	Keripik singkong berbumbu
IDB073	BP039	Keripik ubi
IDB074	BP040	Kerupuk cumi goreng
IDB041	BP041	Kerupuk kemplang (ikan) mentah
IDB075	BP042	Kerupuk kemplang goreng
IDB076	BP043	Kerupuk kemplang panggang
IDB077	BP044	Kerupuk mie kuning goreng
IDB078	BP045	Kerupuk udang goreng
IDB079	BP046	Kue bangket
IDB080	BP047	Kue putu singkong
IDB081	BP048	Lanting getuk
IDB042	BP049	Mi golosor

## 7.2. UMBI BERPATI

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
	BP050	Mie bendo
	BP051	Mie sagu
IDB082	BP052	Ongol-ongol sagu
	BP053	Oyek
IDB025	BP054	Papeda
	BP055	Rasbi (beras ubi)
	BP056	Rasi (beras singkong)
IDB083	BP057	Sagu forno
	BP058	Sagu lemak (kue sagon)

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDB084	BP059	Sagu manis
	BP060	Sagu rendang
IDB085	BP061	Sagu sinole
IDB086	BP062	Serimping talas Kebumen
IDB048	BP063	Tapai singkong
IDB049	BP064	Tepung arrowroot
	BP065	Tepung ganyong
	BP066	Tepung gapek
IDB050	BP067	Tepung kentang, kering

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
	BP068	Tepung mocaf
	BP069	Tepung sente
IDB051	BP070	Tepung singkong/tapioka
	BP071	Tepung tales beneng
	BP072	Tepung ubi ungu
	BP073	Tiwul
	BP074	Tiwul instan
	BP075	Ubi cilembu
IDB087	BP076	Uli batatas

### 7.3. KACANG-KACANGAN

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>		
IDC004	CR001	Kacang arab, segar
IDC005	CR002	Kacang babi, segar
IDC006	CR003	Kacang belimbing (kecipir), segar
IDC008	CR004	Kacang beracun, segar
IDC010	CR005	Kacang bogor, kering
IDC012	CR006	Kacang bogor, segar
IDC013	CR007	Kacang endel, biji, segar
IDC014	CR008	Kacang ercis, segar
IDC015	CR009	kacang galing, segar
IDC016	CR010	Kacang gude, biji, kering
IDC017	CR011	Kacang gude, biji, segar
IDC021	CR012	Kacang hijau var. bakti, segar
IDC022	CR013	Kacang hijau var. siwalik, segar
IDC019	CR014	Kacang hijau, kering
IDC023	CR015	Kacang hitam, kering
IDC024	CR016	Kacang kapri, segar
IDC025	CR017	Kacang kedelai, kering
IDC026	CR018	Kacang kedelai, segar
IDC029	CR019	Kacang kincai, kering
IDC030	CR020	Kacang komak, segar
IDC031	CR021	Kacang kuning
IDC032	CR022	Kacang lebui/iris, kering
IDC033	CR023	Kacang mentega, kering
IDC034	CR024	Kacang merah/banda, kering
IDC039	CR025	Kacang merah tua, kering
IDC035	CR026	Kacang merah, kering
IDC037	CR027	Kacang merah, segar

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>		
IDC001	CR028	Kacang mete/biji jambu monyet, segar
IDC040	CR029	Kacang panjang, biji, kering
IDC045	CR030	Kacang tanah sangan
IDC046	CR031	Kacang tanah sangan tanpa selaput
IDC041	CR032	Kacang tanah, kering
IDC047	CR033	Kacang tolo/tunggak, kering
IDC049	CR034	Kacang tunis
IDC050	CR035	Kacang uci
IDC051	CR036	Kacang urei
IDC058	CR037	Kenari banda, kering
IDC057	CR038	Kenari, kering
IDC059	CR039	Komak polong
IDC060	CR040	Koro andong, kering
IDC061	CR041	Koro benguk, biji, kering
IDC062	CR042	Koro kerupuk, biji, segar
IDC063	CR043	Koro loke, biji
IDC064	CR044	Koro roay, kering
IDC065	CR045	Koro wedus, biji
IDC067	CR046	Lamtoro biji, muda, segar
IDC066	CR047	Lamtoro biji, tua, segar
IDC068	CR048	Lamtoro var. gung tanpa kulit
IDC069	CR049	Lamtoro var. lokal dengan kulit
IDC003	CR050	Nangka, biji, segar
IDC070	CR051	Saga merah terkupas
IDC071	CR052	Wijen
IDC007	CP001	Kacang belimbing, rebus

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDC009	CP002	Kacang bogor, goreng
IDC011	CP003	Kacang bogor, rebus
IDC018	CP004	Kacang gude, rebus
IDC020	CP005	kacang hijau, rebus
IDC027	CP006	Kacang kedelai, goreng
IDC028	CP007	Kacang kedelai, rebus
IDC036	CP008	Kacang merah kering, rebus
IDC038	CP009	Kacang merah segar, rebus
IDC002	CP010	Kacang mete/biji jambu monyet, goreng
IDC044	CP011	Kacang tanah rebus dengan kulit
IDC042	CP012	Kacang tanah, goring
IDC043	CP013	Kacang tanah, rebus
IDC048	CP014	Kacang tolo, rebus
IDC072	CP015	Ampas kacang hijau
IDC073	CP016	Ampas tahu
IDC075	CP017	Ampas tahu kukus
IDC074	CP018	Ampas tahu, kering
IDC123	CP019	Ampas tahu, oncom pepes
IDC076	CP020	Bungkil biji karet
IDC077	CP021	Bungkil kacang tanah
IDC078	CP022	Bungkil kelapa
IDA033	CP023	Dodol Banjarmasin
IDC079	CP024	Emping (kerupuk melinjo)
IDC080	CP025	Emping komak
IDC125	CP026	Enting-enting gepuk hello kitty
IDC126	CP027	Enting-enting gepuk kacang tanah
IDC127	CP028	Enting-enting wijen

### 7.3. KACANG-KACANGAN

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDA074	CP029	Geplak
IDA075	CP030	Geplak jahe
IDC081	CP031	Kacang atom
IDC082	CP032	Kacang goyang
IDC083	CP033	Kacang negara
IDC084	CP034	Kacang sukro
IDC085	CP035	Kacang tanah sari
IDC086	CP036	Keju kacang tanah ( <i>peanut butter</i> )
IDC087	CP037	Kembang tahu
IDC088	CP038	Kembang tahu rebus
IDC128	CP039	Keripik oncom
IDC129	CP040	Keripik tempe
IDC130	CP041	Keripik tempe abadi besar
IDC131	CP042	Keripik tempe abadi murni
IDC133	CP043	Keripik tempe abadi sedang
IDC134	CP044	Keripik tempe abadi telur
IDC132	CP045	Keripik tempe abadi prima
IDC089	CP046	Kwaci
IDC138	CP047	Melinjo emping tebal goreng manis

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDC137	CP048	Melinjo emping tebal, goreng asin
IDC139	CP049	Melinjo emping tipis goreng
IDC140	CP050	<i>Moon</i> tahu
IDC090	CP051	Oncom
IDC091	CP052	Oncom ampas kacang hijau
IDC092	CP053	Oncom kacang hijau + singkong
IDC093	CP054	Oncom kacang tanah pepes
IDC141	CP055	Rempeyek kacang tanah
IDC142	CP056	Rempeyek kacang tolo
IDC143	CP057	Rempeyek kacang uci
IDC144	CP058	Sayur lebui
IDC096	CP059	Saridele, bubuk
IDC097	CP060	Susu kedelai
IDC098	CP061	Tahu, mentah
IDC099	CP062	Tahu goreng
IDC100	CP063	Tahu telur
IDC101	CP064	Takwa
IDC102	CP065	Tauco
IDC103	CP066	Tauco cap beruang, cake
IDC104	CP067	Tauco cap DAS, cake

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDC105	CP068	Tauco cap meong
IDC106	CP069	Tauji cap singa
IDC107	CP070	Tempe bongkrek
IDC108	CP071	Tempe gembus P3G
IDC109	CP072	Tempe gembus yogya
IDC110	CP073	Tempe kacang babi
IDC111	CP074	Tempe kacang belimbing
IDC112	CP075	Tempe kedelai + jagung
IDC118	CP076	Tempe kedelai murni, goreng
IDC117	CP077	Tempe kedelai murni, mentah
IDC113	CP078	Tempe koro benguk
IDC114	CP079	Tempe lamtoro
IDC115	CP080	Tempe lamtoro var. gung dengan kulit
IDC116	CP081	Tempe lamtoro var. gung tanpa kulit
IDC119	CP082	Tempe pasar
IDC120	CP083	Tempe pasar goreng
IDC121	CP084	Tepung hunkwe (pati kacang ijo)
	CP085	Tepung Jalejo
IDC122	CP086	Tepung kacang kedelai

#### 7.4. SAYURAN

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>		
IDD001	DR001	Akar tonjong, segar
IDD002	DR002	Ale,toge, segar
IDD003	DR003	Andaliman, segar
IDD004	DR004	Andewi, segar
IDD005	DR005	Bakung, segar
IDD006	DR006	Baligo, segar
IDD007	DR007	Bawang bombay, segar
IDD008	DR008	Bayam, segar
IDD010	DR009	Bayam merah, segar
IDD012	DR010	Bit, segar
IDD013	DR011	Buah kelor
IDD014	DR012	Buah merah
IDD015	DR013	Buncis, segar
IDD017	DR014	Bunga pepaya, segar
	DR015	Bunga turi, segar
IDD018	DR016	Caisin, segar
IDD019	DR017	Daun bangun-bangun, segar
IDD020	DR018	Daun bawang merah, segar
IDD021	DR019	Daun bebuas, segar
IDD022	DR020	Daun belem, segar
IDD023	DR021	Daun bluntas, segar
IDD024	DR022	Daun gandaria, segar
IDD025	DR023	Daun gedi besar, segar
IDD026	DR024	Daun gedi kecil, segar
IDD027	DR025	Daun gelang, segar
IDD028	DR026	Daun gunda bali, segar
IDD029	DR027	Daun gunda serang, segar

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDD030	DR028	Daun jambu mete muda, segar
IDD031	DR029	Daun jampang, segar
IDD032	DR030	Daun jawaw seluang, segar
IDD033	DR031	Daun jonghe, segar
IDD034	DR032	Daun kacang ma, segar
IDD035	DR033	Daun kacang panjang, segar
IDD037	DR034	Daun kasbi/singkong karet, segar
IDD038	DR035	Daun katuk, segar
IDD040	DR036	Daun kecipir, segar
IDD041	DR037	Daun kedondong, segar
IDD042	DR038	Daun kelor, segar
IDD044	DR039	Daun kemang, segar
	DR040	Daun kenikir, segar
IDD045	DR041	Daun kesum, segar
IDD046	DR042	Daun kol sawi, segar
IDD047	DR043	Daun koro, segar
IDD048	DR044	Daun kubis, segar
IDD049	DR045	Daun kumak, segar
IDD050	DR046	Daun labu siam, segar
IDD051	DR047	Daun labu waluh/kuning, segar
IDD052	DR048	Daun lamtoro, segar
IDD053	DR049	Daun leilem, segar
IDD054	DR050	Daun leunca, segar
IDD055	DR051	Daun lobak, segar
IDD056	DR052	Daun lompong talas, segar
IDD057	DR053	Daun mangkokan, segar
IDD058	DR054	Daun matel ambon, segar
IDD059	DR055	Daun melinjo, segar

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDD060	DR056	Daun mengkudu, segar
IDD062	DR057	Daun ndusuk, segar
IDD063	DR058	Daun oyong, segar
IDD064	DR059	Daun pakis, segar
IDD065	DR060	Daun pakis longgiho, segar
IDD066	DR061	Daun pakis wambateu, segar
IDD067	DR062	Daun paku, segar
IDD068	DR063	Daun panggi,segar
IDD069	DR064	Daun pare, segar
IDD070	DR065	Daun pepaya, segar
IDD071	DR066	Daun pohpohan, segar
IDD072	DR067	Daun selasih, segar
IDD073	DR068	Daun semanggi, segar
IDD074	DR069	Daun simpur, segar
IDD075	DR070	Daun singkil, segar
IDD076	DR071	Daun singkong, segar
IDD077	DR072	Daun singkong ambon, segar
IDD078	DR073	Daun singkong ampenan, segar
IDD079	DR074	Daun singkong kopang, segar
IDD081	DR075	Daun sintrong, segar
IDD082	DR076	Daun talas, segar
IDD173	DR077	Daun tespong, segar
IDD084	DR078	Daun ubi kuning, segar
IDD085	DR079	Daun ubi merah, segar
IDD087	DR080	Daun ubi putih, segar
IDD088	DR081	Daun ubi tinta, segar
IDD089	DR082	Eceng, segar
IDD090	DR083	Gambas (oyong), segar

#### 7.4. SAYURAN

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDD091	DR084	Genjer, segar
IDD092	DR085	Jagung muda/semi, segar
IDD093	DR086	Jamur encik
IDD094	DR087	Jamur kuping, kering
IDD095	DR088	Jamur kuping, segar
	DR089	Jamur merang, segar
	DR090	Jamur tiram, segar
IDD096	DR091	Jamur sagu
IDD097	DR092	Jantung pisang, segar
IDD098	DR093	Jengkol, segar
IDD099	DR094	Jotang, segar
IDD100	DR095	Kabau, segar
IDD101	DR096	Kacang mekah, polong, segar
IDD102	DR097	Kacang panjang, segar
IDD105	DR098	Kacang ranti polong
IDD106	DR099	Kalakai, segar
IDD107	DR100	Kangkung, segar
IDD110	DR101	Kangkung tondano
IDD111	DR102	Kapri muda, segar
IDD112	DR103	Karawila
IDD113	DR104	Kecipir muda, segar
IDD114	DR105	Kecombrang, segar
IDD115	DR106	Kelawi, kluwih, segar
IDD116	DR107	Kembang turi, segar
IDD117	DR108	Kerokot, segar
IDD118	DR109	Ketimun, segar
IDD119	DR110	Ketimun krai, segar
IDD120	DR111	Ketimun madura, segar
IDD121	DR112	Komak, segar

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDD122	DR113	Kool kembang
IDD123	DR114	Kool merah, kool putih
IDD124	DR115	Koro kerupuk, polong
IDD125	DR116	Koro wedus, polong
IDD126	DR117	Kucai, segar
IDD127	DR118	Kucai muda (Lokio), segar
IDD128	DR119	Kulit melinjo
IDD129	DR120	Kundur, segar
IDD130	DR121	Labu air, segar
IDD131	DR122	Labu kuning, segar
IDD132	DR123	Labu siam, segar
IDD133	DR124	Labu waluh, segar
IDD134	DR125	Lantar, segar
IDD135	DR126	Lobak, segar
IDD136	DR127	Lumai/Leunca, segar
IDD137	DR128	Melinjo, segar
IDD138	DR129	Mostarda metan-sawi
IDD139	DR130	Nangka muda, segar
IDD140	DR131	Paria putih, segar
IDD142	DR132	Pepare ular, segar
IDD143	DR133	Pepaya muda, segar
IDD144	DR134	Petai, segar
IDD145	DR135	Peterseli, segar
IDD146	DR136	Pucuk lumai/daun leunca, segar
IDD147	DR137	Putri malu, segar
IDD148	DR138	Rebung, segar
IDD149	DR139	Rimbang, segar
IDD150	DR140	Rumput laut
IDD151	DR141	Sawi, segar

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDD152	DR142	Sawi putih/pecai, segar
IDD153	DR143	Sawi taiwan, segar
IDD154	DR144	Sawi tanah, segar
IDD155	DR145	Selada, segar
IDD156	DR146	Selada air, segar
IDD158	DR147	Seledri, segar
IDD159	DR148	Taoge, segar
IDD160	DR149	Taoge kacang kedelai, segar
IDD161	DR150	Taoge kacang tunggak, segar
IDD163	DR151	Tebu terubuk (lilin), segar
IDD164	DR152	Tekokak, segar
IDD165	DR153	Tekokak, kering
IDD166	DR154	Terong, segar
IDD167	DR155	Terong asam, segar
IDD169	DR156	Terung belanda, segar
IDD170	DR157	Terung bengkulu, segar
IDD168	DR158	Terong hintalo, segar
IDD171	DR159	Terung panjang
IDD174	DR160	Tomat, air (sari), segar
IDD175	DR161	Tomat merah, segar
IDD176	DR162	Tomat muda, segar
IDD177	DR163	Uceng/ bunga melinjo, segar
IDD178	DR164	Umbut kelapa, segar
IDD179	DR165	Umbut rotan
IDD180	DR166	Wortel, segar
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>		
IDD009	DP001	Bayam, kukus
IDD011	DP002	Bayam, rebus
IDD016	DP003	Buncis, rebus

#### 7.4. SAYURAN

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDD036	DP004	Daun kacang panjang, kukus
IDD039	DP005	Daun katuk, rebus
IDD043	DP006	Daun kelor, rebus
IDD061	DP007	Daun mengkudu, kukus
IDD080	DP008	Daun singkong, rebus
IDD083	DP009	Daun talas, rebus
IDD086	DP010	Daun ubi merah, kukus
IDD103	DP011	Kacang panjang, kukus
IDD104	DP012	Kacang panjang, rebus
IDD108	DP013	Kangkung, kukus
IDD109	DP014	Kangkung, rebus
IDD141	DP015	Paria putih, kukus
IDD157	DP016	Selada, rebus
IDD224	DP017	Taoge, goreng
IDD162	DP018	Taoge, seduh
IDD172	DP019	Terung panjang, kukus
IDD181	DP020	Wortel, rebus
IDD182	DP021	Wortel, kukus
IDD183	DP022	Asinan Bogor, sayuran
IDD185	DP023	Anyang, sayur

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDD186	DP024	Ares, sayur
IDD187	DP025	Arwan sirsir
IDD188	DP026	Beberuk
IDD189	DP027	Botok lamtoro
IDD191	DP028	Buntil daun talas
IDD192	DP029	Cammetutu
IDD193	DP030	Cap cai, sayur
IDD194	DP031	Gado-gado
IDD195	DP032	Gudeg, sayur
IDD196	DP033	Gulai pakis
IDD197	DP034	Gulai pliek
IDD198	DP035	Kadada katembe
IDD199	DP036	Kaparende, sayur
IDD200	DP037	Karedok, sayur
IDD201	DP038	Keripik bayam
IDD203	DP039	Kotiu hinela tawang nggole
IDD184	DP040	Lema/rebung asam
IDD205	DP041	Lilin bungkus gedi
IDD206	DP042	Olah-olah
IDD207	DP043	Paku hinela wulelenggapaya

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDD208	DP044	Pelecing kangkung
IDD209	DP045	Purundawa
IDD211	DP046	Rujak cingur
IDD212	DP047	Sayur asem
IDD213	DP048	Sayur bunga pepaya
IDD214	DP049	Sayur garu
IDD215	DP050	Sayur kohu-kohu
IDD216	DP051	Sayur lilin-terubuk
IDD217	DP052	Sayur ndusuk
IDD218	DP053	Sayur sop
IDD219	DP054	Sayur umbut kelapa
IDD220	DP055	Sayur umbut rotan
IDD221	DP056	Shabu-shabu
IDD222	DP057	Semur jengkol
IDD223	DP058	Tinira ninahu nggaluku
IDD225	DP059	Tumis bayam bersantan
IDD226	DP060	Waluh balamak
IDD227	DP061	Woku ubi

## 7.5. BUAH

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>		
IDE001	ER001	Alpukat, segar
IDE002	ER002	Anggur hutan, segar
IDE004	ER003	Apel malang, segar
IDE003	ER004	Apel, segar
IDE005	ER005	Arbai
IDE006	ER006	Belimbing, segar
IDE007	ER007	Biwah, segar
IDE008	ER008	Buah atung, segar
IDE009	ER009	Buah kelenting, segar
IDE010	ER010	Buah kom, segar
IDE011	ER011	Buah mentega (bisbul), segar
	ER012	Buah naga merah
	ER013	Buah naga putih
IDE012	ER014	Buah negri, segar
IDE013	ER015	Buah nona, segar
IDE014	ER016	Buah rotan, segar
IDE015	ER017	Buah rukam, segar
IDE016	ER018	Buah ruruhi, segar
IDE017	ER019	Buah tappa, segar
IDE018	ER020	Carica papaya, segar
IDE019	ER021	Cempedak, segar
IDE020	ER022	Duku
IDE021	ER023	Durian, segar
IDE022	ER024	Duwet, segar
IDE023	ER025	Embacang, segar
IDE024	ER026	Encung asam, segar
IDE025	ER027	Erbis, segar

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDE026	ER028	Gandaria masak
IDE027	ER029	Gatep
IDE028	ER030	Jambu air, segar
IDE029	ER031	Jambu biji
IDE030	ER032	Jambu biji putih tidak berbiji
IDE031	ER033	Jambu bol, segar
IDE032	ER034	Jambu monyet, segar
IDE033	ER035	Jeruk bali, segar
IDE034	ER036	Jeruk banjar
IDE035	ER037	Jeruk garut-keprok
	ER038	Jeruk kalamansi
IDE036	ER039	Jeruk manis
IDE037	ER040	Jeruk nipis
IDE038	ER041	Jeruk ragi
IDE039	ER042	Kawista, segar
IDE041	ER043	Kedondong masak, segar
IDE040	ER044	Kedondong, segar
IDC052	ER045	Kelapa hutan
IDC054	ER046	Kelapa muda, daging, segar
IDE042	ER047	Kemang, segar
IDE043	ER048	Kesemek, segar
IDE044	ER049	Kokosan, segar
IDE045	ER050	Kranji, segar
IDE046	ER051	Langsat, segar
IDE047	ER052	Lemon, segar
IDE048	ER053	Lontar, segar
IDE049	ER054	Mangga
IDE050	ER055	Mangga benggala

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDE051	ER056	Mangga gedung
IDE052	ER057	Mangga golek
IDE053	ER058	Mangga harumanis
IDE054	ER059	Mangga indramayu
IDE055	ER060	Mangga kopek
IDE056	ER061	Mangga kwini
IDE057	ER062	Mangga manalagi
IDE058	ER063	Mangga muda, segar
IDE059	ER064	Manggis, segar
IDE060	ER065	Markisa, segar
IDE061	ER066	Matoa, segar
	ER067	Melon
IDE062	ER068	Menteng, segar
IDE064	ER069	Nanas palembang, segar
IDE063	ER070	Nanas, segar
IDE065	ER071	Nangka masak pohon, segar
IDE066	ER072	Pala, daging, segar
IDE067	ER073	Pepaya, segar
IDE068	ER074	Pisang ambon, segar
IDE069	ER075	Pisang angleng (pisang ampyang), segar
IDE070	ER076	Pisang ayam, segar
IDE071	ER077	Pisang gapi, segar
IDE072	ER078	Pisang goroho, segar
IDE073	ER079	Pisang hijau, segar
IDE074	ER080	Pisang kayu, segar
IDE075	ER081	Pisang kepok, segar
IDE076	ER082	Pisang ketip, segar

## 7.5. BUAH

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDE077	ER083	Pisang kidang, segar
IDE078	ER084	Pisang lampung, segar
IDE080	ER085	Pisang mas bali ampenan, segar
IDE081	ER086	Pisang mas bali kopang, segar
IDE079	ER087	Pisang mas, segar
IDE083	ER088	Pisang raja sereh, segar
IDE082	ER089	Pisang raja, segar
IDE084	ER090	Pisang rotan, segar
IDE085	ER091	Pisang talas, segar
IDE086	ER092	Pisang tujuh bulan
IDE087	ER093	Pisang ua, segar
IDE088	ER094	Pisang uli, segar
IDE089	ER095	Purut, segar
IDE091	ER096	Rambutan binjai, segar
IDE090	ER097	Rambutan, segar
IDE093	ER098	Salak bali, segar

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDE094	ER099	Salak medan, segar
IDE095	ER100	Salak pondoh, segar
IDE092	ER101	Salak, segar
IDE096	ER102	Sawo duren, segar
IDE097	ER103	Sawo kecil, segar
IDE098	ER104	Sawo manila, segar
IDE099	ER105	Semangka, segar
IDE100	ER106	Sirsak, segar
IDE101	ER107	Sowa, segar
IDE102	ER108	Srikaya, segar
IDE103	ER109	Sukun muda, segar
IDE104	ER110	Sukun tua, segar
IDE105	ER111	Vigus
IDE106	ER112	Wani
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>		
IDE116	EP001	Barongko

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDE107	EP002	Dodol nanas
IDE108	EP003	Getuk pisang
IDE109	EP004	Keripik lampung
IDE110	EP005	Ledre pisang
IDE111	EP006	Lempog durian
IDE117	EP007	Loka anjoro
IDE112	EP008	Rica-rica taipa
IDE118	EP009	Rujak aceh
IDE113	EP010	Sale kesemek
IDE115	EP011	Sale pisang siam
IDE114	EP012	Sale pisang, cilacap
IDE119	EP013	Sanggara belanda
	EP014	Tepung pisang
	EP015	Tepung sukun

## 7.6. DAGING

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>		
IDF008	FR001	Anak sapi, daging, gemuk, segar
IDF009	FR002	Anak sapi, daging, kurus, segar
IDF010	FR003	Anak sapi, daging, sedang, segar
IDF001	FR004	Angsa, daging, segar
IDF002	FR005	Ayam, daging, segar
IDF023	FR006	Ayam, dideh/darah
IDF079	FR007	Ayam, hati, segar
IDF011	FR008	Babi, daging, gemuk, segar
IDF012	FR009	Babi, daging, kurus, segar
IDF025	FR010	Babi, ginjal, segar
IDF029	FR011	Babi, hati, segar
IDF004	FR012	Bebek (itik), daging, segar
IDF005	FR013	Bebek alabio, daging, segar
IDF007	FR014	Belibis, daging, segar
IDF034	FR015	Burung, sarang, segar
IDF013	FR016	Domba, daging, gemuk, segar
IDF014	FR017	Domba, daging, kurus, segar
IDF027	FR018	Domba, ginjal, segar
IDF015	FR019	Kambing, daging, segar
IDF016	FR020	Kelinci, daging, segar
IDF017	FR021	Kerbau, daging, segar
IDF018	FR022	Kuda, daging, segar
IDF003	FR023	Sapi, babat, segar
IDF019	FR024	Sapi, daging, gemuk, segar
IDF020	FR025	Sapi, daging, kurus, segar
IDF021	FR026	Sapi, daging, lemak sedang, segar

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>		
IDF022	FR027	Sapi, daleman, segar
IDF024	FR028	Sapi, dideh/darah
IDF028	FR029	Sapi, ginjal, segar
IDF031	FR030	Sapi, keleponan, segar
IDF030	FR031	Sapi, liver, segar
IDF032	FR032	Sapi, otak, segar
IDF037	FR033	Sapi, usus, segar
IDF036	FR034	Ulat sagu segar
IDF052	FP001	Ayam, ampela, goreng
IDF122	FP002	Ayam, usus, goreng
IDF006	FP003	Bebek, daging, goreng
IDF042	FP004	Buaya, daging, dendeng, mentah
IDF048	FP005	Ham
IDF044	FP006	Itik alabio, daging, dendeng, mentah
IDF049	FP007	Kerupuk urat
IDF045	FP008	Menjangan, daging, dendeng, mentah
IDF033	FP009	Punai, daging, goreng
IDF047	FP010	Rusa, daging, dendeng, mentah
IDF038	FP011	Sapi, abon
IDF039	FP012	Sapi, abon, asli
IDF040	FP013	Sapi, daging, asap
IDF043	FP014	Sapi, daging, dendeng, mentah
IDF041	FP015	Sapi, daging, kornet
IDF050	FP016	Sapi, daging, sosis (worst)
IDF051	FP017	Sapi, hati, sosis (liverworst)
IDF046	FP018	Sapi, paru, dendeng, mentah

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDF093	FP019	Sapi, paru, goreng
IDF035	FP020	Ulat sagu, panggang
IDF053	FP021	Ayam goreng church texas, dada
IDF054	FP022	Ayam goreng church texas, paha
IDF055	FP023	Ayam goreng church texas, sayap
IDF056	FP024	Ayam goreng kalasan, paha
IDF057	FP025	Ayam goreng kentucky, dada
IDF058	FP026	Ayam goreng kentucky, paha
IDF059	FP027	Ayam goreng kentucky, sayap
IDF060	FP028	Ayam goreng mbok berek dada
IDF061	FP029	Ayam goreng pasundan, dada
IDF062	FP030	Ayam goreng pasundan, paha
IDF063	FP031	Ayam goreng pioneer, dada
IDF064	FP032	Ayam goreng sukabumi, dada
IDF065	FP033	Ayam goreng sukabumi, paha
IDF066	FP034	Ayam taliwang, masakan
IDF067	FP035	Babi hutan masak rica, masakan
IDF068	FP036	Beef burger
IDF069	FP037	Beef teriyaki, masakan
IDF070	FP038	Beef yakiniku, masakan
IDD190	FP039	Brongkos
IDF071	FP040	Bulgogi, masakan
IDF072	FP041	Chicken teriyaki, masakan
IDF073	FP042	Chikiniku, masakan
IDF074	FP043	Coto mangkasara, kuda, masakan
IDF075	FP044	Coto mangkasara, sapi, masakan
IDF076	FP045	Djibokum, masakan

## 7.6. DAGING

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDF077	FP046	Empal (daging) goreng, masakan
IDF078	FP047	Gulai kambing
IDF080	FP048	Jangang bintatoeng, masakan
IDF081	FP049	Kalio ayam, masakan
IDF082	FP050	Kalio jeroan, masakan
IDF083	FP051	Kalio kikil (tunjang), masakan
IDF084	FP052	Kalio otak, masakan
IDF085	FP053	Lawar babi, masakan
IDF086	FP054	Lawar penyu, masakan
IDF087	FP055	Lawara jangang, masakan
IDF088	FP056	Naan maran sapi, masakan
IDF089	FP057	Nasu likku, masakan
IDF090	FP058	Oramu ninahu ndawa olaho, masakan
IDF091	FP059	Paniki masak santan, masakan

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDF092	FP060	Pelolah manuk, masakan
IDD210	FP061	Rawon
IDF094	FP062	Rendang sapi, masakan
IDF095	FP063	RW, anjing, masakan
IDF096	FP064	Sate, penyu, masakan
IDF097	FP065	Sate pusut, masakan
IDF098	FP066	Penyu, serapah, masakan
IDF099	FP067	Sie reuboh, masakan
IDF100	FP068	Sop buntut, masakan
IDF101	FP069	Sop daging sapi, masakan
IDF102	FP070	Sop kaki sapi, masakan
IDF103	FP071	Sop kambing, masakan
IDF104	FP072	Sop konro, masakan
IDF105	FP073	Sop saudara, masakan
IDF106	FP074	Soto bandung, masakan

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDF107	FP075	Soto banjar, masakan
IDF108	FP076	Soto betawi, masakan
IDF109	FP077	Soto jeroan, masakan
IDF110	FP078	Soto kudus, masakan
IDF111	FP079	Soto madura, masakan
IDF112	FP080	Soto padang, masakan
IDF113	FP081	Soto pekalongan, masakan
IDF114	FP082	Soto pemalang, masakan
IDF115	FP083	Soto sukaraja, masakan
IDF116	FP084	Soto sulung, masakan
IDF117	FP085	Sukiyaki, masakan
IDF118	FP086	Tedong pallu basa, masakan
IDF119	FP087	Tikus rica, masakan
IDF120	FP088	Tinoransa, masakan

## 7.7. IKAN, KERANG, DAN UDANG

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>		
IDG013	GR001	Belut, segar
IDG015	GR002	Belut, laut, segar
IDG025	GR003	Cumi-cumi, segar
IDG001	GR004	Ikan bader, segar
IDG002	GR005	Ikan balong, segar
IDG003	GR006	Ikan bambangan, segar
IDG004	GR007	Ikan bandeng, segar
IDG005	GR008	Ikan banjar, segar
IDG006	GR009	Ikan baronang, segar
IDG007	GR010	Ikan batung, segar
IDG008	GR011	Ikan baung, segar
IDG010	GR012	Ikan bawal, segar
IDG011	GR013	Ikan belida, segar
IDG016	GR014	Ikan beunteur, segar
IDG017	GR015	Ikan biawan, segar
IDG018	GR016	Ikan bilih, segar
IDG019	GR017	Ikan bubara, segar
IDG020	GR018	Ikan bulan-bulan, segar
IDG021	GR019	Ikan cakalang, segar
IDG022	GR020	Ikan cakalang, hati, segar
IDG023	GR021	Ikan cakalang, jantung, segar
IDG024	GR022	Ikan cakalang, perut, segar
IDG027	GR023	Ikan daun, segar
IDG028	GR024	Ikan ekor kuning, segar
IDG029	GR025	Ikan gabus, segar
IDG031	GR026	Ikan heu, segar
IDG032	GR027	Ikan hitam, segar

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDG033	GR028	Ikan hiu, segar
IDG035	GR029	Ikan kacangan, segar
IDG036	GR030	Ikan kakap, segar
IDG037	GR031	Ikan kakatua, segar
IDG038	GR032	Ikan kalaban, segar
IDG039	GR033	Ikan kamera (kakap merah), segar
IDG040	GR034	Ikan kapar, segar
IDG041	GR035	Ikan kawalinya, segar
IDG046	GR036	Ikan keru-keru, segar
IDG047	GR037	Ikan kima, segar
IDG051	GR038	Ikan lais, segar
IDG053	GR039	Ikan layang, segar
IDG054	GR040	Ikan layur, segar
IDG055	GR041	Ikan lehoma, segar
IDG056	GR042	Ikan lemuru, segar
IDG057	GR043	Ikan lidah, segar
IDG059	GR044	Ikan malalugis, segar
IDG060	GR045	Ikan mamar merah, segar
IDG061	GR046	Ikan mas, segar
IDG063	GR047	Ikan mayong, segar
IDG064	GR048	Ikan mujahir, segar
IDG067	GR049	Ikan nasu metti, segar
IDG042	GR050	Ikan oci, kembung, segar
IDG068	GR051	Ikan paling, segar
IDG069	GR052	Ikan papuyu/ betok, segar
IDG071	GR053	Ikan patin, segar
IDG073	GR054	Ikan pomo, segar

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDG074	GR055	Ikan puntin, segar
IDG078	GR056	Ikan saluang, segar
IDG079	GR057	Ikan sarden, segar
IDG080	GR058	Ikan selar, segar
IDG081	GR059	Ikan sepat, segar
IDG082	GR060	Ikan sidat, segar
IDG083	GR061	Ikan sunu, segar
IDG084	GR062	Ikan tahuman, segar
IDG085	GR063	Ikan tarmon, segar
IDG086	GR064	Ikan telan, segar
IDG087	GR065	Ikan tembang, segar
IDG088	GR066	Ikan tempahas, segar
IDG089	GR067	Ikan terbang, segar
IDG090	GR068	Ikan teri, segar
IDG091	GR069	Ikan titang, segar
IDG092	GR070	Ikan tongkol, segar
IDG093	GR071	Ikan turi, segar
IDG043	GR072	Keong, segar
IDG044	GR073	Kepiting, segar
IDG045	GR074	Kerang, segar
IDG048	GR075	Kodok, segar
IDG049	GR076	Kura-kura, segar
IDG050	GR077	Kuro, segar
IDG058	GR078	Lokan, segar
IDG075	GR079	Rajungan, segar
IDG076	GR080	Rebon, udang kecil, segar
IDG077	GR081	Rusip
IDG094	GR082	Udang galah, segar

## 7.7. IKAN, KERANG, DAN UDANG

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDG095	GR083	Udang, besar, segar
IDG096	GR084	Udang, segar
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>		
IDG101	GP001	Bekicot, dendeng, mentah
IDG014	GP002	Belut, goreng
IDG026	GP003	Cumi-cumi, goreng
IDG112	GP004	Ikan asin, kering
IDG100	GP005	Ikan bandeng presto, masakan
IDG009	GP006	Ikan baung bakar
IDG012	GP007	Ikan belida bakar
IDG102	GP008	Ikan cakalang asap, mentah
IDG103	GP009	Ikan cakalang asin, mentah
IDG104	GP010	Ikan calo/ peda, mentah
IDG109	GP011	Ikan gabus asap, mentah
IDG110	GP012	Ikan gabus, kering
IDG030	GP013	Ikan gete, goreng
IDG111	GP014	Ikan hiu, kering
IDG115	GP015	Ikan katombo, asin
IDG113	GP016	Ikan kayu, kering
IDG052	GP017	Ikan Lais bakar
IDG117	GP018	Ikan lomak asin, mentah
IDG062	GP019	Ikan mas pepes
IDG065	GP020	Ikan mujahir goreng
IDG066	GP021	Ikan mujahir pepes
IDG107	GP022	Ikan mujahir, dendeng, mentah
IDG070	GP023	Ikan papuyu, bakar
IDG072	GP024	Ikan patin, bakar
IDG118	GP025	Ikan peda banjar, mentah
IDG119	GP026	Ikan pepetek, mentah

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDG120	GP027	Ikan ptindang banjar, mentah
IDG121	GP028	Ikan pindang benggol, mentah
IDG122	GP029	Ikan pindang layang, mentah
IDG123	GP030	Ikan pindang selar, mentah
	GP031	Ikan sale, mentah
IDG126	GP032	Ikan sale lais, mentah
IDG127	GP033	Ikan saluang, kering, mentah
IDG114	GP034	Ikan sanggang, masakan
IDG105	GP035	Ikan selar kuning, cue, mentah
IDG129	GP036	Ikan selar, kering, mentah
IDG130	GP037	Ikan sepat, kering, mentah
IDG131	GP038	Ikan sunu, asin, mentah
IDG132	GP039	Ikan, tepung, mentah
IDG137	GP040	Ikan teri nasi, kering, mentah
IDG134	GP041	Ikan teri, bubuk, mentah
IDG135	GP042	Ikan teri, kering, mentah
IDG136	GP043	Ikan teri, kering, tawar, mentah
IDG133	GP044	Ikan teri, tepung, mentah
IDG116	GP045	Kerang, asap, mentah
IDG106	GP046	Kerang, dendeng, mentah
IDG124	GP047	Rebon, kering, mentah
IDG125	GP048	Rebung laut, mentah
IDG128	GP049	Sardines dalam kaleng
IDG108	GP050	Teripang, dendeng, mentah
IDG138	GP051	Udang kering, mentah
IDG139	GP052	Udang papay, mentah
IDG097	GP053	Abon haruwan
IDG098	GP054	Abon ikan
IDG099	GP055	Betok wadi, masakan

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDG140	GP056	Bou ninahu ndamate, masakan
IDG141	GP057	Bouiki ninahu nggaluku, masakan
IDG142	GP058	Cakalang asar (asap)
IDG143	GP059	Dendeng belut, goreng, masakan
IDG144	GP060	Dendeng mujahir, goreng, masakan
IDG145	GP061	Fillet o-fish
IDG146	GP062	Gete kuah asam, masakan
IDG147	GP063	Gulai asam keueung, masakan
IDG149	GP064	Gulai ikan paya, masakan
IDG148	GP065	Gulai ikan, masakan
IDH016	GP066	Gulai keumamah, masakan
IDG150	GP067	Gulai tiram, masakan
IDG151	GP068	Gurame asem manis, masakan
IDG152	GP069	Ikan asar merah, masakan
IDG154	GP070	Jambal goreng, masakan
IDG153	GP071	Jukku pallu kaloa, masakan
IDG155	GP072	Kaholeo, masakan
IDD204	GP073	Lawara penjah
IDG156	GP074	Model, masakan
IDG157	GP075	Mujahir acar kuning, masakan
IDG158	GP076	Parede baleh, masakan
IDG159	GP077	Pempek adaan, masakan
IDG160	GP078	Pempek belida, masakan
IDG161	GP079	Pempek kapal selam, masakan
IDG162	GP080	Pempek kelesan, masakan
IDG163	GP081	Pempek kulit, masakan
IDG164	GP082	Pempek telur, masakan
IDG165	GP083	Pempek tenggiri, masakan

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDG166	GP084	Pencok lele, masakan
IDG167	GP085	Pinda
	GP086	Pindang kenari, masakan
IDG169	GP087	Saboko gurita, masakan

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDG170	GP088	Saboko sultan, masakan
IDG171	GP089	Saboko sardin, masakan
	GP090	Sate Bandeng
IDG172	GP091	Sepi, masakan

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDG173	GP092	Tekwan, masakan
IDG174	GP093	Teri belado, masakan
IDG175	GP094	Tumis bandeng, masakan
IDH022	GP095	Tumis keumamah

## 7.8. TELUR

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>		
IDH001	HR001	Telur ayam kampung, segar
IDH002	HR002	Telur ayam ras, segar
IDH003	HR003	Telur ayam ras, bagian kuning, segar
IDH004	HR004	Telur ayam ras, bagian putih, segar
IDH006	HR005	Telur bebek alabio, segar
IDH007	HR006	Telur bebek , bagian kuning, segar
IDH008	HR007	Telur bebek, bagian putih, segar
IDH005	HR008	Telur bebek tambak, segar
IDH009	HR009	Telur burung maleo, segar
IDH011	HR010	Telur penyu, segar
IDH010	HR011	Telur burung puyuh, segar
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>		
IDH020	HP001	Telur ayam, dadar, masakan
IDH012	HP002	Telur bebek, asin, mentah
IDH021	HP003	Telur bebek, dadar, masakan
IDH013	HP004	Telur ikan, asin, mentah
IDH014	HP005	Bayau mi balu, masakan
IDH015	HP006	Cucuru bayau, masakan
IDH017	HP007	Gulai telur ikan, masakan
IDH018	HP008	Kalio telur, masakan

## 7.9. SUSU

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>		
IDJ001	JR001	Kepala susu-krim, segar
IDJ002	JR002	Susu ibu - ASI
IDJ003	JR003	Susu kambing, segar
IDJ004	JR004	Susu kerbau, segar
IDJ011	JR005	Susu kuda, segar
IDJ005	JR006	Susu sapi, segar
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>		
IDJ005	JP001	Es krim
IDJ006	JP002	Hangop
IDJ007	JP003	Keju
IDJ008	JP004	Kwark (Quark)
IDJ014	JP005	Susu asam untuk bayi, bubuk
IDJ013	JP006	Susu bubuk
IDJ009	JP007	Susu kental manis
IDJ010	JP008	Susu kental tak manis
IDJ015	JP009	Susu skim, bubuk
IDJ012	JP010	Susu skim, segar
IDJ016	JP011	Yoghurt, segar

## 7.10. LEMAK DAN MINYAK

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>		
IDC055	KR001	Kelapa setengah tua, daging, segar
IDC056	KR002	Kelapa tua, daging, segar
IDK001	KR003	Lemak babi ( <i>lard</i> )
IDK002	KR004	Lemak babi ( <i>bacon</i> )
IDK003	KR005	Lemak ikan
IDK004	KR006	Lemak kerbau (lemak sapi)
IDK007	KR007	Minyak hiu, hati
IDK008	KR008	Minyak ikan
IDK009	KR009	Minyak kacang tanah
IDK010	KR010	Minyak kedelai
IDK011	KR011	Minyak kelapa
IDK012	KR012	Minyak kelapa sawit
IDK013	KR013	Minyak wijen
IDK014	KR014	Minyak zaitun
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>		
IDK005	KP001	Margarin
IDK006	KP002	Mentega
IDC095	KP003	Santan (dengan air)
IDC094	KP004	Santan murni

## 7.11. KONFEKSIONERI

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>		
IDM002	MP001	Coklat manis, batang
IDM003	MP002	Coklat pahit, batang
IDM004	MP003	Coklat susu, batang
IDM001	MP004	Coklat bubuk
IDM005	MP005	Gula aren
IDM006	MP006	Gula kelapa
IDM007	MP007	Gula putih
IDM008	MP008	Jam, selai
IDM009	MP009	Kopi bubuk instan
IDM010	MP010	Madu
IDM012	MP011	Markisa squash
IDM011	MP012	Markisa squash, BD
IDM013	MP013	Melase
IDM014	MP014	Sirup
IDM015	MP015	Sirup pirous
IDM016	MP016	Teh hijau daun kering
IDM017	MP017	Teh hitam daun kering
IDM018	MP018	Teh melati daun kering

## 7.12. BUMBU

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
<b>TUNGGAL/SINGLE</b>		
IDN001	NR001	Asam arang coklat, segar
IDN002	NR002	Asam arang merah, segar
IDN003	NR003	Asan kandis, kering
IDN004	NR004	Asam kandis, segar
IDN005	NR005	Asam masak pohon, segar
IDN006	NR006	Asam payak, segar
IDN008	NR007	Bawang merah
IDN009	NR008	Bawang putih
IDN012	NR009	Boros kunci
IDN013	NR010	Boros laja
IDN014	NR011	Cabai gembor merah
IDN015	NR012	Cabai hijau segar
IDN016	NR013	Cabai merah kering
IDN017	NR014	Cabai merah segar
IDN018	NR015	Cabai rawit segar
IDN019	NR016	Cengkeh kering
IDN021	NR017	Daun salam, bubuk
IDN022	NR018	Jahe
IDN024	NR019	Kemiri
IDN025	NR020	Ketumbar

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDN026	NR021	Kluwek
IDN027	NR022	Kunyit
IDN028	NR023	Merica
IDN029	NR024	Pala, biji
<b>OLAHAN/PRODUK/KOMPOSIT</b>		
IDN007	NP001	Balichong
IDN010	NP002	Bekasam
IDN011	NP003	Bekasang
IDN020	NP004	Cuka
IDN023	NP005	Kecap
IDN030	NP006	Petis ikan
IDN031	NP007	Petis udang kering
IDN032	NP008	Petis udang pasta
IDN033	NP009	Saos tomat
IDN034	NP010	Tempoya
IDN035	NP011	Terasi
IDN036	NP012	Terasi dobo
IDN037	NP013	Terasi merah

## 7.13. MINUMAN NON ALKOHOL

KODE LAMA	KODE BARU	NAMA BAHAN MAKANAN
IDC053	QR001	Kelapa muda, air, segar

## 8. DAFTAR RALAT

Buku cetakan TKPI 2020 merupakan perbaikan dari buku TKPI 2017. Perbaikan yang dilakukan diantaranya mengenai:

- Konsistensi penulisan data yang belum tersedia, seharusnya kosong tidak diberikan tanda (-), namun pada TKPI 2017 masih beberapa bahan makanan tertulis (-).
- Pemberian warna biru pada data hasil *borrowing*.
- Perbaikan beberapa data zat gizi dan pemberian tanda biru sebagai makna hasil *borrowing*, diantaranya:

BAHAN MAKANAN		JENIS ZAT GIZI	TERTULIS DALAM TKPI 2017	PERBAIKAN
KODE	NAMA			
<b>SEREALIA</b>				
AP047	Emping beras	KH	85.3	71.7
AP050	Intip goreng	Kalsium	36	323
		Natrium	0	0
		Kalium	38.0	38.0
		Tembaga	0.05	0.05
		Seng	0.5	0.5
		Retinol	0	0
		B-Kar	0	0
		Riboflavin	0.01	0.03
AP051	Jagung gerontol	Riboflavin	0	0
		Niasin	0	0
AP052	Jagung titi	Tembaga	9.0	9.0
AP068	Kue Jahe	Retinol	0	0
AP092	Nasi rames	Riboflavin	0	0

BAHAN MAKANAN	JENIS ZAT GIZI	TERTULIS DALAM TKPI 2017	PERBAIKAN
KODE	NAMA		
<b>UMBI</b>			
BP024	Cassavastick	KH	17.2
<b>KACANG, BIJI, DAN BEAN</b>			
CP020	Bungkil biji karet	Energi	333
		Protein	29.3
		Lemak	3.3
		KH	50
CP021	Bungkil kacang tanah	Air	14
		Energi	336
		Protein	37.4
		KH	30.5
CP022	Bungkil kelapa	Air	10
		Energi	367
		KH	40
CP024	Emping (kerupuk melinjo)	Air	13
		Energi	345
		KH	71.5
CP070	Tempe bongkrek	Air	72.5
		Energi	119
		Protein	4.4
		Lemak	3.5
		KH	18.3
<b>BUAH</b>			
ER023	Durian, segar	ER023	134
		KH	28
ER073	Pepaya	Lemak	12.0
ER074	Pisang ambon, segar	Kalium	0
ER107	Sowa, segar	Serat	45
ER031	Jambu biji	Energi	49
			64
			356.3

BAHAN MAKANAN		JENIS ZAT GIZI	TERTULIS DALAM TKPI 2017	PERBAIKAN
KODE	NAMA			
ER034	Jambu monyet, segar	Energi	64	49
<b>DAGING DAN UNGGAS</b>				
FP001	Ayam, ampela, goreng	Air	4.8	44.8
		Lemak		11.2
<b>IKAN, KERANG, DAN UDANG</b>				
GP056	Bou ninahu ndamate, masakan	Protein	6.3	16.3
<b>TELUR</b>				
HR010	Telur penyu, segar	Air	7.4	77.4
HP007	Kalio telur, masakan	Air	79	65.9
<b>GULA, SIRUP, DAN KONFEKSIONERI</b>				
MP002	Coklat pahit, batang	Lemak	42.6	52.9
MP004	Coklat bubuk	Lemak	4	23.8
<b>BUMBU</b>				
NR018	Jahe, segar	Air	86.2	55
<b>MINUMAN</b>				
QR001	Kelapa muda, air, segar	Air	95	95.5
		Energi	16	0.1
		Protein	0.1	0.2
		Lemak	0.4	17
		KH	3	3.8