



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA

**KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

**No. HK.00.05.52.4040**

**TENTANG  
KATEGORI PANGAN**

**KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI,**

- Menimbang:
- a. bahwa pangan sebagai suatu komoditas memerlukan dukungan sistem produksi dan peredaran atau perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung-jawab, sehingga perlu diatur dan dikendalikan agar informasi mengenai pangan yang disampaikan kepada masyarakat adalah benar dan bermanfaat;
  - b. bahwa dalam rangka produksi dan peredaran pangan perlu adanya suatu pedoman yang memuat kategori pangan, sehingga memudahkan masyarakat dalam mengembangkan kreativitas dan inovasi di bidang produksi dan peredaran pangan serta melindungi dan mengembangkan pangan tradisional Indonesia yang telah diproduksi dan dikonsumsi sejak lama;
  - c. bahwa kategori pangan perlu ditetapkan dan dikembangkan sesuai perkembangan kemajuan teknologi pangan, hal ini diperlukan untuk penetapan bahan tambahan pangan (BTP), dan batasan cemaran masing-masing perkategori pangan;
  - d. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari peredaran pangan yang tidak memenuhi ketentuan standar dan atau karakteristik dasar pangan;
  - e. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana pada huruf a, huruf b, huruf c, dan huruf d perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Kategori Pangan
- Mengingat:
1. Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
  2. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
  3. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3821);

4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107);
6. Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 64 Tahun 2005;
7. Keputusan Presiden Nomor 110 Tahun 2001 tentang Unit Organisasi dan Tugas Eselon 1 Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 52 Tahun 2005.

**MEMUTUSKAN :**

**Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG KATEGORI PANGAN.**

**BAB I**

**KETENTUAN UMUM**

**Pasal 1**

Dalam keputusan ini yang dimaksud dengan :

1. Kategori pangan adalah pengelompokan pangan berdasarkan jenis pangan tersebut.
2. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman.
3. Pengawasan pangan adalah sistem yang efektif dan efisien untuk mendeteksi mencegah, dan mengawasi pangan untuk melindungi keamanan, keselamatan



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA

dan kesehatan masyarakat dari pangan yang tidak memenuhi ketentuan mengenai standar dan persyaratan.

4. Penilaian produk pangan adalah proses penilaian dalam rangka pengawasan produk pangan sebelum diedarkan yang meliputi keamanan, mutu dan gizi serta label produk pangan untuk memperoleh nomor pendaftaran pangan.

## **BAB II**

### **KELOMPOK PANGAN**

#### **Pasal 2**

(1) Pangan dikelompokkan dalam 16 (enam belas) kategori pangan

(2) Kategori pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri dari:

1. Produk-produk susu dan analognya, kecuali yang termasuk kategori 02.0.
2. Lemak, minyak, dan emulsi minyak.
3. Es untuk dimakan (*edible ice*, termasuk *sherbet* dan *sorbet*).
4. Buah dan sayur (termasuk jamur, umbi, kacang termasuk kacang kedelai, dan lidah buaya), rumput laut, biji-bijian.
5. Kembang gula / permen dan coklat.
6. Sereal dan produk sereal yang merupakan produk turunan dari biji sereal, akar dan umbi, kacang dan *empulur* (bagian dalam batang tanaman), tidak termasuk produk bakeri dari kategori 07.0 dan tidak termasuk kacang dari kategori 04.2.1 dan 04.2.2.
7. Produk bakeri.
8. Daging dan produk daging, termasuk daging unggas dan daging hewan buruan.
9. Ikan dan produk perikanan termasuk moluska, krustase, ekinodermata, serta amfibi dan reptil.
10. Telur dan produk-produk telur.
11. Pemanis, termasuk madu.
12. Garam, rempah, sup, saus, salad, produk protein.
13. Produk pangan untuk keperluan gizi khusus.



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA

14. Minuman, tidak termasuk produk susu.
  15. Makanan ringan siap santap.
  16. Pangan campuran (komposit), tidak termasuk pangan dari kategori 01.0 sampai 15.0.
- (3) Kategori pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) selengkapnya tercantum pada Lampiran I hingga XVI, yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari keputusan ini.
  - (4) Pangan yang tidak tercantum pada lampiran sebagaimana dimaksud pada ayat (3) menyesuaikan dengan masing - masing kategori yang ada berdasarkan pada keputusan ini.

**Pasal 3**

Ketentuan standar dan atau persyaratan yang tidak diatur dalam keputusan ini mengacu pada perundang - undangan yang berlaku untuk masing - masing produk pangan.

**Pasal 4**

Hal-hal yang bersifat teknis yang belum diatur dalam Keputusan ini akan ditetapkan lebih lanjut oleh Kepala Badan.

**BAB III**

**PENGUNAAN KATEGORI PANGAN**

**Pasal 5**

Pangan yang diproduksi atau dimasukkan ke wilayah Indonesia untuk diedarkan harus memenuhi ketentuan sebagaimana yang tercantum dalam masing - masing kategori pangan.

**Pasal 6**

Penyusunan ketentuan Bahan Tambahan Pangan, cemaran, maupun persyaratan mutu pangan harus disesuaikan dengan kelompok masing - masing kategori pangan.

**Pasal 7**

Kategori pangan sebagaimana dimaksud dalam pasal 2 ayat (2) beserta kelengkapannya pada lampiran keputusan ini digunakan sebagai acuan dalam rangka penilaian keamanan dan mutu pangan, kegiatan penyuluhan serta inspeksi dan sertifikasi pangan, sekaligus sebagai acuan bagi pelaku usaha dalam rangka produksi dan peredaran pangan



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

**BAB IV KETENTUAN**

**PERALIHAN**

**Pasal 8**

- (1) Semua ketentuan peraturan perundang - undangan tentang Kategori Pangan yang pernah dikeluarkan harus disesuaikan dengan keputusan ini.
- (2) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) masih berlaku sepanjang tidak bertentangan dengan keputusan ini.

**BAB V**

**PENUTUP**

**Pasal 9**

- (1) Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan.
- (2) Produk pangan yang telah beredar sebelum ditetapkannya keputusan ini wajib menyesuaikan selambat-lambatnya 12 (duabelas) bulan sejak keputusan ini ditetapkan.

Agar setiap orang mengetahuinya memerintahkan pengumuman Keputusan ini dengan menempatkannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di : JAKARTA Pada  
Tanggal : 9 Oktober 2006

---

**KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

**Dr. Husniah Rubiana Thamrin Akib, M.S., M.Kes., Sp.FK**

**SURAT KEPUTUSAN**  
**KA.BADAN POM RI**  
**NO. : HK.00.05.52.4040**  
**TANGGAL : 9 OKTOBER 2006**  
**TENTANG**  
**KATEGORI PANGAN**

---

# DAFTAR ISI

SURAT KEPUTUSAN  
KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR : HK.00.05.52.4040  
TANGGAL : 9 OKTOBER 2006

TENTANG

## KATEGORI PANGAN

Halaman

<b>BAB I</b>	<b>KETENTUAN UMUM</b>	
	(Pasal 1) .....	<b>2</b>
<b>BAB II</b>	<b>KELOMPOK PANGAN</b>	
	(Pasal 2 s/d 4) .....	<b>3</b>
<b>BAB III</b>	<b>PENGUNAAN KATEGORI PANGAN</b>	
	(Pasal 5 s/d 7) .....	<b>4</b>
<b>BAB IV</b>	<b>KETENTUAN PERALIHAN</b>	
	(Pasal 8) .....	<b>5</b>
<b>BAB V</b>	<b>PENUTUP</b>	
	(Pasal 9) .....	<b>5</b>

## LAMPIRAN

<b>I.</b>	<b>KATEGORI PANGAN 0.1 .....</b>	<b>9</b>
<b>01.0</b>	<b>Produk – produk Susu dan Analognya, Kecuali Yang Termasuk Kategori 02.0.....</b>	<b>11</b>
<b>01.1</b>	<b>Susu dan Minuman Berbasis Susu .....</b>	<b>11</b>
<b>01.1.1</b>	<b>Susu dan Buttermilk (<i>Plain</i>) .....</b>	<b>11</b>
<b>01.1.1.1</b>	<b>Susu (<i>Plain</i>) .....</b>	<b>11</b>
	Susu .....	11
	Susu Segar .....	11
	Susu Pasteurisasi .....	11
	Susu UHT ( <i>Ultra High Temperature</i> ).....	12
	Susu Steril.....	12
	Susu Tanpa Lemak atau Susu Skim.....	12
	Susu Rendah Lemak.....	12
	Susu Rekonstitusi .....	12
	Susu Rekombinasi .....	13
	Susu Lemak Nabati/Susu Minyak Nabati ( <i>Filled Milk</i> ) .....	13
	Susu Lemak Nabati Rendah Lemak /Susu Minyak Nabati Rendah Lemak.....	13

	Susu Lemak Nabati Tanpa Lemak /Susu Minyak Nabati Tanpa Lemak .....	13
<b>01.1.1.2</b>	<b>Buttermilk (<i>Plain</i>) .....</b>	<b>13</b>
	Buttermilk ( <i>Plain</i> ) .....	13
	Dadih .....	13
<b>01.1.2</b>	<b>Minuman Berbasis Susu yang Berperisa dan atau Difermentasi (Contohnya Susu Cokelat, Eggnog, Minuman Yogurt, Minuman Berbasis Whey) .....</b>	<b>13</b>
	Minuman Susu Berperisa .....	14
	Minuman Mengandung Susu .....	14
	Minuman Susu Fermentasi Berperisa .....	14
	Minuman Yogurt Berperisa .....	14
	<i>Lassi</i> .....	14
<b>01.2</b>	<b>Susu Fermentasi dan Produk Susu Hasil Hidrolisa Enzim Renin (<i>Plain</i>), Kecuali yang Termasuk Kategori 01.1.2.....</b>	<b>14</b>
<b>01.2.1</b>	<b>Susu Fermentasi (<i>Plain</i>) .....</b>	<b>14</b>
	Susu Diasamkan .....	15
	Susu Diasamkan Rendah Lemak .....	15
	Susu Diasamkan Tanpa Lemak .....	15
	Susu Fermentasi atau Susu Berkultur ( <i>Cultured Milk</i> ) .....	15
	Susu Fermentasi Rendah Lemak atau Susu Berkultur ( <i>Cultured Milk</i> ) Rendah Lemak .....	15
	Susu Fermentasi Tanpa Lemak atau Susu Berkultur ( <i>Cultured Milk</i> ) Tanpa Lemak .....	16
	Yogurt .....	16
	Yogurt Rendah Lemak .....	16
	Yogurt Tanpa Lemak .....	16
	<i>Kefir</i> .....	16
	<i>Kumys</i> .....	16
<b>01.2.1.1</b>	<b>Produk Susu Fermentasi (<i>Plain</i>) Tanpa Pemanasan.....</b>	<b>17</b>
	Yogurt ( <i>Plain</i> ) Tanpa Pemanasan Setelah Difermentasi .....	17
	Yogurt Manis Tanpa Pemanasan Setelah Difermentasi .....	17
<b>01.2.1.2</b>	<b>Produk Susu Fermentasi (<i>Plain</i>) Dengan Pemanasan.....</b>	<b>17</b>
	Susu Fermentasi ( <i>Plain</i> ) Dengan Pemanasan Setelah Difermentasi .....	17
	Susu Fermentasi Manis Dengan Pemanasan Setelah Difermentasi .....	17
<b>01.2.2</b>	<b>Susu yang Digumpalkan dengan Enzim Renin (<i>Plain</i>) .....</b>	<b>17</b>
<b>01.3</b>	<b>Susu Kental dan Analognya (<i>Plain</i>) .....</b>	<b>17</b>
<b>01.3.1</b>	<b>Susu Kental (<i>Plain</i>) .....</b>	<b>17</b>
	Susu Evaporasi .....	18
	Susu Tanpa Lemak Evaporasi atau Susu Skim Evaporasi .....	18
	Susu Lemak Nabati Evaporasi/ Susu Minyak Nabati Evaporasi .....	18
	Susu Kental Manis .....	18
	Susu Kental Manis Lemak Nabati/ Susu Kental Manis Minyak Nabati .....	19



	Susu Skim Kental Manis .....	19
	Susu Kental Manis Diperkaya Lemak Nabati / Susu Kental Manis Diperkaya Minyak Nabati .....	19
	Krim Kental Manis .....	19
	Krimer Kental Manis .....	20
	<i>Khoa</i> .....	20
<b>01.3.2</b>	<b>Krim Minuman (Bukan Susu).....</b>	<b>20</b>
	Krim Minuman (Bukan Susu) .....	20
<b>01.4</b>	<b>Krim (<i>Plain</i>) dan Sejenisnya .....</b>	<b>20</b>
	Krim .....	20
<b>01.4.1</b>	<b>Krim Pasteurisasi (<i>Plain</i>) .....</b>	<b>20</b>
	Krim Pasteurisasi ( <i>Plain</i> ) .....	21
	<i>Half and Half</i> .....	21
<b>01.4.2</b>	<b>Krim yang Disterilkan atau secara UHT, Krim “Whipping” atau “Whipped”, dan Krim Rendah Lemak (<i>Plain</i>) .....</b>	<b>21</b>
	<i>Whipped Cream</i> .....	21
	Krim Rendah Lemak .....	21
	Krim “Whipping” ( <i>Whipping Cream</i> ) Rendah Lemak .....	21
<b>01.4.3</b>	<b>Krim yang Digumpalkan (<i>Plain</i>) .....</b>	<b>21</b>
	Krim Asam .....	21
	Krim yang Diasamkan .....	22
<b>01.4.4</b>	<b>Krim Analog .....</b>	<b>22</b>
	Krim Nabati .....	22
<b>01.5</b>	<b>Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog (<i>Plain</i>).....</b>	<b>22</b>
<b>01.5.1</b>	<b>Susu Bubuk dan Krim Bubuk (<i>Plain</i>) .....</b>	<b>22</b>
	Susu Bubuk Berlemak ( <i>Full Cream</i> ) .....	22
	Susu Bubuk Berlemak Instan.....	23
	Susu Bubuk Rendah Lemak dan Susu Bubuk Kurang Lemak ..	23
	Susu Bubuk Bebas Lemak atau Susu Skim Bubuk .....	23
	Krim Bubuk .....	23
<b>01.5.2</b>	<b>Susu dan Krim Bubuk Analog .....</b>	<b>23</b>
	Campuran Susu dan Krim Bubuk <i>Plain</i> .....	24
	Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa .....	24
	Susu Bubuk Lemak Nabati/ Susu Bubuk Minyak Nabati .....	24
	Bubuk Buttermilk .....	24
<b>01.6</b>	<b>Keju dan Keju Analog .....</b>	<b>24</b>
	Keju .....	24
	Keju Analog .....	25
	Keju Fontinella .....	25
	Keju Haloumy .....	25
<b>01.6.1</b>	<b>Keju Tanpa Pemeraman (Keju Mentah) .....</b>	<b>25</b>
	Keju Cottage ( <i>Cottage Cheese</i> ) .....	25
	Keju Krim ( <i>Cream Cheese</i> ) .....	25
	Keju <i>Mozzarella</i> .....	25
	Keju <i>Bocconcini</i> .....	25

<b>01.6.2</b>	<b>Keju Peram .....</b>	<b>25</b>
	Keju Peram .....	25
	Keju <i>Cheddar</i> .....	26
	Keju <i>Cheddar</i> Rendah Sodium .....	26
	Keju <i>Edam</i> .....	26
	Keju <i>Camembert</i> .....	26
	Keju <i>Bath</i> .....	26
	Keju <i>Bondard</i> .....	26
	Keju <i>Bougon</i> .....	26
	Keju <i>Bouquet des moines</i> .....	26
	Keju <i>Boursault</i> .....	26
	Keju <i>Chèvre Log</i> atau Keju <i>Buchette</i> .....	26
	Keju <i>Coach Farm</i> .....	26
	Keju <i>Olivet Cendre</i> .....	26
	Keju <i>Palet de Babligny</i> .....	27
	Keju <i>Gubbeen</i> .....	27
	Keju <i>Colby</i> .....	27
<b>01.6.2.1</b>	<b>Keju Peram Total, Termasuk Kulit Kejunya .....</b>	<b>27</b>
	Keju Biru ( <i>Blue Cheese</i> ) .....	27
	Keju Bata ( <i>Brick Cheese</i> ) .....	27
	Keju Gouda .....	27
	Keju Havarti .....	27
	Keju Brie .....	27
	Keju Parmesan .....	28
	Keju Swiss .....	28
<b>01.6.2.2</b>	<b>Kulit Keju Peram .....</b>	<b>28</b>
<b>01.6.2.3</b>	<b>Bubuk Keju (Untuk Rekonstitusi Contohnya Dalam Pembuatan Saus Keju) .....</b>	<b>28</b>
<b>01.6.3</b>	<b>Keju Whey .....</b>	<b>28</b>
<b>01.6.4</b>	<b>Keju Olahan .....</b>	<b>28</b>
	Keju Olahan .....	28
	Keju Cheddar Olahan .....	29
<b>01.6.4.1</b>	<b>Keju Olahan Plain .....</b>	<b>29</b>
	Keju <i>Club Luncheon</i> .....	29
	Keju Amerika ( <i>American Cheese</i> ) .....	29
	Keju <i>Cold Pack</i> .....	29
<b>01.6.4.2</b>	<b>Keju Olahan Berperisa, Keju Olahan dengan Tambahan Buah, Sayur dan atau Daging .....</b>	<b>29</b>
	Keju <i>Neufchatel</i> dan Sayuran Untuk Olesan .....	29
	Keju <i>Pepper Jack</i> (Keju <i>Monterey Jack</i> dan Potongan Lada) ...	29
<b>01.6.5</b>	<b>Keju Analog .....</b>	<b>29</b>
<b>01.6.6</b>	<b>Keju Protein Whey .....</b>	<b>29</b>
<b>01.7</b>	<b>Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa atau Yogurt dengan Buah) .....</b>	<b>29</b>
	Es Krim .....	30
	Yogurt Berperisa .....	30
	Es Susu .....	30

	<i>Junket</i> .....	30
	<i>Dulce de leche</i> .....	30
	Puding <i>Butterscotch</i> .....	30
	<i>Mousse</i> Cokelat .....	30
	Kembang Gula / Permen Susu .....	30
	<i>Non Dairy Pudding</i> .....	30
<b>01.8</b>	<b>Whey dan Produk Whey, Kecuali Keju Whey</b> .....	<b>30</b>
<b>01.8.1</b>	<b>Cairan Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey</b> .....	<b>30</b>
	Whey .....	30
	Whey Asam .....	31
<b>01.8.2</b>	<b>Bubuk Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey</b> .....	<b>31</b>
	Bubuk Whey .....	31
	Bubuk Whey yang Telah Didemineralisasi .....	31
<b>II.</b>	<b>KATEGORI PANGAN 02.0</b> .....	<b>33</b>
<b>02.0</b>	<b>Lemak, Minyak Dan Emulsi Minyak</b> .....	<b>35</b>
<b>02.1</b>	<b>Lemak dan Minyak (<i>Edible</i>) yang Tidak Mengandung Air ...</b>	<b>35</b>
<b>02.1.1</b>	<b>Lemak Susu Anhidrat (AMF), Minyak Mentega Anhidrat dan Minyak Mentega, <i>Ghee</i></b> .....	<b>35</b>
	Lemak Susu Anhidrat (AMF), Minyak Mentega Anhidrat dan Minyak Mentega .....	35
	<i>Ghee</i> .....	35
<b>02.1.2</b>	<b>Lemak dan Minyak Nabati</b> .....	<b>35</b>
	Lemak dan Minyak Nabati .....	35
	<i>Virgin Oil</i> (Minyak Klentik, Minyak Tanak, atau Minyak Kampung) .....	36
	<i>Cold Pressed Oils</i> .....	36
	Minyak Goreng ( <i>Frying Oil</i> atau <i>Frying Fat</i> ) .....	36
	Minyak Masak atau Minyak Sayur ( <i>Cooking Oil</i> ) .....	36
	Minyak Salad .....	37
	Serbuk Minyak .....	37
	Vanaspati atau Minyak Samin ( <i>Vegetable Ghee</i> ) .....	37
	Lemak Reroti ( <i>Shortening</i> ) .....	37
	Pengganti Minyak Mentega ( <i>Butter Oil Substitute</i> ) .....	37
	Minyak Inti Kelapa Sawit Mentah (CPKO) .....	37
	Minyak Inti Kelapa Sawit ( <i>Refined Bleached Deodorized Palm Kernel Oil</i> / RBDPKO) .....	37
	Minyak Kelapa Sawit Mentah ( <i>Crude Palm Oil</i> / CPO) atau <i>Pretreated Palm Oil</i> .....	38
	Minyak Kelapa Sawit ( <i>Refined Bleached Deodorized Palm Oil</i> / RBDPO) .....	38
	Serbuk Minyak Kelapa Sawit .....	38
	Minyak Olein Kelapa Sawit Mentah ( <i>Crude Palm Olein</i> ) .....	38
	Minyak Stearin Kelapa Sawit Mentah ( <i>Crude Palm Stearin</i> ) .....	38
	Minyak Olein Kelapa Sawit ( <i>Refined Bleached Deodorized Palm Olein</i> ) .....	39
	Minyak Stearin Kelapa Sawit ( <i>Refined Bleached Deodorized Palm Stearin</i> ) .....	39

	Minyak Kelapa Mentah atau <i>Unrefined Coconut Oil/Virgin Coconut Oil/ Crude Coconut Oil</i> .....	39
	Serbuk Minyak Kelapa <i>Virgin</i> .....	39
	Minyak Kelapa ( <i>Refined Bleached Deodorized Coconut Oil</i> ) ....	39
	Serbuk Minyak Kelapa .....	40
	Minyak Kacang Tanah ( <i>Refined Bleached Deodorized Peanut Oil/ Refined Bleached Deodorized Groundnut Oil</i> ) .....	40
	Minyak Jagung ( <i>Refined Bleached Deodorized Corn Oil</i> ) .....	40
	Minyak Kemiri ( <i>Refined Bleached Deodorized Candlenut / Lumbang Oil</i> ) .....	40
	Minyak Kedelai ( <i>Refined Bleached Deodorized Soyabean Oil</i> ) .....	40
	Minyak Wijen ( <i>Sesame Oil</i> ) .....	40
	Minyak Zaitun ( <i>Refined Bleached Deodorized Olive Oil</i> ) .....	41
	Minyak Safflower .....	41
	Minyak Biji Bunga Matahari .....	41
	Minyak Dedak atau Minyak Bekatul atau Minyak Katul ( <i>Refined Bleached Deodorized Rice Brand Oil</i> ) .....	41
	Minyak Biji Kapas ( <i>Refined Bleached Deodorized Cottonseed Oil</i> ) .....	41
	Minyak Kanola ( <i>Refined Bleached Deodorized Rapeseed Oil</i> ) .....	42
	Mustardseed Oil ( <i>Refined Bleached Deodorized Mustardseed Oil</i> ) .....	42
<b>02.1.3</b>	<b>Lemak Babi, Lemak Sapi, Lemak Domba, Minyak Ikan Dan Lemak Hewani Lain</b> .....	<b>42</b>
	Lemak Hewani .....	42
	Lemak Babi atau <i>Lard</i> .....	42
	<i>Rendered Pork Fat</i> .....	42
	Lemak Sapi Utama atau ( <i>Prime Beef Fat (Premier Jus atau Oleo Stock)</i> ) .....	43
	Lemak Sapi ( <i>Edible Beef Fat</i> ) .....	43
	<i>Dripping</i> atau <i>Edible Tallow</i> .....	43
	<i>Secunda Beef Fat</i> .....	43
	<i>Suet</i> .....	43
	Minyak Ikan .....	44
	Serbuk Minyak Ikan .....	44
	Minyak Hati Ikan Cucut Botol .....	44
<b>02.2</b>	<b>Emulsi Lemak Terutama Tipe Emulsi Air Dalam Minyak</b> .....	<b>44</b>
<b>02.2.1</b>	<b>Semua Produk Emulsi Lemak yang Kadar Lemaknya Tidak Kurang dari 80%</b> .....	<b>44</b>
<b>02.2.1.1</b>	<b>Mentega dan Konsentrat Mentega</b> .....	<b>44</b>
	Mentega .....	44
	Mentega Rekombinasi .....	45
<b>02.2.1.2</b>	<b>Margarin dan Produk Sejenis</b> .....	<b>45</b>
	Margarin .....	45
<b>02.2.1.3</b>	<b>Campuran Margarin dan Mentega (<i>Blends of Butter and Margarine</i>)</b> .....	<b>45</b>
<b>02.2.2</b>	<b>Emulsi yang Mengandung Lemak Kurang Dari 80%</b> .....	<b>45</b>
	Minarin ( <i>Minarine</i> ), Margarin Krim, Margarin Oles ( <i>Fat Spread</i> ),	

	<i>Margarine Compound, Bread Compound dan Bakery Compound .....</i>	46
	Lemak Oles ( <i>Fat Spread</i> ) .....	46
<b>02.3</b>	<b>Emulsi Lemak Tipe Emulsi Minyak dalam Air, termasuk Produk Campuran Emulsi Lemak dengan atau Berperisa ..</b>	<b>46</b>
	<i>Non-Dairy Toppings, Fillings, Frostings .....</i>	46
	<i>Non-Dairy Whipped Cream .....</i>	46
<b>02.4</b>	<b>Makanan Pencuci Mulut Berbasis Lemak tidak Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Susu Dari Kategori 01.7 .....</b>	<b>47</b>
	Melorin atau <i>Non-Dairy Ice Cream .....</i>	47
	<i>Non-Dairy Mousse .....</i>	47
<b>III. KATEGORI PANGAN 03.0 .....</b>		<b>49</b>
<b>03.0</b>	<b>ES UNTUK DIMAKAN (EDIBLE ICE), TERMASUK SHERBET DAN SORBET .....</b>	<b>51</b>
	Water Ices .....	51
	Es Buah ( <i>Fruit Ice</i> ) .....	51
	Es Mambo .....	51
	Es Jepit atau Es Serut atau Es <i>Gusruk/Gosrok .....</i>	51
	Es Puter .....	51
	Es Lilin Goyang .....	52
	Es Lilin .....	52
	Es Kue .....	52
	<i>Sherbet .....</i>	52
	<i>Sorbet .....</i>	52
	Es Stik ( <i>Ice Stick</i> ) .....	52
	Es Pelangi .....	52
	Es Tebak .....	52
	Es Loli .....	52
	Sediaan Cair atau Serbuk yang Akan Dikonsumsi Dalam Keadaan Beku .....	52
<b>IV. KATEGORI PANGAN 04.0 .....</b>		<b>53</b>
<b>04.0</b>	<b>BUAH DAN SAYUR (TERMASUK JAMUR, UMBI, KACANG TERMASUK KACANG KEDELAI, DAN LIDAH BUAYA), RUMPUT LAUT, BIJI-BIJIAN .....</b>	<b>55</b>
<b>04.1</b>	<b>Buah .....</b>	<b>55</b>
<b>04.1.1</b>	<b>Buah Segar .....</b>	<b>55</b>
<b>04.1.1.1</b>	<b>Buah Utuh Segar Tanpa Perlakuan Disajikan Setelah Dipanen .....</b>	<b>55</b>
	Buah Utuh Segar .....	55
<b>04.1.1.2</b>	<b>Buah Utuh Segar Dengan Permukaan Diberi Perlakuan .....</b>	<b>55</b>
<b>04.1.1.3</b>	<b>Buah Segar Kupas atau Potong .....</b>	<b>55</b>

<b>04.1.2</b>	<b>Buah Olahan .....</b>	<b>55</b>
<b>04.1.2.1</b>	<b>Buah Beku .....</b>	<b>55</b>
	Buah Beku .....	55
<b>04.1.2.2</b>	<b>Buah Kering.....</b>	<b>56</b>
	Buah Kering .....	56
	Buah Kering Campur .....	56
	Buah Kering Asin .....	56
	Kopra .....	57
	Kelapa Parut Kering .....	57
<b>04.1.2.3</b>	<b>Buah Dalam Cuka, Minyak dan Larutan Garam .....</b>	<b>57</b>
	Buah Asin .....	57
	Asinan Buah .....	57
	Rujak .....	57
<b>04.1.2.4</b>	<b>Buah Dalam Kemasan (Pasteurisasi/Sterilisasi) .....</b>	<b>57</b>
	Buah Dalam Kemasan .....	57
	Kolang Kaling Dalam Kemasan .....	58
	Koktil Buah Dalam Kemasan (Pasteurisasi/Sterilisasi) .....	58
<b>04.1.2.5</b>	<b>Jem, Jeli dan Marmalad .....</b>	<b>58</b>
	Jem Buah atau Selai Buah .....	58
	Jeli Buah .....	59
	Marmalad Sitrus .....	59
<b>04.1.2.6</b>	<b>Produk Oles Berbasis Buah (Misalnya Chutney) Tidak Termasuk Produk Pada Kategori 04.1.2.5 .....</b>	<b>59</b>
	<i>Chutney</i> Mangga ( <i>Mango Chutney</i> ) .....	59
	Sambal Buah .....	59
<b>04.1.2.7</b>	<b>Buah Bergula .....</b>	<b>59</b>
	Buah Bergula atau Buah Bersalut Gula .....	59
	Buah Berkristal .....	60
	Kulit Buah Bergula .....	60
<b>04.1.2.8</b>	<b>Bahan Baku Berbasis Buah, Meliputi Bubur Buah, Puree, Topping Buah dan Santan Kelapa .....</b>	<b>60</b>
	Bubur Buah ( <i>Fruit Pulp</i> ) .....	60
	Puree Buah .....	60
	Pasta Buah .....	60
	Saus Buah .....	60
	Saus Apel ( <i>Applesauce</i> ) .....	61
	Topping Buah .....	61
	Santan .....	61
	Santan Ekstraksi Air .....	61
	Krim Kelapa .....	61
	Pasta Kelapa .....	61
	Nata De Coco Utuh Tidak Siap Konsumsi .....	61
	Konsentrat Asam Jawa/Tamarin .....	62
	Bubuk Asam Jawa/Tamarin .....	62
	Toffee Asam Jawa/Tamarin .....	62
	Bars Buah .....	62
	Tepung Buah .....	62

<b>04.1.2.9</b>	<b>Makanan Pencuci Mulut (Dessert) Berbasis Buah Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah .....</b>	<b>62</b>
	Manisan Buah .....	62
	Nata De Coco Dalam Kemasan .....	62
	Jeli Agar .....	63
	Sale Pisang .....	63
	Cincau Hijau .....	63
	Cincau Hitam .....	63
	Siwalan .....	63
	Mitsumame .....	63
<b>04.1.2.10</b>	<b>Produk Buah Fermentasi .....</b>	<b>63</b>
	Pikel Pir ( <i>Pear Pickels</i> ) .....	63
	Pikel Persik ( <i>Plum Pickels</i> ) .....	64
	Tempoyak/Pakasam .....	64
<b>04.1.2.11</b>	<b>Produk Buah Untuk Isi Pastri .....</b>	<b>64</b>
<b>04.1.2.12</b>	<b>Buah Yang Dimasak .....</b>	<b>64</b>
	Keripik Apel .....	64
	Keripik Nangka .....	64
	Keripik Nenas .....	64
	Keripik Pisang .....	65
	Keripik Salak .....	65
	Keripik Sukun .....	65
	Keripik Buah Simulasi .....	65
	Dodol atau Lempok Buah .....	65
	Wajit Buah .....	66
	Geplak .....	66
<b>04.2</b>	<b>Sayur (Termasuk Jamur, Akar, Umbi, dan Aloe Vera) Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian. Tidak Termasuk Produk Kacang Dari Kategori 06.0 .....</b>	<b>66</b>
<b>04.2.1</b>	<b>Sayur, Kacang dan Biji-Bijian Segar .....</b>	<b>66</b>
<b>04.2.1.1</b>	<b>Sayur (Termasuk Jamur, Akar Dan Umbi, Dan Aloe Vera) Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Segar yang Tidak Mengalami Pengolahan dan Didistribusikan Setelah Dipanen .....</b>	<b>66</b>
	Sayur Segar .....	66
	Kacang ( <i>Nuts</i> ) Segar dan Polong Kacang Segar .....	66
	Biji - Bijian Segar .....	67
	Jamur Segar .....	67
	<i>Baby Corn</i> Segar .....	67
	Singkong Segar .....	67
	Umbi Segar .....	67
<b>04.2.1.2</b>	<b>Sayur, Kacang dan Biji - Bijian Segar yang Permukaannya Dilapisi Glasir atau Lilin atau Diberi Perlakuan Dengan Bahan Tambahan Pangan Lain yang Dapat Berfungsi Sebagai Pelindung dan Membantu Mengawetkan Kesegaran dan Kualitas Sayuran .....</b>	<b>67</b>
<b>04.2.1.3</b>	<b>Sayur, Kacang dan Biji-Bijian Segar Yang Dikupas, Dipotong atau Dirajang (Sayur, Kacang, Biji-Bijian Olah Minimal) .....</b>	<b>67</b>

<b>04.2.2</b>	<b>Sayur, Rumput Laut, Kacang dan Biji-Bijian Olahan .....</b>	<b>67</b>
<b>04.2.2.1</b>	<b>Sayur, Kacang dan Biji-Bijian Beku .....</b>	<b>67</b>
	Sayur Beku .....	68
	Buncis Beku .....	68
	Kacang Kapri Beku .....	68
	Brokoli Beku .....	68
	<i>Brussel Sprout</i> Beku .....	68
	Bayam Beku .....	68
	Wortel Beku .....	68
	Jamur Beku .....	69
	Biji Jagung Beku .....	69
	Jagung Bertongkol Beku .....	69
	Kentang Goreng Beku ( <i>Frozen French Fries</i> ) .....	69
	Terong Beku .....	70
	Ubi Beku .....	70
<b>04.2.2.2</b>	<b>Sayur, Rumput Laut, Kacang, dan Biji-Bijian Kering .....</b>	<b>70</b>
	Sayur Kering .....	70
	Cabe Kering .....	70
	Jamur Kering .....	70
	Rumput Laut Kering .....	70
	Nori .....	71
	Sayur Asin Kering .....	71
	Kacang Kering dan Polong Kacang Kering .....	71
	Biji Bunga Matahari .....	71
	Biji Saga .....	71
	Biji Wijen .....	71
	Kuaci .....	72
	Emping Melinjo .....	72
	Emping Jengkol .....	72
	Mete Gelondong .....	72
	Kentang Kering Serpih ( <i>Flakes</i> ) .....	72
	Tepung Tomat/Bubur Tomat Kering/Pasta Tomat Kering .....	72
	Tepung Bit .....	72
	<i>Kelp / Kombu</i> .....	72
	<i>Shio-Kombu</i> .....	73
	<i>Tororo-Kombu</i> .....	73
	<i>Kampyo</i> .....	73
	<i>Wakame</i> .....	73
<b>04.2.2.3</b>	<b>Sayur dan Rumput Laut Dalam Cuka, Minyak, Larutan Garam atau Kecap Kedelai .....</b>	<b>73</b>
	Jamur Dalam Minyak Zaitun atau Jamur Dalam Minyak Nabati Lain .....	73
	Sayur Asin .....	73
	Jamur Asin .....	73
	Acar Jamur .....	73
	Acar Timun Mentah .....	74
	Acar Bawang Putih .....	74
	Acar Jahe .....	74
	Acar Cabe .....	74
	Acar Lobak .....	74
	Jantung <i>Artichoke</i> yang Diasinkan .....	74
	<i>Picalili</i> .....	74
	<i>Tsukemono</i> .....	74
	<i>Vegetable Koji-zuke</i> .....	74



	<i>Vegetable Kasu-zuke</i> .....	74
	<i>Vegetable Miso-zuke</i> .....	74
	<i>Vegetable Shoyu-zuke</i> .....	75
	<i>Vegetable Su-zuke</i> .....	75
	<i>Vegetable Shio-zuke</i> .....	75
<b>04.2.2.4</b>	<b>Sayur Dalam Kemasan, Botol atau Dalam Retort Pouch .....</b>	<b>75</b>
	Sayur Dalam Kemasan .....	75
	Tomat Dalam Kemasan .....	75
	Jagung Manis Dalam Kemasan .....	75
	Jamur Dalam Kaleng .....	75
	Asparagus Dalam Kaleng .....	76
	Wortel Dalam Kaleng .....	76
	Rebung Bambu Dalam Kaleng .....	77
	Kacang Kapri ( <i>Green Peas</i> ) Dalam Kaleng .....	77
	Buncis Dalam Kaleng .....	77
	Manisan Rumput Laut Dalam Kemasan .....	77
	Lidah Buaya Dalam Kemasan .....	77
	<i>Chesnut</i> Dalam Kaleng .....	78
	Puree <i>Chesnut</i> Dalam Kaleng .....	78
	<i>Pink Beans</i> yang telah Dimasak Dalam Kaleng .....	78
<b>04.2.2.5</b>	<b>Puree dan Produk Oles Sayur, Kacang dan Biji-Bijian (Misalnya Selai Kacang) .....</b>	<b>78</b>
	Puree Tomat .....	78
	Selai Kacang ( <i>Peanut Butter</i> ) .....	78
	Selai Kacang Mede ( <i>Cashew Butter</i> ) .....	78
	Selai Kacang Lainnya .....	78
	Selai Labu ( <i>Pumpkin Butter</i> ) .....	78
<b>04.2.2.6</b>	<b>Bahan Baku dan Bubur (Pulp) Sayur, Kacang Dan Biji-Bijian (Misalnya Makanan Pencuci Mulut dan Saus Sayur, Sayur Bergula) Tidak Termasuk Produk dari Kategori 04.2.2.5 .....</b>	<b>78</b>
	Pasta Tomat .....	79
	Bubur ( <i>Pulp</i> ) Tomat .....	79
	Bubur ( <i>Pulp</i> ) Kentang .....	79
	Bubur ( <i>Pulp</i> ) Horseadish .....	79
	Ekstrak Aloe .....	79
	Salsa .....	79
	Pasta Kacang Merah Manis .....	79
	Pasta Biji Kopi Manis (Untuk Bahan Pengisi) .....	79
	Jahe Kristalisasi .....	79
	<i>Namagashi</i> .....	79
<b>04.2.2.7</b>	<b>Produk Fermentasi Sayuran (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Kacang Dan Aloe Vera) dan Rumput Laut, Tidak Termasuk Kategori Pangan 12.10 .....</b>	<b>79</b>
	Pikel .....	80
	Sawi Asin .....	80
	<i>Sauerkraut</i> .....	80
	Jamur Fermentasi .....	80
	Pikel Mentimun .....	80
	Pikel Jahe .....	80
	Pikel Zaitun ( <i>Olives</i> ) .....	81
	<i>Kimchi</i> .....	81

<b>04.2.2.8</b>	<b>Sayur dan Rumput Laut Yang Dimasak .....</b>	<b>81</b>
	Keripik Bayam .....	81
	Keripik Jamur Kancing .....	81
	Getuk Singkong .....	81
	<i>Simmered Beans</i> .....	82
	<i>Pre-Fried Potatoes</i> .....	82
	Okra yang Digoreng .....	82
	<i>Vegetable Tsukudani</i> .....	82
	Kerupuk Jengkol .....	82
<b>V.</b>	<b>KATEGORI PANGAN 05.0 .....</b>	<b>83</b>
<b>05.0</b>	<b>KEMBANG GULA / PERMEN DAN COKELAT .....</b>	<b>85</b>
<b>05.1</b>	<b>Produk Kakao dan Cokelat Termasuk Cokelat Analog dan Pengganti Cokelat .....</b>	<b>85</b>
<b>05.1.1</b>	<b>Kakao Bubuk dan Kakao Massa/Keik Kakao .....</b>	<b>85</b>
	Kakao Bubuk .....	85
	Kakao Bubuk Untuk Sarapan ( <i>Breakfast Cocoa</i> ) .....	86
	Bubuk Kakao dengan Lemak Sedang ( <i>Medium Fat Cocoa</i> ) .....	86
	Bubuk Kakao Rendah Lemak ( <i>Lowfat Cocoa</i> ) .....	86
	Kakao Bubuk ( <i>Cocoa Dust</i> ) .....	86
	Kakao Bubuk Sangat Halus ( <i>Cocoa Fineness</i> ) .....	86
	Nib Kakao .....	86
	Massa Kakao dan Cairan Kental ( <i>Liquor</i> ) Cokelat .....	86
	Keik Kakao ( <i>Cocoa Press Cake</i> ) .....	86
	Minuman Kakao ( <i>Drinking Cocoa</i> ) .....	87
	Minuman Cokelat ( <i>Drinking Chocolate</i> ) .....	87
	Cokelat Instan .....	87
<b>05.1.2</b>	<b>Sirup Campuran Kakao / <i>Cocoa Mixes</i> (Syrups) .....</b>	<b>87</b>
<b>05.1.3</b>	<b>Olesan Berbasis Kakao, Termasuk Isian (<i>Filling</i>) .....</b>	<b>87</b>
	Cokelat Pasta .....	87
	Olesan Berbasis Kacang-Cokelat ( <i>Nut-Chocolate Based Spread</i> ) .....	88
	Olesan Cokelat Berbasis Air ( <i>Chocolate Water-Based Spread</i> ) .....	88
<b>05.1.4</b>	<b>Produk Kakao dan Cokelat .....</b>	<b>88</b>
	Cokelat .....	88
	Lemak Kakao ( <i>Cocoa Butter</i> ) .....	88
	Bonbon Cokelat /Permen Isi Cokelat .....	89
	<i>Truffles</i> .....	89
	Lemak Kakao untuk <i>Confectionery</i> .....	89
	Cokelat Putih .....	89
	Cokelat Drop atau Chip .....	89
	Cokelat Susu .....	90
	Cokelat Krim .....	90
	Cokelat Manis .....	90
	Bahan Pelapis dari Kakao Manis dan Lemak Nabati .....	90
	Cokelat Semi-Manis atau Cokelat Pahit-Manis atau Cokelat Hitam .....	90
	Cokelat Isi ( <i>Filled Chocolate</i> ) .....	90

	Cokelat Tawar ( <i>Unsweteened Chocolate</i> ) .....	90
	Cokelat Pelapis ( <i>Couverture Chocolate</i> ) .....	91
	Meses/Cokelat Butir/Cokelat <i>Vermicelli/Streusel</i> .....	91
	Cokelat Serpih .....	91
	Cokelat Susu Serpih .....	91
	Cokelat Berperisa .....	91
	Cokelat Aerasi .....	91
	Cokelat Laminasi .....	91
	Cokelat Komposit .....	92
<b>05.1.5</b>	<b>Produk Cokelat Analog/ Pengganti Cokelat .....</b>	<b>92</b>
	<i>Cocoa Butter Equivalent</i> .....	92
	Pengganti Lemak Kakao Laurat ( <i>Lauric Cocoa Butter Replacer/</i> <i>Substitute = CBS Lauric</i> ) .....	92
	Pengganti Lemak Kakao Non Laurat ( <i>Nonlauric Cocoa</i> <i>Butter Replacer/Substitute = CBS Non-Lauric</i> ) .....	92
	<i>Carob Coatings</i> .....	92
	Coating dari Lembaga Gandum Bebas Lemak ( <i>Defatted Wheat</i> <i>Germ Coating</i> ) .....	92
<b>05.2</b>	<b>Kembang Gula / Permen Meliputi Kembang Gula Keras dan Lunak / Permen Keras dan Lunak, Nougat, dan lain-lain, Tidak Termasuk Produk Dari Kategori 05.1, 05.3 dan 05.4 .....</b>	<b>93</b>
<b>05.2.1</b>	<b>Kembang Gula Keras/ Permen Keras .....</b>	<b>93</b>
	Kembang Gula Keras/ Permen Keras / <i>Hard Candy /</i> <i>Boiled Sweet</i> .....	93
	<i>Pastiles</i> .....	93
	<i>Pressed Candy / Lozenges</i> .....	93
	Kembang Gula Isi Susu / Permen Isi Susu .....	94
<b>05.2.2</b>	<b>Kembang Gula / Permen Lunak .....</b>	<b>94</b>
	Kembang Gula Lunak / Permen Lunak .....	94
	Kembang Gula Karamel / Permen Karamel .....	94
	<i>Fudge</i> .....	94
	<i>Butterscoth</i> .....	94
	<i>Licorice</i> .....	94
	<i>Toffee</i> .....	95
	Krokant / Nugat ( <i>Praline</i> )/ <i>Brittles</i> .....	95
	<i>Marshmallow</i> .....	95
	Jelly Pati ( <i>Starch Jelly</i> ) .....	95
	Jelly Agar dan Gelatin .....	95
	Gula Kapas ( <i>Cotton Candy</i> )/Arumanis) .....	95
<b>05.2.3</b>	<b><i>Nougat</i> dan Marzipan .....</b>	<b>95</b>
	<i>Nougat</i> .....	96
	Gulali .....	96
	Permen Enting-Enting atau <i>Nut Brittles</i> .....	96
	Enting-Enting Kacang Gepuk .....	96
	<i>Raw Marzipan, Base Almond Paste</i> .....	96
	<i>Marzipan, Almond Paste</i> .....	96
<b>05.3</b>	<b>Kembang Gula Karet / Permen Karet .....</b>	<b>96</b>
	Kembang Gula Karet/ Permen Karet .....	96

05.4	<b>Dekorasi (Misalnya Untuk Bakery), Topping (Non-Buah) dan Saus Manis .....</b>	<b>97</b>
	<i>Icing</i> .....	97
	<i>Frosting</i> .....	97
	Saus <i>Butterscoth</i> .....	97
	Saus Cokelat .....	97
<b>VI.</b>	<b>KATEGORI PANGAN 06.0.....</b>	<b>99</b>
06.0	<b>SEREALIA DAN PRODUK SEREALIA YANG MERUPAKAN PRODUK TURUNAN DARI BIJI SEREALIA, AKAR DAN UMBI, KACANG DAN <i>EMPULUR</i> (BAGIAN DALAM BATANG TANAMAN), TIDAK TERMASUK PRODUK BAKERI DARI KATEGORI 07.0 DAN TIDAK TERMASUK KACANG DARI KATEGORI 04.2.1 DAN 04.2.2 .....</b>	<b>101</b>
06.1	<b>Biji-Bijian Utuh, Patahan, atau Serpihan, Termasuk Beras..</b>	<b>101</b>
	Biji-Bijian dan Kacang Utuh .....	101
	Gabah .....	101
	Beras Pecah Kulit .....	101
	Beras Giling/Beras Tumbuk (Beras Sosoh) .....	101
	Beras Ketan Giling .....	102
	Beras Diperkaya .....	102
	Beras Pecah Kulit Pratanak .....	102
	Beras Pratanak .....	102
	Emping Beras .....	102
	Serpihan Beras Pratanak .....	102
	Gandum Patah ( <i>Cracked Wheat</i> ) .....	103
	Gandum Hancur ( <i>Crushed wheat</i> ) .....	103
	Jagung Pipil .....	103
	Oats .....	103
	Jewawut ( <i>Pearl Millet</i> ) .....	103
	Sorgum .....	103
	Gaplek .....	104
	Sagu .....	104
06.2	<b>Tepung dan Pati .....</b>	<b>104</b>
06.2.1	<b>Tepung .....</b>	<b>104</b>
	Tepung Beras .....	104
	Tepung Beras Ketan .....	104
	Tepung Jagung .....	105
	Tepung Kacang Hijau Tanpa Kulit .....	105
	Tepung Kacang Hijau Utuh .....	105
	Tepung Kacang Merah .....	105
	Tepung Kedelai ( <i>Soybean Flour</i> ) .....	105
	Semolina Gandum Durum dan Tepung Gandum Durum .....	106
	Tepung Gandum Durum Utuh dan Semolina Gandum Durum Utuh .....	106
	Tepung Jewawut ( <i>Pearl Millet Flour</i> ) .....	106
	Tepung Sorgum .....	106
	Tepung Terigu .....	107
	Tepung Terigu <i>Self-Raising</i> .....	107
	Tepung Terigu Terklorinasi .....	107
	Tepung Gluten Terigu ( <i>Wheat Gluten Powder</i> ) .....	107

	Tepung Terigu dengan Penambahan Protein .....	107
	Tepung Terigu Utuh ( <i>Wholemeal Wheat Flour</i> ) .....	108
	Tepung Kulit Ari ( <i>Fine Bran</i> ) .....	108
	Tepung Singkong .....	108
	Tepung Gaplek .....	108
	Tepung Umbi Lainnya (Tepung Kentang, Tepung Ubi Jalar, Tepung Garut, Tepung Ganyong dll.) .....	108
	Tepung Aren .....	108
	<i>Kinako</i> .....	108
	<i>Konjac Flour</i> .....	109
	<i>Maida</i> .....	109
	Tepung Iles-Iles .....	109
<b>06.2.2</b>	<b>Pati</b> .....	109
	Pati Garut .....	109
	Pati Jagung atau Maizena .....	109
	Pati Sagu .....	109
	Tepung Hunkwee .....	109
	Tapioka .....	110
	Dekstrin .....	110
	Pati Termodifikasi.....	110
	Pati Prigelatinisasi.....	110
<b>06.3</b>	<b>Sereal untuk Sarapan, Termasuk <i>Rolled Oats</i></b> .....	110
	Bulgur .....	110
	Emping Jagung ( <i>Corn Flake</i> ) .....	110
	<i>Meal</i> .....	110
	<i>Meal</i> Lembaga Gandum ( <i>Wheat Germ Meal</i> ) .....	110
	<i>Oatmeal</i> .....	111
	<i>Whole Maize (Corn) Meal</i> .....	111
	<i>Degermed Maize (Corn) Meal</i> .....	111
	Nasi Jagung .....	111
	Sereal Siap Saji Termasuk Sereal Sarapan .....	111
	Tiwul .....	112
	<i>Degermed Maize (Corn) Grits</i> .....	112
	Gari .....	112
<b>06.4</b>	<b>Pasta dan Mi Serta Produk Sejenisnya (Misalnya <i>Rice Paper</i>, Vermiseli Beras/Bihun), Pasta Kedelai dan Mi Kedelai</b> .....	112
	Pasta .....	112
	Produk Sejenis Pasta .....	112
<b>06.4.1</b>	<b>Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya</b> .....	<b>113</b>
	Mi Basah Mentah .....	113
	Kulit Pangsit .....	113
<b>06.4.2</b>	<b>Pasta dan Mi Serta Produk Sejenis Pasta</b> .....	<b>113</b>
	Kuetiaw Kering .....	113
	Makaroni .....	113
	Produk Makaroni Diperkaya .....	113
	Produk Makaroni Diperkaya dan Fortifikasi Protein .....	114
	Produk Makaroni Gandum Utuh .....	114
	Produk Makaroni Gandum dan Kedelai .....	114
	Produk Makaroni Susu .....	114
	Produk Makaroni Sayur .....	115
	Produk Makaroni Sayur yang Diperkaya .....	115

	Produk Makaroni Susu Tanpa Lemak .....	115
	Produk Makaroni Susu Tanpa Lemak Yang Diperkaya .....	115
	Produk Mi yang Diperkaya .....	116
	Produk Mi Gandum dan Kedelai .....	116
	Produk Mi Sayur .....	116
	Produk Mi Sayur yang Diperkaya .....	116
	Sohun .....	116
<b>06.4.3</b>	<b>Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis .....</b>	<b>116</b>
	Bihun .....	116
	Makaroni .....	117
	Mi Kering Gandum .....	117
	Mi Kering Lainnya .....	117
	Bihun Instan .....	117
	Kuetiaw Instan .....	117
	Makaroni Instan .....	117
	Mi Basah Matang .....	118
	Mi Instan.....	118
	Mi Instan Lainnya .....	118
	Nasi Instan .....	118
	Bubur Sereal Instan .....	118
<b>06.5</b>	<b>Makanan Pencuci Mulut Berbasis Sereal dan Pati (Misalnya Puding Nasi, Puding Tapioka) .....</b>	<b>118</b>
	<i>Malaysian Custard Powder</i> .....	118
	<i>Dango</i> .....	118
	<i>Musipan</i> .....	118
	<i>Nagamishi</i> .....	119
	Puding Nasi .....	119
	Puding Tapioka .....	119
	Tape Beras Ketan .....	119
	Tape Singkong .....	119
	Brem .....	119
<b>06.6</b>	<b>Tepung Bumbu (Misalnya Untuk Melapisi Permukaan Ikan atau Daging Ayam) .....</b>	<b>119</b>
	Tepung Bumbu .....	119
<b>06.7</b>	<b>Kue Beras .....</b>	<b>119</b>
	Dodol / Jenang / Gelamai .....	119
	Wajik / Wajit .....	119
	Kue <i>Mochi</i> .....	120
	Kue <i>Teuck</i> .....	120
	Nagasari .....	120
	Putu Ayu .....	120
	Kue Putu .....	120
	Putu Mayang .....	120
	Kue Mangkok .....	120
	Jongkong Kelapa Muda .....	120
	Talam Ebi .....	120
	Kue Lapis Beras .....	120
	Juadah Kering/Mayang Papan .....	121
	Petah .....	121
	Amparan Tatak Pisang .....	121
	Lampu-lampu .....	121
	Pisang Hijau .....	121
	Temo Coe .....	121

	Lemper Ayam .....	121
	Semar Mendem .....	122
	Jadah Manten .....	122
	Lepet Ketan .....	122
	Kue Ku .....	122
	Legondo .....	122
	Onde-onde .....	122
	Seri Muka .....	122
	Kekicak/Gegicak .....	123
	Lalampa .....	123
	Katrisolo .....	123
	Eko Tukir .....	123
	Lapek Bugis .....	123
	Lamang .....	123
	Kue Berbahan Dasar Beras Lainnya .....	123
<b>06.8</b>	<b>Produk-Produk Kedelai .....</b>	<b>124</b>
<b>06.8.1</b>	<b>Minuman Kedelai .....</b>	<b>124</b>
	Sari Kedelai .....	124
<b>06.8.2</b>	<b>Lapisan Tipis Cairan Kedelai .....</b>	<b>124</b>
	Kembang Tahu .....	124
<b>06.8.3</b>	<b>Tahu Segar .....</b>	<b>124</b>
	Tahu .....	124
<b>06.8.4</b>	<b>Tahu Semi Kering .....</b>	<b>124</b>
<b>06.8.4.1</b>	<b>Tahu Semi-Kering Yang Diolah Dengan Saus Kental .....</b>	<b>124</b>
<b>06.8.4.2</b>	<b>Tahu Semi-Kering Yang Digoreng <i>Deep-Fried</i> .....</b>	<b>125</b>
	Tahu Sumedang .....	125
	Tahu untuk Tahu Isi .....	125
<b>06.8.4.3</b>	<b>Tahu semi-kering, selain dari kategori 06.8.4.1 dan 06.8.4.2 .....</b>	<b>125</b>
<b>06.8.5</b>	<b>Tahu Kering .....</b>	<b>125</b>
<b>06.8.6</b>	<b>Kedelai Fermentasi (Contohnya Nato) .....</b>	<b>125</b>
	<i>Douchi</i> .....	125
	Nato .....	125
	Tempe .....	125
	Tauco .....	125
<b>06.8.7</b>	<b>Tahu Fermentasi (Contohnya Keju Kedelai) .....</b>	<b>126</b>
<b>VII. KATEGORI PANGAN 07.0 .....</b>		<b>127</b>
<b>07.0</b>	<b>PRODUK BAKERI .....</b>	<b>129</b>
<b>07.1</b>	<b>Roti dan Produk Bakeri Tawar dan Premiks .....</b>	<b>129</b>
<b>07.1.1</b>	<b>Roti dan Roti Kadet (<i>Roll</i>) .....</b>	<b>129</b>

	Roti .....	129
<b>07.1.1.1</b>	<b>Roti Yang Dikembangkan Dengan Kamir dan Roti Istimewa .....</b>	<b>129</b>
	Roti Buah/Roti Kismis .....	129
	Roti Diperkaya .....	129
	Roti Kadet ( <i>Roll</i> ) .....	129
	Roti Tawar .....	129
	Roti Putih .....	130
	Roti Tawar Kupas .....	130
	Roti Susu, <i>Roll</i> Susu, <i>Bun</i> Susu .....	130
	Roti <i>Wheat-Germ</i> .....	130
	Roti <i>Meal</i> .....	130
	Roti Meal Utuh ( <i>Whole Meal</i> ) .....	130
	Roti Gandum Utuh ( <i>Whole Wheat</i> ) .....	130
	Roti <i>Rye</i> .....	131
	Roti <i>Pumpernickel</i> .....	131
<b>07.1.1.2</b>	<b>Roti Soda .....</b>	<b>131</b>
	Roti Soda .....	131
<b>07.1.2</b>	<b>Krekers, Tidak Termasuk Krekers Manis .....</b>	<b>131</b>
	Krekers .....	131
	Krekers Krim .....	131
	Krekers Sandwich .....	131
	Malkist .....	131
	<i>Water Biscuit</i> .....	132
	Krekers Soda .....	132
	Krekers Gurih ( <i>Savoury Cracker</i> ), <i>Snack Krekers</i> .....	132
<b>07.1.3</b>	<b>Produk Bakeri Tawar Lainnya (Misalnya Bagel, Pita, Muffin Inggris) .....</b>	<b>132</b>
	Biskuit.....	132
	Bagel .....	132
	Roti Pita .....	132
	Muffin Inggris ( <i>English Muffin</i> ) .....	133
<b>07.1.4</b>	<b>Produk Serupa Roti Termasuk Roti Untuk Isi (<i>Stuffing</i>) dan Tepung Roti, Tepung Panir .....</b>	<b>133</b>
	<i>Crouton</i> .....	133
	Tepung Panir .....	133
	<i>Bread Crumb</i> .....	133
	Roti Untuk <i>Stuffing</i> .....	133
	Premiks Untuk <i>Stuffing</i> .....	133
	Adonan Biskuit .....	133
<b>07.1.5</b>	<b>Roti dan <i>Bun</i> Kukus .....</b>	<b>133</b>
	Mantao .....	133
	Bakpao / Pao .....	134
	Apem .....	134
	Bolu Kukus .....	134
	<i>Bun</i> Kukus .....	134
	<i>Baozi</i> atau <i>Bao</i> .....	134
	<i>Huajuan</i> .....	134
	<i>Manjyu</i> .....	134



07.1.6	<b>Premiks Untuk Roti Tawar Dan Produk Bakeri Tawar .....</b>	<b>134</b>
	Premiks Untuk Roti Tawar Dan Produk Bakeri Tawar .....	134
07.2	<b>Produk Bakeri Istimewa (Manis, Asin, Gurih) .....</b>	<b>134</b>
07.2.1	<b>Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau Custard,Vla) .....</b>	<b>134</b>
	Keik ( <i>Cake</i> ), Kukis ( <i>Cookies</i> ) dan Pai ( <i>Pie</i> ) .....	135
	Keik ( <i>Cake</i> ) .....	135
	Keik Mentega ( <i>Butter Cake</i> ) .....	135
	Keik Keju ( <i>Cheese Cake</i> ) .....	135
	Keik Pound ( <i>Pound Cake</i> atau <i>Quatre Quarts</i> ) .....	135
	Pai Apel .....	135
	Biskuit (Manis) atau Kukis atau <i>Sweet Crackers</i> .....	135
	Biskuit Marie .....	135
	Biskuit Marie Salut .....	136
	Roti Bagelen .....	136
	Roti Bagelen Pisang .....	136
	Wafer .....	136
	Wafer Roll .....	136
	Wafer Salut .....	136
	Kukis .....	136
	Kukis Gula .....	136
	Kukis <i>Oatmeal</i> .....	136
	Bika Ambon .....	136
	Serabi .....	136
	Pukis .....	137
	Kue Cucur .....	137
	Carabikang .....	137
	Cakue .....	137
	Odading/Kue Bantal .....	137
	Kue Ape .....	137
	<i>Egg Roll</i> .....	137
	Biskuit Stik Colek .....	137
	Biskuit Lapis .....	137
07.2.2	<b>Produk Bakeri Istimewa Lainnya (Misalnya Donat, Roll Manis, Scones, Dan Muffin) .....</b>	<b>137</b>
	Pastri .....	137
	Roti Manis .....	137
	Roti Isi .....	137
	<i>Scone</i> .....	137
	Donat .....	137
	Muffin Amerika ( <i>American Muffin</i> ) .....	137
	Roti Buaya .....	138
	Kue Tambang .....	138
07.2.3	<b>Premiks Untuk Produk Bakeri Istimewa (Misalnya Keik, Panekuk) .....</b>	<b>138</b>
	Premiks Untuk Produk Bakeri Istimewa .....	138
VIII.	<b>KATEGORI PANGAN 08.0 .....</b>	<b>139</b>
08.0	<b>DAGING DAN PRODUK DAGING, TERMASUK DAGING UNGGAS DAN DAGING HEWAN BURUAN .....</b>	<b>141</b>

<b>08.1</b>	<b>Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Mentah .....</b>	<b>141</b>
<b>08.1.1</b>	<b>Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Mentah, dalam Bentuk Utuh atau Potongan .....</b>	<b>141</b>
	Karkas Hewan Mamalia .....	141
	Karkas Sapi .....	142
	Sepuluh Karkas Sapi ( <i>Half Carcass</i> ) .....	142
	Sepuluh Karkas Bagian Depan ( <i>Front Quarter</i> ) .....	142
	Sepuluh Karkas Bagian Belakang ( <i>Hind Quarter</i> ) .....	142
	Tulang Iga Pendek ( <i>Short Ribs</i> ) .....	142
	Tulang Iga Utama ( <i>Prime Rib</i> ) .....	142
	Potongan-Potongan Karkas Lainnya (Sesuai Spesifikasi Khusus) .....	142
	Karkas Kerbau .....	142
	Karkas Kambing/ Karkas Domba .....	143
	Karkas Babi .....	143
	Bagian Mamalia Non Karkas .....	143
	Offal .....	143
	Jeroan .....	143
	Darah Sapi .....	143
	Saren/Didih/Marus .....	144
	Unggas Utuh ( <i>Whole Poultry</i> ) .....	144
	Karkas Unggas Yang Telah Dibersihkan/Karkas Utuh ( <i>Dressed Poultry Carcass/Whole Poultry</i> ) .....	144
	Karkas Ayam Pedaging .....	144
	Sepuluh Karkas ( <i>Half Poultry</i> ) .....	144
	Sepuluh Karkas Bagian Depan/Karkas Bagian Dada ( <i>Front Quarter/Breast Quarter</i> ) .....	144
	Sepuluh Karkas Bagian Belakang/Karkas Bagian Paha ( <i>Hind Quarter/Leg Quarter</i> ) .....	144
	Punggung Utuh ( <i>Whole Back</i> ) .....	145
	Ekor ( <i>Brutu</i> ) .....	145
	Punggung ( <i>Back</i> ) .....	145
	Punggung Terkupas ( <i>Stripped Back</i> ) .....	145
	Dada Utuh ( <i>Full Breast</i> ) .....	145
	Dada Depan ( <i>Wishbone</i> ) .....	145
	Dada Hasil Trimming ( <i>Trimmed Breast</i> ) .....	146
	Sepuluh Dada Hasil Trimming ( <i>Half Trimmed Breast</i> ) .....	146
	Sayap ( <i>Wing</i> ) .....	146
	Sayap Atas ( <i>Wing Drumette</i> ) .....	146
	Sayap Bawah ( <i>Winglet</i> atau <i>V-Wing</i> ) .....	146
	Paha ( <i>Leg</i> ) .....	146
	Paha Atas ( <i>Thigh</i> ) .....	146
	Paha Bawah ( <i>Drumstick</i> ) .....	147
	Bagian Unggas Non Karkas .....	147
	Kepala .....	147
	Leher .....	147
	Kaki atau Cakar .....	147
	Jeroan Unggas ( <i>Poultry Giblets</i> ) .....	147
	Daging .....	147
	Daging Dingin .....	147
	Daging Beku .....	148
	Steik ( <i>Steaks</i> ) Daging Sapi Beku .....	148
	Daging Sapi/Kerbau .....	148
	Daging Kambing/Domba .....	148
	Jenis Potongan Bagian Daging .....	148

	Lamusir ( <i>Rib Eye</i> ) .....	148
	Sandung Lamur ( <i>Brisket</i> ) .....	148
	Sengkel ( <i>Shank/Foreshank</i> ) .....	149
	Samcan ( <i>Flank</i> ) .....	149
	Has Luar ( <i>Sirloin</i> ) .....	149
	Has Dalam ( <i>Tenderloin</i> ) .....	149
	Tanjung ( <i>Rump</i> ) .....	149
	Kelapa ( <i>Round/Full Round</i> ) .....	149
	Gandik ( <i>Silverside</i> ) .....	149
	Potongan-Potongan Daging Tanpa Tulang Lainnya (Sesuai Spesifikasi Khusus) .....	149
	Daging Tanpa Tulang Yang Dijual Dalam Bentuk Kemasan Besar ( <i>Bulk Pack</i> ) .....	150
	Tetelan .....	150
	Potongan Daging Unggas .....	150
	Filet Dada ( <i>Breast Fillet</i> ) .....	150
<b>08.1.2</b>	<b>Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Mentah yang Dihaluskan .....</b>	<b>150</b>
	Patties Daging Sapi Segar (Burger) .....	150
	<i>Boerewors</i> .....	150
	Sosis Mentah Daging Babi .....	151
	Sosis Mentah ( <i>Breakfast Sausage</i> ) .....	151
	Daging Cincang ( <i>Gehakt</i> ) .....	151
	Daging Giling .....	151
	Daging Murni Giling Tanpa Lemak .....	151
	Sosis Mentah Tanpa Fermentasi ( <i>Loganiza</i> ) .....	151
	Bakso Daging Mentah .....	151
	Potongan Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Yang Dilepaskan Dari Tulangnya, Digiling Mekanik Dan Dibentuk (Dengan Atau Tanpa Pembaluran Atau Pelapisan) .....	151
	MDM ( <i>Mechanically Deboned Meat</i> ) .....	151
	Sosis Segar .....	151
<b>08.2</b>	<b>Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh atau Potongan .....</b>	<b>152</b>
<b>08.2.1</b>	<b>Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh atau Potongan Tanpa Perlakuan Panas .....</b>	<b>152</b>
<b>08.2.1.1</b>	<b>Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh atau Potongan Yang Dikuring (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas .....</b>	<b>152</b>
	Bacon (Yang Dikuring, Dikuring Kering, Dikuring Rendam, Dikuring Injeksi) .....	152
	Bacon Sapi (Yang Dikuring, Dikuring Kering, Dikuring Rendam, Dikuring Injeksi) .....	152
	Side Bacon .....	152
	Daging Kornet Mentah .....	152
	Daging Sapi Yang Dimarinasi .....	153
	Daging Ayam Yang Dimarinasi .....	153
	Berbagai Tipe Produk Pikel Daging Oriental: Daging Pikel Miso ( <i>Miso-Zuke</i> ), Daging Pikel Koji ( <i>Koji-Zuke</i> ), Daging Pikel Kecap ( <i>Shoyu-Zuke</i> ) .....	153

	Daging Asap .....	153
	Lidah Asap .....	153
	Daging Sei .....	153
<b>08.2.1.2</b>	<b>Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan Yang Dikuring (Termasuk Penggaraman) Dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas .....</b>	<b>153</b>
	Daging Babi Asin Kering .....	153
	Jerky .....	153
	Daging Sapi Kering ( <i>Dried Beef</i> ) .....	154
	Ham Tipe Prosciutto ( <i>Italian Style Ham</i> ) .....	154
	Daging Paha Babi Kuring Mentah .....	154
	Daging Paha Babi Kuring Matang .....	154
	Dendeng Daging .....	154
	Potongan Daging Kering .....	155
<b>08.2.1.3</b>	<b>Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan Yang Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas .....</b>	<b>155</b>
	Daging Sapi yang Difermentasi Dalam Wadah Keramik ( <i>Potted Beef</i> ) .....	155
	Kaki Babi yang Dipikel (Difermentasi) .....	155
	Daging Cangkuk .....	155
	Lemah .....	155
<b>08.2.2</b>	<b>Produk Daging, Daging Unggas, Dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan, yang Diolah Dengan Perlakuan Panas .....</b>	<b>155</b>
	Daging Paha Babi Kuring Matang .....	155
	Daging Olahan Khas Indonesia .....	156
	Ham Sapi (Daging Paha Sapi Kuring) Matang .....	156
	Bahu Babi Kuring Matang .....	156
	Bahu Sapi Kuring Matang .....	156
	Daging Ayam Yang Dikalengkan .....	156
	Potongan Daging Yang Direbus Dalam Kecap ( <i>Tsukudani</i> ) .....	156
	Daging Olahan Khas Indonesia Berbentuk Potongan .....	156
	Produk Daging Yang Dilapis Dan Dimarinasi ( <i>Coated And Marinated Meat Products</i> ) .....	156
	Daging Kuah Dalam Kemasan .....	157
	Daging Dalam Kaleng (Tanpa Kuah) .....	157
	Daging Cincang Kuring Matang .....	157
	Abon Daging .....	157
	Kerupuk Kulit/ Rambak .....	157
	Keripik Paru .....	157
	Kerupuk Berbasis Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan .....	158
	Kerupuk Kulit Ayam .....	158
	Kerupuk Ceker Ayam .....	158
	Kerupuk Usus Ayam .....	158
	Kerupuk Tulang Leher Ayam .....	158
	Piong .....	158
<b>08.2.3</b>	<b>Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku) .....</b>	<b>158</b>

	<i>Chicken Katsu</i> Beku .....	158
	<i>Chicken Karage</i> Beku .....	158
	<i>Fried Chicken</i> Beku .....	158
	<i>Drumstick</i> Beku .....	158
	Sayap Beku Marinasi .....	159
	Ayam Pop Corn Beku .....	159
	<i>Chicken Strip</i> Beku .....	159
	<i>Chicken Cordon Bleu</i> .....	159
<b>08.3</b>	<b>Produk-produk Olahan Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan .....</b>	<b>159</b>
<b>08.3.1</b>	<b>Produk Daging, Daging Unggas, Dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan, Tanpa Pemasakan .....</b>	<b>159</b>
<b>08.3.1.1</b>	<b>Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan Yang Dikuring (Termasuk Penggaraman) Tanpa Pemasakan .....</b>	<b>159</b>
	Sosis Babi Berempah ( <i>Chorizos</i> ) .....	160
	Salami dan Produk Sejenisnya .....	160
	<i>Salchichon</i> .....	160
	Sosis Kuring Mentah ( <i>Tocino</i> ) .....	160
	Pepperoni .....	160
	Sosis Asap .....	160
	Titiles .....	160
<b>08.3.1.2</b>	<b>Daging, Daging Unggas, Dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan, Yang Dikuring (Termasuk Penggaraman) Dan Dikeringkan Tanpa Pemasakan .....</b>	<b>160</b>
	<i>Pasturmas/Egyptian Basterma</i> atau <i>Turkish Patirma</i> .....	161
	Sosis Kering .....	161
	Sosis yang Dikuring dan Dikeringkan .....	161
	Kulit Sapi Kuring .....	161
	Sosis Cina (Termasuk Sosis Tradisional yang Dikuring atau Diasap) atau <i>Lup Cheong</i> .....	161
	<i>Sobrasada</i> .....	161
<b>08.3.1.3</b>	<b>Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, Yang Dihaluskan, Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas .....</b>	<b>161</b>
	Urutan .....	161
<b>08.3.2</b>	<b>Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, Yang Dihaluskan, Dan Diolah Dengan Perlakuan Panas .....</b>	<b>162</b>
	<i>Patties</i> Daging Panggang Setengah Matang .....	162
	<i>Foie Gras and Pates</i> .....	162
	<i>Brawn and Head Cheese</i> .....	162
	Daging Kuring Cacahan Matang .....	162
	Daging Cacahan Yang Direbus Dalam Saus Kedelai ( <i>Tsukudani</i> ) .....	162
	Kornet Daging Sapi ( <i>Corned Beef</i> ) dalam Kemasan .....	162
	Daging <i>Luncheon</i> Matang .....	163
	Pasta Daging .....	163
	<i>Patties</i> Daging Matang .....	163
	Produk Sejenis Salami Matang .....	163
	Bakso Daging .....	163
	Bakso Daging Kering .....	163
	<i>Saucises De Strasbourg</i> .....	164

	Sosis Sarapan Matang (Sosis Daging Babi Matang) .....	164
	Sosis Daging .....	164
	Sosis Variasi .....	164
	Sosis Analog/Sosis Vegetarian .....	164
	<i>Terrines</i> (Campuran Cacahan Daging Matang) .....	164
	Rolade Daging .....	164
<b>08.3.3</b>	<b>Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan, Diolah Dan Dibekukan .....</b>	<b>164</b>
	<i>Patties</i> Burger Beku .....	164
	Naget Ayam .....	165
	Naget Daging .....	165
<b>08.4</b>	<b>Kemasan Edible (Dapat Dimakan) (Contoh : Selongsong Sosis) .....</b>	<b>165</b>
	Selongsong Sosis Sintetik Dari Kolagen .....	165
	Selongsong Sosis Sintetik Dari Selulosa .....	165
	Selongsong Sosis Dari Kolagen Ko-Ekstrusi .....	165
	Selongsong Sosis Alami .....	165
<b>IX.</b>	<b>KATEGORI PANGAN 09.0 .....</b>	<b>167</b>
<b>09.0</b>	<b>IKAN DAN PRODUK PERIKANAN TERMASUK MOLUSKA, KRUSTASE DAN EKINODERMATA SERTA AMFIBI DAN REPTIL .....</b>	<b>169</b>
<b>09.1</b>	<b>Ikan dan Produk Perikanan Segar, Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata serta Amfibi dan Reptil .....</b>	<b>169</b>
<b>09.1.1</b>	<b>Ikan Segar .....</b>	<b>169</b>
	Sashimi .....	169
	Ikan Tuna Segar Untuk Sashimi .....	169
	Ikan Salmon Segar Untuk Sashimi .....	169
	Ikan Bawal Segar .....	169
	Ikan Kerapu Segar .....	170
	Ikan Kakap Segar .....	170
	Belut Segar .....	170
<b>09.1.2</b>	<b>Moluska, Krustase dan Ekinodermata Segar .....</b>	<b>170</b>
	Udang Segar .....	170
	Kepiting Hidup .....	170
	Tiram .....	170
	Lobster Untuk Konsumsi .....	170
	Rajungan Segar .....	170
<b>09.1.3</b>	<b>Amfibi dan Reptil Segar .....</b>	<b>171</b>
	Paha Kodok dan Hasil Olahannya .....	171
	Daging Ular dan Hasil Olahannya .....	171
	Daging Buaya dan Hasil Olahannya .....	171
	Daging Penyu dan Hasil Olahannya .....	171
	Telur Penyu dan Hasil Olahannya .....	171
<b>09.2</b>	<b>Ikan dan Produk Perikanan Lainnya Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Telah Mengalami Pengolahan .....</b>	<b>171</b>

<b>09.2.1</b>	<b>Ikan, Filet Ikan dan Produk Perikanan Meliputi Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan .....</b>	<b>171</b>
	Filet Ikan .....	171
	Ikan Beku .....	171
	Ikan Tuna Beku .....	171
	Cakalang Beku .....	172
	Ikan Layang Beku .....	172
	Ikan Layur Beku .....	172
	Stik Ikan Beku .....	172
	Stik Tuna Beku .....	172
	Stik Meka .....	172
	Filet Ikan Beku .....	172
	Filet Kakap Beku .....	173
	Filet Nila Merah Beku .....	173
	Filet Ikan Ekor Kuning Beku .....	173
	Tuna Loin Mentah Beku .....	173
	Blok Filet Ikan Beku .....	173
	Udang Beku .....	173
	Udang Kupas Mentah Beku .....	173
	Udang Kupas Rebus Beku untuk Sushi Ebi .....	174
	Lobster Beku .....	174
	Lobster Rebus Beku .....	174
	Cumi-Cumi Beku .....	174
	Daging Kerang Beku .....	174
	Daging Kepiting Rebus Beku .....	174
	Sotong Beku .....	174
	Gurita ( <i>Octopus sp.</i> ) Utuh Beku .....	175
	Bekicot Beku .....	175
	Sirip Cucut Segar Beku .....	175
	Skalop Segar Beku .....	175
<b>09.2.2</b>	<b>Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan .....</b>	<b>175</b>
	Stik Ikan, Bagian Ikan dan Filet Ikan Berlapis Tepung ( <i>Breaded</i> atau <i>in Batter</i> ) yang Dibekukan .....	175
	Stik Ikan ( <i>Fish Finger</i> ) Berlapis Tepung .....	175
	Udang Lapis Tepung Beku .....	176
	Naget Ikan .....	176
	Naget Udang .....	176
	Tempura Beku .....	176
<b>09.2.3</b>	<b>Hancuran (<i>Minced</i>) dan Sari (<i>Cream</i>) Ikan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan .....</b>	<b>176</b>
	Blok Hancuran ( <i>Minced</i> ) Daging Ikan Beku .....	176
	Surimi Beku .....	176
<b>09.2.4</b>	<b>Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dikukus atau Rebus dan atau Goreng/Panggang .....</b>	<b>176</b>
<b>09.2.4.1</b>	<b>Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus .....</b>	<b>176</b>
	Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus .....	177
	Ikan Pindang .....	177
	Ikan Pindang Air Garam .....	177
	Ikan Pindang Garam .....	177

	Bandeng Presto .....	177
	Kamaboko .....	177
	Bakso Ikan .....	177
	Bakso Ikan Kering .....	177
	Otak-Otak .....	177
	Kue Ikan Kukus ( <i>Steamed Fish Cake</i> ) .....	178
	Siomay Ikan .....	178
	Empek-Empek .....	178
	Empek-Empek Palembang .....	178
	Pepes Ikan/Pepes Teri/Pepes Udang .....	178
	Sosis Ikan .....	178
	Sosis Udang .....	178
	Palai Bada/Teri .....	178
<b>09.2.4.2</b>	<b>Moluska, Krustase dan Ekinodermata Rebus atau Kukus ..</b>	<b>178</b>
	Daging Rajungan Rebus Dingin .....	178
	Daging Kepiting Rebus Beku .....	179
	Lobster Rebus Beku .....	179
	Udang Kupas Rebus Beku untuk Sushi Ebi .....	179
<b>09.2.4.3</b>	<b>Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata Goreng atau Panggang (Oven atau Bara) .....</b>	<b>179</b>
	Sambal Goreng Udang .....	179
	Sambal Goreng Udang Kering (Ebi) .....	179
	Kerupuk Kulit Ikan .....	179
	Abon Ikan .....	179
<b>09.2.5</b>	<b>Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diasap, Dikeringkan, Difermentasi dengan atau Tanpa Garam .....</b>	<b>180</b>
	Ikan Asap .....	180
	Ikan Kayu .....	180
	Ikan Asin Kering .....	180
	Ikan Teri Asin Kering .....	180
	Ikan Teri Nasi Setengah Kering .....	180
	Kerupuk Ikan .....	180
	Belut Kering .....	180
	Udang Kering .....	181
	Cumi-Cumi Kering / Juhi .....	181
	Kerupuk Udang .....	181
	Ubur-Ubur Asin .....	181
	Teripang Kering .....	181
	Daging Kerang Abalon Kering .....	181
	Sirip Cucut Kering .....	181
	Sirip Ikan Hiu Kering .....	181
	Telur Ikan Terbang Kering .....	182
	Terasi Udang .....	182
	Pasta Ikan .....	182
	Petis Udang .....	182
	Bekasam / Bekasang .....	182
	Masin .....	182
	Tepung Ikan .....	182
	Pasta Gonad Bulu Babi .....	182
<b>09.3</b>	<b>Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Semi Awet .....</b>	<b>183</b>



<b>09.3.1</b>	<b>Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Direndam Dalam Bumbu (Marinasi) dan atau Di Dalam Jelly .....</b>	<b>183</b>
	<i>Rollmops</i> .....	183
	<i>Sea Gel</i> .....	183
	<i>Aspic Ikan</i> .....	183
	<i>Fish Tsukudani</i> .....	183
<b>09.3.2</b>	<b>Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diolah Menjadi Pikel dan atau Direndam dalam Larutan Garam .....</b>	<b>183</b>
	<i>Fish Koji-zuke</i> .....	183
	<i>Fish Kasu-zuke</i> .....	183
	<i>Fish Miso-zuke</i> .....	183
	<i>Fish Shoyu-zuke</i> .....	183
	<i>Fish Su-zuke</i> .....	184
	Pikel Daging Anjing Laut ( <i>Pickled Whale</i> ) .....	184
	Pikel <i>Sprat</i> .....	184
	Pikel Ikan Haring .....	184
<b>09.3.3</b>	<b>Pengganti Salmon, Caviar dan Produk Telur Ikan Lainnya..</b>	<b>184</b>
	Telur Ikan .....	184
	<i>Caviar</i> .....	184
	<i>Red Caviar</i> .....	184
	<i>Golden Caviar</i> .....	184
	Pengganti Kaviar ( <i>Caviar Substitute</i> ) .....	184
	<i>Sujiko</i> .....	184
	<i>Ikura</i> .....	184
	Telur Ikan Cod .....	184
	<i>Tarako</i> .....	185
	<i>Kaviar Lumpfish</i> .....	185
<b>09.3.4</b>	<b>Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Semi Awet (Contohnya adalah Pasta Ikan) .....</b>	<b>185</b>
<b>09.4</b>	<b>Ikan dan Produk Perikanan Awet, Meliputi Ikan dan Produk Perikanan yang Dikalengkan atau Difermentasi, Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata .....</b>	<b>185</b>
	Ikan Kalengan .....	185
	Ikan Tuna Dalam Kaleng .....	185
	Udang Dalam Kaleng .....	186
	Kerang Dalam Kaleng .....	186
	Daging Rajungan Dalam Kaleng .....	186
	Tiram Dalam Kaleng .....	186
	Salmon Dalam Kaleng .....	186
	Sarden Dalam Kaleng .....	186
	Sarden Media Saus Tomat .....	187
	Bekicot Dalam Kaleng .....	187
<b>X.</b>	<b>KATEGORI PANGAN 10.0 .....</b>	<b>189</b>
<b>10.0</b>	<b>TELUR DAN PRODUK-PRODUK TELUR .....</b>	<b>191</b>
<b>10.1</b>	<b>Telur Segar .....</b>	<b>191</b>
	Telur Segar .....	191

	Telur Ayam Segar Untuk Konsumsi .....	191
	Telur Ayam Rendah Kolesterol .....	191
	Telur Ayam Mengandung Omega Tiga .....	191
	Telur Ayam Buah Merah .....	191
<b>10.2</b>	<b>Produk Telur .....</b>	<b>191</b>
<b>10.2.1</b>	<b>Produk Telur Cair .....</b>	<b>192</b>
	Telur Cair Utuh .....	192
	Putih Telur Cair .....	192
	Kuning Telur Cair .....	192
<b>10.2.2</b>	<b>Produk Telur Beku .....</b>	<b>192</b>
	Telur Beku Utuh .....	192
	Putih Telur Beku .....	192
	Kuning Telur Beku .....	193
<b>10.2.3</b>	<b>Produk-Produk Telur yang Dikeringkan dan atau Dipanaskan Hingga Terkoagulasi .....</b>	<b>193</b>
	Tepung Telur Utuh .....	193
	Tepung Putih Telur .....	193
	Tepung Kuning Telur .....	193
<b>10.3</b>	<b>Telur yang Diawetkan, Termasuk Produk Tradisional Telur Yang Diawetkan, Termasuk Dengan Cara Dibasakan, Diasinkan dan Dikalengkan .....</b>	<b>193</b>
	Telur Asin Mentah .....	193
	Telur Asin Matang .....	194
	Telur Pindang .....	194
	Pidan atau Telur Hitam .....	194
	Halidan .....	194
	Dsaudan .....	194
	Telur Diawetkan Dengan Cara Lain .....	194
	Telur Fermentasi .....	195
<b>10.4</b>	<b>Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Telur (Misalnya Custard) .....</b>	<b>195</b>
	Sarikaya .....	195
	<i>Custard</i> .....	195
	<i>Custard</i> Beku .....	195
	Tepung Custard .....	195
	Martabak Telur .....	195
<b>XI.</b>	<b>KATEGORI PANGAN 11.0 .....</b>	<b>197</b>
<b>11.0</b>	<b>PEMANIS, TERMASUK MADU .....</b>	<b>199</b>
<b>11.1</b>	<b>Gula Mentah Dan Gula Dimurnikan (Rafinasi) .....</b>	<b>199</b>
<b>11.1.1</b>	<b>Dekstrosa Anhidrat, Dekstrosa Monohidrat, Fruktosa .....</b>	<b>199</b>
	Dekstrosa Anhidrat .....	199
	Dekstrosa Monohidrat .....	199
	Fruktosa .....	199
<b>11.1.2</b>	<b>Tepung Gula, Tepung Dekstrosa .....</b>	<b>199</b>
	Tepung Gula atau Gula Halus .....	199

	Tepung Dekstrosa atau <i>Powdered Dextrose</i> .....	199
11.1.3	<b>Gula Putih Lunak (<i>Soft White Sugar</i>), Gula Merah Lunak (<i>Soft Brown Sugar</i>), Sirup Glukosa, Sirup Glukosa Kering (<i>Dried Glucose Syrup</i>), Gula Pasir Mentah</b> .....	<b>199</b>
	Gula Putih Lunak .....	200
	Gula Merah Lunak .....	200
	Sirup Glukosa .....	200
	Sirup Glukosa Kering .....	200
	Gula Pasir Mentah .....	200
	Glukosa .....	200
	Gula Kristal Mentah .....	200
	Gula Kristal Rafinasi .....	200
11.1.4	<b>Laktosa</b> .....	<b>200</b>
	Laktosa .....	200
11.1.5	<b>Gula Kristal Putih</b> .....	<b>201</b>
	Gula Kristal Putih atau Gula Pasir .....	201
11.2	<b>Gula Merah, Tidak Termasuk Dalam Kategori Pangan</b>	
11.1.3	.....	<b>201</b>
	Gula Aren .....	201
	Gula Palma .....	201
	Gula Merah Tebu/Saka .....	201
	Gula Kelapa .....	201
	Gula Semut .....	201
11.3	<b>Larutan Gula dan Sirup, Juga Gula Invert (Sebagian), Termasuk <i>Treacle</i> Dan Molases (Tetes Tebu) Tidak Termasuk Produk Dari Kategori 11.1.3</b> .....	<b>201</b>
	Sirup Fruktosa ( <i>High Fructose Syrup/HFS</i> ) .....	202
	Tetes Tebu atau Molases .....	202
	Gula Invert .....	202
	Sirup Fruktosa-Glukosa ( <i>High Fructose Glucose Syrup</i> ) .....	202
11.4	<b>Gula dan Sirup Lainnya (Misal Xilosa, Sirup Maple, Gula Hias). Termasuk Semua Jenis Sirup Meja (Misal Sirup Maple), Sirup untuk Hiasan Produk Bakeri dan Es (Sirup Karamel, Sirup Beraroma) dan Gula Untuk Hiasan Kue (Contohnya Kristal Gula Berwarna Untuk Kukis)</b> .....	<b>202</b>
	Sirup Tebu ( <i>Cane Syrup</i> ) .....	202
	Sirup Maple ( <i>Maple Syrup</i> ) .....	203
	Sirup Sorgum ( <i>Shorgum Syrup</i> ) .....	203
	Sirup/Sirup Meja ( <i>Table Syrup</i> ) .....	203
11.5	<b>Madu</b> .....	<b>203</b>
	Madu .....	203
	Serbuk Madu .....	203
11.6	<b>Sediaan Pemanis, Termasuk Pemanis Buatan (<i>Table Top Sweeteners</i>, Termasuk Yang Mengandung Pemanis Dengan Intensitas Tinggi)</b> .....	<b>203</b>

<b>XII. KATEGORI PANGAN 12.0 .....</b>	<b>205</b>
<b>12.0 GARAM, REMPAH, SUP, SAUS, SALAD, PRODUK PROTEIN .....</b>	<b>207</b>
<b>12.1 Garam dan Pengganti Garam .....</b>	<b>207</b>
<b>12.1.1 Garam .....</b>	<b>207</b>
Garam .....	207
Garam Meja .....	207
Garam Beriodium .....	207
Garam Rendah Natrium .....	208
Garam Diet .....	208
<b>12.1.2 Pengganti Garam .....</b>	<b>208</b>
<b>12.2 Herba, Rempah, Bumbu dan Kondimen (Misalnya Bumbu Mi Instan) .....</b>	<b>208</b>
<b>12.2.1 Herba dan Rempah .....</b>	<b>208</b>
Rempah Bubuk .....	208
Adas, Adas Pedas, Fennel, Jinten Manis .....	209
Adas Bubuk .....	209
Asam Glugur .....	209
Asam Jawa .....	209
Asam Kandis .....	209
<i>Allspice</i> .....	209
Asinan Jahe .....	209
Basil Kering, Ruku-ruku, Kemangi Hutan .....	209
Basilla .....	210
<i>Bay Leaves</i> .....	210
Bawang Putih .....	210
Bawang Merah ( <i>Shallot</i> ) .....	210
Bawang Batak .....	210
Bawang Daun .....	210
Biji Seledri .....	210
Biji Sawi/Biji Mustard .....	210
Biji Sawi Bubuk atau Biji Mustard Bubuk .....	211
Cabe Jawa .....	211
Cabe Merah Segar .....	211
Bubur Cabe .....	211
Cabe Bubuk .....	211
Kuca/ <i>Chives</i> .....	211
Cengkeh .....	211
Cengkeh Bubuk .....	212
Biji Dill ( <i>Dill Seed</i> ), Adas Manis, Adas Sowa, Adas Cina, Ender .....	212
<i>Dill Weed</i> .....	212
Daun Salam .....	212
Daun Seledri .....	212
Bubuk Daun Seledri .....	212
Fenugreek, Kelabat, Kelabet, Klabat .....	212
Fenugreek Bubuk, Kelabat Bubuk, Kelabet Bubuk, Klabat Bubuk .....	212
Fuli Kering .....	212
Fuli Bubuk .....	213
Jahe Segar .....	213

Jahe Kering .....	213
Bubur Jahe .....	213
Jahe Bubuk .....	213
Jintan/Caraway .....	213
Jintan Bubuk .....	214
Jintan Manis .....	214
Jintan Hitam .....	214
Jintan Hitam Bubuk .....	214
Jintan Putih, Cumin .....	214
Jintan Putih Bubuk .....	214
Kapulaga .....	215
Biji Kapulaga .....	215
Kapulaga Lokal .....	215
Kapulaga (Cardamom) Amomum .....	215
Biji Kapulaga (Cardamom) Amomum .....	215
Kapulaga Bubuk .....	215
Kapulaga (Cardamom) Amomum Bubuk .....	216
Kayu Manis .....	216
Kayu Manis Bubuk .....	216
Kemiri Dengan Tempurung .....	216
Kemiri .....	216
Kemiri Bubuk .....	216
Kencur .....	216
Kencur Bubuk .....	217
Ketumbar .....	217
Daun Ketumbar .....	217
Ketumbar Bubuk .....	217
Picung .....	217
Kluwek .....	217
Kunyit .....	217
Kunyit Bubuk .....	217
Lada Hitam .....	218
Lada Hitam Bubuk .....	218
Lada Putih .....	218
Lada Putih Bubuk .....	218
Lada Bubuk Campuran .....	218
Andaliman .....	218
Lengkuas / Laos .....	218
Lengkuas / Laos Bubuk .....	219
Kecombrang / Sambung / Kencong .....	219
Marjoram .....	219
Mint .....	219
Onion / Bawang Bombay .....	219
Onion Bubuk /Bawang Bombay Bubuk .....	219
Oregano .....	219
Pala .....	219
Pala Untuk Destilasi .....	219
Pala Bubuk .....	220
Parsley .....	220
Paprika Bubuk .....	220
Sweet Paprika Bubuk .....	220
Rosemari .....	220
Saga .....	220
Saffron .....	221
Pekak / Bunga Lawang / <i>Star Anise</i> .....	221
Temu Kunci .....	221
Tarragon .....	221

	Thymi / <i>Thyme</i> .....	221
<b>12.2.2</b>	<b>Bumbu dan Kondimen .....</b>	<b>221</b>
	Bubuk Ngohyang .....	222
	Bubuk Kari .....	222
	Bumbu Siap Pakai .....	222
	<i>Furikake</i> .....	222
	<i>Dashi</i> .....	222
	Bumbu Mi Instan .....	222
<b>12.3</b>	<b>Cuka Makan .....</b>	<b>222</b>
	Cuka Fermentasi, Vinegar .....	222
	Cuka Hasil Pengenceran Asam Asetat Glasial .....	223
	Arak Masak (Angciu) .....	223
<b>12.4</b>	<b>Mustard .....</b>	<b>223</b>
<b>12.5</b>	<b>Sup dan Kaldu .....</b>	<b>223</b>
<b>12.5.1</b>	<b>Sup Siap Saji dan Kaldu, Termasuk Kalengan, Botol dan Beku .....</b>	<b>223</b>
	Sari Pati Ayam .....	223
	Kaldu dan Konsome .....	223
	Kaldu dan Konsome Produk Perikanan (Seperti Kaldu Udang, Kaldu Ikan, dll) .....	224
	Boullion .....	224
<b>12.5.2</b>	<b>Bubuk atau Campuran Untuk Sup dan Kaldu .....</b>	<b>224</b>
	Sup Instan .....	224
	Sup Pasta Instan (Misalnya Sup Makaroni Instan) .....	224
	Sup Krim Instan .....	224
	Sup Krim Pasta Instan (Misalnya Sup Krim Makaroni Instan) ...	224
	Bumbu Ekstrak Daging Sapi .....	225
	Bumbu Rasa Sapi .....	225
	Bumbu Ekstrak Daging Ayam .....	225
	Bumbu Rasa Ayam .....	225
	Bumbu Pasta Ekstrak Daging (Misalnya Bumbu Pasta Ekstrak Daging Sapi dan Daging Ayam) .....	225
<b>12.6</b>	<b>Saus dan Produk Sejenis .....</b>	<b>225</b>
<b>12.6.1</b>	<b>Saus Teremulsi (Misalnya Mayonais, <i>Salad Dressing</i>) .....</b>	<b>225</b>
	Mayonais/ <i>Mayonnaise</i> .....	225
	<i>Salad Dressing</i> (Misalnya <i>Thousand Island</i> , <i>Blue Cheese</i> , <i>Burger Dressing</i> , dll) .....	226
	Saus Tar Tar ( <i>Tar Tar Sauce</i> ) .....	226
	<i>French Dressing</i> .....	226
	<i>Sweet Mayo</i> .....	226
<b>12.6.2</b>	<b>Saus Non-Emulsi (Misalnya Saus Tomat, Saus Keju, Saus Krim, Gravi Cokelat) .....</b>	<b>226</b>
	Saus Cabe .....	226
	Sambal Kecap /Saus Sambal Kecap .....	227
	Saus Sambal Cabe Hijau .....	227
	Sambal .....	227
	Sambal Siap Dikonsumsi .....	227
	Saus Protein Nabati Terhidrolisis .....	227

	Saus Campuran Protein Nabati Terhidrolisis .....	227
	Saus Gado-gado .....	227
	Saus Keju ( <i>Cheese Sauce</i> ) .....	227
	Saus Lobak .....	228
	Saus Panggang/Saus Barbekue ( <i>BBQ Sauce</i> ) .....	228
	Saus Pizza .....	228
	Saus Sate .....	228
	Saus Spagheti ( <i>Spaghetti Sauce</i> ) .....	228
	Saus Tiram .....	228
	Saus Perendam / Saus Marinasi ( <i>Marinated Sauce</i> ) .....	228
	Saus Tomat .....	228
	Kecap Inggris/ <i>Saus Worcester</i> .....	229
	Kecap Kelapa .....	229
<b>12.6.3</b>	<b>Bubuk Untuk Saus dan Gravies .....</b>	<b>229</b>
<b>12.6.4</b>	<b>Saus Bening (Misalnya Kecap Ikan) .....</b>	<b>229</b>
	Kecap Ikan .....	229
<b>12.7</b>	<b>Produk Oles Untuk Salad (Misalnya Salad Makaroni, Salad Kentang) dan Sandwich, Tidak Mencakup Produk Oles Berbasis Cokelat dan Kacang Dari Kategori 04.2.2.5 Dan 05.1.3 .....</b>	<b>229</b>
<b>12.8</b>	<b>Ragi dan Produk Sejenisnya .....</b>	<b>229</b>
	Ragi Roti Kering .....	229
	Ragi Tape .....	230
	Ragi Tempe .....	230
<b>12.9</b>	<b>Bumbu dan Kondimen dari Kedelai.....</b>	<b>230</b>
<b>12.9.1</b>	<b>Pasta Kedelai Fermentasi .....</b>	<b>230</b>
	<i>Doujiang</i> .....	230
	<i>Doenjang</i> .....	230
	<i>Miso</i> .....	230
<b>12.9.2</b>	<b>Saus Kedelai .....</b>	<b>230</b>
<b>12.9.2.1</b>	<b>Saus Kedelai Fermentasi .....</b>	<b>230</b>
<b>12.9.2.2</b>	<b>Saus Kedelai Non-Fermentasi .....</b>	<b>230</b>
	Kecap Kedelai Asin Non Fermentasi/Hidrolisat .....	230
<b>12.9.2.3</b>	<b>Saus Kedelai Lainnya .....</b>	<b>231</b>
	Kecap Manis ( <i>Sweet Soy Sauce</i> ) .....	231
	Kecap Asin ( <i>Salty Soy Sauce</i> ) .....	231
	Kecap yang dikeringkan / Bubuk Kecap ( <i>Fermented Soy Sauce Powder</i> ) .....	231
<b>12.10</b>	<b>Protein Produk .....</b>	<b>231</b>
	Produk Protein Gandum .....	231
	Produk Protein Kedelai .....	232
	<i>Hydrolised Vegetable Protein (HVP)</i> .....	232
	<i>Texturized Vegetable Protein (TVP)</i> .....	232

<b>XIII. KATEGORI PANGAN 13.0 .....</b>	<b>233</b>
<b>13.0      PRODUK PANGAN UNTUK KEPERLUAN GIZI KHUSUS .....</b>	<b>235</b>
<b>13.1      Formula Untuk Bayi Dan Formula Lanjutan, Serta Formula Untuk Kebutuhan Medis Khusus Dari Bayi .....</b>	<b>235</b>
<b>13.1.1    Formula Bayi .....</b>	<b>235</b>
Formula Bayi .....	235
Formula Standar Berbasis Susu Sapi ( <i>Standard Milk-Based Formulas</i> ) .....	235
<b>13.1.2    Formula Lanjutan .....</b>	<b>236</b>
Formula Lanjutan .....	236
<b>13.1.3    Formula untuk Keperluan Medis Khusus Bagi Bayi .....</b>	<b>236</b>
<b>13.2      Makanan Bayi dan Anak Dalam Masa Pertumbuhan .....</b>	<b>236</b>
Makanan Pendamping ASI (MP ASI) .....	236
Makanan Pendamping ASI (MP ASI) Bubuk Instan .....	236
Makanan Pendamping ASI (MP ASI) Siap Santap .....	237
Makanan Pendamping ASI (MP ASI) Siap Masak .....	237
Makanan Pendamping ASI (MP ASI) Biskuit .....	237
Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Rendah Laktosa Bebas Gluten .....	237
<i>Junior Food Mi</i> .....	237
<i>Toddler Biscuit</i> .....	237
<b>13.3      Makanan Diet Khusus Untuk Keperluan Kesehatan, Termasuk Untuk Bayi dan Anak-Anak (Kecuali Produk Kategori Pangan 13.1) .....</b>	<b>237</b>
Makanan Hipoalergenik .....	238
Makanan Diet Bebas Gluten ( <i>Gluten Free Foods</i> ) .....	238
Makanan Diet Kurang Laktosa .....	238
Makanan Diet Rendah Laktosa .....	238
Biskuit Diet Diabetes .....	238
Susu Bubuk Diet Diabetes .....	238
Limun Diet Diabetes .....	238
Sirup Diet Diabetes .....	239
Mi Diet Diabetes .....	239
Kembang Gula Cokelat Diet Diabetes / Permen Cokelat Diet Diabetes .....	239
Makanan Diet Rendah Natrium .....	239
Garam Rendah Natrium .....	239
Makanan Diet Sangat Rendah Natrium .....	239
Formula Khusus .....	239
Formula Kedelai untuk Bayi ( <i>Soy Protein Formulas</i> ) .....	239
Formula untuk Bayi Prematur .....	240
Formula untuk Bayi Berat Badan Lahir Rendah .....	240
<b>13.4      Pangan Diet untuk Pelangsing dan Penurun Berat Badan ..</b>	<b>240</b>
Makanan Formula Sebagai Makanan Diet Kontrol Berat Badan .....	240
Makanan Kurang Kalori .....	240
Makanan Rendah Kalori .....	240
Makanan Tanpa Kalori .....	240
Makanan Rendah Lemak .....	241



	Makanan Kurang Gula .....	241
	Makanan Bebas Gula .....	241
<b>13.5</b>	<b>Makanan Diet (Contohnya Suplemen Pangan Untuk Diet) yang Tidak Termasuk Produk Dari Kategori 13.1, 13.2, 13.3, 13.4 dan 13.6 .....</b>	<b>241</b>
	Pangan Untuk Ibu Hamil dan atau Ibu Menyusui .....	241
	Minuman Ibu Hamil dan atau Ibu Menyusui .....	241
	Formula Makanan Pengganti ( <i>Formulated Meal Replacements</i> ) .....	241
	Formula Makanan Pelengkap ( <i>Formulated Supplementary Foods</i> ) .....	241
	Pangan Tambahan untuk Olahraga ( <i>Formulated Supplementary Sports Foods</i> ) .....	242
<b>13.6</b>	<b>Suplemen Pangan .....</b>	<b>242</b>
	Suplemen Pangan ( <i>Food Supplement, Dietary Supplement</i> ) ...	242
<b>XIV. KATEGORI PANGAN 14.0 .....</b>		<b>243</b>
<b>14.0</b>	<b>MINUMAN, TIDAK TERMASUK PRODUK SUSU .....</b>	<b>245</b>
<b>14.1</b>	<b>Minuman Ringan Tidak Beralkohol .....</b>	<b>245</b>
<b>14.1.1</b>	<b>Air Minum .....</b>	<b>245</b>
<b>14.1.1.1</b>	<b>Air Mineral Alami dan Sumbernya .....</b>	<b>245</b>
	Air Mineral Alami Terkarbonasi Secara Alami ( <i>Naturally Carbonated Natural Mineral Water</i> ) .....	246
	Air Mineral Alami Dikarbonasi ( <i>Carbonated Natural Mineral Water</i> ) .....	246
	Air Mineral Alami yang Didekarbonasi Penuh atau Sebagian ...	246
	Air Mineral Alami yang Diperkaya .....	247
<b>14.1.1.2</b>	<b>Air Minum Dalam Kemasan Dan Air Minum Berkarbonasi ..</b>	<b>247</b>
	Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) .....	247
	Air Mineral .....	247
	Air Demineral .....	247
	Air Bermineral .....	248
	Air Soda .....	248
	Air Minum Beroksigen .....	248
	Air Minum Bervitamin .....	248
	Air Minum Heksagonal .....	248
<b>14.1.2</b>	<b>Sari Buah dan Sari Sayuran .....</b>	<b>248</b>
<b>14.1.2.1</b>	<b>Sari Buah .....</b>	<b>248</b>
	Sari Buah .....	248
	Sari Buah Campuran .....	249
	Sari Jeruk Nipis ( <i>Lime Juice</i> ) .....	249
	Sari Buah Apel .....	249
	Sari Buah Jeruk Besar ( <i>Grapefruit Juice</i> ) .....	249
	Sari Buah Jeruk Orange, Valencia .....	250
	Sari Buah Jeruk Siam, Tangerine .....	250
	Minuman <i>Citrus Commminutes</i> .....	250
	Sari Buah Nanas .....	250

	Sari Buah Lemon .....	250
	Sari Buah Markisa .....	251
	Sari Buah Anggur .....	251
	Sari Buah Prune yang Dikalengkan ( <i>Canned Prune Juice</i> ) .....	251
	Sari Buah <i>Blackcurrant</i> .....	251
	Sari Buah Mangga .....	251
	Sari Buah Sirsak .....	252
	Sari Buah Pisang .....	252
	Sari Buah Belimbing .....	252
	Sari Buah Pepaya .....	252
	Sari Buah Plum .....	252
	Sari Buah Peach .....	252
	Sari Buah Jambu Biji .....	253
	Sari Buah Delima .....	253
	Sari Buah Pir .....	253
	Sari Buah <i>Redcurrant</i> .....	253
	Sari Buah <i>Blackberry</i> .....	253
	Sari Buah <i>Raspberry</i> .....	253
	Sari Buah Strawberi .....	254
	Sari Buah Manggis .....	254
	Sari Buah Terong Belanda .....	254
<b>14.1.2.2</b>	<b>Sari Sayur .....</b>	<b>254</b>
	Sari Sayur .....	254
	Sari Tomat .....	254
	Sari Wortel .....	254
<b>14.1.2.3</b>	<b>Konsentrat Sari Buah .....</b>	<b>255</b>
	Konsentrat Sari Buah Jeruk Orange, Valencia .....	255
	Konsentrat Sari Buah Jeruk Siam, Tangerine .....	256
	Konsentrat Sari Buah Apel .....	256
	Konsentrat Sari Buah Anggur .....	256
	Konsentrat Sari Buah Anggur Manis .....	257
	Konsentrat Sari Buah <i>Blackcurrant</i> .....	257
	Konsentrat Sari Buah Nanas .....	258
	Konsentrat Sari Buah Nanas dengan Pengawet untuk Keperluan Industri Pangan .....	258
	Konsentrat Minuman Sari Buah .....	259
<b>14.1.2.4</b>	<b>Konsentrat Sari Sayur .....</b>	<b>259</b>
	Konsentrat Tomat .....	259
<b>14.1.3</b>	<b>Nektar Buah dan Nektar Sayur .....</b>	<b>259</b>
	Nektar Buah .....	259
<b>14.1.3.1</b>	<b>Nektar Buah .....</b>	<b>260</b>
	Nektar Buah Kecil .....	260
	Nektar Buah Campuran .....	261
	Nektar Aprikot, Nektar Peach atau Nektar Pear/Pir .....	261
	Nektar <i>Blackcurrant</i> .....	261
	Nektar Buah Citrus .....	262
	Nektar Jambu Biji .....	262
<b>14.1.3.2</b>	<b>Nektar Sayur .....</b>	<b>262</b>
	Nektar Sayur .....	263
<b>14.1.3.3</b>	<b>Konsentrat Nektar Buah .....</b>	<b>263</b>

14.1.3.4	<b>Konsentrat Nektar Sayur .....</b>	<b>263</b>
14.1.4	<b>Minuman Berbasis Air Berperisa, Termasuk Minuman Olahraga atau Elektrolit dan Minuman Berpartikel .....</b>	<b>263</b>
	Minuman Ringan .....	263
	Minuman Rasa Susu .....	263
14.1.4.1	<b>Minuman Berbasis Air Berperisa yang Berkarbonat .....</b>	<b>263</b>
	Minuman Elektrolit Berkarbonat .....	264
	Minuman Hipotonik Berkarbonat .....	264
	Minuman Isotonik Berkarbonat .....	264
	Minuman Hipertonik Berkarbonat .....	264
	Minuman Dasar Elektrolit ( <i>Electrolyte Drinks Base</i> )	
	Berkarbonat .....	264
	Serbuk Minuman Berkarbonat .....	265
	Minuman Berkafein Formulasi ( <i>Formulated Caffeinated Beverages</i> ) .....	265
	Minuman Berperisa .....	265
	<i>Ginger Ale</i> .....	265
	Sarsaparilla .....	265
	<i>Root Beer</i> .....	266
	<i>Birch Beer</i> .....	266
	Soda Krim ( <i>Cream Soda</i> ) .....	266
	Minuman Citrus .....	266
	Minuman Kola .....	266
	Limon .....	266
14.1.4.2	<b>Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat, Termasuk Punches dan Ades .....</b>	<b>267</b>
	<i>Punches/Ades</i> .....	267
	<i>Crush</i> .....	267
	Cordials .....	267
	Minuman Sari Buah .....	267
	Minuman Rasa Buah.....	267
	Sirup Berperisa .....	268
	Sirup Buah .....	268
	Sirup Cokelat, Sirup Karamel, Sirup Kopi .....	268
	Air Berperisa .....	268
	Squash .....	268
	Squash Berperisa .....	268
	Lemonade dan ' <i>Fruit-Ades</i> ' Lainnya .....	268
	Serbuk Minuman Berperisa .....	269
	Serbuk Minuman Rasa Jeruk .....	269
	Minuman Elektrolit Tidak Berkarbonat .....	269
	Minuman Hipotonik Tidak Berkarbonat .....	269
	Minuman Isotonik Tidak Berkarbonat .....	269
	Minuman Hipertonik Tidak Berkarbonat .....	270
	Minuman Dasar Elektrolit ( <i>Electrolyte Drinks Base</i> ) Tidak Berkarbonat .....	270
	Minuman Asam Jawa .....	270
	<i>Iced Tea</i> .....	270
	<i>Iced Tea</i> Instan .....	270
	Minuman Nira .....	270
	Minuman Mengandung Jeli .....	270
	Nata De Coco Dalam Minuman .....	270
14.1.4.3	<b>Minuman Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa .....</b>	<b>271</b>

	Konsentrat Lemonade Beku .....	271
<b>14.1.5</b>	<b>Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat .....</b>	<b>271</b>
	Teh Hitam .....	271
	Teh Hijau .....	271
	Teh Putih .....	272
	Teh Wangi .....	272
	Teh Wangi Tradisional .....	272
	Teh Olong atau Teh Semi Fermentasi .....	272
	Teh Hijau Bubuk .....	272
	Teh Kering Dalam Kemasan .....	272
	Teh Hitam Celup .....	272
	Teh Wangi Celup .....	273
	Teh Hijau Celup .....	273
	Minuman Teh Dalam Kemasan .....	273
	Teh Instan .....	273
	Teh Cair Konsentrat .....	273
	Biji Kopi .....	273
	Kopi Bubuk .....	273
	Kopi Instan .....	274
	Kopi Campur .....	274
	Minuman Kopi Dalam Kemasan .....	274
	Kopi Cair Konsentrat .....	274
	Minuman Botanikal .....	274
	Serbuk Minuman Tradisional .....	275
	Serbuk Jahe .....	275
	Serbuk Sekoteng .....	275
	Serbuk Bandrek/Serbat/Sorbat .....	275
	Premiks Teh .....	275
	Premiks Kopi .....	275
	Kapucino .....	275
	Minuman Sari Kacang Hijau .....	275
	Serbuk Minuman Kedelai .....	275
	Serbuk Minuman .....	275
<b>14.2</b>	<b>Minuman Beralkohol, Termasuk Minuman Serupa yang Bebas Alkohol atau Rendah Alkohol .....</b>	<b>276</b>
<b>14.2.1</b>	<b>Bir dan Minuman Malt .....</b>	<b>276</b>
	Bir .....	276
	Bir Hitam ( <i>Stout</i> ) .....	276
	Ale .....	276
	<i>Malt Liqueur</i> .....	276
<b>14.2.2</b>	<b><i>Cider dan Perry</i> .....</b>	<b>277</b>
	<i>Cider</i> atau Anggur Apel .....	277
	<i>Perry</i> .....	277
<b>14.2.3</b>	<b>Anggur .....</b>	<b>277</b>
<b>14.2.3.1</b>	<b>Stillwine .....</b>	<b>277</b>
<b>14.2.3.2</b>	<b>Anggur Sparkling dan Semi Sparkling .....</b>	<b>277</b>
	Anggur Sparkling dan Semi Sparkling .....	277
<b>14.2.3.3</b>	<b>Anggur Fortifikasi dan Anggur <i>Liqueur</i> dan Anggur Manis. ....</b>	<b>278</b>

	Anggur Fortifikasi .....	278
<b>14.2.4</b>	<b>Anggur Buah .....</b>	<b>278</b>
	Anggur Buah .....	278
	Anggur Beras .....	278
	Anggur Beras Ketan .....	278
	Anggur Brem Bali .....	279
	Anggur Sayur ( <i>Vegetable Wine</i> ) .....	279
	Tuak .....	279
	Anggur Tonikum Kinina .....	279
<b>14.2.5</b>	<b>Mead, Anggur Madu .....</b>	<b>279</b>
<b>14.2.6</b>	<b>Minuman Spirit yang Mengandung Etanol Lebih Dari 15%..</b>	<b>280</b>
	Minuman Spirit .....	280
	<i>Brandy</i> .....	280
	<i>Brandy</i> Buah .....	280
	<i>Cognac</i> .....	280
	<i>Rum</i> .....	280
	<i>Whisky</i> .....	281
	<i>Gin</i> .....	281
	<i>Vodka</i> .....	281
	<i>Tequila</i> .....	281
	Arak .....	281
	<i>Genever</i> .....	282
	<i>Liqueur</i> .....	282
<b>14.2.7</b>	<b>Minuman Beralkohol yang Diberi Aroma (Misalnya Minuman Bir, Anggur Buah, Minuman <i>Cooler-Spirit</i>, Penyegar Rendah Alkohol) .....</b>	<b>282</b>
	Minuman Ringan Beralkohol .....	282
	Anggur Rendah Alkohol .....	282
	Koktail Anggur ( <i>Wine Cocktail</i> ) .....	283
	<i>Shandy</i> .....	283
	<i>Meat Wine</i> .....	283
	Anggur Mengandung Temulawak .....	283
	Arak Anggur Mengandung Ginseng .....	283
<b>XV. KATEGORI PANGAN 15.0 .....</b>		<b>285</b>
<b>15.0</b>	<b>MAKANAN RINGAN SIAP SANTAP .....</b>	<b>287</b>
<b>15.1</b>	<b>Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang) .....</b>	<b>287</b>
	Keripik Kentang .....	287
	Keripik Gadung .....	287
	Krekers Beras ( <i>Senbei</i> ) .....	287
	Keripik Singkong .....	288
	Dakak-dakak .....	288
	Keripik Sanjai .....	288
	Lanting / Karak Kaling .....	288
	Keripik Ubi Jalar .....	288
	Keripik Tempe Goreng .....	288
	Keripik Oncom .....	288
	Keripik Tahu / Keripik Produk Tahu / Keripik Kembang Tahu ...	288
	Keripik Talas .....	289

	Makanan Ringan Simulasi .....	289
	Kecimpring .....	289
	Opak .....	289
	Simping .....	289
	Slondok .....	289
	Pilus .....	289
	Jagung Berondong .....	290
	Jagung Marning .....	290
	Jipang Jagung .....	290
	Jipang Ketan .....	290
	Kerupuk Beras .....	290
	Kerupuk Puli .....	290
	Kerupuk Karak .....	290
	Kerupuk Intip .....	290
	Rengginang / Ekuivalen / Batiah .....	291
	Rempeyek (Kacang Tanah, Kacang Kedelai, Kacang Hijau) ....	291
	Makanan Ringan Ekstrudat .....	291
	Emping Melinjo Goreng .....	291
<b>15.2</b>	<b>Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang (Contoh Dengan Buah Kering) .....</b>	<b>291</b>
	Kacang Garing .....	291
	Kacang Bawang Goreng/ Kacang Tojin .....	291
	Kacang Bali .....	292
	Kacang Panggang.....	292
	Kacang Mede .....	292
	Kipang Kacang Mete .....	292
	Kacang Atom/Sukro .....	292
	Kacang Telur .....	292
	Kacang Goyang .....	292
	Jipang Kacang Tanah .....	292
	Kacang Kapri .....	293
	Kacang Koro .....	293
	Kacang Bogor .....	293
<b>15.3</b>	<b>Makanan Ringan Berbasis Ikan .....</b>	<b>293</b>
	Kerupuk Ikan .....	293
	Kerupuk Udang .....	293
	Kerupuk Cumi .....	293
	Kemplang .....	293
	Rempeyek Ikan .....	293
	Sumpia Udang .....	293
	Getas .....	293
<b>XVI. KATEGORI PANGAN 16.0 .....</b>		<b>295</b>
<b>16.0</b>	<b>PANGAN CAMPURAN (KOMPOSIT) - TIDAK TERMASUK PANGAN DARI KATEGORI 01.0 SAMPAI 15.0 .....</b>	<b>297</b>
	Sop Daging Kental ( <i>Casseroles</i> ) .....	297
	Gudeg (Yogya) .....	297
	Gado-gado .....	297
	Lotek .....	297
	Nasi Goreng .....	298
	Nasi Goreng Instan .....	298
	Nasi Megono .....	298

Nasi Kuning (Nasi Punar) .....	298
Nasi Kuning Instan .....	298
Nasi Kunyit atau Nasi Kunik .....	298
Nasi Kunyit Instan .....	298
Nasi Liwet .....	299
Nasi Liwet Instan .....	299
Nasi Uduk .....	299
Nasi Uduk Instan .....	299
Karedok .....	299
Bubur Ayam Instan .....	299
Botok .....	299
Garang Asem .....	299
Brongkos .....	299
Gadon Daging .....	299
Lontong Balap .....	300
Pecel .....	300
Pecel Lele .....	300
Rujak Cingur .....	300
Sambal Goreng Krecek .....	300
Sambal Tumpang .....	300
Sayur Nangka .....	301
Soto Betawi .....	301
Soto Madura .....	301
Soto Madura Santan .....	301
Soto Tegal .....	301
Soto Tasik .....	301
Soto Banjar .....	301
Soto Kediri .....	302
Soto Pekalongan .....	302
Soto Kedu .....	302
Soto Kikil .....	302
Soto Daging Petis .....	302
Soto Kaki Sapi .....	302
Soto Sarang Burung .....	303
Soto Kuning Otak-Otak .....	303
Soto Otak-Otak Kuah Tauco .....	303
Soto Jeroan .....	303
Soto Lamongan .....	303
Soto Kudus .....	303
Soto Grombyang Pemalang .....	303
Soto Banten .....	304
Soto Sumenep .....	304
Soto Sukaraja .....	304
Soto Bandung .....	304
Tahu Campur .....	304
Tahu Gunting/Tahu Lontong .....	304
Doclang .....	304
Taoge Goreng .....	304
<i>Mincemeat</i> .....	305



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA

**KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

**No. HK.00.05.52.4040**

**TENTANG  
KATEGORI PANGAN**

**KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI,**

- Menimbang:**
- a. bahwa pangan sebagai suatu komoditas memerlukan dukungan sistem produksi dan peredaran atau perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung-jawab, sehingga perlu diatur dan dikendalikan agar informasi mengenai pangan yang disampaikan kepada masyarakat adalah benar dan bermanfaat;
  - b. bahwa dalam rangka produksi dan peredaran pangan perlu adanya suatu pedoman yang memuat kategori pangan, sehingga memudahkan masyarakat dalam mengembangkan kreativitas dan inovasi di bidang produksi dan peredaran pangan serta melindungi dan mengembangkan pangan tradisional Indonesia yang telah diproduksi dan dikonsumsi sejak lama;
  - c. bahwa kategori pangan perlu ditetapkan dan dikembangkan sesuai perkembangan kemajuan teknologi pangan, hal ini diperlukan untuk penetapan bahan tambahan pangan (BTP), dan batasan cemaran masing-masing perkategori pangan;
  - d. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari peredaran pangan yang tidak memenuhi ketentuan standar dan atau karakteristik dasar pangan;
  - e. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana pada huruf a, huruf b, huruf c, dan huruf d perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Kategori Pangan
- Mengingat:**
1. Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
  2. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
  3. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan





**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3821);

4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107);
6. Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 64 Tahun 2005;
7. Keputusan Presiden Nomor 110 Tahun 2001 tentang Unit Organisasi dan Tugas Eselon 1 Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 52 Tahun 2005.

**MEMUTUSKAN :**

**Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG KATEGORI PANGAN.**

**BAB I**

**KETENTUAN UMUM**

**Pasal 1**

Dalam keputusan ini yang dimaksud dengan :

1. Kategori pangan adalah pengelompokan pangan berdasarkan jenis pangan tersebut.
2. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman.
3. Pengawasan pangan adalah sistem yang efektif dan efisien untuk mendeteksi, mencegah, dan mengawasi pangan untuk melindungi keamanan, keselamatan



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA

dan kesehatan masyarakat dari pangan yang tidak memenuhi ketentuan mengenai standar dan persyaratan.

4. Penilaian produk pangan adalah proses penilaian dalam rangka pengawasan produk pangan sebelum diedarkan yang meliputi keamanan, mutu dan gizi serta label produk pangan untuk memperoleh nomor pendaftaran pangan.

**BAB II**

**KELOMPOK PANGAN**

**Pasal 2**

- (1) Pangan dikelompokkan dalam 16 (enam belas) kategori pangan
- (2) Kategori pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri dari :
  1. Produk-produk susu dan analognya, kecuali yang termasuk kategori 02.0.
  2. Lemak, minyak, dan emulsi minyak.
  3. Es untuk dimakan (*edible ice*, termasuk *sherbet* dan *sorbet*).
  4. Buah dan sayur (termasuk jamur, umbi, kacang termasuk kacang kedelai, dan lidah buaya), rumput laut, biji-bijian.
  5. Kembang gula / permen dan coklat.
  6. Sereal dan produk sereal yang merupakan produk turunan dari biji sereal, akar dan umbi, kacang dan *empulur* (bagian dalam batang tanaman), tidak termasuk produk bakeri dari kategori 07.0 dan tidak termasuk kacang dari kategori 04.2.1 dan 04.2.2.
  7. Produk bakeri.
  8. Daging dan produk daging, termasuk daging unggas dan daging hewan buruan.
  9. Ikan dan produk perikanan termasuk moluska, krustase, ekinodermata, serta amfibi dan reptil.
  10. Telur dan produk-produk telur.
  11. Pemanis, termasuk madu.
  12. Garam, rempah, sup, saus, salad, produk protein.
  13. Produk pangan untuk keperluan gizi khusus.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

14. Minuman, tidak termasuk produk susu.
  15. Makanan ringan siap santap.
  16. Pangan campuran (komposit), tidak termasuk pangan dari kategori 01.0 sampai 15.0.
- (3) Kategori pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) selengkapnya tercantum pada Lampiran I hingga XVI, yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari keputusan ini.
  - (4) Pangan yang tidak tercantum pada lampiran sebagaimana dimaksud pada ayat (3) menyesuaikan dengan masing - masing kategori yang ada berdasarkan pada keputusan ini.

**Pasal 3**

Ketentuan standar dan atau persyaratan yang tidak diatur dalam keputusan ini mengacu pada perundang - undangan yang berlaku untuk masing - masing produk pangan.

**Pasal 4**

Hal-hal yang bersifat teknis yang belum diatur dalam Keputusan ini akan ditetapkan lebih lanjut oleh Kepala Badan.

**BAB III**

**PENGUNAAN KATEGORI PANGAN**

**Pasal 5**

Pangan yang diproduksi atau dimasukkan ke wilayah Indonesia untuk diedarkan harus memenuhi ketentuan sebagaimana yang tercantum dalam masing - masing kategori pangan.

**Pasal 6**

Penyusunan ketentuan Bahan Tambahan Pangan, cemaran, maupun persyaratan mutu pangan harus disesuaikan dengan kelompok masing - masing kategori pangan.

**Pasal 7**

Kategori pangan sebagaimana dimaksud dalam pasal 2 ayat (2) beserta kelengkapannya pada lampiran keputusan ini digunakan sebagai acuan dalam rangka penilaian keamanan dan mutu pangan, kegiatan penyuluhan serta inspeksi dan sertifikasi pangan, sekaligus sebagai acuan bagi pelaku usaha dalam rangka produksi dan peredaran pangan





BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA

#### BAB IV

#### KETENTUAN PERALIHAN

##### Pasal 8

- (1) Semua ketentuan peraturan perundang – undangan tentang Kategori Pangan yang pernah dikeluarkan harus disesuaikan dengan keputusan ini.
- (2) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) masih berlaku sepanjang tidak bertentangan dengan keputusan ini.

#### BAB V

#### PENUTUP

##### Pasal 9

- (1) Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan.
- (2) Produk pangan yang telah beredar sebelum ditetapkannya keputusan ini wajib menyesuaikan selambat-lambatnya 12 (duabelas) bulan sejak keputusan ini ditetapkan.

Agar setiap orang mengetahuinya memerintahkan pengumuman Keputusan ini dengan menempatkannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di : JAKARTA  
Pada Tanggal : 9 Oktober 2006

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA

  
*Husni*  
Dr. Husni Rubiana Thamrin Akib, M.S., M.Kes., Sp.FK

## 01.0 Produk-Produk Susu dan Analognya, Kecuali yang Termasuk Kategori 02.0

Termasuk semua jenis produk susu yang diperoleh dari susu hewan penghasil susu (contohnya sapi, kerbau, kuda, kambing, domba, dan lain-lain). Tidak termasuk produk susu formula dari kategori 13.1 dan 13.3.

### 01.1 Susu dan Minuman Berbasis Susu

Termasuk semua produk susu cair yang berbahan dasar susu skim, susu skim-sebagian, susu rendah lemak dan susu lemak penuh.

#### 01.1.1 Susu dan Buttermilk (*Plain*<sup>1</sup>)

Hanya terdiri dari produk susu cairan yang *plain*<sup>1</sup>. Termasuk susu *plain*<sup>1</sup> rekonstitusi yang hanya mengandung ingredien susu.

##### 01.1.1.1 Susu (*Plain*<sup>1</sup>)

Termasuk susu skim, susu skim-sebagian, susu rendah lemak dan susu lemak penuh.

#### Susu

##### *Definisi :*

Susu adalah cairan dari ambing sapi, kerbau, kuda, kambing, domba, dan hewan ternak penghasil susu lainnya baik segar maupun yang dipanaskan melalui proses pasteurisasi, *Ultra High Temperature* (UHT) atau sterilisasi.

#### Susu Segar

##### *Definisi :*

Susu segar adalah cairan dari ambing sapi, kerbau, kuda, kambing, domba, dan hewan ternak penghasil susu lainnya yang sehat yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar dan bebas kolustrum, yang kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun, belum dapat perlakuan apapun kecuali pendinginan.

##### *Karakteristik dasar :*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%;
- Total padatan bukan-lemak tidak kurang dari 8%;

Catatan : pengujian kolustrum tidak perlu dilakukan, cukup dengan evaluasi dari Cara Produksi Susu Segar yang Baik.

#### Susu Pasteurisasi

##### *Definisi :*

Susu pasteurisasi adalah produk susu cair yang diperoleh dari susu segar atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang dipanaskan dengan metode *High Temperature Short Time* (HTST) atau metode *Holding*, dan dikemas segera dalam kemasan yang steril secara aseptis.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%;
- Total padatan bukan-lemak tidak kurang dari 8%;

<sup>1</sup> *Plain* disini berarti tanpa tambahan perisa dan pewarna

- Uji reduktase: warna biru metilen tidak hilang dalam waktu kurang dari 5 jam.

#### Susu UHT (Ultra High Temperature)

##### *Definisi :*

Susu UHT adalah produk susu cair yang diperoleh dari susu segar atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang disterilkan pada suhu tidak kurang dari 135°C selama 2 detik dan dikemas segera dalam kemasan yang steril secara aseptis.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%;
- Total padatan bukan-lemak tidak kurang dari 8%.
- Uji reduktase: warna biru metilen tidak hilang dalam waktu kurang dari 5 jam.

#### Susu Steril

##### *Definisi :*

Susu steril adalah produk susu cair yang diperoleh dari susu segar atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang dipanaskan pada suhu tidak kurang dari 100°C selama waktu yang cukup untuk mencapai keadaan steril komersial dan dikemas secara kedap (hermetis).

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%;
- Total padatan bukan-lemak tidak kurang dari 8%.
- Uji reduktase: warna biru metilen tidak hilang dalam waktu kurang dari 5 jam.

#### Susu Tanpa Lemak atau Susu Skim

##### *Definisi :*

Susu tanpa lemak atau susu skim adalah produk susu cair yang sebagian besar lemaknya telah dihilangkan, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*).

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 1,25%;
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.

#### Susu Rendah Lemak

##### *Definisi :*

Susu rendah lemak adalah produk susu cair yang sebagian lemaknya telah dihilangkan.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 1,25% dan tidak lebih dari 3%.
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.

#### Susu Rekonstitusi

##### *Definisi :*

Susu rekonstitusi adalah produk susu cair yang diperoleh dari proses penambahan air pada susu bubuk berlemak (*full cream*) atau susu bubuk

tanpa lemak (susu skim) atau susu bubuk rendah lemak, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT.

*Karakteristik dasar:*

- Mengacu pada karakteristik dasar susu segar atau susu skim atau susu rendah lemak.

#### Susu Rekombinasi

*Definisi :*

Susu rekombinasi adalah produk susu cair yang diperoleh dari campuran komponen susu (susu skim, krim) dan air atau susu, atau keduanya yang dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT.

*Karakteristik dasar:*

- Mengacu pada karakteristik dasar susu segar atau susu skim atau susu rendah lemak.

#### Susu Lemak Nabati /Susu Minyak Nabati (Filled Milk)

*Definisi :*

Susu lemak nabati / susu minyak nabati (*filled milk*) adalah produk susu cair yang diperoleh dengan cara menggantikan sebagian atau seluruh lemak susu dengan minyak atau lemak nabati, atau campurannya dalam jumlah yang setara. Produk ini mempunyai komposisi umum, penampakan, dan penggunaan yang mirip dengan susu segar.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak tidak kurang dari 3,25%;
- Total padatan bukan-lemak tidak kurang dari 8,25%.

#### Susu Lemak Nabati Rendah Lemak /Susu Minyak Nabati Rendah Lemak

#### Susu Lemak Nabati Tanpa Lemak /Susu Minyak Nabati Tanpa Lemak

### 01.1.1.2 Buttermilk (*Plain*<sup>1</sup>)

#### Buttermilk (*Plain*<sup>1</sup>)

*Definisi :*

Buttermilk (*plain*<sup>1</sup>) adalah produk susu yang diperoleh dari proses penggumpalan krim yang telah dipisahkan dari susu segar atau susu yang telah dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan bakteri asam laktat pada susu segar atau susu yang telah dipanaskan. Produk ini dapat dipasteurisasi atau disterilisasi.

#### Dadih

*Definisi :*

Dadih adalah produk susu yang diperoleh dari proses fermentasi spontan bakteri asam laktat pada susu kerbau.

### 01.1.2 Minuman Berbasis Susu yang Berperisa dan atau Difermentasi (Contohnya Susu Coklat, *Eggnog*, Minuman Yogurt, Minuman Berbasis Whey)

Termasuk semua minuman siap minum berbasis susu dengan penambahan perisa dan campurannya, kecuali campuran untuk kakao

(campuran kakao-gula dari kategori 05.1.1). Tidak termasuk minuman rasa susu dari kategori 14.1.4.

#### Minuman Susu Berperisa

##### *Definisi :*

Minuman susu berperisa adalah minuman berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diberi perisa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi serta dikemas secara kedap (hermetis).

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 2%;
- Total padatan tidak kurang dari 12%.

#### Minuman Mengandung Susu

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 0,3%;

#### Minuman Susu Fermentasi Berperisa

##### *Definisi :*

Minuman susu fermentasi berperisa adalah minuman berbahan dasar susu fermentasi atau yogurt yang diberi perisa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi, serta dikemas secara kedap (hermetis).

#### Minuman Yogurt Berperisa

##### *Definisi :*

Minuman yogurt berperisa adalah minuman berbahan dasar yogurt yang diberi perisa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan dikemas secara kedap (hermetis).

#### Lassi

##### *Definisi :*

*Lassi* adalah minuman yang diperoleh dengan mengocok *curd* dari susu yang difermentasi dengan asam laktat dan dicampur dengan gula atau pemanis buatan.

*Curd* adalah produk susu yang diperoleh dengan menggumpalkan susu dengan rennet atau bahan penggumpal untuk pangan lainnya dan kemudian meniriskan cairannya (*whey*).

## **01.2 Susu Fermentasi dan Produk Susu Hasil Hidrolisa Enzim Renin (*Plain*<sup>1</sup>), Kecuali yang Termasuk Kategori 01.1.2**

Termasuk semua produk *plain*<sup>1</sup> yang berbahan dasar susu, susu skim, susu skim-sebagian, dan susu rendah lemak. Produk susu berperisa termasuk minuman dari kategori 01.1.2 dan makanan pencuci mulut dari kategori 01.7.

### **01.2.1 Susu Fermentasi (*Plain*<sup>1</sup>)**

Termasuk semua produk susu fermentasi *plain*<sup>1</sup> baik berupa susu fermentasi cair, susu diasamkan (*acidified milk*), susu berkultur (*cultured milk*). Yogurt *plain*<sup>1</sup> termasuk pada salah satu sub-kategori ini tergantung dari apakah yogurt tersebut dengan atau tanpa perlakuan panas setelah proses fermentasi.



### Susu Diasamkan

#### *Definisi :*

Susu diasamkan adalah produk susu yang diperoleh dari susu segar atau susu pasteurisasi atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diasamkan, dengan atau tanpa penambahan mikroba, vitamin dan bahan lainnya. Jenis asam yang dapat digunakan adalah asam asetat, asam adipat, asam sitrat, asam fumarat, asam glukono delta lakton, asam hidroklorat, asam laktat, asam malat, asam fosfat, asam suksinat, dan asam tartarat.

#### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%;
- Total padatan bukan-lemak tidak kurang dari 8%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.

### Susu Diasamkan Rendah Lemak

#### *Definisi :*

Susu diasamkan rendah lemak adalah produk susu diasamkan yang sebagian lemaknya telah dihilangkan.

#### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 1,25% dan tidak lebih dari 3%.

### Susu Diasamkan Tanpa Lemak

#### *Definisi :*

Susu diasamkan tanpa lemak adalah produk susu diasamkan yang sebagian besar lemaknya telah dihilangkan.

#### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 1,25%.

### Susu Fermentasi atau Susu Berkultur (*Cultured Milk*)

#### *Definisi :*

Susu fermentasi atau susu berkultur (*cultured milk*) adalah produk susu yang dihasilkan dari fermentasi susu segar dengan atau tanpa pasteurisasi, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diperoleh dari fermentasi dengan bakteri asam laktat yang sesuai.

#### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%;
- Total padatan bukan-lemak tidak kurang dari 8%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.

### Susu Fermentasi Rendah Lemak atau Susu Berkultur (*Cultured Milk*) Rendah Lemak

#### *Definisi :*

Susu fermentasi rendah lemak atau susu berkultur (*cultured milk*) rendah lemak adalah produk susu fermentasi atau susu berkultur yang sebagian lemaknya telah dihilangkan.

#### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 1,25% dan tidak lebih dari 3%.

Susu Fermentasi Tanpa Lemak atau Susu Berkultur (*Cultured Milk*) Tanpa Lemak

Definisi :

Susu fermentasi tanpa lemak atau susu berkultur (*cultured milk*) tanpa lemak adalah produk susu fermentasi atau susu berkultur yang sebagian besar lemaknya telah dihilangkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 1,25%.

Yogurt

Definisi :

Yogurt adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* atau bakteri asam laktat yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%;
- Total padatan bukan-lemak tidak kurang dari 8%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,9%.

Yogurt Rendah Lemak

Definisi :

Yogurt rendah lemak adalah produk susu yang diperoleh dari proses fermentasi susu rendah lemak, atau susu rendah lemak rekonstitusi dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* atau bakteri asam laktat yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 1,25% dan tidak lebih dari 3%;
- Total padatan bukan-lemak tidak kurang dari 8%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,9%.

Yogurt Tanpa Lemak

Definisi :

Yogurt tanpa lemak adalah produk susu yang diperoleh dari proses fermentasi susu skim, atau susu skim lemak rekonstitusi dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* atau bakteri asam laktat yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 1,25 %;
- Total padatan bukan-lemak tidak kurang dari 8%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,9%.

Kefir

Kumys

**01.2.1.1 Produk Susu Fermentasi (*Plain*<sup>1</sup>) Tanpa Pemanasan***Definisi :*

Susu fermentasi (*plain*<sup>1</sup>) tanpa pemanasan adalah produk susu fermentasi baik dalam bentuk cair atau tidak yang tidak disterilisasi atau dipasteurisasi setelah proses fermentasi.

Yogurt (*Plain*<sup>1</sup>) Tanpa Pemanasan Setelah Difermentasi*Karakteristik dasar :*

- Mengacu pada karakteristik dasar kategori 1.2.1, tergantung jenisnya.

Yogurt Manis Tanpa Pemanasan Setelah Difermentasi*Karakteristik dasar :*

- Mengacu pada karakteristik dasar kategori 1.2.1, tergantung jenisnya.

**01.2.1.2 Produk Susu Fermentasi (*Plain*<sup>1</sup>) Dengan Pemanasan***Definisi :*

Susu fermentasi (*plain*<sup>1</sup>) yang dipanaskan adalah produk susu fermentasi baik dalam bentuk cair atau tidak yang disterilisasi atau dipasteurisasi setelah proses fermentasi.

Susu Fermentasi (*Plain*<sup>1</sup>) Dengan Pemanasan Setelah Difermentasi*Karakteristik dasar :*

Mengacu pada karakteristik dasar kategori 1.2.1, tergantung jenisnya.

Susu Fermentasi Manis Dengan Pemanasan Setelah Difermentasi*Karakteristik dasar :*

Mengacu pada karakteristik dasar kategori 1.2.1, tergantung jenisnya.

**01.2.2 Susu yang Digumpalkan dengan Enzim Renin (*Plain*<sup>1</sup>)***Definisi :*

Susu yang digumpalkan dengan enzim renin (*plain*<sup>1</sup>) adalah produk susu yang dihasilkan melalui kerja enzim renin.

*Karakteristik dasar:*

- Total padatan tidak lebih dari 25%.

**01.3 Susu Kental dan Analognya (*Plain*<sup>1</sup>)**

Termasuk produk susu kental, susu evaporasi dan analognya (termasuk krimer minuman) baik yang *plain*<sup>1</sup> maupun yang manis. Termasuk produk yang berbahan dasar susu, susu skim, susu skim-sebagian, susu rendah lemak, campuran dari susu skim evaporasi dengan lemak nabati, dan campuran dari susu skim kental manis dengan lemak nabati.

**01.3.1 Susu Kental (*Plain*<sup>1</sup>)***Definisi :*

Susu kental (*plain*<sup>1</sup>) adalah produk susu yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu dengan atau tanpa penambahan gula.

Termasuk susu yang sebagian airnya dihilangkan, susu evaporasi, susu kental manis dan *khoa*.

#### Susu Evaporasi

##### *Definisi :*

Susu evaporasi adalah produk susu cair yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu segar atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi, dengan menggunakan proses evaporasi hingga diperoleh tingkat kepekatan tertentu. Produk dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan pemanasan setelah penutupan pengemas.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 7,5%;
- Total padatan tidak kurang dari 25%.

#### Susu Tanpa Lemak Evaporasi atau Susu Skim Evaporasi

##### *Definisi :*

Susu tanpa lemak evaporasi atau susu skim evaporasi adalah produk susu cair yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu skim atau susu skim hasil rekonstitusi, dengan menggunakan proses evaporasi sehingga diperoleh tingkat kepekatan tertentu. Produk dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan pemanasan setelah penutupan pengemas.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 1,25 %;
- Total padatan tidak kurang dari 20%.

#### Susu Lemak Nabati Evaporasi / Susu Minyak Nabati Evaporasi

##### *Definisi :*

Susu lemak nabati evaporasi / susu minyak nabati evaporasi adalah produk susu berbentuk cair yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu lemak nabati / susu minyak nabati atau susu lemak nabati hasil rekonstitusi/ susu minyak nabati hasil rekonstitusi hingga diperoleh tingkat kepekatan tertentu. Produk dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan pemanasan setelah penutupan pengemas.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak tidak kurang dari 6%;
- Total padatan tidak kurang dari 25%.

#### Susu Kental Manis

##### *Definisi :*

Susu kental manis adalah produk susu berbentuk cairan kental yang diperoleh dengan menghilangkan sebagian air dari campuran susu dan gula hingga mencapai tingkat kepekatan tertentu; atau merupakan hasil rekonstitusi susu bubuk dengan penambahan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah pembusukan. Produk dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 8%.

Susu Kental Manis Lemak Nabati / Susu Kental Manis Minyak Nabati*Definisi :*

Susu kental manis lemak nabati / susu kental manis minyak nabati adalah produk susu berbentuk cairan kental yang diperoleh dari susu lemak nabati / susu minyak nabati dengan menghilangkan sebagian air dari campuran susu (yang sebagian lemaknya telah diganti dengan lemak nabati/minyak nabati) dan gula hingga mencapai kepekatan tertentu dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah pembusukan. Produk dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak tidak kurang dari 8%.

Susu Skim Kental Manis*Definisi :*

Susu skim kental manis adalah produk susu yang berbentuk cairan kental, yang diperoleh dengan menghilangkan sebagian air dari susu skim yang telah ditambahkan gula hingga mencapai kepekatan tertentu; atau merupakan hasil rekonstitusi susu skim bubuk dengan penambahan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah pembusukan. Produk dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 1%.

Susu Kental Manis Diperkaya Lemak Nabati / Susu Kental Manis Diperkaya Minyak Nabati*Definisi :*

Susu kental manis diperkaya lemak nabati / susu kental manis diperkaya minyak nabati adalah produk susu yang berbentuk cairan kental, yang diperoleh dari susu yang telah ditambahkan gula dan lemak nabati atau minyak nabati yang kemudian sebagian air dihilangkan hingga mencapai kepekatan tertentu; atau merupakan hasil rekonstitusi susu bubuk dengan penambahan gula dan lemak nabati / minyak nabati, dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah pembusukan. Produk dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak tidak kurang dari 8,8%.

Krim Kental Manis*Definisi :*

Krim kental manis adalah produk susu yang berbentuk cairan kental yang diperoleh dengan merekonstitusi krim dengan penambahan gula hingga mencapai kepekatan tertentu. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah pembusukan. Produk dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 45%;
- Total padatan tidak kurang dari 65%.

Krimer Kental Manis

*Definisi :*

Krimer kental manis adalah produk susu yang berbentuk cairan kental, yang diperoleh dari susu yang telah ditambahkan gula dan lemak nabati yang kemudian sebagian air dihilangkan hingga mencapai kepekatan tertentu, atau merupakan hasil rekonstitusi susu bubuk dengan penambahan gula dan lemak nabati/minyak nabati dan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah pembusukan. Produk dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi.

Khoa

*Definisi :*

*Khoa* adalah produk susu yang diperoleh dari susu sapi atau kerbau yang dikentalkan dengan proses perebusan.

**01.3.2 Krimer Minuman (Bukan Susu)**

Termasuk analog susu kental, campuran dari susu skim evaporasi dengan lemak nabati dan campuran susu skim kental manis dengan lemak nabati.

Krimer Minuman (Bukan Susu)

*Definisi :*

Krimer minuman (bukan susu) adalah produk pengganti susu atau krim yang merupakan produk emulsi lemak dalam air, yang dibuat dari minyak nabati yang dihidrogenasi. Produk dapat berupa cairan atau bubuk dan digunakan untuk minuman seperti kopi dan teh.

*Karakteristik dasar:*

- Produk cair: mengandung lemak tidak kurang dari 3,25% dan total padatan tidak lebih dari 8,25%.
- Produk bubuk: mengandung lemak tidak kurang dari 26% dan kadar air tidak lebih dari 5%.

**01.4 Krim (*Plain*<sup>1</sup>) dan Sejenisnya**

Termasuk semua krim atau krim analog berbentuk cair, semi cair, atau semi padat.

Krim

*Definisi :*

Krim adalah produk susu kaya lemak susu yang diperoleh dengan proses pemisahan yang memisahkan lemak susu dari komponen susu lainnya.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 35%.

**01.4.1 Krim Pasteurisasi (*Plain*<sup>1</sup>)**

Termasuk krim susu dan *half and half*.

Krim Pasteurisasi (*Plain*<sup>1</sup>)Definisi :

Krim pasteurisasi (*plain*<sup>1</sup>) adalah krim yang telah mengalami proses pemanasan dengan metode *Holding* atau *High Temperature Short Time* (HTST).

Karakteristik dasar:

- Uji reduktase: warna biru metilen tidak hilang dalam waktu kurang dari 5 jam.

Half and HalfDefinisi :

*Half and half* adalah produk susu yang terdiri dari campuran susu dan tidak kurang dari 10,5% krim, dengan kadar lemak susu tidak kurang dari 18%. Produk ini dipasteurisasi atau ultra pasteurisasi dan dapat dihomogenisasi, dengan atau tanpa penambahan gula.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 18% dan tidak lebih dari 34%.

#### 01.4.2 Krim yang Disterilkan atau secara UHT, Krim "Whipping" atau "Whipped", dan Krim Rendah Lemak (*Plain*<sup>1</sup>)

Whipped CreamDefinisi :

*Whipped cream* adalah produk susu yang diperoleh dengan proses *whipping* terhadap krim standar. Produk berisi lemak susu tidak kurang dari 35%. Nama *whipped cream* tidak boleh digunakan untuk produk selain yang dibuat dengan proses *whipping* terhadap krim. Dapat ditambahkan gula.

Krim Rendah LemakDefinisi :

Krim rendah lemak adalah krim yang berisi lemak susu 18% hingga 34%. Produk ini dipasteurisasi atau ultra pasteurisasi.

Krim "Whipping" (*Whipping Cream*) Rendah LemakDefinisi :

Krim "whipping" (*whipping cream*) rendah lemak adalah produk susu yang mengandung 30% hingga 35% lemak. Produk ini dipasteurisasi atau ultra pasteurisasi.

#### 01.4.3 Krim yang Digumpalkan (*Plain*<sup>1</sup>)

Definisi :

Krim yang digumpalkan (*plain*<sup>1</sup>) adalah berbagai jenis krim yang diasamkan dan dikentalkan dengan enzim.

Krim AsamDefinisi :

Krim asam adalah produk susu yang diperoleh dari proses pengasaman krim yang telah dipasteurisasi, dengan menggunakan bakteri asam laktat dan dikentalkan dengan enzim.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 18%;
- Jika ditambahkan pemanis nutritif atau gula atau perisa yang bersifat sebagai bahan pengisi, maka kadar lemak susu tidak kurang dari 18% dari berat produk setelah dikurangi kadar gula, dan bahan pengisi yang ditambahkan tidak kurang dari 18% atau kadar lemak susu tidak kurang dari 14,4% dari berat produk;

Krim yang Diasamkan

*Definisi :*

Krim yang diasamkan adalah produk susu yang diperoleh dari proses pengasaman krim yang telah dipasteurisasi, dengan menggunakan asam yang sesuai, dengan atau tanpa penggunaan bakteri asam laktat.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 18%;
- Total asam (sebagai asam laktat) tidak kurang dari 0,5%;
- Jika ditambahkan pemanis nutritif atau gula atau perisa yang bersifat sebagai bahan pengisi, kadar lemak susu tidak kurang dari 18% dari berat produk setelah dikurangi kadar gula dan bahan pengisi yang ditambahkan atau kadar lemak susu tidak kurang 14,4% dari berat produk.

**01.4.4 Krim Analog**

Termasuk topping krim *whipped* instan dan pengganti krim asam.

Krim Nabati

*Definisi :*

Krim nabati adalah produk pengganti krim yang merupakan emulsi lemak dalam air yang dibuat dari minyak nabati yang dihidrogenasi. Serupa dengan krimer bukan susu pada kategori 01.3.2 tetapi digunakan untuk tujuan lain.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak tidak kurang dari 35%.

**01.5 Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog (*Plain*<sup>1</sup>)**

Termasuk susu bubuk *plain*<sup>1</sup>, bubuk krim atau kombinasi keduanya serta produk analognya. Produk dapat diperoleh dari susu, susu skim dan susu skim-sebagian.

**01.5.1 Susu Bubuk dan Krim Bubuk (*Plain*<sup>1</sup>)**

*Definisi :*

Susu bubuk dan krim bubuk (*plain*<sup>1</sup>) adalah produk yang diperoleh dengan penghilangan air dari susu dan krim dalam bentuk bubuk. Termasuk kasein, kaseinat dan kalsium susu. Tidak termasuk susu bubuk diet diabetes dari kategori 13.3.

Susu Bubuk Berlemak (*Full Cream*)

*Definisi :*

Susu bubuk berlemak (*full cream*) adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dari susu cair; atau susu hasil pencampuran susu cair



dengan susu kental atau krim bubuk; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau susu bubuk, yang telah dipasteurisasi dan melalui proses pengeringan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 26%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

#### Susu Bubuk Berlemak Instan

*Definisi :*

Susu bubuk berlemak instan adalah susu bubuk berlemak yang mengalami proses instanisasi.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 26%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

#### Susu Bubuk Rendah Lemak dan Susu Bubuk Kurang Lemak

*Definisi :*

Susu bubuk rendah lemak dan susu bubuk kurang lemak adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan proses pengeringan susu yang sebelumnya telah dipisahkan sebagian lemak susunya dengan alat pemisah krim (*cream separator*) atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau krim bubuk; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau susu bubuk.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 1,5% dan tidak lebih dari 26%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

#### Susu Bubuk Bebas Lemak atau Susu Skim Bubuk

*Definisi :*

Susu bubuk bebas lemak atau susu skim bubuk adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan proses pengeringan susu skim pasteurisasi.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 1,5%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

#### Krim Bubuk

*Definisi :*

Krim bubuk adalah susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan menghilangkan sebagian air dari susu krim dengan pengering semprot.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 42%
- Kadar lemak tidak lebih dari 75%.

### **01.5.2 Susu dan Krim Bubuk Analog**

*Definisi :*

Susu dan krim bubuk analog adalah krim bukan susu seperti kategori pangan 01.3.2 atau krim analog seperti pada kategori 01.4.4 yang

berbentuk bubuk dan dapat diberi perisa serta digunakan untuk tujuan selain untuk minuman. Contohnya adalah krim bubuk analog yang merupakan campuran dari susu skim dan lemak nabati / minyak nabati dalam bentuk bubuk. Termasuk susu bubuk berperisa.

#### Campuran Susu dan Krim Bubuk *Plain*<sup>1</sup>

##### Definisi :

Campuran susu dan krim bubuk *plain*<sup>1</sup> adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan proses pengeringan susu yang telah dipasteurisasi; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau krim bubuk; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau susu bubuk; atau rekombinasi susu bubuk dan krim bubuk.

##### Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 26%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

#### Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa

##### Definisi :

Campuran susu dan krim bubuk berperisa adalah produk susu berbentuk bubuk, dibuat dari susu bubuk dengan penambahan gula dan perisa dalam bentuk kakao bubuk atau kopi bubuk dan lain-lain.

#### Susu Bubuk Lemak Nabati/ Susu Bubuk Minyak Nabati

##### Definisi :

Susu bubuk lemak nabati / susu bubuk minyak nabati adalah produk susu berbentuk bubuk yang sebagian lemaknya telah dihilangkan dan digantikan dengan minyak nabati/lemak nabati dalam jumlah yang setara.

#### Bubuk Buttermilk

## **01.6 Keju dan Keju Analog**

Termasuk produk-produk keju dan analognya yang berbasis emulsi minyak dalam air. Meliputi produk-produk keju dan analognya. Tidak termasuk saus keju (kategori 12.6.2), makanan ringan beraroma keju (kategori 15.3) atau pun komposit yang mengandung keju yang digunakan sebagai ingredien (seperti makaroni dan keju pada kategori 16.0).

#### Keju

##### Definisi :

Keju adalah produk segar atau hasil pemeraman berbentuk padat atau semi padat yang diperoleh dengan cara menggumpalkan susu, krim, susu skim, komponen susu, susu rekombinasi, susu rekonstitusi atau campurannya dengan rennet atau enzim penggumpal (asal hewan, tanaman atau mikroba) atau asam dengan persyaratan kadar lemak susu dan kadar air yang tergantung dari jenisnya.

Termasuk keju lunak, keju agak keras (*semi-hard*) dan keju keras (*hard*) serta sangat keras (*very hard*). Keju lunak mengandung air lebih dari 67% dihitung berdasarkan padatan tanpa lemak (PTL). Keju agak keras

mengandung 54% hingga 69% PTL, keju keras mengandung 49% hingga 56% PTL, dan keju sangat keras mengandung kurang dari 51% PTL.

#### Keju Analog

##### Definisi :

Keju analog adalah produk serupa keju yang dibuat dari emulsi minyak dalam air.

#### Keju Fontinella

#### Keju Haloumy

### 01.6.1 **Keju Tanpa Pemeraman (Keju Mentah)**

##### Definisi :

Keju tanpa pemeraman (keju mentah) adalah keju yang tidak diperam (dimatangkan) yang siap santap, termasuk diantaranya adalah keju *cottage*, keju *cottage* yang ditambah krim, keju krim, keju *neufchatel*, *mozzarella*.

#### Keju Cottage (Cottage Cheese)

##### Definisi :

Keju cottage (*cottage cheese*) adalah keju lunak tanpa pemeraman yang dibuat dari susu segar atau susu segar yang dihilangkan lemaknya atau susu rekombinasi.

#### Keju Krim (Cream Cheese)

##### Definisi :

Keju krim (*cream cheese*) adalah keju lunak tanpa pemeraman yang dibuat dari krim atau susu yang ditambah dengan krim dengan penambahan kultur bakteri asam laktat dan enzim penggumpal (rennet, atau enzim penggumpal lainnya).

#### Keju Mozzarella

##### Definisi :

Keju *mozzarella* adalah keju lunak yang dibuat dengan starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* atau bakteri asam laktat lainnya yang sesuai.

#### Keju Bocconcini

### 01.6.2 **Keju Peram**

Termasuk keju dalam larutan garam, yaitu keju peram semi-keras sampai keju peram lunak, dengan warna putih sampai kekuningan dengan tekstur yang kompak dan tanpa kulit yang diperam dalam larutan garam sampai siap dikonsumsi.

#### Keju Peram

##### Definisi :

Keju peram adalah keju yang tidak dapat dikonsumsi setelah pembuatannya tetapi diperam pada kondisi tertentu agar terjadi perubahan fisik dan biokimiawi yang diinginkan. Untuk keju yang diperam dengan kapang maka pemeraman dicapai dengan menumbuhkan kapang di seluruh bagian dalam dan atau luar keju tersebut.

Termasuk keju *cheddar*, keju *cheddar* rendah sodium, keju *cheddar* untuk bahan baku, keju *edam*, keju *camembert* dan keju *feta*.

Keju Cheddar

Definisi :

Keju *cheddar* adalah keju keras yang dibuat dari susu sapi dengan pemeraman pada suhu tidak kurang dari 35°C dan waktu tidak kurang dari 60 hari.

Keju *cheddar* dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai.

Keju Cheddar Rendah Sodium

Keju Edam

Definisi :

Keju *edam* adalah keju semi keras khas Belanda.

Keju *edam* juga dibuat diberbagai negara. Tekstur keju ini elastis, liat, lebih lembut dari keju *gouda*. Lubang gasnya (*gas holes*) sedikit.

Keju Camembert:

Definisi :

Keju *camembert* adalah keju lunak peraman yang dibuat dengan starter *Lactobacillus lactis* subsp *lactis* dan subsp. *cremoris* dan diperam dengan *Penicillium caseicolum* atau *Penicillium* lainnya yang sesuai, serta kapang permukaan *Penicillium camembert* dan *P.candidum*.

Keju Bath

Definisi :

Keju *bath* adalah keju lunak khas Inggris. Keju ini dibuat dari susu sapi yang tidak dipasteurisasi.

Keju Bondard

Definisi :

Keju *bondard* adalah keju khas Perancis. Keju ini dibuat dari susu sapi yang tidak dipasteurisasi.

Keju Bougon

Definisi :

Keju *bougon* adalah keju lunak khas Perancis. Keju ini dibuat dari susu kambing.

Keju Bouquet des moines

Definisi :

Keju *bouquet des moines* adalah keju khas Belgia. Dibuat dari susu sapi.

Keju Boursault

Definisi :

Keju *boursault* adalah keju lunak khas Perancis. Dibuat dari susu sapi.

Keju Chevre Log atau Keju Buchette

Keju Coach Farm

Keju Olivet Cendre

Keju Palet de BablignyKeju GubbeenKeju Colby**01.6.2.1 Keju Peram Total, Termasuk Kulit Kejunya**Definisi :

Keju peram total adalah keju yang diperam secara keseluruhan, termasuk kulit atau bagian-bagian dari keju peram, baik yang dalam bentuk potongan, parutan, parutan kasar (*grated*) atau irisan.

Termasuk keju biru, keju bata, keju gouda, keju havarti, keju brie, keju parmesan, keju swiss.

Keju Biru (Blue cheese)Definisi :

Keju biru (*blue cheese*) adalah keju keras yang dibuat dengan starter *Lactobacillus lactis* subsp. *lactis* biovar *diacetylactis* dan *cremoris*, diperam dengan *Penicillium roqueforti* tidak kurang dari 60 hari, ditandai dengan adanya kapang hijau kebiruan di seluruh bagian keju.

Keju biru dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai.

Keju Bata (Brick Cheese)Definisi :

Keju bata (*brick cheese*) adalah keju keras yang diperoleh dari susu dan ingredien lainnya, jika dibuat dari susu segar maka pemeraman dilakukan pada suhu tidak kurang dari 35°C dan waktu tidak kurang dari 60 hari.

Keju bata dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai.

Keju GoudaDefinisi :

Keju gouda adalah keju khas Belanda, yang dibuat dengan starter bakteri asam laktat yang sesuai, tergolong keju agak keras (*semi hard*) dengan kulit keras dan dilapis lilin atau bahan lainnya.

Keju HavartiDefinisi :

Keju havarti adalah keju khas Denmark yang tergolong keju agak keras (*semi hard*), dengan atau tanpa kulit hasil pengentalan bakteri asam laktat, rennet atau penggumpal lainnya dan difermentasi dengan bakteri asam laktat dan kapang dengan penambahan garam.

Keju BrieDefinisi :

Keju brie adalah keju yang dihasilkan dengan starter *Lactobacillus lactis* subsp. *lactis* dan *cremoris*, dan diperam dengan *Penicillium caseicolum* atau kapang, kamir, bakteri lain yang sesuai.

Keju Parmesan

*Definisi :*

Keju parmesan adalah keju khas Italia (Parma) yang diperoleh dari susu yang dipanaskan dan digumpalkan sebelum semua krim dipisahkan. Gumpalan dipotong dan dipanaskan pada suhu 52°C, dimasak sampai suhu 55°C, dibentuk lalu diperam dalam air garam.

Keju parmesan dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai.

Keju Swiss

*Definisi :*

Keju swiss adalah keju dengan kulit keras dan berlubang-lubang di bagian dalamnya karena gas yang terbentuk selama pemeraman.

**01.6.2.2 Kulit Keju Peram**

*Definisi :*

Kulit keju peram adalah kulit keju yang telah mengalami proses pemeraman dan perendaman dalam larutan garam.

Kulit keju adalah bagian terluar dari keju yang dapat saja memiliki komposisi yang sama dari bagian dalam keju, namun dapat kering setelah proses pemeraman dan perendaman dalam larutan garam. Beberapa jenis keju menggunakan pelapis lilin untuk kulit yang mungkin ditambah pewarna yang diizinkan untuk melindungi keju.

**01.6.2.3 Bubuk Keju (Untuk Rekonstitusi Contohnya Dalam Pembuatan Saus Keju)**

*Definisi :*

Bubuk keju adalah hasil pengeringan dari aneka jenis keju olahan. Bubuk keju direkonstitusi dengan air atau susu untuk pembuatan saus, atau digunakan sebagai ingredien (misalnya untuk makaroni dan keju), termasuk keju yang diproses dengan pengering semprot.

**01.6.3 Keju Whey**

*Definisi :*

Keju whey adalah produk padat atau semipadat yang diperoleh dari pemekatan whey dengan atau tanpa penambahan susu, krim susu atau komponen susu lainnya dan dibentuk.

Termasuk didalamnya adalah keju whey berkrim, keju whey, dan keju whey berskim.

**01.6.4 Keju Olahan**

Termasuk didalamnya adalah keju cheddar olahan.

Keju Olahan

*Definisi :*

Keju olahan adalah produk yang diperoleh dengan menggiling, mencampur, melelehkan dan mengemulsikan dengan pemanasan dan pengemulsi dari satu atau lebih jenis keju dengan atau tanpa penambahan komponen susu dan atau bahan pangan lainnya seperti bumbu dan buah, sayur atau daging. Produk ini dapat berbentuk olesan atau diiris menjadi irisan.

Keju Cheddar OlahanDefinisi :

Keju cheddar olahan adalah keju yang diperoleh dengan mencampurkan keju cheddar.

**01.6.4.1 Keju Olahan Plain<sup>1</sup>**Definisi :

Keju olahan *plain*<sup>1</sup> adalah produk olahan keju tanpa penambahan perisa, bumbu, buah, sayur atau daging.

Termasuk didalamnya adalah keju *club luncheon*, keju amerika, keju *cold pack*, keju *requeson*.

Keju Club LuncheonDefinisi :

Keju *club luncheon* adalah keju yang diperoleh dengan cara mencampur keju dengan bahan tambahan pangan lainnya.

Keju Amerika (American Cheese)Keju Cold Pack**01.6.4.2 Keju Olahan Berperisa, Keju Olahan dengan Tambahan Buah, Sayur dan atau Daging**Definisi :

Keju olahan berperisa adalah produk olahan keju yang mengandung bahan tambahan perisa, pewarna, dan pengemulsi, bumbu, buah, sayur dan atau daging.

Termasuk didalamnya adalah keju *neufchatel* dan sayuran, keju *pepper jack*.

Keju Neufchatel dan Sayuran Untuk OlesanKeju Pepper Jack (Keju Monterey Jack dan Potongan Lada)**01.6.5 Keju Analog**Definisi :

Keju analog adalah produk serupa keju yang sebagian atau seluruh lemak susunya digantikan dengan lemak lain.

Termasuk didalamnya adalah keju analog, campuran keju analog dan bubuk keju analog.

**01.6.6 Keju Protein Whey**Definisi :

Keju protein whey adalah keju yang dibuat dari protein yang diekstrak dari whey. Produk ini pada prinsipnya dibuat dari koagulasi protein whey. Contohnya adalah keju ricotta. Tidak sama dengan keju whey (kategori pangan 01.6.3)

**01.7 Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa atau Yogurt dengan Buah)**

Termasuk produk pencuci mulut berbasis susu dan bubuk instan pencuci mulut, *confectionery* susu beku, bahan isian berbasis susu,

yogurt berperisa. Produk ini berbeda dari kategori pangan 03.0 (es yang dapat dimakan, termasuk sherbet dan sorbet), dimana produk pada kategori 01.7 adalah berbasis susu sementara pada kategori 03.0 berbasis air dan tidak mengandung susu.

Es Krim

*Definisi :*

Es krim adalah produk beku yang diperoleh dari susu dengan penambahan lemak susu atau lemak nabati atau krim atau mentega atau campurannya dengan gula.

Yogurt Berperisa

*Definisi :*

Yogurt berperisa adalah yogurt seperti kategori produk pangan 01.2.1 dengan penambahan perisa.

Es Susu

*Definisi :*

Es susu adalah produk beku yang dibuat dari campuran susu dengan tambahan lemak susu, atau lemak nabati dengan air, gula dan perisa.

Junket

*Definisi :*

*Junket* adalah makanan pencuci mulut seperti custard manis yang dibuat dari susu berperisa yang diatur dengan rennet.

Dulce de leche

*Definisi :*

*Dulce de leche* adalah susu yang telah dimasak dengan gula dan bahan pangan lainnya seperti kelapa atau cokelat.

Puding Butterscotch

Mousse Cokelat

Kembang Gula Susu/ Permen Susu

*Karakteristik dasar :*

- Kandungan susu tidak kurang dari 5%.

Non Dairy Pudding

**01.8 Whey dan Produk Whey, Kecuali Keju Whey**

Termasuk berbagai produk berbahan dasar whey dalam bentuk cairan dan bubuk.

**01.8.1 Cairan Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey**

Whey

*Definisi :*

Whey adalah cairan yang dipisahkan dari susu setelah penggumpalan susu, krim, susu skim atau buttermilk dengan rennet atau enzim lainnya dalam pembuatan keju, kasein dan produk lain yang sejenis.



Whey Asam

Definisi :

Whey asam adalah cairan yang dipisahkan setelah penggumpalan susu dengan asam, khususnya dalam pembuatan keju mentah (tanpa pemeraman).

**01.8.2 Bubuk Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey**

Bubuk Whey

Definisi :

Bubuk whey adalah produk whey yang diperoleh dari pengeringan (baik oleh pengering semprot atau drum) whey atau whey asam yang sebagian besar lemaknya telah diambil.

Bubuk Whey yang Telah Didemineralisasi

Definisi :

Bubuk whey yang telah didemineralisasi adalah produk whey yang diperoleh dari pengeringan (baik pengering semprot atau drum) whey atau whey asam yang sebagian besar lemaknya telah diambil dan telah dilakukan pengurangan pada kandungan mineralnya sesuai dengan kebutuhan.



## 02.0 Lemak, Minyak, dan Emulsi Minyak

Merupakan produk pangan berbasis lemak yang diperoleh dari tanaman (nabati), hewan atau hasil laut, dan produk campurannya.

### 02.1 Lemak dan Minyak (*Edible*) yang Tidak Mengandung Air

*Definisi :*

Lemak dan minyak (*edible*) adalah produk pangan yang komposisi utamanya terdiri dari trigliserida asam lemak yang diperoleh dari tanaman (nabati), hewan atau hasil laut.

#### 02.1.1 Lemak Susu Anhidrat, Minyak Mentega Anhidrat, Minyak Mentega, Ghee

Lemak Susu Anhidrat (AMF), Minyak Mentega Anhidrat dan Minyak Mentega

*Definisi :*

Lemak susu anhidrat (AMF), minyak mentega anhidrat dan minyak mentega adalah produk lemak dan minyak yang diperoleh secara khusus dari susu, krim atau mentega melalui proses pengolahan untuk menghilangkan air dan padatan bukan lemak sampai hampir sempurna.

*Karakteristik dasar:*

- Lemak susu anhidrat:
  - Kadar lemak susu tidak kurang dari 99,8%;
- Minyak mentega anhidrat:
  - Kadar lemak susu tidak kurang dari 99,8%;
- Minyak mentega:
  - Kadar lemak susu tidak kurang dari 99,3%;

Ghee

*Definisi :*

*Ghee* adalah produk lemak hewani yang diperoleh melalui proses pengolahan untuk menghilangkan air dan padatan bukan lemak sampai hampir sempurna, serta mempunyai aroma dan tekstur yang khas.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 0,1%;
- Kadar asam lemak bebas (sebagai asam oleat) tidak lebih dari 0,4%.

#### 02.1.2 Lemak dan Minyak Nabati

Lemak dan Minyak Nabati

*Definisi :*

Lemak dan minyak nabati adalah lemak dan minyak yang diperoleh dari tanaman atau tumbuhan. Produk lemak dan minyak ini dapat berasal dari sumber tunggal atau campuran, dan dipasarkan dengan istilah minyak makan, minyak masak atau minyak sayur, minyak goreng, minyak meja atau minyak salad.

*Karakteristik dasar:*

Minyak makan mempunyai syarat standar umum :

- Minyak yang telah dimurnikan/rafinasi :
  - Kadar air tidak lebih dari 0,15%;
  - Kadar asam lemak bebas tidak lebih dari 0,3%.
- Minyak mentah :
  - Kadar air tidak lebih dari 0,5%;
  - Kadar asam lemak bebas tidak lebih dari 5%.

Virgin Oil (Minyak Klentik, Minyak Tanak, atau Minyak Kampung)

*Definisi :*

*Virgin oil* adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis (contohnya dengan pengepresan atau dikempa) tanpa pemanasan atau dengan pemanasan api kecil pada suhu kurang dari 60°C dan tanpa penggunaan bahan kimia.

*Karakteristik dasar:*

- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O<sub>2</sub>/kg.

Cold Pressed Oils

*Definisi :*

*Cold pressed oils* adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis tanpa pemanasan. Contohnya adalah minyak zaitun, minyak biji kapas, minyak kacang tanah, minyak kelapa, dan minyak inti sawit.

Minyak Goreng (*Frying oil* atau *frying fat*)

*Definisi :*

Minyak goreng (*frying oil* atau *frying fat*) adalah minyak dan lemak yang digunakan untuk menggoreng yang diperoleh dari proses rafinasi /pemurnian (*refining/purifying*) minyak nabati, dalam bentuk tunggal atau campuran.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 0,15%;
- Kadar asam lemak bebas tidak lebih dari 0,3%;
- Kadar asam lemak linolenat tidak lebih dari 2%.
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O<sub>2</sub>/kg.

Minyak Masak atau Minyak Sayur (*Cooking Oil*)

*Definisi :*

Minyak masak atau minyak sayur (*cooking oil*) adalah minyak yang digunakan untuk memasak (seperti menumis atau *shallow frying/stir-fry/pan frying*), diperoleh dari proses rafinasi /pemurnian minyak nabati, dapat berasal dari sumber tunggal atau campuran.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 0,15%;
- Kadar asam lemak bebas tidak lebih dari 0,3%.
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O<sub>2</sub>/kg.

Minyak SaladDefinisi :

Minyak salad adalah minyak yang diperoleh dari proses rafinasi / pemurnian (*refining/purifying*) minyak nabati, digunakan untuk pembuatan mayonais, *salad dressing* dan saus.

Karakteristik dasar:

- Cair pada temperatur ruang
- Kadar air tidak lebih dari 0,15%;
- Kadar asam lemak bebas tidak lebih dari 0,2%.

Serbuk MinyakDefinisi :

Serbuk minyak adalah produk minyak yang dikeringkan menjadi serbuk dengan tambahan tepung atau sejenisnya.

Vanaspatti atau Minyak Samin (*Vegetable Ghee*)Definisi :

Vanaspatti atau minyak samin (*vegetable ghee*) adalah produk semi padat yang diperoleh dari proses rafinasi / pemurnian minyak dan atau lemak nabati.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak nabati tidak kurang dari 97%;
- Tidak mengandung lemak atau minyak hewani;
- Titik leleh/lebur 30°C hingga 48°C;
- Kadar air tidak lebih dari 0,25%;
- Kadar bahan tak tersabunkan tidak lebih dari 12,5 g/kg;
- Kadar asam lemak bebas (sebagai asam oleat) tidak lebih dari 0,5%.

Lemak Reroti (*Shortening*)Definisi :

Lemak reroti (*shortening*) adalah produk hasil olahan lemak / minyak nabati berbentuk semi padat/padat.

Pengganti Minyak Mentega (*Butter Oil Substitute*)Definisi :

Pengganti minyak mentega (*butter oil substitute*) adalah minyak nabati yang digunakan sebagai pengganti minyak mentega dengan sifat fisika dan rasa seperti mentega.

Minyak Inti Kelapa Sawit Mentah (CPKO)Definisi :

Minyak inti kelapa sawit kasar (CPKO) adalah minyak yang diperoleh dari proses pengempaan atau dengan ekstraksi pelarut dari minyak biji buah kelapa sawit.

Minyak Inti Kelapa Sawit (*Refined Bleached Deodorized Palm Kernel Oil / RBDPKO*)Definisi :

Minyak inti kelapa sawit (*refined bleached deodorized palm kernel oil / RBDPKO*) adalah minyak yang diperoleh dari proses rafinasi /pemurnian minyak inti kelapa sawit mentah.

*Karakteristik dasar :*

- Bilangan penyabunan 230 mg KOH/g hingga 254 mg KOH/g;
- Bilangan iod 14 Wijs hingga 21 Wijs
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O<sub>2</sub>/kg

Minyak Kelapa Sawit Mentah (*Crude Palm Oil / CPO*) atau *Pretreated Palm Oil*

*Definisi :*

Minyak kelapa sawit mentah (*crude palm oil / CPO*) atau *pretreated palm oil* adalah minyak yang diperoleh dari proses pengempaan dari daging buah /sabut buah (*mesocarp*) tanaman kelapa sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.)

*Karakteristik dasar:*

- Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 209 mg KOH/g;
- Bilangan iod 50 Wijs hingga 55 Wijs;
- Titik leleh 33°C hingga 39°C.

Minyak Kelapa Sawit (*Refined Bleached Deodorized Palm Oil /RBDPO*)

*Definisi :*

Minyak kelapa sawit adalah minyak yang diperoleh dari hasil proses rafinasi / pemurnian minyak kelapa sawit mentah.

*Karakteristik dasar:*

- Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 209 mg KOH/g;
- Bilangan iod 50 Wijs hingga 55 Wijs;
- Titik leleh 33°C hingga 39°C;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O<sub>2</sub>/kg.

Serbuk Minyak Kelapa Sawit

*Definisi :*

Serbuk minyak kelapa sawit adalah minyak kelapa sawit yang dikeringkan menjadi serbuk dengan tambahan tepung atau sejenisnya.

Minyak Olein Kelapa Sawit Mentah (*Crude Palm Olein*)

*Definisi :*

Minyak olein kelapa sawit mentah adalah fraksi cair berwarna merah kekuningan yang diperoleh dari fraksinasi minyak kelapa sawit mentah (*Crude Palm Oil / CPO*).

*Karakteristik dasar:*

- Titik leleh/lebur tidak lebih dari 30°C;
- Bilangan iod tidak kurang dari 56 Wijs.

Minyak Stearin Kelapa Sawit Mentah (*Crude Palm Stearin*)

*Definisi :*

Minyak stearin kelapa sawit mentah adalah fraksi padat berwarna kuning kemerahan yang diperoleh dari fraksinasi minyak kelapa sawit mentah (*Crude Palm Oil / CPO*).

*Karakteristik dasar :*

- Titik leleh/lebur tidak kurang dari 44°C;
- Bilangan iod tidak lebih dari 48 Wijs.

Minyak Olein Kelapa Sawit (*Refined Bleached Deodorized Palm Olein*)*Definisi :*

Minyak olein kelapa sawit adalah fraksi cair minyak kelapa sawit yang berwarna kekuningan yang diperoleh dari hasil proses rafinasi / pemurnian minyak olein kelapa sawit mentah (*Crude Palm Oil / CPO*) atau fraksinasi minyak kelapa sawit yang sudah dirafinasi (*RBD palm oil*).

*Karakteristik dasar :*

- Titik leleh/lebur tidak lebih dari 30°C;
- Bilangan iod tidak kurang dari 56 Wijs;
- Bilangan penyabunan 194 mg KOH/g hingga 202 mg KOH/g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O<sub>2</sub>/kg.

Minyak Stearin Kelapa Sawit (*Refined Bleached Deodorized Palm Stearin*)*Definisi :*

Minyak stearin kelapa sawit adalah fraksi padat minyak kelapa sawit yang berwarna kekuningan yang diperoleh dari hasil proses rafinasi / pemurnian stearin kelapa sawit mentah (*crude palm stearin*), atau fraksinasi minyak kelapa sawit (*RBD palm oil*).

*Karakteristik dasar:*

- Titik leleh/lebur tidak kurang dari 44°C;
- Bilangan iod tidak lebih dari 48 Wijs.

Minyak Kelapa Mentah atau *Unrefined Coconut Oil/Virgin Coconut Oil/ Crude Coconut Oil**Definisi :*

Minyak kelapa mentah adalah minyak hasil ekstraksi atau pengempaan dari daging buah kelapa (*Cocos nucifera*).

*Karakteristik dasar:*

- Bilangan penyabunan 248 mg KOH/g hingga 265 mg KOH/g;
- Bilangan iod 7 Wijs hingga 13 Wijs.

Serbuk Minyak Kelapa *Virgin**Definisi :*

Serbuk minyak kelapa virgin adalah minyak kelapa *virgin* yang dikeringkan menjadi serbuk dengan tambahan tepung atau sejenisnya.

Minyak Kelapa (*Refined Bleached Deodorized Coconut Oil*)*Definisi :*

Minyak kelapa adalah minyak yang diperoleh dari hasil proses rafinasi / pemurnian dari minyak kelapa mentah (*crude coconut oil*).

*Karakteristik dasar:*

- Bilangan penyabunan 248 mg KOH/g hingga 265 mg KOH/g;
- Bilangan iod 7 Wijs hingga 13 Wijs;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O<sub>2</sub>/kg.

Serbuk Minyak Kelapa

*Definisi :*

Serbuk minyak kelapa adalah minyak kelapa yang dikeringkan menjadi serbuk dengan tambahan tepung atau sejenisnya.

Minyak Kacang Tanah (*Refined Bleached Deodorized Peanut Oil / Refined Bleached Deodorized Groundnut Oil*)

*Definisi :*

Minyak kacang tanah adalah minyak makan yang diperoleh dari biji kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) dan telah mengalami proses rafinasi / pemurnian.

*Karakteristik dasar:*

- Bilangan penyabunan 248 mg KOH/g hingga 265 mg KOH/g;
- Bilangan iod 83 Wijs hingga 107 Wijs.

Minyak Jagung (*Refined Bleached Deodorized Corn Oil*)

*Definisi :*

Minyak jagung adalah minyak makan yang diperoleh dari biji jagung (*Zea mays* L.) dan telah mengalami proses rafinasi / pemurnian.

*Karakteristik dasar:*

- Bilangan penyabunan 187 mg KOH/g hingga 195 mg KOH/g ;
- Bilangan iod 107 Wijs hingga 135 Wijs;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O<sub>2</sub>/kg.

Minyak Kemiri (*Refined Bleached Deodorized Candlenut/ Lumbang Oil*)

*Definisi :*

Minyak kemiri adalah minyak yang diperoleh dari biji kemiri (*Aleurites moluccana* Wild) dan telah mengalami proses rafinasi / pemurnian.

*Karakteristik dasar:*

- Bilangan penyabunan 184 mg KOH/g hingga 202 mg KOH/g
- Bilangan iod 136 Wijs hingga 167 Wijs.

Minyak Kedelai (*Refined Bleached Deodorized Soyabean Oil*)

*Definisi :*

Minyak kedelai adalah minyak makan yang diperoleh dari biji kedelai (*Glycine max* (L) Merr.) dan telah mengalami proses rafinasi / pemurnian.

*Karakteristik dasar:*

- Bilangan penyabunan 189 mg KOH/g hingga 195 mg KOH/g;
- Bilangan iod 118 Wijs hingga 139 Wijs;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O<sub>2</sub>/kg.

Minyak Wijen (*Sesame Oil*)

*Definisi :*

Minyak wijen adalah minyak yang diperoleh dari biji wijen (*Sesamum indicum* L) dengan atau tanpa mengalami proses sangrai (*roasted*).



*Karakteristik dasar:*

- Bilangan penyabunan 187 mg KOH/g hingga 195 mg KOH/g;
- Bilangan iod 104 Wijs hingga 120 Wijs.

Minyak Zaitun (*Refined Bleached Deodorized Olive Oil*)

*Definisi:*

Minyak zaitun adalah minyak yang diperoleh dari buah Zaitun (*Olea europaea*) dan telah mengalami proses rafinasi / pemurnian.

*Karakteristik dasar:*

- Bilangan penyabunan 184 mg KOH/g hingga 196 mg KOH/g;
- Bilangan iod 74 Wijs hingga 94 Wijs.

Minyak Safflower

*Definisi:*

Minyak safflower adalah minyak makan yang diperoleh dari biji *Carthamus tinctorius* dan telah mengalami proses rafinasi / pemurnian.

*Karakteristik dasar:*

- Bilangan penyabunan 186 mg KOH/g hingga 198 mg KOH/g;
- Bilangan iod 135 Wijs hingga 150 Wijs.

Minyak Biji Bunga Matahari

*Definisi:*

Minyak biji bunga matahari adalah minyak makan yang diperoleh dari biji bunga matahari (*Helianthus annuus* L.) dan telah mengalami proses rafinasi / pemurnian.

*Karakteristik dasar:*

- Bilangan penyabunan 188 mg KOH/g hingga 194 mg KOH/g;
- Bilangan iod 118 Wijs hingga 141 Wijs.

Minyak Dedak atau Minyak Bekatul atau Minyak Katul (*Refined Bleached Deodorized Rice Brand Oil*)

*Definisi:*

Minyak dedak atau minyak bekatul atau minyak katul adalah minyak dari katul beras pecah kulit tanaman padi (*Oryza sativa*) dan telah mengalami proses rafinasi / pemurnian.

*Karakteristik dasar:*

- Bilangan penyabunan 181 mg KOH/g hingga 189 mg KOH/g;
- Bilangan iod 92 Wijs hingga 108 Wijs.

Minyak Biji Kapas (*Refined Bleached Deodorized Cottonseed Oil*)

*Definisi:*

Minyak biji kapas adalah minyak yang diperoleh dari biji kapas (*Gossypium* sp.) dan telah mengalami proses rafinasi / pemurnian.

*Karakteristik dasar:*

- Bilangan penyabunan 189 mg KOH/g hingga 198 mg KOH/g;
- Bilangan iod 96 Wijs hingga 115 Wijs.

Minyak Kanola (*Refined Bleached Deodorized Rapeseed Oil*)

Definisi:

Minyak kanola atau *rapeseed oil* adalah minyak yang diperoleh dari biji kanola (*Brassica campestris* atau *Brassica tourneforti*) dan telah mengalami proses rafinasi / pemurnian.

Karakteristik dasar:

- Bilangan penyabunan 168 mg KOH/g hingga 181 mg KOH/g;
- Bilangan iod 94 Wijs hingga 120 Wijs.

Mustardseed Oil (*Refined Bleached Deodorized Mustardseed Oil*)

Definisi:

*Mustardseed oil* adalah minyak yang diperoleh dari biji *Brassica juncea* atau *Brassica nigra* dan telah mengalami proses rafinasi / pemurnian.

Karakteristik dasar:

- Bilangan penyabunan 170 mg KOH/g hingga 184 mg KOH/g;
- Bilangan iod 92 Wijs hingga 125 Wijs.

**02.1.3 Lemak Babi, Lemak Sapi, Lemak Domba, Minyak Ikan dan Lemak Hewani Lain**

Termasuk didalamnya adalah *lard*, *rendered pork fat*, *prime beef fat*, *edible beef fat*, *secunda beef fat*, dan *fish oil* (minyak ikan).

Lemak Hewani

Definisi:

Lemak hewani adalah lemak yang diperoleh dari hewan yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia.

Lemak Babi atau *Lard*

Definisi:

Lemak babi atau *lard* adalah lemak yang diperoleh dari pelelehan (*rendered*) jaringan lemak babi (*Sus scorfa*) yang bersih dan segar, yang diperoleh dari babi yang sehat pada saat *sticking* (penusukan) dan aman untuk dikonsumsi manusia.

Karakteristik dasar:

- Bilangan penyabunan 192 mg KOH/g hingga 203 mg KOH/g;
- Bilangan iod 45 Wijs hingga 70 Wijs;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O<sub>2</sub>/kg.

*Rendered Pork Fat*

Definisi:

*Rendered pork fat* adalah lemak yang diperoleh dari pelelehan (*rendered*) jaringan dan tulang babi (*Sus scorfa*) yang bersih dan segar, yang diperoleh dari babi yang sehat pada saat *sticking* (penusukan) dan aman untuk dikonsumsi manusia.

Karakteristik dasar:

- Bilangan penyabunan 192 mg KOH/g hingga 203 mg KOH/g;
- Bilangan iod 60 Wijs hingga 72 Wijs.

Lemak Sapi Utama (*Prime Beef Fat (Premier Jus atau Oleo Stock)*)Definisi:

Lemak sapi utama atau (*prime beef fat (premier jus atau oleo stock)*) adalah lemak yang diperoleh dari pelelehan pada suhu rendah (50°C-55°C), lemak ini disayat dari jantung, *caul*, ginjal, *mesentary* yang diperoleh dari sapi yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia.

Karakteristik dasar:

- Berat jenis 0,893 hingga 0,904 (40°C/air pada 20°C);
- Indeks bias 1,448 hingga 1,460 (pada suhu 40°C);
- Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 200 mg KOH/g;
- Bilangan iod 36 Wijs hingga 47 Wijs;
- Bilangan asam tidak lebih dari 2,0 mg KOH/g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O<sub>2</sub>/kg;
- Kadar bahan tak tersabunkan tidak lebih dari 10 g/kg.

Lemak Sapi (*Edible Beef Fat*)Definisi:

Lemak sapi adalah lemak yang diperoleh dari pelelehan jaringan lemak sapi, bagian perut dan sekitar ginjal dan jantung serta bagian jaringan lemak lain yang utuh dari sapi yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia.

Karakteristik dasar:

- Berat jenis 0,893 hingga 0,904 (40°C/air pada 20°C);
- Indeks bias 1,448 hingga 1,460 (pada suhu 40°C);
- Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 202 mg KOH/g;
- Bilangan iod 32 Wijs hingga 50 Wijs;
- Bilangan asam tidak lebih dari 2,5 mg KOH/g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O<sub>2</sub>/kg;
- Kadar bahan tak tersabunkan tidak lebih dari 12 g/kg.

*Dripping* atau *Edible Tallow*Definisi:

*Dripping* atau *edible tallow* adalah lemak yang diperoleh dari pelelehan jaringan lemak sapi, domba atau kambing atau campurannya yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia.

Karakteristik dasar:

- Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 200 mg KOH/g;
- Bilangan iod 33 Wijs hingga 47 Wijs.

*Secunda Beef Fat*Definisi:

*Secunda beef fat* adalah lemak yang memiliki bau dan rasa khas lemak sapi yang diperoleh dari pelelehan pada suhu 60°C-65°C dan penyaringan / pemisahan.

*Suet*Definisi:

*Suet* adalah lemak yang diperoleh dari pelelehan jaringan lemak bagian ginjal, atau daging daerah pinggang atau *caul* dari sapi, kambing atau

domba atau campurannya yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia.

*Karakteristik dasar:*

- Berat jenis 0,893 hingga 0,904 (40°C/air pada 20°C);
- Indeks bias 1,448 hingga 1,460 (pada suhu 40°C);
- Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 200 mg KOH/g;
- Bilangan iod 32 Wijs hingga 47 Wijs;
- Bilangan asam tidak lebih dari 2 mg KOH/g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 20 mek O<sub>2</sub>/kg;
- Kadar bahan tak tersabunkan tidak lebih dari 10 g/kg.

Minyak Ikan

*Definisi:*

Minyak ikan adalah minyak yang diperoleh dari ikan segar yang sesuai seperti ikan herring, sarden/tuna, *sprat* dan teri.

Serbuk Minyak Ikan

*Definisi:*

Serbuk minyak ikan adalah minyak ikan yang dikeringkan menjadi serbuk dengan tambahan tepung atau sejenisnya.

Minyak Hati Ikan Cucut Botol

*Definisi:*

Minyak hati ikan cucut botol adalah minyak yang diperoleh dari ekstraksi hati ikan cucut botol (*Chentrophorus atromarginatus*) yang telah mengalami perlakuan penyaringan atau pemisahan, pengemasan dan penyimpanan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar asam lemak bebas 0,3%;
- Kadar squalene tidak kurang dari 70%;
- Kadar air tidak lebih dari 0,3%.

**02.2 Emulsi Lemak Terutama Tipe Emulsi Air Dalam Minyak**

Termasuk semua produk emulsi lemak kecuali emulsi lemak susu dan makanan penutup berbasis susu dari kategori 01.7.

**02.2.1 Semua Produk Emulsi Lemak yang Kadar Lemaknya Tidak Kurang Dari 80%**

**02.2.1.1 Mentega dan Konsentrat Mentega**

*Definisi:*

Mentega dan konsentrat mentega adalah produk lemak berbentuk emulsi air dalam minyak.

Mentega

*Definisi:*

Mentega adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat yang dibuat dari susu atau krim susu atau campurannya, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain seperti garam.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 80%;
- Kadar air tidak lebih dari 16%.

Mentega Rekombinasi*Definisi:*

Mentega rekombinasi adalah produk emulsi lemak yang dibuat dari lemak susu anhidrat (AMF), air dan padatan susu atau susu skim, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain seperti garam.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 80%;
- Kadar air tidak lebih dari 16%.

**02.2.1.2 Margarin dan Produk Sejenis***Definisi:*

Margarin dan produk sejenis adalah produk lemak yang dapat dioles atau cairan emulsi air dalam minyak yang komponen utamanya minyak dan lemak makan bukan dari susu.

Margarin*Definisi:*

Margarin adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat, yang dibuat dari minyak atau lemak nabati dan air, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain seperti garam.

*Karakteristik dasar:*

- Kandungan lemak makan tidak kurang dari 80%;
- Kadar air tidak lebih dari 18%;
- Untuk margarin meja harus ditambahkan vitamin A berkisar 2500 IU/100 g hingga 3500 IU/100 g dan vitamin D berkisar 250 IU/100 g hingga 350 IU/100 g.

**02.2.1.3 Campuran Margarin dan Mentega (*Blends of butter and margarine*)***Definisi:*

Campuran margarin dan mentega adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat yang dibuat dari campuran minyak atau lemak nabati dan lemak susu anhidrat (AMF) atau minyak mentega (*butteroil*) dan air, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain seperti garam.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak makan tidak kurang dari 80%;
- Kadar air tidak lebih dari 18%.

**02.2.2 Emulsi yang Mengandung Lemak Kurang Dari 80%**

Termasuk produk mentega dan margarin dan produk turunannya yang kandungan lemaknya dikurangi, seperti minarin, margarin krim, *fat spread*, *margarin compound*, *bread compound* dan *bakery compound*.

Minarin (*Minarine*), Margarin krim, Margarin Oles (*Fat Spread*), *Margarine Compound*, *Bread Compound* dan *Bakery Compound*

Definisi:

Minarin, margarin krim, *fat spread* (margarin oles), *margarine compound*, *bread compound* dan *bakery compound* adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat dibuat dari minyak atau lemak dan air dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain seperti garam

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak tidak lebih dari 80%;
- Minarin, margarin krim, margarin oles (*fat spread*), *margarine compound*, *bread compound* dan *bakery compound* meja harus ditambahkan vitamin A berkisar 2500 IU/100 g hingga 3500 IU/100 g dan vitamin D berkisar 250 IU/100 g hingga 350 IU/100 g.

Lemak Oles (*Fat Spread*)

Definisi:

Lemak oles (*fat spread*) adalah produk lemak dan atau minyak yang bersifat dapat dioles, berbentuk emulsi air dalam minyak dan atau lemak, dan dapat digunakan untuk tujuan yang sama seperti mentega dan margarin.

Karakteristik dasar:

- Karena digunakan seperti margarin meja atau mentega meja maka harus ditambahkan vitamin A berkisar 2500 IU/100 g hingga 3500 IU/100 g dan vitamin D berkisar 250 IU/100 g hingga 350 IU/100 g.

**02.3 Emulsi Lemak Tipe Emulsi Minyak dalam Air, termasuk Produk Campuran Emulsi Lemak dengan atau Berperisa**

Produk emulsi lemak berbentuk semi padat dibuat dari air, lemak bukan berasal dari susu, dan atau tanpa bahan makanan lainnya seperti garam Contohnya adalah pengganti lemak susu yang dihasilkan dari padatan susu tanpa lemak dengan penambahan lemak nabati, seperti minyak atau lemak (sawit, kelapa, jagung, safflower, bunga matahari); *Non-Dairy Whipped Cream*, *Non-Dairy Toppings*, dan lemak krim. Tidak termasuk mayonais dari kategori 12.6.1

*Non-Dairy Toppings, Fillings, Frostings*

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak tidak kurang dari 30% dan tidak lebih dari 40%.

*Non-Dairy Whipped Cream*

Definisi:

*Non-Dairy Whipped Creme* adalah produk emulsi lemak berbentuk semi padat yang dapat dikocok hingga mengembang dan dibuat dari lemak atau minyak yang bukan berasal dari susu.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak tidak kurang dari 35% dan tidak lebih dari 40%.

**02.4 Makanan Pencuci Mulut Berbasis Lemak tidak Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Susu Dari Kategori 01.7**

Termasuk produk siap santap dan produk campurannya termasuk juga *non-dairy filling*, seperti produk sejenis es krim yang berbasis lemak nabati.

Melorin atau *Non-Dairy Ice Cream*

*Definisi:*

Melorin atau *non-dairy ice cream* adalah produk sejenis es krim yang dibuat dari minyak atau lemak makan nabati.

KP.02

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak tidak kurang dari 5%.

*Non-Dairy Mousse*

*Definisi:*

*Non-dairy mousse* adalah produk mousse yang dibuat dari minyak atau lemak nabati.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak tidak kurang dari 9%.





### 03.0 Es Untuk Dimakan (*Edible Ice*), Termasuk *Sherbet* dan *Sorbet*

Kategori ini mencakup makanan beku pencuci mulut berbasis air, manis (*confections*) dan hidangan baru (*novelties*), misalnya sorbet buah, es gaya “Italia” dan es berperisa. Tidak termasuk makanan beku pencuci mulut yang unsur utamanya berbasis susu dari kategori 01.7.

Penggunaan susu pada kategori ini hanya sebagai perisa.

KP.03

#### Water Ices

##### Definisi :

Water ices adalah makanan yang dibuat dengan ingredien yang sama dengan melorin tetapi campuran ingrediennya tidak dipasteurisasi, memenuhi semua persyaratan melorin kecuali tidak ada susu, produk turunan susu dan ingredien telur kecuali putih telur yang digunakan.

#### Es Buah (*Fruit Ice*)

##### Definisi :

Es buah (*fruit ice*) adalah produk yang dibuat dari campuran sari buah atau perisa buah, gula, pemantap, pewarna, air, dengan atau tanpa penambahan asam buah dan dibekukan sambil diaduk.

#### Es Mambo

##### Definisi :

Es mambo adalah campuran air dan gula yang dimasak lalu didinginkan. Campuran bisa ditambah dengan potongan buah atau sari buah atau perisa, kemudian dimasukkan ke dalam plastik kecil panjang dan dimasukkan ke dalam *freezer* sampai membeku.

#### Es Jepit atau Es Serut atau Es *Gusruk* /*Gosrok*

##### Definisi :

Es jepit atau es serut atau es *gusruk* /*gosrok* adalah es batu yang diserut, diberi gagang (*stick*), dijepit dan ditekan dalam batok kelapa atau cetakan yang bentuknya macam-macam lalu dibaluri sirup gula warna-warni.

#### Es Puter

##### Definisi :

Es puter adalah makanan pencuci mulut yang dibuat dari tepung tapioka/tepung terigu dicampur dengan tepung hunkwe, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, ditambah air dan diaduk sampai rata. Sisa air dicampur dengan gula pasir, dididihkan, lalu dimasukkan ke dalam campuran tepung dan diaduk sampai menjadi adonan. Santan dicampur ke dalam adonan (dapat ditambahkan dengan sari buah, potongan buah, coklat bubuk dilarutkan dalam air atau perisa) sambil diaduk dan diputar sampai membentuk adonan es di dalam tabung yang dikelilingi dengan es dan garam.

Es Lilin Goyang

*Definisi :*

Es lilin goyang adalah campuran santan dengan pemanis, pewarna, perisa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, dicetak dalam cetakan persegi panjang yang direndam dalam es batu dan garam dalam gerobak atau yang lainnya. Campuran ingredien diberi gagang lalu gerobak digoyang untuk mempercepat pembekuan. Setelah beku, es dicelup ke larutan coklat atau campuran lainnya.

Es Lilin

*Definisi :*

Es lilin adalah campuran santan dengan pemanis, pewarna, perisa dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya yang dicetak dalam cetakan berbentuk tabung panjang dan dibekukan. Dalam penyajiannya, es dipotong-potong dengan berbagai ukuran dan diberi gagang.

Es Kue

*Definisi :*

Es kue adalah produk pencuci mulut yang dibuat dari hunkwe yang dimasak dengan pemanis, dipotong-potong lalu dibungkus plastik dan dibekukan.

Sherbet

Sorbet

Es Stik (Ice Stick)

Es Pelangi

Es Tebak

Es Loli

Sediaan Cair atau Serbuk yang akan Dikonsumsi Dalam Keadaan Beku

## **04.0 Buah dan Sayur (Termasuk Jamur, Umbi, Kacang Termasuk Kacang Kedelai, dan Lidah Buaya), Rumput Laut, Biji-Bijian**

### **04.1 Buah**

#### **04.1.1 Buah Segar**

Buah segar pada umumnya bebas dari bahan tambahan pangan. Buah segar yang diberi penyalut (pelapis) atau dipotong atau dikupas untuk disajikan ke konsumen.

##### **04.1.1.1 Buah Utuh Segar Tanpa Perlakuan Disajikan Setelah Dipanen**

###### Buah Utuh Segar

###### *Definisi :*

Buah utuh segar adalah buah yang tidak mengalami proses pengeringan, pembekuan, pengalengan, dan bukan merupakan manisan atau pikel.

###### *Karakteristik dasar :*

- Keadaan buah cukup matang, utuh, kompak, bersih;
- Bebas dari bau dan rasa asing.

##### **04.1.1.2 Buah Utuh Segar Dengan Permukaan Diberi Perlakuan**

###### *Definisi :*

Buah utuh segar dengan permukaan diberi perlakuan adalah buah segar yang disalut (dilapisi) dengan glasir atau lilin atau diberi perlakuan dengan bahan tambahan pangan yang berfungsi sebagai pelindung dan mempertahankan kesegaran dan kualitas buah.

Buah utuh segar yang dilapisi dengan glasir atau lilin dapat mengandung bahan tambahan pangan. Contohnya antara lain adalah apel, jeruk, kurma, lengkeng (*longan*).

##### **04.1.1.3 Buah Segar Kupas atau Potong**

###### *Definisi :*

Buah segar kupas atau potong adalah buah segar yang dikupas atau dipotong.

#### **04.1.2 Buah Olahan**

Termasuk semua buah olahan selain buah segar kupas, potong dan buah segar yang dilapisi permukaannya.

##### **04.1.2.1 Buah Beku**

Termasuk buah yang dibekukan di dalam jus buah atau sirup. Sebelum pembekuan buah dapat diblansir. Contohnya adalah salad buah beku dan strawberi beku.

###### Buah Beku

###### *Definisi :*

Buah beku adalah produk buah yang diperoleh dari buah segar dan bersih dengan kematangan sesuai dengan tujuan penggunaan, dalam keadaan utuh atau potongan dengan atau tanpa penambahan gula atau sirup, yang dikemas dan dibekukan.

Sebelum pembekuan buah dapat diblansir. Pembekuan harus dilakukan sedemikian rupa sehingga kisaran suhu pembentukan kristal es dilalui secara cepat. Pembekuan cepat dianggap selesai apabila suhu pusat telah mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$ . Pengemasan ulang produk beku diperbolehkan dalam kondisi yang terkontrol.

*Karakteristik dasar:*

Buah beku dalam gula kering :

- Total padatan cairan yang diperoleh dari contoh yang dicairkan (*thawing*) dan dihancurkan 18% hingga 35% yang diukur dengan refraktometer pada suhu  $20^{\circ}\text{C}$ .

Buah beku dalam sirup :

- Total padatan dari cairan yang diperoleh dari contoh yang dicairkan (*thawing*) dan dihancurkan berkisar antara 15% hingga 30% yang diukur dengan refraktometer pada suhu  $20^{\circ}\text{C}$ .

**04.1.2.2 Buah Kering**

Buah Kering

*Definisi:*

Buah kering adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang segar dan bersih yang dikeringkan dengan pengeringan alami atau pengering buatan untuk mencegah terjadinya pertumbuhan mikroba, dengan atau tanpa penambahan gula, glukosa, gliserol, sorbitol, lemak dan minyak makan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air buah kering yang tidak disulfurisasi tidak lebih dari 20%;
- Kadar air buah kering dengan sulfurisasi tidak lebih dari 25%;
- Warna sesuai dengan jenis produk dan perlakuan.

Buah Kering Campur

*Definisi :*

Buah kering campur adalah produk buah yang diperoleh dari campuran dua jenis atau lebih buah kering dengan kandungan buah kering tidak kurang dari 70%.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air buah kering yang tidak disulfurisasi tidak lebih dari 20%;
- Kadar air buah kering dengan sulfurisasi tidak lebih dari 25%.

Buah Kering Asin

*Definisi :*

Buah kering asin adalah produk buah yang diperoleh dari proses penggaraman buah dengan atau tanpa gula, dan dikeringkan dengan pengering alami atau pengering buatan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air buah kering yang tidak disulfurisasi tidak lebih dari 20%;
- Kadar air buah kering dengan sulfurisasi tidak lebih dari 25%.

Kopra*Definisi :*

Kopra adalah daging buah tanaman kelapa *Cocos nucifera* Linn yang dikeringkan dengan penjemuran, pengasapan atau pengeringan mekanis lainnya.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12%.

Kelapa Parut Kering*Definisi :*

Kelapa parut kering adalah produk pangan yang diperoleh dari proses pemarkisan daging buah kelapa tua yang segar tanpa kulit ari.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 3%.

KP.04

**04.1.2.3 Buah Dalam Cuka, Minyak dan Larutan Garam**Buah Asin*Definisi :*

Buah asin adalah produk buah yang diperoleh dari proses penggaraman buah atau perendaman buah dalam larutan garam.

Asinan Buah*Definisi :*

Asinan buah adalah produk buah yang diperoleh dari campuran dua jenis atau lebih buah segar, manisan buah, atau sayur asin, atau sayur segar yang diberi kuah yang dibuat dari gula, cuka dan bumbu-bumbu.

Rujak*Definisi:*

Rujak adalah produk buah yang diperoleh dari campuran dua jenis atau lebih buah segar, dapat ditambahkan manisan buah, sayur segar atau sayur asin, yang diberi kuah yang terbuat dari gula merah, cuka, kacang dan bumbu-bumbu serta dapat ditambahkan kecap.

**04.1.2.4 Buah Dalam Kemasan (Pasteurisasi/Sterilisasi)**Buah Dalam Kemasan*Definisi :*

Buah dalam kemasan adalah produk buah yang diperoleh dari satu atau dua jenis buah yang bersih, baik yang berbentuk utuh atau potongan, dengan atau tanpa penambahan gula dan medium yang sesuai (seperti air, campuran air dan jus buah atau jus buah), yang dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan pemanasan (pasteurisasi/sterilisasi) untuk mencegah kebusukan.

*Karakteristik dasar:*

- Rongga kosong (*headspace*) pada kaleng tidak lebih dari 10% v/v;
- Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Kolang Kaling Dalam Kemasan

*Definisi :*

Kolang kaling dalam kemasan adalah produk buah yang diperoleh dari inti buah aren (*Arenga pinnata* MERR atau *Arenga saccharifera* LABELL) yang diolah dengan penambahan larutan gula dan dikemas secara kedap (hermetis).

*Karakteristik dasar:*

- Rongga kosong (*headspace*) tidak lebih dari 10% v/v;
- Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Koktil Buah Dalam Kemasan (*Pasteurisasi/Sterilisasi*)

*Definisi :*

Koktil buah dalam kemasan (*pasteurisasi/sterilisasi*) adalah produk buah yang diperoleh dari campuran dua jenis buah yang bersih atau lebih, baik yang berbentuk utuh ataupun potongan, dengan atau tanpa penambahan gula dan medium yang sesuai (seperti air, campuran air dan jus buah atau jus buah), yang dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan pemanasan (*pasteurisasi/sterilisasi*) untuk mencegah kebusukan. Buah yang digunakan dapat berupa buah segar, buah beku atau buah yang telah dikalengkan sebelumnya.

*Karakteristik dasar:*

- Rongga kosong tidak lebih dari 10% v/v;
- Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

**04.1.2.5 Jem, Jeli dan Marmalad**

*Definisi :*

Jem adalah produk buah yang kental dan dapat dioles yang diperoleh dari pendidihan buah utuh atau potongan buah, bubur buah atau *puree* buah, dengan atau tanpa penambahan jus buah atau konsentrat jus buah dan gula untuk mengentalkan. Dapat ditambahkan pektin, bahan pangan lain dan irisan buah.

Jeli adalah produk buah yang jernih dan dapat dioles yang diperoleh dari proses yang sama dengan cara pembuatan jem akan tetapi konsistensinya lebih halus dan tidak mengandung potongan buah.

Marmalad adalah produk bubur buah kental dan dapat dioles yang diperoleh dari pendidihan buah utuh, bubur buah atau *puree* buah dengan gula untuk mengentalkan. Dapat ditambahkan pektin, irisan buah dan irisan kulit buah.

Termasuk produk yang dibuat untuk diet dengan pemanis non-nutritif intensitas tinggi.

Jem Buah atau Selai Buah

*Definisi :*

Jem buah atau selai buah adalah produk buah yang kental dan dapat dioles yang diperoleh dari pendidihan satu jenis buah atau lebih, baik dalam bentuk buah segar, olahan atau semi olahan dengan tambahan gula atau pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan pektin. Dapat ditambahkan bahan pangan lain dan irisan buah.

*Karakteristik dasar:*

- Kandungan buah tidak kurang dari 35%;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 65%.

Jeli BuahDefinisi :

Jeli buah adalah produk buah berbentuk jel yang dapat dioles yang diperoleh dari pendidihan satu jenis buah atau lebih, baik dalam bentuk buah segar, olahan, semi olahan dengan tambahan gula, dengan atau tanpa penambahan pektin. Jeli buah harus bebas dari biji dan kulit.

Marmalad SitrusDefinisi :

Marmalad citrus adalah produk buah yang dapat dioles yang diperoleh dari campuran buah citrus utuh, bubur buah citrus atau *puree* buah citrus tanpa biji, dengan atau tanpa penambahan jus citrus dan ekstrak kulit, dengan penambahan gula, dengan atau tanpa air dan dipanaskan sampai mencapai konsistensi tertentu. Marmalad citrus dapat mengandung manisan kulit citrus.

Karakteristik dasar:

- Produk harus mengandung 20% ingredien yang berasal dari citrus (sitrus segar, bubur citrus, jus citrus atau konsentrat jus citrus);
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 65%.

#### 04.1.2.6 **Produk Oles Berbasis Buah (Misalnya *Chutney*) Tidak Termasuk Produk Pada Kategori 04.1.2.5**

Termasuk semua produk oles berbasis buah dan produk buah yang mengandung kondimen.

*Chutney* Mangga (*Mango Chutney*)Definisi:

*Chutney* mangga (*mango chutney*) adalah produk buah yang diperoleh dari buah mangga yang bersih, yang telah dikupas, dipotong, dirajang, diiris atau dihancurkan dengan penambahan bahan lain dan dipanaskan sebelum atau sesudah penutupan pengemas. Bahan lain terdiri dari gula, madu, buah lain dan sayur, garam, dan kondimen (seperti cuka, bawang putih, bawang bombay, jahe, dan lain-lain).

Karakteristik dasar:

- Total padatan terlarut 50%;
- Produk harus memiliki flavor *chutney* mangga.

Sambal Buah

Antara lain sambal nanas, sambal mangga, sambal kueni, sambal gandaria, sambal tempoyak.

#### 04.1.2.7 **Buah Bergula**

Buah Bergula atau Buah Bersalut GulaDefinisi :

Buah bergula atau buah bersalut gula adalah produk buah yang diperoleh dari pemberian gula, gliserol atau sorbitol terhadap bagian buah yang dapat dimakan atau campuran buah. Ceri (*Cherry*) bergula dapat mengandung pewarna.

#### Buah Berkristal

##### *Definisi :*

Buah berkristal adalah produk buah yang diperoleh dari pencelupan buah atau irisan buah ke dalam putih telur dan kemudian dicelupkan ke dalam tepung gula. Produk ini digunakan untuk dekorasi keik (*cake*), puding dan es krim.

#### Kulit Buah Bergula

##### *Definisi :*

Kulit buah bergula adalah produk buah yang diperoleh dari pemberian gula, gliserol atau sorbitol terhadap kulit buah.

#### **04.1.2.8    Bahan Baku Berbasis Buah, Meliputi Bubur Buah, Puree, *Topping* Buah dan Santan Kelapa**

Bubur buah biasanya tidak ditujukan untuk konsumsi langsung. Produk ini merupakan bubur buah encer yang dikukus dan masih memiliki karakter buah segar serta dapat ditambahkan pengawet.

Puree buah diperoleh dari cara yang sama dengan bubur buah tetapi memiliki tekstur yang lebih halus dan dapat digunakan untuk isi pastri, namun penggunaannya tidak terbatas untuk pastri saja.

Saus buah diperoleh dari bubur buah yang direbus dengan atau tanpa penambahan pemanis dan dapat mengandung irisan buah.

Topping buah adalah produk buah yang lebih cair dari pada saus buah yang dapat digunakan sebagai *topping* misalnya untuk panekuk.

#### Bubur Buah (*Fruit Pulp*)

##### *Definisi :*

Bubur buah (*fruit pulp*) adalah produk buah yang diperoleh dari buah segar yang dihancurkan tanpa mengekstrak jusnya. Bubur buah dapat mengandung asam askorbat.

##### *Karakteristik dasar:*

- Total padatan tidak kurang dari 12% atau berat jenis tidak kurang dari 1,050.

#### Puree Buah

##### *Definisi :*

Puree buah adalah produk buah yang diperoleh dari cara yang sama dengan pembuatan bubur buah akan tetapi serat-seratnya dipisahkan sehingga memiliki tekstur yang lebih halus.

#### Pasta Buah

##### *Definisi :*

Pasta buah adalah produk buah yang dibuat dari *puree* buah yang telah mengalami pemekatan.

##### *Karakteristik dasar:*

- Total padatan tidak kurang dari 25%.

#### Saus Buah

##### *Definisi :*

Saus buah adalah produk buah yang diperoleh dari pendidihan bubur buah dengan atau tanpa penambahan gula dan dapat mengandung



potongan buah. Saus buah dapat digunakan sebagai *topping* untuk produk roti dan es krim sundaes.

#### Saus Apel (*Applesauce*)

##### *Definisi :*

Saus apel (*applesauce*) adalah produk buah yang diperoleh dari buah apel yang dirajang atau dihancurkan, dengan atau tanpa kulit yang telah dipisahkan dari bijinya, dapat ditambahkan bahan lain. Saus apel mengandung air, jus apel, garam, gula dan asam organik untuk mengasamkan.

##### *Karakteristik dasar:*

- Total padatan terlarut tidak kurang dari 9% (dihitung sebagai sukrosa) yang diukur dengan refraktometer.

#### Topping Buah

##### *Definisi :*

Topping buah adalah produk buah yang diperoleh dari pendidihan bubur buah, memiliki kekentalan yang lebih encer dari pada saus buah dan dapat digunakan sebagai *topping* panekuk.

#### Santan

##### *Definisi :*

Santan adalah produk emulsi buah yang diekstrak atau dikempa dari daging buah kelapa (*Cocos nucifera*) yang cukup tua, segar, dan sehat.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak tidak kurang dari 30%;
- Kadar air tidak lebih dari 50%.

#### Santan Ekstraksi Air

##### *Definisi :*

Santan ekstraksi air adalah produk emulsi buah dengan proses ekstraksi air dari daging buah kelapa (*Cocos nucifera*) yang cukup tua dan sehat.

#### Krim Kelapa

##### *Definisi :*

Krim kelapa adalah produk yang diperoleh dari santan atau santan ekstraksi air yang diambil krimnya dengan pemisahan airnya.

#### Pasta Kelapa

##### *Definisi :*

Pasta kelapa adalah produk buah kelapa yang diperoleh dari ekstraksi air parutan kelapa atau kelapa kering dengan cara evaporasi sampai membentuk pasta.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak tidak kurang dari 60%.

#### Nata De Coco Utuh Tidak Siap Konsumsi

##### *Definisi :*

Nata de coco utuh tidak siap konsumsi adalah produk lembaran putih hasil fermentasi air kelapa dengan bakteri *Acetobacter xylinum*. Sebelum

dilakukan fermentasi, air kelapa diberi tambahan gula dan bahan-bahan lain. Produk ini masih harus dicuci dan diolah untuk menjadi produk siap konsumsi. Nata de coco utuh dapat dikemas dengan atau tanpa medium.

Konsentrat Asam Jawa/Tamarin

*Definisi :*

Konsentrat asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari ekstrak bersih buah tamarin dengan total padatan terlarut tidak kurang dari 65%.

Bubuk Asam Jawa/Tamarin

*Definisi :*

Bubuk asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari pasta tamarin yang dicampur dengan pati.

Toffee Asam Jawa/Tamarin

*Definisi :*

Toffee asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari hancuran buah tamarin yang dicampur dengan gula, padatan susu, dan lain-lain.

Bars Buah

*Definisi :*

Bars buah adalah produk buah yang diperoleh dari hancuran buah-buahan (mangga, nanas atau jambu) yang dicampur dengan gula, lalu dikeringkan sampai berbentuk lembaran.

Tepung Buah

*Definisi :*

Tepung buah adalah produk halus dan bersih yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan buah.

**04.1.2.9 Makanan Pencuci Mulut (*Dessert*) Berbasis Buah Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah**

Contohnya produk siap makan dan produk instan, gelatin berflavor buah, nata de coco, agar jelly berperisa buah, agar jelly dengan irisan buah.

Manisan Buah

*Definisi :*

Manisan buah adalah produk buah yang diperoleh dari potongan buah atau buah utuh segar yang sehat dengan penambahan gula. Manisan buah dapat dikeringkan ataupun tidak.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 44%;
- Kadar gula (sebagai sakarosa) tidak kurang dari 25%.

Nata De Coco Dalam Kemasan

*Definisi :*

Nata de coco dalam kemasan adalah produk yang diperoleh dari fermentasi air kelapa yang telah diberi tambahan gula dan bahan-bahan lain dengan bakteri *Acetobacter xylinum*. Produk diawetkan dalam sirup dan dikemas secara kedap (hermetis) serta dipasteurisasi/disterilisasi.

Jeli AgarDefinisi :

Jeli agar adalah produk gel buah yang diperoleh dari ekstrak atau sari rumput laut.

Sale PisangDefinisi :

Sale pisang adalah produk buah semi basah yang diperoleh dari buah pisang segar dengan cara pengeringan dan atau pengasapan dan dikemas secara kedap (hermetis).

Cincau HijauDefinisi :

Cincau hijau adalah produk gel buah tradisional yang diperoleh dari ekstrak atau sari daun tanaman jenis *Premna oblongifolia*, *Cyclea barbata*, *Melastoma polyanthum* dan *Stephania hermandifolia*. Gel cincau hijau terbentuk dalam kondisi dingin dan tidak membutuhkan komponen pati. Cincau hijau dikonsumsi sebagai makanan atau minuman pencuci mulut.

Cincau HitamDefinisi :

Cincau hitam adalah produk gel buah tradisional yang diperoleh dari ekstrak tanaman janggolan (*Mesona palustris*, *Mesona sinensis*). Gel cincau hitam terbentuk melalui proses panas dan membutuhkan komponen pati. Cincau hitam dikonsumsi sebagai makanan atau minuman pencuci mulut.

SiwalanDefinisi :

Siwalan adalah daging buah tanaman palma *Borassus flabellifer*. Buah dapat diolah menjadi daging buah siwalan dalam kaleng dengan medium sirup atau air yang mengandung gula dan mengikuti kaidah proses pengalengan.

MitsumameDefinisi :

Mitsumame adalah produk makanan pencuci mulut yang berbentuk jeli agar serupa gelatin dengan potongan buah dan sirup.

**04.1.2.10 Produk Buah Fermentasi**

Produk buah fermentasi adalah produk pikel yang diperoleh dari buah yang diawetkan dalam garam dan difermentasi dengan bakteri asam laktat.

Pikel Pir (Pear Pickles)Definisi :

Pikel pir (*pear pickles*) adalah produk buah yang diperoleh dari buah pir / *pear* yang dikupas, dibuang bagian hatinya, diiris dan dipotong-potong, diberi larutan vinegar dengan atau tanpa bahan lain hingga larutan menyerupai sirup dan dikemas secara kedap (hermetis).

Pikel Persik (*Plum Pickles*)

*Definisi :*

Pikel persik (*plum pickels*) adalah produk buah diperoleh dari buah persik /*plum* yang dikupas, dibuang bagian hatinya, diiris dan dipotong-potong, diberi larutan vinegar dengan atau tanpa bahan lain hingga larutan menyerupai sirup, dan dikemas secara kedap (hermetis).

Tempoyak / Pakasam

*Definisi :*

Tempoyak / pakasam adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah durian yang melalui proses fermentasi asam laktat secara alami.

**04.1.2.11 Produk Buah Untuk Isi Pastrri**

Termasuk produk siap makan dan instan, tetapi tidak termasuk *puree*. Produk buah ini umumnya termasuk buah utuh atau potongan buah. Contohnya adalah isian pie dari ceri (*cherry*), isian kismis untuk kukis oatmeal.

**04.1.2.12 Buah Yang Dimasak**

*Definisi :*

Buah yang dimasak adalah produk buah yang dikukus, digoreng, direbus, dipanggang atau proses lainnya dengan atau tanpa pelapis pada saat disajikan.

Keripik<sup>2</sup> Apel

*Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> apel adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah apel masak yang diiris dan digoreng secara vakum atau *freeze drying*, atau proses lain, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

*Karakteristik dasar :*

- Memiliki rasa khas;
- Bertekstur renyah.

Keripik<sup>2</sup> Nangka

*Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> nangka adalah produk buah yang diperoleh dari buah nangka yang diiris dan digoreng secara vakum atau *freeze drying*, atau proses lain, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

*Karakteristik dasar :*

- Bertekstur renyah;
- Keutuhan tidak kurang dari 90%.

Keripik<sup>2</sup> Nenas

*Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> nenas adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah nenas masak yang diiris dan digoreng secara vakum atau *freeze drying*, atau proses lain, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

---

<sup>2</sup> Keripik adalah produk buah, ubi, sayur, atau bahan lainnya berbentuk pipih atau bentuk lainnya dicampur atau tanpa dicampur dengan adonan tepung dan bumbu serta langsung digoreng.

*Karakteristik dasar :*

- Bertekstur renyah.

Keripik<sup>2</sup> Pisang

*Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> pisang adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah pisang yang diiris dan digoreng atau proses lain, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

*Karakteristik dasar :*

- Bertekstur renyah;
- Keutuhan tidak kurang dari 70%.

Keripik<sup>2</sup> Salak

*Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> salak adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah salak masak yang diiris dan digoreng secara vakum atau *freeze drying*, atau proses lain, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

*Karakteristik dasar :*

- Memiliki rasa khas;
- Bertekstur renyah.

Keripik<sup>2</sup> Sukun

*Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> sukun adalah produk buah yang diperoleh dari buah sukun yang diiris dan digoreng atau proses lain, dengan atau tanpa penambahan garam atau bahan lain.

*Karakteristik dasar:*

- Tekstur renyah;
- Keutuhan tidak kurang dari 90%.

Keripik<sup>2</sup> Buah Simulasi

*Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> buah simulasi adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang dibuat tepung dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

Dodol atau Lempok Buah

*Definisi :*

Dodol atau lempok buah adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah matang yang dihancurkan dan dimasak dengan atau tanpa penambahan gula.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 20%;
- Kadar gula (sebagai sukrosa) tidak kurang dari 35%;
- Kadar serat kasar tidak lebih 2,5%.

Wajit Buah

Definisi :

Wajit buah adalah produk buah yang diperoleh dari campuran buah, tepung ketan, kelapa parut dan gula.

Geplak

Definisi :

Geplak adalah produk buah yang diperoleh dari campuran kelapa parut dan gula yang dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar gula (sebagai sakarosa) tidak kurang dari 68%;
- Kadar serat kasar tidak lebih dari 2,5%.

**04.2 Sayur (Termasuk Jamur, Akar, Umbi, dan Aloe Vera) Rumput Laut, Kacang serta Biji-Bijian. Tidak Termasuk Produk Kacang dari Kategori 06.0**

**04.2.1 Sayur, Kacang dan Biji-Bijian Segar**

Sayur segar umumnya bebas dari bahan tambahan pangan, namun sayuran segar yang dilapisi atau telah dikupas atau dipotong sebelum disajikan dapat mengandung bahan tambahan pangan.

**04.2.1.1 Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Dan Aloe Vera) Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Segar yang Tidak Mengalami Pengolahan dan Didistribusikan Setelah Dipanen**

Sayur Segar

Definisi :

Sayur segar adalah bagian yang dapat dimakan dari tanaman (termasuk daun, batang, umbi, buah dan bunga ) yang bersih dan belum mengalami proses pengolahan.

Kacang (Nuts) Segar dan Polong Kacang Segar

Definisi :

Kacang segar dan polong kacang segar adalah biji dari tanaman leguminosa yang dibedakan dari biji leguminosa sumber minyak berdasarkan kadar minyaknya yang rendah dan belum mengalami proses pengolahan.

Jenis yang termasuk dalam kelompok ini : *Beans* dari *Phaseolus* spp (termasuk *Phaseolus mungo* L. syn. *Vigna mungo* (L.) Hepper dan *Phaseolus aureus* Roxb.syn. *Phaseolus radiatus* L.. *Vigna radiata* (L.) Wilczek); *Lentils* dari *Lens culinaris* Medic. Syn. *Lens esculenta* Moench; *Peas* dari *Pisum sativum* L.; Chick peas dari *Cicer arietinum* L.; Kacang dari *Arachis hypogaea* L. Kacang koro dari *Vicia faba* L.; Cow peas dari *Vigna unguiculata* (L.) Walp., syn. *Vigna sesquipedalis* Fruhw., *Vigna sinensis* (L.) Savi exd Hassk.

Polong kacang adalah bagian dari kacang yang telah dilepas kulitnya.

#### Biji - Bijian Segar

##### Definisi :

Biji-bijian segar adalah biji tanaman termasuk biji tanaman dari famili *Gramineae* dan biji tanaman lain. Belum mengalami proses pengolahan.

#### Jamur Segar

##### Definisi :

Jamur segar adalah jamur yang aman dikonsumsi dan belum mengalami proses pengolahan.

##### Karakteristik dasar:

- Segar, tidak busuk, bersih, utuh bebas dari kerusakan;
- Memiliki flavor dan rasa yang khas jamur, sesuai dengan spesiesnya.

#### Baby Corn Segar

##### Definisi :

*Baby corn* segar adalah jagung utuh (*Zea mays* L.) dari varietas tertentu, tanpa kulit dan rambut dan belum mengalami proses pengolahan.

##### Karakteristik dasar:

- Utuh, segar, tidak busuk, tidak rusak.

#### Singkong Segar

##### Definisi :

Singkong segar adalah umbi *Manihot utilissima* yang bersih dan sehat serta aman dikonsumsi dan belum mengalami proses pengolahan.

#### Umbi Segar

##### Definisi :

Umbi segar adalah umbi dari tanaman *Ipomoea batatas*, garut, talas, gadung, kimpul, ganyong, gembili, kentang, bawang dan belum mengalami proses pengolahan.

- 04.2.1.2 Sayur, Kacang dan Biji - Bijian Segar yang Permukaannya Dilapisi Glasir atau Lilin atau Diberi Perlakuan Dengan Bahan Tambahan Pangan Lain yang Dapat Berfungsi Sebagai Pelindung dan Membantu Mengawetkan Kesegaran dan Kualitas Sayur**
- 04.2.1.3 Sayur, Kacang dan Biji-Bijian Segar Yang Dikupas, Dipotong atau Dirajang (Sayur, Kacang, Biji-Bijian Olah Minimal)**  
Termasuk sayur, kacang dan biji-bijian segar atau campurannya yang dikupas, dipotong atau dirajang baik sebagai pangan siap santap (misalnya untuk lalap dan salad) maupun untuk dimasak.
- 04.2.2 Sayur, Rumput Laut, Kacang dan Biji-Bijian Olahan**  
Meliputi semua jenis pengolahan selain pengupasan, pemotongan dan pelapisan permukaan.
- 04.2.2.1 Sayur, Kacang dan Biji-Bijian Beku**  
Pembekuan sayur, kacang dan biji-bijian harus dilakukan sedemikian rupa sehingga kisaran suhu pembentukan kristal es dilalui secara cepat. Pembekuan cepat dianggap selesai apabila suhu pusat telah mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Sayur Beku

Definisi :

Sayur beku adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur segar, sehat dan bersih, disimpan dalam keadaan beku dengan suhu dibawah -18°C dan tidak dicairkan (*thawing*) sebelum dijual. Sebelum pembekuan, dilakukan blansir secukupnya untuk mempertahankan warna dan flavor, dan ditiriskan. Produk dapat mengandung kondimen<sup>2</sup>, daun atau minyak mint, garam dan bahan lain.

Pengemasan ulang produk beku diperbolehkan pada kondisi yang terkontrol.

Buncis Beku

Definisi :

Buncis beku adalah produk sayur beku yang diperoleh dari polong buncis (*Phaseolus vulgaris* L.) yang segar, bersih, sehat, tanpa tangkai, dicuci dan diblansir untuk mempertahankan warna dan flavor selama penyimpanan.

Kacang Kapri Beku

Definisi :

Kacang kapri beku adalah produk sayur beku yang diperoleh dari kacang kapri (*Pisum sativum* L.) yang segar, bersih dan sehat, dicuci dan diblansir untuk mempertahankan warna dan flavor selama penyimpanan.

Brokoli Beku

Definisi :

Brokoli beku adalah produk sayur beku yang diperoleh dari brokoli (*Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck) yang segar, bersih, sehat, dibersihkan, dicuci dan diblansir sebelum pembekuan untuk mempertahankan warna dan flavor selama penyimpanan.

Brussel Sprout Beku

Definisi :

*Brussel sprout* beku adalah produk sayur beku yang diperoleh dari *brussel sprout* (*Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC) Schultz) yang segar, bersih, sehat, dibersihkan, dicuci dan diblansir sebelum pembekuan untuk mempertahankan warna dan flavor selama penyimpanan.

Bayam Beku

Definisi :

Bayam beku adalah produk sayur beku yang diperoleh dari daun bayam yang segar, bersih, sehat, dibersihkan, dicuci dan diblansir sebelum pembekuan untuk mempertahankan warna dan flavor selama penyimpanan.

Wortel Beku

Definisi :

Wortel beku adalah produk sayur beku yang diperoleh dari umbi wortel (*Daucus carota* L.) yang segar, bersih dan sehat, tanpa daun, tanpa bagian atas yang berwarna hijau, tanpa akar-akar sekunder, serta dikupas dan dicuci, dengan terlebih dahulu diblansir ataupun tidak sebelum pembekuan.



Jamur BekuDefinisi :

Jamur beku adalah produk sayur beku yang diperoleh dari satu jenis jamur yang dapat dimakan, setelah terlebih dahulu dibersihkan, dicuci dan diblansir sebelum pembekuan untuk mempertahankan warna dan flavor selama penyimpanan.

Karakteristik dasar :

- Jamur iris kering: ketebalan irisan 1 mm hingga 4 mm.
- Jamur kering yang dikeringkan dengan pengering beku: kadar air tidak lebih dari 6%
- Jamur kering yang dikeringkan dengan cara lain: kadar air tidak lebih dari 12%.
- Jamur shitake kering: kadar air tidak lebih dari 13%.

Biji Jagung BekuDefinisi :

Biji jagung beku adalah produk sayur beku yang diperoleh dari biji jagung manis (*Zea mays* L. convar *saccharata* Koern) varietas kuning atau putih yang segar, bersih dan sehat, yang telah mengalami pemipilan biji dari tongkol, dicuci dan diblansir sebelum pembekuan untuk mempertahankan warna dan flavor selama penyimpanan.

Jagung Bertongkol BekuDefinisi :

Jagung bertongkol beku adalah produk sayur beku yang diperoleh dari jagung utuh (*Zea mays* L. convar *saccharata* Koern) yang dikupas dan dihilangkan rambutnya, dicuci dan diblansir sebelum pembekuan untuk mempertahankan warna dan flavor selama penyimpanan.

Kentang Goreng Beku (*Frozen French Fries*)Definisi :

Kentang goreng beku atau *frozen french fries* adalah produk sayur beku yang diperoleh dari kentang (*Solanum tuberosum* L.) yang bersih, tua dan sehat. Kentang telah mengalami pemilihan, pencucian, pengupasan dan pengirisan menjadi berbentuk batang dan diberi perlakuan untuk mempertahankan warna dan digoreng dalam minyak atau lemak makan. Proses pengolahan awal dan penggorengan harus mempertahankan warna dan flavor. Dapat ditambahkan gula, garam dan rempah-rempah.

Karakteristik dasar:

- Ketebalan irisan:
  - Shoestring: 5 hingga 8 mm.
  - Medium: 8 hingga 12 mm,
  - Thick cut: 12 hingga 16 mm,
  - Extra large: lebih dari 16 mm.
- Kadar air produk untuk jenis *shoestring*, *medium* dan *thick cut* tidak lebih dari 76%, kadar air untuk extra large tidak lebih dari 78%;
- Warna dan ukuran seragam;
- Bebas dari kerusakan karena penggorengan, misalnya gosong.

Terong Beku

Definisi :

Terong beku adalah produk sayur beku yang diperoleh dari jenis terong (*Solanum melongena*) yang dapat dibekukan. Sebelum dibekukan, terong dibersihkan, dipotong, diblansir atau dikukus, didinginkan kemudian dibekukan cepat.

Ubi Beku

Definisi :

Ubi beku adalah produk sayur beku yang diperoleh dari umbi tanaman *Ipomea batatas* yang dibekukan. Sebelum dibekukan, umbi dibersihkan, dipanggang atau direbus atau dikukus, didinginkan (kalau sebelumnya direbus, maka perlu ditiriskan sesegera mungkin), kulit dikupas, umbi dikemas dengan kemasan untuk produk beku kemudian dibekukan secara cepat.

**04.2.2.2 Sayur, Rumput Laut, Kacang, dan Biji-Bijian Kering**

Definisi :

Sayur, rumput laut, kacang, dan biji-bijian kering adalah produk yang diperoleh dari proses pengeringan sampai titik kritis untuk pertumbuhan mikroba tanpa mempengaruhi komponen esensialnya.

Sayur Kering

Definisi :

Sayur kering adalah produk sayur yang diperoleh dari proses pengeringan sayur, dengan atau tanpa penambahan gula, daun atau minyak mint dan pemanis, pengawet dan pewarna. Pengeringan dilakukan secara alami atau buatan. Produk dapat direhidrasi atau tidak sebelum dikonsumsi.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 8%.

Cabe Kering

Definisi :

Cabe kering adalah produk sayur yang diperoleh dari proses pengeringan cabe (*Capsicum sp*) secara alami atau pengeringan buatan.

Jamur Kering

Definisi :

Jamur kering adalah produk sayur yang diperoleh melalui proses pengeringan termasuk pengeringan beku dari jamur yang dapat dimakan, baik dalam bentuk utuh maupun irisan.

Rumput Laut Kering

Definisi :

Rumput laut kering adalah produk rumput laut jenis *Euchema*, *Gellidium*, *Gracillaria* dan *Hypenea* yang telah dibersihkan dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air *Euchema* tidak lebih dari 35%, *Gellidium* tidak lebih dari 15%, *Gracillaria* tidak lebih dari 25%, dan *Hypenea* tidak lebih dari 20%;

NoriDefinisi :

Nori adalah produk lembaran yang diperoleh dari rumput laut yang dipipihkan dan dikeringkan. Produk ini umumnya berbentuk lembaran segi empat dan digunakan untuk membungkus produk sushi.

Sayur Asin KeringDefinisi :

Sayur asin kering adalah produk sayur yang diperoleh dari bagian sayur yang diberi garam dan dikeringkan dengan pengeringan alami atau buatan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 8%.

Kacang Kering dan Polong Kacang KeringDefinisi :

Kacang kering dan polong kacang kering adalah produk kering yang diperoleh dari biji tanaman leguminosa yang dibedakan dari biji leguminosa sumber minyak berdasarkan kadar minyaknya yang rendah. Polong kacang adalah bagian dari kacang yang telah dilepas kulitnya.

Jenis yang termasuk dalam kelompok ini: *Beans* dari *Phaseolus* spp (termasuk *Phaseolus mungo* L.syn. *Vigna mungo* (L.) Hepper dan *Phaseolus aureus* Roxb.syn.*Phaseolus radiatus* L.*Vigna radiata* (L.) Wilczek; *Lentils* dari *Lens culinaris* Medic.Syn.*Lens esculenta* Moench; *Peas* dari *Pisum sativum* L.; Chick peas dari *Cicer arietinum* L.; Kacang tanah dari *Arachis hypogaea* L. Kacang koro dari *Vicia faba* L.; Cow peas dari *Vigna unguiculata* (L.) Walp., syn. *Vigna sesquipedalis* Fruhw., *Vigna sinensis* (L.) Savi exd Hassk.

Karakteristik dasar:

- Batas kadar air tidak lebih dari: beans 15%, lentils 15%, peas 15%, chick peas 14%, cow peas 15% dan kacang tanah 15%;
- Bila tanpa kulit, batas kadar air menjadi 2% diatas batas kadar air semula.

Biji Bunga MatahariDefinisi :

Biji bunga matahari adalah produk kering yang diperoleh dari biji bunga matahari yang dapat dimakan, dapat digunakan untuk pangan dan pakan sebagai sumber minyak.

Biji SagaDefinisi :

Biji saga adalah produk kering yang diperoleh dari biji tanaman saga yang dikeringkan dan dibersihkan.

Biji WijenDefinisi :

Biji wijen adalah produk kering yang diperoleh dari biji tanaman wijen (*Sesamun indicum* L) yang dikeringkan dan dibersihkan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 10%.

Kuaci

*Definisi :*

Kuaci adalah produk kering yang diperoleh dari biji semangka, biji labu parang, biji bunga matahari yang telah dikeringkan dan ditambah garam.

Emping Melinjo

*Definisi :*

Emping melinjo adalah produk kering yang diperoleh dari pemipihan daging melinjo tua (*Gnetum gnemon*).

*Karakteristik dasar:*

- Penampakan, bau dan warna khas melinjo;
- Kadar air tidak lebih dari 12%.

Emping Jengkol

*Definisi :*

Emping jengkol adalah produk kering yang diperoleh dari daging buah jengkol segar yang diolah melalui proses perebusan dan pemipihan kemudian dikeringkan, dengan atau tanpa bumbu-bumbu.

Mete Gelondong

*Definisi :*

Mete gelondong adalah produk kering yang diperoleh dari buah tanaman jambu mede (*Anacardium occidaentale* Linn.) yang telah dikeringkan.

Kentang Kering Serpih (*Flakes*)

*Definisi :*

Kentang kering serpih (*flakes*) adalah produk kering yang diperoleh dari *mashed potato* (*puree* kentang) yang dikeringkan dan dibentuk serpihan.

Tepung Tomat/Bubur Tomat Kering/ Pasta Tomat Kering

*Definisi :*

Tepung tomat adalah produk tepung yang diperoleh dari buah tomat yang dihancurkan / dihaluskan dengan atau tanpa serangkaian proses ekstraksi untuk memperoleh sari tomat, pemekatan, penghilangan busa (*defoaming*), pengeringan dan pengemasan.

Selama proses dapat ditambahkan bahan lain yang sesuai.

Tepung Bit

*Definisi :*

Tepung bit adalah produk tepung bit berwarna merah gelap yang diperoleh dari proses pengeringan umbi bit yang sehat, masak dan bermutu baik. Tepung bit digunakan sebagai pewarna pangan dengan atau tanpa pewarna.

Kelp / Kombu

*Definisi :*

*Kelp / kombu* adalah *sea tangle* kering.

Shio-Kombu

Definisi :

Shio-kombu adalah *sea tangle* kering dengan bumbu.

Tororo-Kombu

Definisi :

Tororo-kombu adalah rumput laut kering.

Kampyo

Definisi :

Kampyo adalah labu (manis) kupas kering.

Wakame

Definisi :

Wakame adalah laminariales kering.

KP.04

**04.2.2.3 Sayur dan Rumput Laut Dalam Cuka, Minyak, Larutan Garam atau Kecap Kedelai**

Produk yang diperoleh dari penambahan larutan garam pada sayur segar.

Jamur Dalam Minyak Zaitun atau Jamur Dalam Minyak Nabati Lain

Definisi :

Jamur dalam minyak zaitun atau jamur dalam minyak nabati lain adalah produk jamur yang diperoleh dari jamur segar, ataupun dari jamur yang telah diasinkan, baik bentuk utuh maupun irisan, dimasukkan dalam minyak zaitun atau minyak nabati lain, dikemas secara kedap (hermetis), disterilisasi dengan pemanasan untuk mencegah kerusakan.

Karakteristik dasar:

- Kadar garam tidak lebih dari 1%.

Sayur Asin

Definisi :

Sayur asin adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang diberi garam.

Jamur Asin

Definisi :

Jamur asin adalah produk jamur yang diperoleh dari satu jenis jamur segar, berbentuk utuh atau irisan, yang dibersihkan, dicuci, diblansir dan diawetkan dalam air garam.

Acar Jamur

Definisi :

Acar jamur adalah produk acar yang diperoleh dari jamur dari satu spesies atau lebih yang dibersihkan, dicuci, diblansir, dan diawetkan dalam larutan cuka dengan atau tanpa penambahan garam, rempah-rempah, gula, minyak makan, asam asetat, asam laktat, asam sitrat atau asam askorbat, dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi.

Acar Timun Mentah

*Definisi :*

Acar timun mentah adalah produk acar yang diperoleh dari mentimun yang dibersihkan, diawetkan dalam larutan cuka dengan atau tanpa penambahan garam, dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi.

Acar Bawang Putih

*Definisi :*

Acar bawang putih adalah produk acar yang diperoleh dari bawang putih yang dibersihkan, dikupas kulitnya, diawetkan dalam larutan cuka dengan atau tanpa penambahan garam, dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi.

Acar Jahe

*Definisi :*

Acar jahe adalah produk acar yang diperoleh dari jahe matang dan sehat yang dibersihkan, dikupas, diiris dan diawetkan dalam larutan cuka dengan atau tanpa penambahan garam, dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi.

Acar Cabe

*Definisi :*

Acar cabe adalah produk acar yang diperoleh dari cabe yang bersih dan sehat diawetkan dalam larutan cuka dengan atau tanpa penambahan garam, dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi.

Acar Lobak

*Definisi :*

Acar lobak adalah produk acar yang diperoleh dari umbi lobak sehat yang dibersihkan, dikupas, diiris dan diawetkan dalam larutan cuka dengan atau tanpa penambahan garam, dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi.

Jantung Artichoke yang Diasinkan

*Picalili*

*Tsukemono*

*Definisi :*

*Tsukemono* adalah sayur pikel dengan kulit nasi (*nuka-zuke*).

*Vegetable Koji-zuke*

*Definisi :*

*Vegetable koji-zuke* adalah sayur pikel-koji.

*Vegetable Kasu-zuke*

*Definisi :*

*Vegetable kasu-zuke* adalah sayur pikel-sedikit sake.

*Vegetable Miso-zuke*

*Definisi :*

*Vegetable miso-zuke* adalah sayur pikel-miso.

Vegetable Shoyu-zuke

Definisi :

*Vegetable shoyu-zuke* adalah sayur pikel-saus kedelai.

Vegetable Su-zuke

Definisi :

*Vegetable su-zuke* adalah sayur pikel-vinegar.

Vegetable Shio-zuke

Definisi :

*Vegetable shio-zuke* adalah sayur pikel-garam.

**04.2.2.4**

**Sayur Dalam Kemasan, Botol atau Dalam *Retort Pouch***

Definisi :

Sayur dalam kemasan, botol atau dalam *retort pouch* adalah produk awetan dari sayur yang dibersihkan, diblansir dan ditempatkan dalam kemasan dengan penambahan air dan dipasteurisasi atau disterilisasi dengan pemanasan.

Sayur Dalam Kemasan

Definisi :

Sayur dalam kemasan adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang telah disterilisasi atau dipasteurisasi dan dikemas secara kedap (hermetis).

Tomat Dalam Kemasan

Definisi :

Tomat dalam kemasan adalah produk tomat yang diperoleh dari tomat matang yang bersih dan sehat yang dicuci, dimasukkan ke dalam medium dan bahan lain yang sesuai, diproses dengan pemanasan sebelum atau sesudah kemasan ditutup untuk mencegah pembusukan.

Medium yang digunakan dapat berupa air, jus tomat, *puree* atau bubur tomat dan pasta tomat. Bahan lain yang ditambahkan adalah rempah-rempah, minyak dan pati.

Jagung Manis Dalam Kemasan

Definisi :

Jagung manis dalam kemasan adalah produk jagung yang diperoleh dari pipilan jagung manis (*Zea mays* L.) yang bersih, dimasukkan ke dalam medium yang sesuai dan diproses dengan pemanasan sebelum atau sesudah kemasan ditutup untuk mencegah pembusukan.

Medium yang digunakan dapat berupa larutan yang mengandung pati jagung, gula, bumbu dan bahan lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Tekstur kenyal tetapi tidak keras atau liat.

Jamur Dalam Kaleng

Definisi :

Jamur dalam kaleng adalah produk jamur yang diperoleh dari jamur sehat yang dapat dimakan yang dibersihkan dalam keadaan utuh atau diiris, serpihan, dan akar, diblansir, dimasukkan ke dalam medium dengan penambahan bumbu yang sesuai, diproses dengan pemanasan sebelum dan sesudah penutupan pengemas untuk mencegah pembusukan.

Medium yang digunakan dapat berupa air, larutan garam, jus jamur, mentega, saus krim, vinegar dan minyak. Penambahan mentega tidak kurang dari 3% dari produk akhir.

#### Asparagus Dalam Kaleng

##### Definisi :

Asparagus dalam kaleng adalah produk asparagus yang diperoleh dari batang tanaman asparagus (*Asparagus officinales* L) dengan atau tanpa dikupas yang dimasukkan ke dalam air atau medium cair lain yang cocok, dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan panas untuk mencegah kerusakan.

##### Karakteristik dasar:

- Batang panjang (*long shoots*) : terdiri dari tunas dan batangnya dengan panjang antara 15 cm hingga 18 cm;
- Batang atau potongan (*shoots or spears*) : terdiri dari tunas dan batangnya dengan panjang antara 10,5 cm hingga 15 cm;
- Pucuk tunas (*tips or points*) : terdiri dari pucuk dan batangnya dengan panjang antara 4 cm hingga 10,5 cm;
- Untuk jenis batang panjang, batang dan pucuk tunas : tidak kurang dari 75% batang dengan panjang lebih kurang 1 cm dari panjang yang dominan dan tidak lebih dari 95% potongan dengan panjang lebih kurang 2 cm dari panjang yang dominan;
- Potongan (*cuts*) dan *heads* atau potongan batang (*cut spears*) : terdiri dari batang yang dipotong dengan atau tanpa *heads* dengan panjang antara 2 cm hingga 6 cm. Paling tidak 20% potongan dengan *heads*, kecuali jika batang dipotong dengan panjang 3 cm atau kurang maka 10% potongan harus berpucuk;
- Potongan (*cuts*) : terdiri dari batang yang dipotong dengan panjang tidak kurang dari 6 cm. Potongan dengan pucuk bisa terdapat dalam produk;
- Untuk jenis potongan dan *heads* atau potongan batang atau potongan: tidak kurang dari 75% batang dengan panjang lebih kurang 1 cm dari panjang yang dominan dan tidak kurang dari 90% potongan dengan panjang lebih kurang 2 cm dari panjang yang dominan;
- Jenis putih : putih, krem, krem kekuningan; tidak lebih dari 20% potongan memiliki pucuk berwarna biru, hijau atau hijau kekuningan;
- Pucuk putih dan biru; Pucuk putih dan hijau : batang panjang, batang dan pucuk: pucuk berwarna putih, krem atau putih kekuningan, yang boleh memiliki pucuk biru, hijau, hijau terang dan hijau kekuningan tidak lebih dari 25%;
- Jenis hijau : berwarna hijau, hijau terang, hijau kekuningan; maksimum 20% potongan memiliki warna putih, krim atau putih kekuningan pada bagian bawah batang;
- Jenis campuran : campuran putih, krim, putih kekuningan, biru, hijau, hijau terang atau hijau kekuningan.

#### Wortel Dalam Kaleng

##### Definisi :

Wortel dalam kaleng adalah produk wortel yang diperoleh dari wortel (*Daucus carota* Linn.) yang bersih, sehat, daun dan bagian atas yang hijau telah dihilangkan, dikupas, dan dimasukkan ke dalam air atau medium yang sesuai, diproses dengan pemanasan sebelum atau setelah



penutupan pengemas untuk mencegah pembusukan. Medium yang digunakan adalah air, bumbu dan bahan lain yang sesuai dengan produk. Jika ditambahkan mentega atau minyak dan lemak nabati atau lemak hewani maka kadarnya tidak kurang dari 3% berat produk akhir.

#### Rebung Bambu Dalam Kaleng

##### *Definisi :*

Rebung bambu dalam kaleng adalah produk rebung bambu yang diperoleh dari irisan rebung bambu (*Bambusa*, *Dendroclamus*, *Gigantochola* dan *Phyllostachys*) yang dimasukkan ke dalam air atau medium yang sesuai, dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilisasi dengan pemanasan. Medium yang digunakan adalah air, atau larutan garam.

##### *Karakteristik dasar:*

- Produk memiliki warna, bau, tekstur dan bentuk khas rebung;
- Bobot tuntas tidak kurang dari 50.

#### Kacang Kapri (Green Peas) Dalam Kaleng

##### *Definisi :*

Kacang kapri (*green peas*) dalam kaleng adalah produk kacang kapri yang diperoleh dari kacang kapri (*Pisum sativum* L.) tetapi tidak meliputi subsp. *Macrocarpum*, yang telah dikupas, bersih, dimasukkan ke dalam medium yang sesuai, dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilkan dengan pemanasan. Medium yang digunakan adalah air atau medium lain yang sesuai. Dapat ditambahkan gula, bumbu dan bahan lain yang sesuai dengan produk.

#### Buncis Dalam Kaleng

##### *Definisi :*

Buncis dalam kaleng adalah produk buncis yang diperoleh dari polong buncis segar (*Phaseolus vulgaris*) tanpa batang dan tangkainya, yang dimasukkan ke dalam medium, dan disterilkan dengan pemanasan. Medium yang digunakan adalah air atau medium lainnya. Dapat ditambahkan gula, bumbu dan bahan lain yang sesuai dengan produk. Jika ditambahkan mentega, maka kadarnya tidak kurang dari 3% dari produk akhir.

#### Manisan Rumput Laut Dalam Kemasan

##### *Definisi :*

Manisan rumput laut dalam kemasan adalah produk rumput laut jenis *Eucheuma* sp yang ditambahkan larutan gula serta dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi.

##### *Karakteristik dasar:*

- Produk memiliki bau, rasa, warna dan tekstur normal;
- Bobot tuntas tidak kurang dari 17%.

#### Lidah Buaya Dalam Kemasan

##### *Definisi :*

Lidah buaya dalam kemasan adalah produk pangan yang diperoleh dari daun lidah buaya (*Aloe vera*) dengan medium sirup atau air atau larutan garam dengan asidulan. Dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi atau disterilisasi.

Chesnut Dalam Kaleng

Puree Chestnut Dalam Kaleng

Pink Beans yang telah Dimasak Dalam Kaleng

**04.2.2.5 Puree dan Produk Oles Sayur, Kacang dan Biji-Bijian (Misalnya Selai Kacang)**

*Definisi :*

Puree sayur adalah produk bubur lembut yang diperoleh dari pemekatan bubur (*slurries*) sayuran yang telah mengalami pemanasan. Bubur lembut (*puree*) tersebut dapat disaring dahulu sebelum dikemas. Puree mempunyai padatan lebih rendah dibandingkan pasta.

Puree Tomat

*Definisi :*

Puree tomat adalah produk tomat yang diperoleh dari proses penguapan air dari sari tomat yang diperoleh dari tomat bersih, sehat dan matang yang biji dan kulitnya telah dihilangkan. Produk dikemas dalam kemasan kedap (*hermetis*) dan diproses dengan pemanasan.

*Karakteristik dasar:*

- Produk bebas dari biji, kulit dan bahan-bahan lainnya yang kasar dan keras;
- Bobot jenis tidak kurang dari 1,050 (20°C).

Selai Kacang (*Peanut Butter*)

*Definisi :*

Selai kacang (*peanut butter*) adalah produk kacang tanah yang diperoleh dari penggilingan kacang tanah kupas yang bersih dan sehat, disangrai serta dihilangkan lembaganya. Dapat ditambahkan bumbu, penstabil dan antioksidan yang sesuai, tetapi bahan tersebut tidak boleh lebih dari 10% produk akhir.

*Karakteristik dasar:*

- Kandungan kacang tanah tidak kurang dari 85%;

Selai Kacang Mede (*Cashew Butter*)

Selai Kacang Lainnya

Selai Labu (*Pumpkin Butter*)

**04.2.2.6 Bahan Baku dan Bubur (*Pulp*) Sayur, Kacang dan Biji-Bijian (Misalnya Makanan Pencuci Mulut dan Saus Sayur, Sayur Bergula). Tidak Termasuk Produk dari Kategori 04.2.2.5**

Pasta dan bubur sayur diperoleh dengan cara yang sama dengan proses pembuatan puree sayur, tetapi mempunyai kandungan padatan lebih tinggi daripada *puree* dan digunakan sebagai bahan baku untuk jenis makanan lain.

Pasta TomatDefinisi :

Pasta tomat adalah produk tomat yang diperoleh dari proses penguapan air sari tomat. Produk ini dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan pemanasan.

Selama proses dapat ditambahkan bahan lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Produk harus bebas dari biji, kulit dan bahan-bahan lain yang kasar dan keras;
- Total padatan tidak lebih dari 25%.

Bubur (Pulp) TomatDefinisi :

Bubur (*pulp*) tomat adalah produk tomat yang diperoleh dari tomat utuh, matang atau tomat yang sudah dibersihkan (*trimming*), diproses dengan pemanasan dan dipekatkan. Produk ini dikemas secara kedap (hermetis) dan dipanaskan.

Karakteristik dasar:

- Bobot jenis (*specific gravity*) tidak kurang dari 1,050 (20°C).

Bubur (Pulp) KentangBubur (Pulp) HorseadishEkstrak AloeSalsa

Contohnya adalah potongan kentang, bawang, lada (*pepper*), rempah-rempah dan herba.

Pasta Kacang Merah ManisPasta Biji Kopi Manis (Untuk Bahan Pengisi)Jahe KristalisasiNamagashiDefinisi :

*Namagashi* adalah makanan pencuci mulut sayur berbasis kacang.

#### 04.2.2.7 Produk Fermentasi Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Kacang dan Aloe Vera) dan Rumput Laut, Tidak Termasuk Kategori Pangan 12.10

Definisi :

Produk fermentasi sayur adalah produk sayur sejenis pickel yang diperoleh dari fermentasi sayur oleh bakteri asam laktat, biasanya dilakukan dengan penambahan garam.

Pikel

*Definisi :*

Pikel adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang difermentasi dalam larutan garam, dengan atau tanpa penambahan gula dan rempah – rempah, serta diawetkan dalam kemasan dengan proses pemanasan.

Sawi Asin

*Definisi :*

Sawi asin adalah produk sayur yang diperoleh dari daun sawi yang difermentasi oleh bakteri asam laktat dalam larutan garam.

Sauerkraut

*Definisi :*

*Sauerkraut* adalah produk sayur berupa irisan atau cincangan kubis dalam garam yang difermentasi oleh bakteri asam laktat. Produk dapat diawetkan dalam larutan garam atau cairan kubis hasil fermentasi, dikemas dan dipanaskan.

*Karakteristik dasar:*

- Bau, rasa, warna dan tekstur khas sauerkraut;
- Bobot tuntas tidak kurang dari 60%;

Jamur Fermentasi

*Definisi :*

Jamur fermentasi adalah produk sayur yang diperoleh dari jamur segar yang dapat dimakan, berbentuk utuh atau irisan yang dibersihkan, dicuci, dan difermentasi oleh bakteri asam laktat dalam larutan garam.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar asam laktat sebagai hasil fermentasi 1%.

Pikel Mentimun

*Definisi :*

Pikel mentimun adalah produk sayur yang diperoleh dari buah mentimun (*Cucumis sativus* L.) yang bersih, sehat, dengan atau tanpa pengupasan, dengan atau tanpa penghilangan biji, yang dikemas dengan atau tanpa medium yang sesuai dan bumbu yang sesuai dengan jenis produk, dan diawetkan. Pengawetan meliputi pengasaman sampai pH 4,6 atau kurang dengan fermentasi alami atau terkontrol atau dengan penambahan cuka atau asam yang dapat dimakan dan dapat dilakukan pasteurisasi.

Pikel Jahe

*Definisi :*

Pikel jahe adalah produk sayur yang diperoleh dari rimpang jahe sehat dan bersih yang telah dikupas, berbentuk utuh atau irisan dikemas dengan atau tanpa medium dan bumbu yang sesuai dengan jenis produk, yang diawetkan sebelum atau setelah penutupan pengemas. Pengawetan meliputi pengasaman sampai pH 4,6 atau kurang dengan fermentasi alami atau terkontrol atau dengan penambahan cuka atau asam yang dapat dimakan dan dapat dilakukan pasteurisasi.

Pikel Zaitun (Olives)Definisi :

Pikel zaitun (*olives*) adalah produk yang diperoleh dari buah zaitun yang sehat dan bersih, yang difermentasi dengan penambahan garam. Produk dikemas dalam larutan garam dan diawetkan dengan pemanasan atau pasteurisasi.

Ada 3 jenis produk pikel zaitun yaitu:

- Pikel Zaitun Hitam (*Black Ripe Olives*) dibuat dari buah zaitun yang masak dan sebelum disimpan dalam larutan garam diproses dengan basa dan dilanjutkan dengan aerasi untuk membuat kulit buah menjadi gelap;
- Pikel Zaitun Hijau (*Green Olives*) dibuat dari buah zaitun yang sehat dan masak dan dipanen pada saat buah berwarna ungu muda atau pada tahap semburat kuning (*straw-yellow*), selama proses pencucian dihindari terjadinya proses penggelapan kulit buah (*darkening*) dan difermentasi dengan larutan garam encer;
- Pikel Zaitun Ala Yunani (*Greek-Style Olives*) dibuat dari buah zaitun yang sehat dan masak dan dipanen pada saat buah telah berwarna ungu atau hitam, tanpa diproses dengan basa sebelum fermentasi.

KimchiDefinisi :

*Kimchi* adalah produk sayur yang diperoleh dari kubis cina yang difermentasi dan dicampur dengan sayur atau bahan lain.

**04.2.2.8 Sayur dan rumput laut yang dimasak**Definisi :

Sayur dan rumput laut yang dimasak adalah sayur dan rumput laut yang dikukus, dipanggang, direbus atau digoreng dengan atau tanpa penambahan penyalut (pelapis).

Keripik<sup>2</sup> BayamDefinisi :

Keripik<sup>2</sup> bayam adalah produk keripik<sup>2</sup> yang diperoleh dari daun bayam yang bersih dan bermutu baik, yang dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.

Keripik<sup>2</sup> Jamur KancingDefinisi :

Keripik<sup>2</sup> jamur kancing adalah produk keripik<sup>2</sup> yang diperoleh dari jamur kancing genus *agaricus* (*A. bisporus*, *A. campestris*, *A. bitorquatus*) yang dikukus, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung.

Karakteristik dasar:

- Tekstur renyah;

Getuk SingkongDefinisi :

Getuk singkong adalah produk singkong semi basah yang diperoleh dari singkong yang dikukus, dicampur dengan gula, digiling/dilumatkan kemudian dibentuk dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

*Karakteristik dasar:*

- Bau dan warna khas;
- Rasa manis khas.

*Simmered Beans*

*Pre-Fried Potatoes*

Okra yang Digoreng

*Vegetable Tsukudani*

*Definisi :*

*Vegetable tsukudani* adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang direbus dalam saus kedelai.

Kerupuk<sup>3</sup>Jengkol

*Definisi :*

Kerupuk<sup>3</sup> jengkol adalah produk yang diperoleh dari buah jengkol segar yang dicampur dengan adonan tepung, dikukus, dibentuk, dan dikeringkan.

---

<sup>3</sup> Kerupuk adalah produk yang dibuat dengan atau tanpa dicampur adonan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan pangan lain yang sesuai, berbentuk pipih atau bentuk lainnya, dikeringkan untuk digoreng/dipanggang/sangrai atau dengan proses lain yang sesuai.

**05.0 Kembang Gula / Permen dan Cokelat**

Meliputi semua produk kakao dan coklat, produk kembang gula, permen yang lain, permen karet (*chewing gum*) dan dekorasi serta icing.

**05.1 Produk Kakao dan Cokelat Termasuk Cokelat Analog dan Pengganti Cokelat**

Kategori ini terbagi menjadi berbagai produk berbasis cokelat yang terstandarisasi dan tidak terstandarisasi.

**05.1.1 Kakao Bubuk dan Kakao Massa/Keik Kakao**

Meliputi variasi produk yang digunakan dalam pengolahan produk cokelat lain atau pada penyiapan minuman berbasis kakao.

Semua produk kakao berasal dari nib kakao (biji kakao yang telah dibersihkan dan bebas dari kulit).

Massa kakao diperoleh dari proses penghancuran nib kakao. Tergantung dari jenis produk akhir kakao, nib atau massa kakao dapat diberi perlakuan proses alkalinasi untuk melembutkan flavor dan warna.

Cocoa dust adalah fraksi dari biji kakao yang dihasilkan dari proses pemecahan dan pemisahan kulit dari lembaga (*winnowing*) dan *degerming*. Cocoa powder dihasilkan dari pengurangan lemak yang terkandung pada kakao massa atau *liquor* dengan cara pengepresan (pengepresan *expeller*) dan pencetakan menjadi keik kakao. Keik kakao dihancurkan dan digiling menjadi kakao bubuk.

Cairan kental (*liquor*) kakao adalah pasta yang homogen dan dapat mengalir yang diperoleh dari nib kakao yang disangrai, dihancurkan dan digiling.

Campuran kakao-gula (*cocoa-sugar mixtures*) hanya terdiri dari bubuk kakao dan gula.

Bubuk minuman cokelat dibuat dari cairan kental kakao atau kakao bubuk dan gula yang mungkin ditambahkan flavor (misalnya vanillin). Contohnya meliputi: bubuk minuman cokelat, kakao untuk sarapan pagi, bubuk halus (*dust/fines*) kakao, nib, massa, keik, cairan kental (*liquor*) cokelat, campuran (*mixes*) kakao (bubuk untuk minuman panas); campuran kakao-gula; dan campuran kakao-gula kering untuk *confectionery*. Produk minuman kakao dan cokelat susu termasuk dalam kategori 01.1.2, dan kebanyakan produk cokelat termasuk dalam kategori 05.1.4.

**Kakao Bubuk****Definisi :**

Kakao bubuk adalah produk kakao berbentuk bubuk yang diperoleh dari massa kakao setelah dihilangkan sebagian lemaknya dengan atau tanpa perlakuan alkalinasi.

**Karakteristik dasar :**

- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar lemak tidak kurang dari 8% (alkali) dan tidak lebih dari 8% (non alkali);
- pH tidak kurang dari 4,7 (non alkali) dan tidak kurang dari 6.4 (alkali).
- Kehalusan (lolos ayakan 200 mesh) dari bahan kering tanpa lemak tidak kurang dari 99,5%.

Kakao Bubuk Untuk Sarapan (*Breakfast Cocoa*)

*Definisi :*

Kakao bubuk untuk sarapan (*breakfast cocoa*) adalah produk yang diperoleh dari penghancuran nib kakao yang dipisahkan sebagian lemak kakaonya hingga kandungan lemak kakao tidak kurang dari 22%.

Dapat ditambahkan rempah-rempah, perisa alami atau sintetis, dan bumbu lain, susu, *butter*, atau garam.

Bubuk Kakao dengan Lemak Sedang (*Medium Fat Cocoa*)

*Definisi :*

Bubuk kakao dengan lemak sedang (*medium fat cocoa*) adalah produk yang serupa dengan *breakfast cereal* akan tetapi memiliki kandungan lemak kakao tidak kurang dari 10% dan tidak lebih dari 22%.

Bubuk Kakao Rendah Lemak (*Lowfat Cocoa*)

*Definisi :*

Bubuk kakao rendah lemak (*lowfat cocoa*) adalah produk yang serupa dengan kakao bubuk untuk sarapan (*breakfast cocoa*) akan tetapi memiliki kandungan lemak kakao kurang dari 10%.

Kakao Bubuk (*Cocoa Dust*)

*Definisi :*

Kakao serpih (*cocoa dust*) adalah fraksi dari biji kakao yang dihasilkan dari proses *winnowing* dan pemisahan *germ* yang memiliki ukuran lebih besar dari kakao bubuk.

Kakao Bubuk Sangat Halus (*Cocoa Fineness*)

*Definisi :*

Kakao bubuk sangat halus (*cocoa fineness*) adalah kakao bubuk yang digiling kembali menjadi partikel yang lebih halus lagi untuk meningkatkan kelarutan dalam suspensi air atau susu.

Nib Kakao

*Definisi :*

Nib kakao adalah produk yang diperoleh dari pemisahan kulit melalui proses kuring, pembersihan, pengeringan dan peretakan biji kakao. Kakao nib, atau biji kakao disini dapat diproses dengan pemanasan dengan satu atau lebih jenis alkali.

Massa Kakao dan Cairan Kental (*Liquor*) Cokelat

*Definisi :*

Massa kakao dan cairan kental (*liquor*) cokelat adalah produk yang diperoleh dari penggilingan nib kakao dengan atau tanpa penyanggraian, dan dengan atau tanpa pemisahan atau penambahan bahan lain.

*Karakteristik dasar :*

- Lemak kakao tidak kurang dari 47% dan tidak lebih dari 60%.

Keik Kakao (*Cocoa Press Cake*)

*Definisi :*

Keik kakao (*cocoa press cake*) adalah produk yang diperoleh dari pemisahan sebagian atau seluruh lemak dari nib kakao atau massa kakao.



Minuman Kakao (*Drinking Cocoa*)Definisi :

Minuman kakao (*drinking cocoa*) adalah campuran bubuk kakao dengan atau tanpa penambahan perisa, rempah-rempah atau oleoresin serta bahan lainnya.

Minuman Cokelat (*Drinking Chocolate*)Definisi :

Minuman cokelat (*drinking chocolate*) adalah campuran dari gula dan tidak kurang dari 30% bubuk kakao. Dapat ditambahkan perisa, susu, dan bahan lainnya.

Cokelat InstanDefinisi :

Cokelat instan adalah produk kering mudah larut dalam air yang diperoleh dari bahan dasar biji kakao (*cocoa bean*) yang ditambahkan "*edible wetting agent*" seperti lesitin kedelai untuk meningkatkan kelarutan dalam air dingin, dengan atau tanpa penambahan gula, susu, pengemulsi, perisa dan bahan lainnya.

Karakteristik dasar :

- Kadar lemak kakao tidak kurang dari 8%;
- Kadar air tidak lebih dari 4,5%.

KP.05

**05.1.2 Sirup Campuran Kakao / *Cocoa mixes (syrops)***

Produk yang dapat dihasilkan dengan menambahkan *amylase bacterial* pada cairan kental (*liquor*) kakao. Enzim tersebut mencegah pengentalan atau pengendapan sirup dengan pelarutan dan deksrtrinisasi pati kakao. Termasuk dalam kategori ini adalah sirup cokelat yang digunakan untuk mempersiapkan minuman cokelat susu atau cokelat panas. Sirup cokelat berbeda dengan *fudge sauce* (seperti yang ditemui pada es krim sundaes), dari kategori 05.4.

**05.1.3 Olesan Berbasis Kakao, Termasuk Isian (*Filling*)**

Produk dimana kakao dicampur dengan bahan lain (biasanya berbasis lemak) untuk menyiapkan pasta yang dapat dioleskan yang digunakan untuk mengoles roti atau sebagai bahan pengisi roti. Contohnya meliputi lemak kakao (*cocoa butter*), isian untuk bonbon dan cokelat, isian pie cokelat dan olesan untuk roti berbasis kacang-cokelat (*nut-chocolate based spread*).

Cokelat PastaDefinisi :

Cokelat pasta adalah produk makanan yang berbentuk pasta yang dibuat dari campuran kakao bubuk, gula dan lemak.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 2%;
- Kadar lemak tidak kurang dari 25%.

Olesan Berbasis Kacang-Cokelat (*Nut-Chocolate Based Spread*)

Definisi :

Olesan berbasis kacang-cokelat (*nut-chocolate based spread*) adalah jenis olesan berbahan dasar lemak cokelat yang ditambahkan kacang (kacang tanah, *hazelnut*, *almond*).

Olesan Cokelat Berbasis Air (*Chocolate Water-Based Spread*)

Definisi :

Olesan cokelat berbasis air (*chocolate water-based spread*) adalah produk yang terbuat dari bubuk kakao yang didispersikan dalam sirup gula, gula invert dan kadang-kadang sirup glukosa.

**05.1.4 Produk Kakao dan Cokelat**

Produk kakao dan cokelat dihasilkan dari nib kakao, massa kakao, keik kakao, bubuk atau cairan kental (*liquor*) dengan atau tanpa penambahan gula, lemak kakao (*cocoa butter*), aroma atau senyawa perisa dan bahan lain (misalnya kacang). Meliputi cokelat berlapis kacang dan buah (contohnya kismis), tetapi tidak termasuk yogurt, sereal, dan kacang berlapis madu dari kategori 15.2. Contohnya meliputi bonbon, lemak kakao untuk *confectionery* (terdiri dari lemak kakao, padatan susu dan gula), cokelat putih, *chocolate chips* (untuk produk bakeri), cokelat susu, cokelat krim, cokelat manis, cokelat pahit, *filled chocolate* (cokelat dengan tekstur yang berbeda antara bagian pusat dengan pelapis luar, tidak termasuk tepung *confectionery* dan produk pastry dari kategori 07.2.1 dan 07.2.2) dan cokelat komposit (cokelat dengan penambahan bahan pangan lain selain tepung pati dan lemak).

Cokelat

Definisi :

Cokelat adalah produk homogen yang diperoleh dari campuran satu atau lebih bahan-bahan yaitu nib kakao, massa kakao, keik kakao, bubuk kakao termasuk bubuk kakao yang diturunkan kandungan lemaknya, dengan atau tanpa penambahan lemak kakao, dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya.

Contohnya adalah cokelat pelapis (*couverture chocolate*) yaitu cokelat yang cocok untuk tujuan pelapisan, cokelat manis (*plain*) dengan penambahan gula, cokelat pelapis susu dengan penambahan gula dan padatan susu dan yang cocok untuk tujuan pelapisan, cokelat susu dengan kandungan susu dan padatan susu yang tinggi, cokelat susu skim dengan penambahan gula dan padatan susu skim, cokelat pelapis susu skim dengan penambahan gula dan padatan susu skim dan cocok untuk tujuan pelapisan, cokelat krim dengan penambahan gula, krim dan padatan susu, meses (*vermicelli chocolate*) dengan penambahan gula dan dibentuk menjadi bentuk butiran, cokelat irisan (*flake*) dengan penambahan gula dan dibentuk menjadi irisan, meses susu dengan penambahan gula dan padatan susu dan dibentuk menjadi butiran, cokelat susu irisan dengan penambahan gula dan padatan susu dan dibentuk menjadi irisan, cokelat berperisa adalah cokelat dengan penambahan senyawa perisa.

Lemak Kakao (*Cocoa Butter*)

Definisi :

Lemak kakao (*cocoa butter*) adalah lemak yang diperoleh dari biji kakao.

*Karakteristik dasar :*

- Asam lemak bebas (sebagai asam oleat) tidak lebih dari 1,75%;
- Bahan yang tidak tersaponifikasi tidak lebih dari 0,7%, kecuali lemak kakao dari pengepresan tidak boleh lebih dari 0,35%.

Bonbon Cokelat/Permen Isi Cokelat

*Definisi :*

Bonbon coklat/permen coklat adalah produk permen yang bagian dalamnya lunak dan terbuat dari campuran cairan kental (*liquor*) kakao, susu dan sirup gula. Kandungan susu tidak lebih dari 5%.

Truffles

*Definisi :*

*Truffles* adalah produk permen yang dibuat dari campuran coklat hitam atau coklat susu dengan lemak kakao, minyak nabati dan bahan lainnya.

Tipe Eropa mengombinasikan sirup dengan bahan-bahan berbasis coklat (bubuk kakao, susu bubuk, lemak, gula, sirup glukosa dan gula invert) dan dapat ditambahkan invertase.

Tipe Swiss terbuat dari krim susu, coklat hitam dan lemak kakao dengan proporsi 30%, 60% dan 10%, kadang-kadang ditambahkan kuning telur.

KP.05

Lemak Kakao untuk Confectionery

*Definisi :*

Lemak kakao untuk *confectionery* adalah produk yang diperoleh dari pencampuran lemak kakao, padatan susu dan gula. Dapat ditambahkan bahan lain seperti rempah, garam, dan perisa.

*Karakteristik dasar :*

- Kandungan lemak kakao tidak kurang dari 20% (bk);
- Kadar lemak susu tidak kurang dari 3,5% (bk).

Cokelat Putih

*Definisi :*

Cokelat putih adalah produk padat atau semiplastis yang diperoleh dari hasil pencampuran dan penggilingan lemak kakao dengan satu atau lebih produk susu dan satu atau lebih pemanis nutritif karbohidrat dan bahan-bahan lain.

*Karakteristik dasar :*

- Kandungan lemak kakao tidak kurang dari 20%;
- Kandungan lemak susu tidak kurang dari 3,5%.

Cokelat Drop atau Chip

*Definisi :*

Cokelat drop atau chip adalah produk yang dibuat dari adonan kental coklat dan dibentuk dengan cara melewatkannya melalui *nozzle* kecil dan dijatuhkan pada ban berjalan sehingga membentuk piramid atau kubah kecil.

#### Cokelat Susu

##### *Definisi :*

Cokelat susu adalah produk yang dibuat dari campuran cairan kental cokelat, gula atau pemanis lain, lemak kakao atau lemak lain dan produk susu (susu bubuk penuh dan susu bubuk tanpa lemak). Kandungan susu tidak lebih dari 5%.

##### *Karakteristik dasar :*

- Kadar air tidak lebih dari 1,5%.

#### Cokelat Krim

##### *Definisi :*

Cokelat krim adalah cokelat dengan penambahan gula, krim dan padatan susu.

#### Cokelat Manis

##### *Definisi :*

Cokelat manis adalah produk padat atau semiplastis yang diperoleh dari proses pencampuran dan penggilingan cokelat liquor dengan satu atau lebih pemanis karbohidat nutritif. Dapat ditambahkan bahan lainnya.

##### *Karakteristik dasar :*

- Cokelat liquor tidak kurang dari 15%.

#### Bahan Pelapis Dari Kakao Manis dan Lemak Nabati

##### *Definisi :*

Bahan pelapis dari kakao manis dan lemak nabati adalah produk yang sama dengan definisi dan standar untuk cokelat manis, kecuali dalam penyiapan produk, kakao atau campuran dari kakao dan cokelat liquor digunakan dalam jumlah tertentu sehingga produk akhir mengandung tidak kurang dari 6,8% pada padatan kakao bukan-lemak (bk).

#### Cokelat Semi-Manis atau Cokelat Pahit-Manis atau Cokelat Hitam

##### *Definisi :*

Cokelat semi-manis atau cokelat pahit-manis atau cokelat hitam adalah cokelat manis yang mengandung tidak kurang dari 35% cokelat *liquor*.

#### Cokelat Isi (*Filled Chocolate*)

##### *Definisi :*

Cokelat Isi (*filled chocolate*) adalah produk yang dilapisi dengan satu atau lebih lapisan cokelat dan cokelat berperisa dimana bagian tengah dapat dibedakan dengan lapisan luarnya. Cokelat isi tidak termasuk produk tepung *confectionery*, pastri dan biskuit.

##### *Karakteristik dasar :*

- Jumlah komponen cokelat untuk pelapisan tidak kurang dari 40% dari berat total produk akhir.

#### Cokelat Tawar (*Unsweetened Chocolate*)

##### *Definisi :*

Cokelat tawar (*unsweetened chocolate*) adalah cokelat tanpa penambahan gula.

Cokelat Pelapis (*Couverture chocolate*)Definisi :

Cokelat pelapis (*couverture chocolate*) adalah cokelat dengan penambahan gula dengan atau tanpa susu atau padatan susu skim dan cocok untuk tujuan pelapisan.

Meses/Cokelat Butir/Cokelat *Vermicelli* /*Streusel*Definisi :

Meses/cokelat butir/cokelat *vermicelli* /*streusel* adalah butiran atau kepingan dari salah satu atau campuran dari nib kakao, kakao massa, kakao bubuk termasuk kakao bubuk yang dikurangi lemaknya dengan atau tanpa penambahan lemak kakao, dan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Bau, rasa dan warna normal;
- Kadar lemak kakao tidak kurang dari 12%;
- Padatan kakao tanpa lemak : meses tanpa penambahan susu tidak kurang dari 14%, meses dengan penambahan susu tidak kurang dari 3,5%.
- Total padatan kakao : meses tanpa penambahan susu tidak kurang dari 32%, meses dengan penambahan susu tidak kurang dari 20%
- Kandungan susu tidak lebih dari 5%.

KP.05

Cokelat SerpihDefinisi :

Cokelat serpih adalah cokelat dengan penambahan gula dan dibentuk menjadi serpihan.

Cokelat Susu SerpihDefinisi :

Cokelat susu serpih adalah susu dengan penambahan gula dan lemak susu dan dibentuk menjadi bentuk serpihan atau batangan.

Cokelat BerperisaDefinisi :

Cokelat berperisa adalah produk cokelat yang diberi senyawa perisa seperti kopi atau senyawa perisa lain untuk klaim sesuai dengan karakteristik organoleptik.

Karakteristik dasar :

- Kopi cokelat mengandung bubuk kopi sangrai tidak kurang dari 1,5%.

Cokelat AerasiDefinisi :

Cokelat aerasi adalah produk cokelat yang mengalami proses aerasi sehingga terbentuk rongga-rongga kecil di dalamnya.

Cokelat LaminasiDefinisi :

Cokelat laminasi adalah produk cokelat yang berlapis-lapis dibuat dengan menggunakan *roller* dan dalam kondisi plastis dipotong-potong menjadi batangan atau serpihan.

Cokelat Komposit

Definisi :

Cokelat komposit adalah produk cokelat berperisa yang ditambah dengan bahan lain yang dapat dimakan tidak termasuk tepung, pati dan lemak kecuali jika telah ada di dalam ingredien yang digunakan.

Karakteristik dasar :

- Kandungan cokelat tidak kurang dari 60%.

**05.1.5 Produk Cokelat Analog/ Pengganti Cokelat**

Meliputi produk serupa cokelat yaitu produk yang tidak berbasis cokelat tetapi memiliki karakteristik organoleptik yang sama. Contohnya *carob chips*.

Cocoa Butter Equivalent

Definisi :

*Cocoa butter equivalent* adalah lemak yang memiliki seluruh sifat fisik dan kimia lemak kakao tetapi komponen gliserida penyusunnya diturunkan dari sumber selain biji kakao. Karakter flavor tidak harus sama dengan lemak kakao. Produk ini terbuat dari lemak bukan laurat.

Contohnya adalah lemak *coberine*.

Pengganti Lemak Kakao Laurat (Lauric Cocoa Butter Replacer/ Substitute=CBS Lauric)

Definisi :

Pengganti lemak kakao laurat (*lauric cocoa butter replacer/ substitute=CBS lauric*) adalah lemak yang memiliki sifat mirip dengan lemak kakao, tetapi tidak sama dengan lemak kakao. Produk ini terutama berbasis minyak sawit dan minyak inti sawit.

Pengganti Lemak Kakao Non-Laurat (Nonlauric Cocoa Butter Replacer/ Substitute = CBS Non-Lauric)

Definisi :

Pengganti lemak kakao non-laurat (*nonlauric cocoa butter replacer/ substitute = CBS non-lauric*) adalah lemak yang kesetaraan fase lemaknya 20% hingga 25% dengan lemak kakao. Teksturnya menyerupai lilin (*waxy*).

Carob Coatings

Definisi :

*Carob coatings* adalah produk pengganti lemak cokelat yang berasal dari sejenis kacang (*locus bean*) dengan dominasi kandungan karbohidrat tetapi tidak mengandung kafein dan teobromin.

Coating Dari Lembaga Gandum Bebas Lemak (Deffated Wheat Germ Coating)

Definisi :

Coating dari lembaga gandum bebas lemak (*deffated wheat germ coating*) adalah pengganti lemak cokelat dari lembaga gandum bebas lemak yang melalui proses penyangraian dan proses spesifik lainnya.

**05.2 Kembang Gula / Permen Meliputi Kembang Gula Keras dan Lunak / Permen Keras dan Lunak, *Nougats*, dan lain-lain, Tidak Termasuk Produk Dari Kategori 05.1, 05.3, dan 05.4**

Meliputi semua produk yang mengandung gula dan pemanis lain baik nutritif maupun pemanis non nutritif dengan intensitas kemanisan tinggi. Meliputi kembang gula keras/ permen keras (05.2.1), kembang gula lunak/ permen lunak (05.2.2), dan *nougat* dan *marzipan* (05.2.3), tidak termasuk kembang gula susu / permen susu dari kategori 01.

Contohnya meliputi : Licorice; kembang gula keras/ permen keras yang terbuat dari air dan gula (*simple syrup*), pewarna dan perisa; karamel (mengandung sirup gula, lemak, pewarna dan perisa); kembang gula / permen berbasis jelly (contoh *jelly beans*, *jelly fruit* pasta dilapis dalam gula yang terbuat dari gula, gelatin, pektin, pewarna dan flavor); *pastiles* dan *lozenges* (*rolled*, *shaped* dan *filled* permen berbasis gula); nougat (hancuran kacang sangrai, gula, kakao; juga digunakan sebagai filler untuk produk cokelat); dan marzipan (pasta almond dan gula). Produk-produk tersebut dicelupkan ke pelapis cokelat atau gula; bahan pelapis ini termasuk dalam kategori 05.4. juga meliputi produk-produk spesifik oriental, seperti jelly sweet bean (yokan) dan jelly agar untuk mitsumame.

**05.2.1 Kembang Gula Keras/ Permen Keras**

Produk-produk yang diperoleh dari air dan gula (*simple syrup*), pewarna dan perisa, dengan atau tanpa bahan pengisi. Termasuk diantaranya *pastilles* dan *lozenges* (digulung, dibentuk dan kembang gula berbasis gula yang berisi)

Kembang Gula Keras/ Permen Keras / *Hard Candy* / *Boiled Sweet*

Definisi :

Kembang gula keras/permen keras / *hard candy* / *boiled sweet* adalah produk berbentuk padat yang terbuat dari gula atau pemanis bukan gula (non nutritif) dengan atau tanpa pemanis lain, sirup glukosa dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini bertekstur keras dan tidak menjadi lunak apabila dikunyah.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 3,5%.

*Pastiles*

Definisi :

*Pastiles* adalah produk *confectionery* yang mengikutsertakan gelatin selain gom arab dan sirup glukosa yang lebih banyak sehingga berpengaruh pada tekstur permen yang lebih lunak. *Pastiles* biasanya berlapis granula atau tepung gula.

*Pressed Candy/Lozenges*

Definisi :

*Pressed candy/lozenges* adalah sejenis permen yang terbuat dari tepung gula yang dibentuk menjadi pasta dengan tambahan gom, larutan gelatin atau keduanya.

Kembang Gula Isi Susu / Permen Isi Susu

*Karakteristik dasar :*

- Kandungan susu tidak lebih dari 5%.

**05.2.2 Kembang Gula Lunak/ Permen Lunak**

Termasuk produk kembang gula lunak/ permen lunak, kembang gula *chewy*/ permen *chewy* seperti karamel (mengandung sirup gula, lemak, pewarna dan perisa), kembang gula / permen berbasis jeli (contohnya *jelly bean*, paste buah jeli yang dilapisi gula, dibuat dari gula atau pemanis bukan gula (non nutritif), gelatin, pektin, pewarna dan perisa); dan licorice. Termasuk pula produk oriental seperti *yokan* (jeli kedelai manis) dan jeli agar untuk mitsumame. Dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain.

Kembang Gula Lunak / Permen Lunak

*Definisi :*

Kembang gula lunak/ permen lunak adalah kembang gula / permen yang bertekstur relatif lunak apabila dikunyah. Dapat dilapisi dengan pelapis gula atau cokelat atau bahan lainnya.

*Karakteristik dasar :*

- Kadar air tidak kurang dari 3,6% dan tidak lebih dari 7,5%.

Kembang Gula Karamel / Permen Karamel

*Definisi :*

Kembang gula karamel/ permen karamel adalah kembang gula / permen yang terbuat dengan tambahan susu lemak penuh dan sumber lemak lain dari lemak nabati atau hewani dan terjadi reaksi pencoklatan (reaksi *mailard*) pada produk. Dari teksturnya dibedakan menjadi tiga jenis yaitu lunak, medium dan keras tergantung dari suhu pendidihan. Karamel lunak biasanya digunakan untuk pelapisan *confectionery* batangan dan untuk pelapisan dengan ekstrusi.

Fudge

*Definisi :*

*Fudge* adalah kembang gula karamel / permen karamel yang memiliki tekstur lebih berpasir akibat proses kristalisasi karena kandungan gula yang lebih tinggi dari kembang gula karamel/ permen karamel.

Butterscoth

*Definisi :*

*Butterscoth* adalah kembang gula karamel / permen karamel yang hanya menggunakan *butter* sebagai sumber lemak diluar bahan dasar gula dan glukosa dan menggunakan perisa.

Licorice

*Definisi :*

*Licorice* adalah kembang gula lunak / permen lunak yang dibuat dari ekstrak tanaman licorice (*leguminoues weed*), tepung terigu, gula, sirup glukosa, gelatin, pewarna dan senyawa perisa serta air. Proses utama adalah pemanasan sampai tergelatinisasi sempurna dengan kadar air rendah, pencetakan dengan ekstruder dan pengeringan.



**Toffee****Definisi :**

Toffee adalah kembang gula / permen dengan tekstur yang keras dan agak *chewy* yang dibuat dari campuran gula, susu, butter atau lemak lain, garam, lesitin dengan atau tanpa penambahan kacang. Kandungan lemak dari permen toffee lebih rendah dari permen karamel.

**Krokant / Nugat (Praline) / Brittles****Definisi :**

Krokant / nugat (*praline*)/ *brittles* adalah kembang gula /permen sejenis toffee tetapi tidak menggunakan susu dalam formulasinya dan didominasi oleh rasa kacang (*almond, hazelnut* atau kacang tanah) yang ditambahkan pada adonan dalam bentuk hancuran agak kasar (*chopped*). Formulasi nugat dapat dimodifikasi dengan penambahan *liquor* coklat atau bubuk kakao dan lemak nabati.

**Marshmallow****Definisi :**

Marshmallow adalah kembang gula /permen lunak dan beraerasi yang dibuat dari gelatin/pektin/agar/gom arab, albumin telur, gula, glukosa dan gula invert.

**Jelly Pati (Starch Jelly)****Definisi :**

Jelly pati (*starch jelly*) adalah kembang gula /permen yang menggunakan pati (pati jagung, pati gandum atau pati lainnya) sebagai salah satu bahan selain bahan-bahan lain yang biasa digunakan untuk produk *confectionery*.

**Jelly Agar dan Gelatin****Definisi :**

Jelly agar dan gelatin adalah kembang gula jeli /permen jeli yang dibuat dari bahan dasar agar, gelatin atau pektin sehingga merupakan produk gel yang kenyal.

Jelly agar lebih keras dan menyerupai karet (*rubbery*) dari jelly gelatin tetapi tekstur jelly gelatin tergantung dari jumlah gelatin yang digunakan. Jelly pektin lebih lunak dan lebih mudah terdispersi di dalam mulut.

**Karakteristik dasar :**

- Kadar air tidak lebih dari 20%.

**Gula Kapas (Cotton Candy) / Arumanis****Definisi :**

Gula kapas (*cotton candy*) / arumanis adalah kembang gula /permen yang terbuat dari 100% gula yang dilelehkan dan diputar dengan mesin pemutar (*spin*) dimana cairan gula dilewatkan pada lubang kecil yang berputar sehingga membentuk massa seperti kapas.

**05.2.3****Nougat dan Marzipan**

Nougat diperoleh dari kacang tumbuk yang dipanggang, gula dan kakao yang dapat langsung dikonsumsi atau digunakan sebagai bahan pengisi produk coklat. Marzipan adalah produk yang terdiri dari paste almond dan gula yang dapat dibentuk dan diberi pewarna untuk langsung dikonsumsi, atau dapat digunakan sebagai bahan pengisi untuk produk coklat.

Nougat

Definisi :

*Nougat* adalah produk permen khas Perancis terbuat dari madu, putih telur, kacang dan buah kering. Nougat dapat bertekstur keras atau lunak.

Gulali

Definisi :

Gulali adalah produk yang terbuat dari gula, air dan pewarna yang dipanaskan membentuk adonan pasta atau semiplastis dan dicetak menjadi berbagai macam bentuk.

Permen Enting-Enting atau Nut Brittles

Definisi :

*Nut brittles* atau permen enting-enting adalah permen keras dengan kandungan lemak dan susu lebih rendah dari karamel yang terbuat dari gula, *butter* dan hancuran kacang.

Enting-Enting Kacang Gepuk

Definisi :

Enting-enting kacang gepuk adalah makanan ringan berbentuk lempengan padat, prisma atau bentuk lainnya, dibuat dari kacang tanah (*Arachis hypogaea* L), dan gula pasir dan atau gula merah.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 3,5%.

Raw Marzipan, Base Almond Paste

Definisi :

*Raw marzipan, base almond paste* adalah massa yang diproduksi dari almond yang diblansir, mengandung tidak lebih dari 17% air dan 35% gula, dan 10% dari keseluruhan massa adalah gula invert. Kadar minyak almond tidak kurang dari 28%, mengandung tidak lebih dari 12% komponen pahit dari almond. Tanpa penghilangan rasa pahit.

Marzipan, Almond Paste

Definisi :

*Marzipan, almond paste* adalah campuran dari *raw marzipan* dengan komposisi tidak melebihi proporsi gula. Gula dapat digantikan dengan sirup glukosa hingga 3,5% dan/atau larutan sorbitol 70% hingga 5% dari total berat *marzipan*.

### 05.3 Kembang Gula Karet / Permen Karet

Produk yang terbuat dari bahan dasar gom alami atau gom sintetis yang mengandung perisa, pemanis (nutritif atau non-nutritif), dan bahan lainnya. Meliputi *buble gum* dan produk gom.

Kembang Gula Karet/ Permen Karet

Definisi :

Kembang gula karet/ permen karet adalah produk yang terbuat dari bahan dasar gom alami (getah jelutung) atau sintetis, pemanis (nutritif atau non-nutritif), perisa dan bahan lainnya.

*Karakteristik dasar :*

- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Getah tidak kurang dari 12%.

#### 05.4 Dekorasi (Misalnya Untuk Bakery), *Topping* (Non-Buah) dan Saus Manis

Meliputi *icing* dan *frosting* siap santap untuk kue, kukis dan pie dan roti dan *flour confectionery*, dapat juga dicampur dalam produk tersebut. Termasuk juga gula dan *chocolate-based coating* untuk permen, *confections* dan bakery, seperti coating cokelat untuk bonbon dan nougat, dan *coating* gula untuk pastilles. Saus manis dan toping meliputi saus *butterscotch* untuk digunakan misalnya dalam es krim *sundaes*. Saus manis ini berbeda dengan sirup (contohnya maple, karamel dan sirup berperisa untuk *fine bakery wares ices*) dari kategori 11.4, *topping* berbasis buah dari kategori 04.1.2.8 dan saus cokelat dari kategori 05.1.2.

**KP.05**

##### *Icing*

*Definisi :*

*Icing* adalah bahan pelapis kue atau kukis yang terbuat dari bahan dasar gula, susu dan bahan lain dan lapisan membentuk massa yang keras setelah beberapa saat setelah dilapiskan.

##### *Frosting*

*Definisi :*

*Frosting* adalah bahan pelapis berbentuk krim untuk kue yang terbuat dari bahan dasar gula, susu, lemak dan bahan lain.

##### *Saus Butterscotch*

*Definisi :*

Saus *butterscotch* adalah sejenis sirup untuk dekorasi puding, *baking product* dan es krim yang terbuat dari gula, gula merah, cokelat, sirup jagung, margarin dan perisa.

##### *Saus Cokelat*

*Definisi :*

Saus coklat adalah saus yang lembut untuk dekorasi puding atau produk baking yang terbuat dari cokelat, *butter*, air dan gula.



**06.0 Serealia dan Produk Serealia yang Merupakan Produk Turunan Dari Biji Serealia, Akar dan Umbi, Kacang dan *Empulur* (Bagian dalam Batang Tanaman), Tidak Termasuk Produk Bakeri Dari Kategori 07.0 dan Tidak termasuk Kacang Dari Kategori 04.2.1 dan 04.2.2**

Meliputi berbagai bentuk serealia dan produk berbasis serealia yang belum diolah maupun telah diolah.

**06.1 Biji-Bijian Utuh, Patahan, atau Serpihan, Termasuk Beras**

Meliputi biji-bijian dan serealia utuh, berkulit serta kacang dan umbi yang belum diproses menjadi produk jadi.

Contohnya adalah barley, jagung, hops, oats, beras (diperkaya, instan atau pratanak), sorgum, kedelai dan gandum.

Biji-Bijian dan Kacang Utuh

*Definisi :*

Biji-bijian dan kacang utuh adalah biji-bijian atau serealia utuh, serta kacang baik yang berkulit atau tidak dan belum mengalami proses pengolahan .

**KP.06**

*Karakteristik dasar:*

- Biji bersih dan baik;
- Bebas dari rasa dan aroma yang tidak normal.

Gabah

*Definisi :*

Gabah adalah biji tanaman *Oryza sativa* L. yang belum dikuliti.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Beras Pecah Kulit

*Definisi :*

Beras pecah kulit adalah biji tanaman *Oryza sativa* L yang bersih dan baik, telah dikuliti dan terpisah dari sekamnya.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Beras Giling/Beras Tumbuk (Beras Sosoh)

*Definisi :*

Beras giling/beras tumbuk (beras sosoh) adalah beras yang diperoleh dari gabah hasil tanaman padi (*Oryza sativa* L) yang bersih dan baik dan telah digiling/ditumbuk, seluruh lapisan sekamnya terkelupas dan terpisah dari seluruh atau sebagian lembaga dan bekatulnya.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

#### Beras Ketan Giling

##### *Definisi :*

Beras ketan giling adalah beras yang diperoleh dari biji tanaman *Oryza sativa* L yang bersih dan baik dan telah digiling/ditumbuk, seluruh lapisan sekamnya terkelupas dan terpisah dari seluruh atau sebagian lembaga dan bekatulnya. Memiliki kecenderungan untuk lengket satu dengan lainnya setelah pemasakan, karena hampir seluruh patinya terdiri dari amilopektin.

Termasuk beras ketan hitam dan beras ketan putih.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

#### Beras Diperkaya

##### *Definisi :*

Beras diperkaya adalah beras giling yang telah mengalami penambahan zat gizi.

#### Beras Pecah Kulit Pratanak

##### *Definisi :*

Beras pecah kulit pratanak adalah beras yang diperoleh dari beras pecah kulit yang direndam dalam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna lalu dikeringkan.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

#### Beras Pratanak

##### *Definisi :*

Beras pratanak adalah beras yang diperoleh dari beras sosoh yang direndam dalam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna lalu dikeringkan.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

#### Emping Beras

##### *Definisi :*

Emping beras adalah produk beras ketan yang diperoleh dari beras ketan sosoh yang direndam dalam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna, lalu dipipihkan dan dikeringkan.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

#### Serpihan Beras Pratanak

##### *Definisi :*

Serpihan beras pratanak adalah serpihan beras sosoh yang telah direndam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna lalu dikeringkan.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

### Gandum Patah (*Cracked Wheat*)

#### Definisi :

Gandum patah (*cracked wheat*) adalah biji tanaman gandum yang mengalami pemecahan atau pemotongan, tetapi tidak termasuk gandum durum dan gandum durum merah.

#### Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 15%;
- Kehalusan : tidak kurang dari 90% lolos ayakan 8 mesh dan tidak lebih dari 20% lolos ayakan 20 mesh.

### Gandum Hancur (*Crushed Wheat*)

#### Definisi :

Gandum hancur (*crushed wheat*) adalah biji tanaman gandum yang bersih dan telah mengalami penghancuran, tetapi tidak termasuk gandum durum dan gandum durum merah.

#### Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 15%;
- Kehalusan : lebih dari 40% lolos ayakan 8 mesh dan kurang dari 50% lolos ayakan 20 mesh.

**KP.06**

### Jagung Pipil

#### Definisi :

Jagung pipil adalah biji utuh tanaman jagung yang berasal dari tanaman *Zea mays indentata* L., atau *Zea mays indurata* L., serta hasil hibridanya.

#### Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 15,5%.

### Oats

#### Definisi :

Oats adalah biji tanaman *Avena sativa* dan *Avena byzantina*.

#### Karakteristik dasar:

- Bau dan warna normal;
- Kadar air tidak lebih dari 14%.

### Jewawut (*Pearl Millet*)

#### Definisi :

Jewawut (*pearl millet*) adalah biji dari tanaman *Pennisetum americanum* L. yang utuh atau dihilangkan kulitnya. Jika perlu, biji ini bisa dikeringkan.

#### Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 13%.

### Sorgum

#### Definisi :

Sorgum adalah biji tanaman *Shorgum bicolor* (L.) Moench. baik yang utuh ataupun yang telah dihilangkan kulitnya, dan dikeringkan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Untuk biji utuh kadar tanin tidak lebih dari 0,5%;
- Untuk biji terkupas kadar tanin tidak lebih dari 0,3%.

Gaplek

*Definisi :*

Gaplek adalah produk umbi yang diperoleh dari umbi singkong yang dikeringkan baik dalam bentuk utuh, potongan maupun irisan tipis.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Sagu

*Definisi :*

Sagu adalah produk pangan yang diperoleh dari empulur batang tanaman sagu *Metroxylon sago* atau *Metroxylon rumphii*.

**06.2 Tepung dan Pati**

*Definisi :*

Tepung dan pati adalah produk dasar dari biji sereal, akar, umbi, kacang atau polong kacang serta empulur batang tanaman yang diperoleh dari proses penggilingan/penumbukan yang digunakan sebagai bahan baku/ ingredien (contohnya bahan untuk roti).

**06.2.1 Tepung**

*Definisi :*

Tepung adalah produk halus dan bersih yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji-bijian, sereal, umbi, dan empulur batang tanaman. Meliputi tepung untuk produk *confectionery*, tepung untuk roti, pastri, mi dan pasta, serta campuran berbagai jenis tepung asal sereal.

Tepung Beras

*Definisi :*

Tepung beras adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan beras (*Oryza sativa* L) yang telah maupun belum disosoh.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 11%;
- Kehalusan : tidak kurang dari 99% lolos ayakan 60 mesh, tidak kurang dari 70% lolos ayakan 80 mesh.

Tepung Beras Ketan

*Definisi :*

Tepung beras ketan adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan beras ketan (varietas putih maupun hitam). Pati beras ketan hampir seluruhnya terdiri dari amilopektin.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 11%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 99% lolos ayakan 60 mesh, tidak kurang dari 70% lolos ayakan 80 mesh.



Tepung JagungDefinisi :

Tepung jagung adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (*Zea mays* Linn) dari berbagai varietas. Termasuk tepung jagung putih dan tepung jagung kuning.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 99% lolos ayakan 60 mesh, tidak kurang dari 70% lolos ayakan 80 mesh.

Tepung Kacang Hijau Tanpa KulitDefinisi :

Tepung kacang hijau tanpa kulit adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji tanaman kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) yang sudah dihilangkan kulitnya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kehalusan: 100% tepung lolos ayakan 40 mesh, 95% lolos ayakan 60 mesh.

KP.06

Tepung Kacang Hijau UtuhDefinisi :

Tepung kacang hijau utuh adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji tanaman kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) yang belum dihilangkan kulitnya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kehalusan: 100% lolos ayakan 40 mesh, 95% lolos ayakan 60 mesh.

Tepung Kacang MerahDefinisi :

Tepung kacang merah adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji tanaman kacang merah yang sudah dihilangkan kulitnya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kehalusan: 100% lolos ayakan 40 mesh, 95% lolos ayakan 60 mesh.

Tepung Kedelai (Soybean Flour)Definisi :

Tepung kedelai adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kedelai (*Glycine max* L).

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar protein tidak kurang dari 50%.

Semolina Gandum Durum dan Tepung Gandum Durum

Definisi :

Semolina gandum durum dan tepung gandum durum adalah tepung dan semolina yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji gandum durum (*Triticum durum* Desf) yang bersih, bebas dari kulit ari dan lembaga.

Karakteristik dasar:

Tepung gandum durum :

- Kadar protein tidak kurang dari 11%;
- Kehalusan : tidak kurang dari 80% lolos ayakan 45 mesh;

Semolina gandum durum :

- Kadar air tidak lebih dari 14,5 %;
- Kadar protein tidak kurang dari 10,5%;
- Kehalusan : tidak lebih dari 79% lolos ayakan 45 mesh.

Tepung Gandum Durum Utuh dan Semolina Gandum Durum Utuh

Definisi :

Tepung gandum durum utuh dan semolina gandum durum utuh adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji gandum durum (*Triticum durum* Desf) yang bersih, tetapi masih mengandung kulit ari dan lembaga.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Untuk semolina gandum durum utuh kadar abu tidak lebih dari 2,1%;
- Kadar protein tidak kurang dari 11,5%.

Tepung Jewawut (Pearl Millet Flour)

Definisi :

Tepung jewawut (*pearl millet flour*) adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan endosperm biji *pearl millet* (*Pennisetum americanum* L.) yang telah dikupas dan dipisahkan dari lembaganya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kehalusan: tepung halus 100% lolos ayakan 32 mesh dan tepung dengan kehalusan medium 100% lolos ayakan 16 mesh.

Tepung Sorgum

Definisi :

Tepung sorgum adalah tepung yang diperoleh dari hasil penggilingan atau penumbukan endosperm biji *Shorgum bicolor* (L.) Moench yang telah dikupas dan dipisahkan dari lembaganya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 15%;
- Kadar tanin tidak lebih dari 0,3% bk;
- Kehalusan: tepung halus 100% lolos ayakan 32 mesh dan tepung dengan kehalusan medium 100% ayakan 16 mesh.

Tepung TeriguDefinisi :

Tepung terigu adalah tepung yang diperoleh dari hasil penggilingan atau penumbukan endosperma biji gandum *Triticum aestivum* (*club wheat*) dan atau *Triticum compactum* Host. Kulit ari dan lembaganya sudah dibuang sebagian.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Kehalusan tepung: tidak kurang dari 98% lolos ayakan 65 mesh;
- Kandungan zat besi (Fe) tidak kurang dari 50 mg/kg, seng (Zn) tidak kurang dari 30 mg/kg, vitamin B1 tidak kurang dari 2,5 mg/kg, B2 tidak kurang dari 4 mg/kg, asam folat tidak kurang dari 2 mg/kg;
- Kadar protein tidak kurang dari 7%.

Tepung Terigu Self-RaisingDefinisi :

Tepung terigu *self-raising* adalah tepung terigu atau tepung terigu terklorinasi atau campurannya, dengan bahan pengembang kue/*leavening agent* atau ingredien lain maupun kombinasinya.

Karakteristik dasar:

- Bila dibasahi dan dipanaskan, harus melepaskan tidak kurang dari 0,64% karbondioksida;
- Tidak boleh mengandung lebih dari 0,6% sulfat sebagai kalsium sulfat.
- Mengandung bahan pengembang kue tidak kurang dari 0,5%.

Tepung Terigu TerklorinasiDefinisi :

Tepung terigu terklorinasi adalah tepung terigu yang telah diberi perlakuan dengan klorin.

Karakteristik dasar:

- Jumlah klorin yang ditambahkan tidak lebih dari 1.500 mg/kg.

Tepung Gluten Terigu (Wheat Gluten Powder)Definisi :

Tepung gluten terigu adalah tepung yang diperoleh dari tepung terigu yang telah mengalami pemisahan sebagian besar patinya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar pati tidak lebih dari 44% (bk);
- Kadar protein tidak kurang dari 12% (bk);

Tepung Terigu dengan Penambahan ProteinDefinisi :

Tepung terigu dengan penambahan protein adalah tepung yang diperoleh dari tepung terigu dengan penambahan protein hingga kandungan nitrogen tidak kurang dari 2,7% (bk).

Tepung Terigu Utuh (*Wholemeal Wheat Flour*)

*Definisi :*

Tepung terigu utuh (*wholemeal wheat flour*) adalah tepung yang bersih dan baik, diperoleh dari gandum utuh yang bersih dan baik yang telah digiling.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 15%;
- Kadar serat kasar tidak kurang dari 2% (bk).

Tepung Kulit Ari (*Fine Bran*)

*Definisi :*

Tepung kulit ari (*fine bran*) adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kulit ari biji-bijian seperti beras, gandum, oats, dan lain-lain yang terpisah dari endospermanya dan dalam keadaan bersih dan baik, dengan tingkat kehalusan tertentu.

Tepung Singkong

*Definisi :*

Tepung singkong adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi singkong (*Manihot utilissima*) iris/parut/bubur kering. Umbi singkong yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 90% lolos ayakan 80 mesh.

Tepung Gaplek

*Definisi :*

Tepung gaplek adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan gaplek (umbi singkong kering utuh atau dipotong-potong). Umbi singkong yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.

Tepung Umbi Lainnya (Tepung Kentang, Tepung Ubi Jalar, Tepung Garut, Tepung Ganyong dan lain-lain.)

*Definisi :*

Tepung umbi lainnya (tepung kentang, tepung ubi jalar, tepung garut, tepung ganyong dan lain-lain) adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi iris/parut/bubur kering. Umbi yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.

Tepung Aren

*Definisi :*

Tepung aren adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan empulur pohon aren (*Arenga pinnata* Merr).

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kehalusan: 95% lolos ayakan 80 mesh.

Kinako

*Definisi :*

Kinako adalah tepung kedelai panggang.

Konjac Flour

*Definisi :*

Konjac flour adalah *devil's tongue jelly powder*, *konnayaku-ko*.

Maida

*Definisi :*

Maida adalah tepung gandum rafinasi.

Tepung lles-iles

06.2.2

**Pati**

*Definisi :*

Pati adalah polimer glukosa yang berada dalam bentuk granular pada bagian-bagian berbeda dari spesies tanaman tertentu, terutama biji-bijian dan umbi-umbian yang baik, bersih, dan sehat. Polimer tersebut mengandung unit anhidro- $\alpha$ -D-glukosa. Pati alami dipisahkan dengan proses yang spesifik untuk setiap jenis bahan baku. Produk ini memiliki bau, warna, dan rasa normal.

Pati Garut

*Definisi :*

Pati garut adalah pati yang diperoleh dari sari umbi garut (*Maranta arundinaceae* L).

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 16%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 100 mesh.

Pati Jagung atau Maizena

*Definisi :*

Pati jagung atau maizena adalah pati yang diperoleh dari biji jagung (*Zea mays* Linn) berbagai varietas.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 10%.

Pati Sagu

*Definisi :*

Pati sagu adalah pati yang diperoleh dari sari empulur pohon sagu (*Metroxylon* sp).

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 13% ;

Tepung Hunkwee

*Definisi :*

Tepung hunkwee adalah tepung bahan kue yang diperoleh dari pati kacang hijau (*Phaseolus radiatus*).

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Tapioka

*Definisi :*

Tapioka adalah pati yang diperoleh dari ubi kayu (*Manihot utilissima*).

Dekstrin

*Definisi :*

Dekstrin adalah produk pati yang diperoleh dari pati yang dihidrolisis dengan pemanasan kering, perlakuan asam atau enzimatis.

Pati Termodifikasi

*Definisi :*

Pati termodifikasi adalah pati yang diperoleh dari modifikasi molekuler pati baik secara fisik, kimia, enzimatis maupun genetis untuk memperoleh sifat fungsional pati yang unggul.

Pati Pragelatinisasi

*Definisi :*

Pati pragelatinisasi adalah pati yang diperoleh dari bubur pati yang dimasak, dikeringkan dan digiling. Proses pengolahan ini membuat pati pragelatinisasi dapat mengembang di dalam air dingin.

**06.3**

**Serealia Untuk Sarapan, Termasuk *Rolled Oats***

Termasuk semua jenis produk sereal sarapan siap santap, instan dan sereal panas.

Bulgur

*Definisi :*

Bulgur adalah gandum pratanak yang masih mengandung lembaga dan kulit ari, yang dapat direkonstitusi dengan pemasakan atau perendaman dalam air.

Emping Jagung (*Corn Flake*)

*Definisi :*

Emping jagung (*corn flake*) adalah produk jagung yang diperoleh dari proses gelatinisasi pati jagung dengan teknik ekstrusi, lalu dikeringkan.

Meal

*Definisi :*

*Meal* adalah produk serealia yang diperoleh dari penggilingan serealia; Produk ini dapat berupa campuran serealia.

*Meal Lembaga Gandum (Wheat Germ Meal)*

*Definisi :*

*Meal* lembaga gandum (*wheat germ meal*) adalah produk *meal* yang diperoleh dari lembaga atau embrio biji gandum, bersama dengan kulit ari dan bagian lain.

*Karakteristik dasar:*

- Kandungan lembaga tidak kurang dari 60%.

OatmealDefinisi :

*Oatmeal* adalah produk meal yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji oat dan telah dipisahkan dari kulitnya.

Karakteristik dasar:

- Kandungan lemak tidak kurang dari 5%.

Whole Maize (Corn) MealDefinisi :

*Whole maize (corn) meal* adalah produk meal yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (*Zea mays* L.) yang telah tua, belum berkecambah, sampai tingkat kehalusan tertentu. Pada persiapan penggilingan, partikel kasar dapat dipisahkan, digiling ulang, dan dikombinasi kembali dengan bahan asalnya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 15%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 10 mesh dan 45% lolos ayakan 24 mesh dan tidak kurang dari 35% lolos ayakan 65 mesh.

Degermed Maize (Corn) MealDefinisi :

*Degermed maize (corn) meal* adalah produk meal yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (*Zea mays* L.) yang telah tua, bersih dari jamur, bersih dari biji gulma dan bersih dari sereal lain, sampai tingkat kehalusan tertentu dan selanjutnya dipisahkan lembaga dan kulit ari. Pada persiapan penggilingan, partikel kasar dapat dipisahkan, digiling ulang, dan dikombinasi kembali dengan bahan asalnya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 15%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 0,85 mm dan tidak kurang dari 45% lolos ayakan 24 mesh dan tidak kurang dari 25% lolos ayakan 65 mesh.

Nasi JagungDefinisi :

Nasi jagung adalah produk jagung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kasar jagung pipil yang kemudian diolah lebih lanjut seperti memasak nasi.

Sereal Siap Saji Termasuk Sereal SarapanDefinisi :

Sereal siap saji termasuk sereal sarapan adalah produk sereal yang diperoleh dari campuran beberapa jenis sereal baik yang belum dimasak, telah dimasak sebagian, atau dimasak sempurna dengan ditambahkan bahan lain seperti : gula, malt, madu, garam, dan bahan pangan lain.

Tiwul

*Definisi :*

Tiwul adalah produk yang diperoleh dari tepung gaplek kemudian direndam dalam air dan dikukus.

Tiwul adalah makanan tradisional dapat sebagai pengganti nasi khas masyarakat Gunung Kidul, Wonogiri, Pacitan.

Degermed Maize (Corn) Grits

*Definisi :*

*Degermed maize (corn) grits* adalah produk jagung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (*Zea mays* L.) yang telah tua, bersih dari jamur, bersih dari biji gulma dan bersih dari sereal lain; sampai tingkat kehalusan tertentu dan selanjutnya dipisahkan seluruh lembaga dan kulit ari.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 15%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 9 mesh dan tidak kurang dari 20% lolos ayakan 24 mesh.

Gari

*Definisi :*

Gari adalah produk ubi kayu yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz). Proses pengolahan meliputi pengupasan, pencucian, dan pamarutan, dilanjutkan dengan fermentasi, pengepresan, fragmentasi, granulasi, pengeringan bila perlu, pengayakan dan perlakuan panas yang sesuai. Gari berbentuk tepung atau granula dengan ukuran yang bervariasi.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12%.

**06.4 Pasta dan Mi Serta Produk Sejenisnya (Misalnya *Rice Paper*, Vermiseli Beras/Bihun, Pasta Kedelai dan Mi Kedelai)**

Pasta

*Definisi :*

Pasta adalah produk yang dibuat dari meal sereal seperti semolina sebagai bahan utama dan dapat mengandung pangan sumber karbohidrat, tepung, telur, garam, dan bahan pangan lain, yang diperoleh melalui ekstrusi atau pencetakan adonan.

Termasuk mi, makaroni dan spaghetti.

Produk Sejenis Pasta

*Definisi :*

Produk sejenis adalah produk yang diperoleh dari tepung beras atau campuran tepung beras dengan tepung lain seperti tapioka. Termasuk bihun, sohun, vermiseli.



**06.4.1 Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya****Definisi :**

Produk tanpa perlakuan (misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) dan tidak dikeringkan. Produk ini ditujukan untuk dikonsumsi segera setelah proses pembuatan.

**Mi Basah Mentah****Definisi :**

Mi basah mentah adalah produk pangan yang diperoleh dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan lain, berbentuk khas mi yang diperoleh melalui proses *sheeting* dan *slittering* (belum dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan).

**Karakteristik dasar:**

- Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 35%;
- Kadar protein tidak kurang dari 8%.

**Kulit Pangsit****Definisi :**

Kulit pangsit adalah produk tepung yang diperoleh dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini berbentuk lembaran tipis, digunakan sebagai pembungkus pangsit atau siomay.

**KP.06****06.4.2 Pasta dan Mi Serta Produk Sejenis Pasta**

Produk tanpa perlakuan (misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) tetapi dikeringkan. Contohnya adalah spaghetti kering, sohon, bihun, makaroni, mi beras.

**Kuetiaw Kering****Definisi:**

Kuetiaw kering adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras, berbentuk khas kuetiaw.

**Makaroni****Definisi:**

Makaroni adalah produk pangan yang diperoleh dari adonan semolina, tepung durum, farina, tepung terigu dan kombinasinya, dengan air dan bahan pangan lain seperti putih telur, putih telur beku, tepung putih telur dan kombinasinya dengan padatan 0,5% hingga 2% dari produk akhir; bawang merah, seledri, bawang putih, daun bay; garam dan tepung gluten terigu (gom gluten). Produk dicetak menjadi berbagai bentuk dan dikeringkan.

**Karakteristik dasar:**

- Kadar air tidak lebih dari 12,5%;
- Jika tepung gluten terigu (gom gluten) ditambahkan maka kadar protein tidak lebih dari 13%;

**Produk Makaroni Diperkaya****Definisi :**

Produk makaroni diperkaya adalah makaroni yang diperkaya vitamin dan mineral.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12,5%;
- Jika tepung gluten terigu (gom gluten) ditambahkan maka kadar protein tidak lebih dari 13%;

Produk Makaroni Diperkaya dan Fortifikasi Protein

*Definisi :*

Produk makaroni diperkaya dan fortifikasi protein adalah makaroni yang diperkaya dengan vitamin dan mineral serta mengandung protein tambahan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 13 %;
- Kadar protein tidak kurang dari 20%.

Produk Makaroni Gandum Utuh

*Definisi :*

Produk makaroni gandum utuh adalah makaroni yang diperoleh dari tepung gandum utuh atau tepung gandum durum utuh. Dapat ditambahkan putih telur atau putih telur beku atau tepung putih telur 0,5% hingga 2%.

*Karakteristik dasar:*

- Jika ditambahkan tepung gluten terigu (gom gluten), maka kadar protein tidak lebih dari 13%.

Produk Makaroni Gandum dan Kedelai

*Definisi :*

Produk makaroni gandum dan kedelai adalah makaroni yang diberi tambahan tepung kedelai dengan kombinasinya bersama tepung gandum. Dapat ditambahkan putih telur atau putih telur beku atau tepung putih telur 0,5% hingga 2%.

*Karakteristik dasar:*

- Penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5%;
- Jika ditambahkan tepung gluten terigu (gom gluten) maka kadar protein total tidak lebih dari 13%.

Produk Makaroni Susu

*Definisi :*

Produk makaroni susu adalah makaroni yang menggunakan susu atau ingredien susu sebagai pelarut adonannya, dengan atau tanpa penambahan air.

Susu yang digunakan berupa susu konsentrat, susu bubuk, susu evaporasi, dan campuran butter dengan susu skim, konsentrat susu skim, susu skim evaporasi, susu bubuk tanpa lemak atau campuran dua atau lebih komponen tersebut dengan proporsi berat padatan susu tanpa lemak dalam campuran tidak lebih dari 2,275 kali berat lemak susu.

*Karakteristik dasar:*

- Total padatan susu tidak kurang dari 3,8%;
- Jika ditambahkan tepung gluten terigu (gom gluten) maka kadar protein total tidak lebih dari 13%.

Produk Makaroni Sayur*Definisi :*

Produk makaroni sayur adalah makaroni yang diberi tambahan tomat, *artichoke* (*Cynara cardunculus*), bit, wortel, atau bayam. Dapat ditambahkan putih telur atau putih telur beku atau tepung putih telur 0,5% hingga 2%.

*Karakteristik dasar:*

- Penambahan sayur tidak kurang dari 3%;
- Jika tepung gluten terigu (gom gluten) ditambahkan maka kadar protein total tidak lebih dari 13%.

Produk Makaroni Sayur yang Diperkaya*Definisi :*

Produk makaroni sayur yang diperkaya adalah makaroni yang diberi tambahan tomat, *artichoke*, bit, wortel, atau bayam dan diperkaya dengan vitamin dan mineral. Dapat ditambahkan putih telur atau putih telur beku atau tepung putih telur 0,5% hingga 2%.

*Karakteristik dasar:*

- Sayuran yang ditambahkan tidak kurang dari 3%;
- Jika ditambah tepung gluten terigu (gom gluten) maka kadar protein total tidak lebih dari 13%.

Produk Makaroni Susu Tanpa Lemak*Definisi :*

Produk makaroni susu tanpa lemak adalah makaroni yang menggunakan susu atau ingredien susu sebagai pelarut adonannya, dengan atau tanpa penambahan air.

Susu yang digunakan adalah susu bubuk tanpa lemak atau konsentrat susu skim atau campuran keduanya sebanyak 12% hingga 25% dari padatan susu tanpa lemak.

Dapat ditambahkan putih telur, putih telur beku, tepung putih telur atau campurannya 0,5% hingga 2% dari produk akhir.

*Karakteristik dasar:*

- Total padatan susu bukan-lemak 12% hingga 25%;
- Jika ditambahkan tepung gluten terigu (gom gluten) maka kadar protein total tidak lebih dari 13%.

Produk Makaroni Susu Tanpa Lemak Yang Diperkaya*Definisi :*

Produk makaroni susu tanpa lemak yang diperkaya adalah makaroni yang menggunakan susu atau ingredien susu sebagai pelarut adonannya, dengan atau tanpa penambahan air, yang diperkaya dengan vitamin dan mineral.

Dapat ditambahkan putih telur, putih telur beku, tepung putih telur atau campurannya 0,5% hingga 2% dari produk akhir.

*Karakteristik dasar:*

- Total padatan susu bukan-lemak 12% hingga 25%;
- Jika ditambahkan tepung gluten terigu (gom gluten) maka kadar protein total tidak lebih dari 13%.

Produk Mi yang Diperkaya

*Definisi :*

Produk mi yang diperkaya adalah mi yang diperkaya dengan vitamin dan mineral.

Produk Mi Gandum dan Kedelai

*Definisi :*

Produk mi gandum dan kedelai adalah mi dengan penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5% dengan kombinasinya bersama tepung gandum.

*Karakteristik dasar:*

- Dengan tambahan tepung gluten terigu (gom gluten), kadar protein total lemak tidak lebih 13%.

Produk Mi Sayur

*Definisi :*

Produk mi sayur adalah mi yang dapat diberi tambahan tomat, *artichoke*, bit, wortel, bayam atau sayur lainnya.

*Karakteristik dasar:*

- Tomat, *artichoke*, bit, wortel, bayam atau sayur lainnya tidak kurang dari 3%.

Produk Mi Sayur yang Diperkaya

*Definisi :*

Produk mi sayur yang diperkaya adalah mi yang dapat diberi tambahan tomat, *artichoke*, bit, wortel, bayam atau sayur lainnya dan diperkaya dengan vitamin dan mineral.

*Karakteristik dasar:*

- Tomat, *artichoke*, bit, wortel, bayam atau sayuran lainnya tidak kurang dari 3%.

Sohun

*Definisi :*

Sohun adalah produk kering yang diperoleh dari tepung ubi kayu.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14,5%.

**06.4.3**

**Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis**

Produk yang telah mengalami perlakuan (misalnya dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan). Tidak termasuk mi diet diabetes dari kategori 13.3.

Bihun

*Definisi:*

Bihun adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 13%.

Makaroni*Definisi:*

Makaroni adalah produk pangan yang diperoleh dari adonan semolina, tepung durum, farina, tepung terigu dan kombinasinya, dengan air dan bahan pangan lain seperti putih telur, putih telur beku, tepung putih telur dan kombinasinya 0,5% hingga 2% dari produk akhir; bawang merah, seledri, bawang putih, daun bay; garam dan tepung gluten terigu (gom gluten). Produk dicetak menjadi berbagai bentuk dan dikeringkan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12,5%;
- Jika tepung gluten terigu (gom gluten) ditambahkan maka kadar protein tidak lebih dari 13%.

Mi Kering Gandum*Definisi:*

Mi kering gandum adalah produk pangan kering yang diperoleh dari campuran tepung terigu dengan penambahan bahan lain dan telah mengalami pengeringan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 10%.

Mi Kering Lainnya*Definisi :*

Mi kering lainnya adalah produk pangan kering yang diperoleh dari campuran selain tepung terigu seperti tepung jagung, ubi jalar dan lain-lain, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan telah mengalami pengeringan.

Bihun Instan*Definisi :*

Bihun instan adalah produk bihun kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Bihun instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 3 menit.

Kuetiaw Instan*Definisi :*

Kuetiaw instan adalah kuetiaw kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Kuetiaw instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.

Makaroni Instan*Definisi :*

Makaroni instan adalah makaroni kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Makaroni instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.

Mi Basah Matang

*Definisi :*

Mi basah matang adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang telah mengalami pengukusan atau perebusan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 35%.

Mi Instan

*Definisi :*

Mi instan adalah produk yang diperoleh dari tepung terigu dengan atau tanpa campuran bahan pangan lain, dikukus, digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 8%.

Mi Instan Lainnya

*Definisi :*

Mi instan lainnya adalah produk yang diperoleh dari campuran selain tepung terigu seperti tepung jagung, ubi jalar dan lainnya, dengan penambahan bahan pangan lain, dikukus, digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.

Nasi Instan

*Definisi :*

Nasi instan adalah produk nasi instan yang hanya mengandung bumbu dan tidak mengandung kacang, daging, sayur dan bahan pangan lainnya.

Bubur Sereal Instan

**06.5 Makanan Pencuci Mulut Berbasis Sereal dan Pati (Misalnya Puding Nasi, Puding Tapioka)**

Produk makanan pencuci mulut mengandung sereal, pati atau biji-bijian sebagai ingredien utama. Juga termasuk bahan pengisi untuk makanan pencuci mulut yang berbasis sereal atau pati.

Malaysian Custard Powder

*Definisi :*

*Malaysian custard powder* adalah tepung yang dibuat dari campuran tapioka, pati jagung atau pati sagu, dengan maupun tanpa bahan lain.

Dango

*Definisi :*

Dango adalah *dumpling* tepung nasi

Musipan

*Definisi :*

*Musipan* adalah makanan pencuci mulut yang dibuat dari adonan tepung terigu yang dikukus dan difermentasi dengan kamir.

Nagamishi

*Definisi :*

Nagamishi adalah makanan pencuci mulut berupa puding berpati.

Puding Nasi

Puding Tapioka

Tape Beras Ketan

Tape Singkong

Brem

**06.6 Tepung Bumbu (Misalnya Untuk Melapisi Permukaan Ikan atau Daging Ayam)**

Tepung Bumbu

*Definisi :*

Tepung bumbu adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran sereal atau biji-bijian yang jika dikombinasikan dengan bahan lain dapat digunakan sebagai pelapis ikan, daging unggas, dan pangan lainnya. Tidak termasuk adonan (contohnya untuk produk bakeri) dari kategori 07.1.4 dan premiks untuk roti dari 07.1.6 atau premiks untuk kue dari 07.2.3.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12%.

**06.7 Kue Beras**

Kue beras dibuat dari beras utuh maupun ditumbuk yang direndam, ditiriskan, dikukus, dan dibentuk menjadi bentuk kue.

Dodol/ Jenang / Gelamai

*Definisi :*

Dodol/jenang /gelamai adalah produk pangan yang diperoleh dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 20%.

Wajik/ Wajit

*Definisi :*

Wajik/wajit adalah produk pangan semi basah hasil pengolahan beras ketan, gula dan santan kelapa.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 30%;
- Kadar gula (dihitung sebagai sukrosa) tidak kurang dari 15%.

Kue Mochi

*Definisi :*

Kue *mochi* merupakan produk khas Jepang.

Kue Teuck

*Definisi :*

Kue *teuck* merupakan produk khas Korea.

Nagasari

*Definisi :*

Nagasari adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula pasir, daun pandan dan bahan lainnya hingga membentuk adonan kental. Adonan kemudian diisi dengan seiris pisang, dibungkus dengan daun pisang atau lainnya dan dikukus hingga matang.

Putu Ayu

*Definisi :*

Putu ayu adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air, air daun suji, gula merah, dan bahan lainnya hingga membentuk adonan kemudian disaring dengan saringan kawat sehingga menjadi bentuk butiran dan dicampur kelapa parut serta garam. Campuran tersebut kemudian dicetak dan dikukus hingga matang.

Kue Putu

Putu Mayang

Kue Mangkok

*Definisi :*

Kue mangkok adalah produk roti kukus berbentuk mangkok yang dibuat dari tepung beras yang terlebih dahulu difermentasi dengan ragi atau air soda atau tape.

Jongkong Kelapa Muda

*Definisi :*

Jongkong kelapa muda adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras dalam bentuk adonan, dimasak, dibungkus bersama daun pandan, gula merah, daging buah kelapa dan santan dengan daun pisang atau lainnya dan dikukus hingga matang.

Talam Ebi

*Definisi :*

Talam ebi adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula dan bahan lainnya hingga membentuk adonan. Adonan terdiri dari 2 lapisan, dicetak, dikukus dan diberi taburan ebi di atasnya.

Kue Lapis Beras

*Definisi :*

Kue lapis beras adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan tepung sagu, santan, gula pasir, dan bahan lainnya hingga membentuk adonan. Adonan dibagi menjadi beberapa



bagian yang berbeda warna, dicetak didalam loyang, dikukus dengan beberapa tahap pelapisan.

#### Juadah Kering/Mayang Papan

##### *Definisi :*

Juadah kering/mayang papan adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang telah disanggrai dan digoreng hingga matang. Pelapis juadah dibuat dari campuran air, gula merah/gula palem, gula pasir, vanili, durian dan bahan lainnya yang dimasak sampai kental. Juadah kemudian dimasukkan ke dalamnya, diaduk cepat sampai gula menempel pada juadah.

#### Petah

##### *Definisi :*

Petah adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air, campuran air daun suji dan air kapur sirih dan bahan lainnya hingga matang dan kental. Adonan kemudian dituang dalam loyang, dikukus hingga matang dan dipotong menurut selera. Petah disajikan dengan saus yang dibuat dari santan yang direbus sampai matang.

#### Amparan Tatak Pisang

##### *Definisi :*

Amparan tatak pisang adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dibuat dari pencampuran dengan santan, gula, garam dan pisang yang telah dipotong-potong kemudian dikukus. Pada lapisan atasnya dituang campuran tepung beras, santan kental, gula, garam dan vanili dan dikukus kemabli hingga matang.

#### Lampu-Lampu

##### *Definisi :*

Lampu-lampu adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air daun suji dan daun pandan, santan kental hingga menjadi adonan. Gula dan air dididihkan dan dimasukkan dalam takir, dituangi dengan adonan dan dikukus sampai matang.

#### Pisang Hijau

##### *Definisi :*

Pisang hijau adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula, air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

#### Temo Coe

##### *Definisi :*

Temo coe adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan yang dimasak dengan santan, gula dan wijen.

#### Lemper Ayam

##### *Definisi :*

Lemper ayam adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam, dan dibungkus dengan daun pisang atau lainnya. Dapat disajikan langsung, dipanggang atau dikukus kembali.

Semar Mendem

*Definisi :*

Semar mendem adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam dan dibungkus dengan selembar dadar telur tipis.

Jadah Manten

*Definisi :*

Jadah manten adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam, dibentuk bulat telur, dibungkus dengan selembar dadar telur tipis dan dipanggang diatas bara api sambil dioles dengan santan kental.

Lepet Ketan

*Definisi :*

Lepet ketan adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang direndam dalam air, ditiriskan dan dicampur dengan kelapa parut, kacang tolo serta bahan lainnya. Campuran tersebut kemudian dimasukkan dalam helai daun kelapa yang telah digulung membentuk cerobong, ditutup rapat, diikat dengan tali dan dimasak dalam air mendidih sampai matang. Setelah ditiriskan, tali pengikat dapat dibuka.

Kue Ku

*Definisi :*

Kue ku adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras ketan putih yang dimasak dengan santan, gula pasir dan bahan lainnya hingga membentuk adonan, dibentuk menjadi kulit tipis yang di dalamnya diisi dengan kacang hijau, kentang atau bahan pangan lainnya kemudian dicetak dan dikukus hingga matang.

Legondo

*Definisi :*

Legondo adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dimasak dengan gula pasir, santan, pandan dan bahan pangan lainnya hingga membentuk adonan. Adonan kemudian diisi dengan potongan pisang, dibungkus dengan daun pisang, diikat dan dikukus hingga matang.

Onde-Onde

*Definisi :*

Onde-onde adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan putih yang dimasak dengan gula, tepung sagu, santan dan bahan lainnya hingga membentuk adonan. Adonan dibentuk bulat dengan isian kacang hijau atau bahan lainnya, ditaburi wijen pada kulitnya dan digoreng hingga matang.

Seri Muka

*Definisi :*

Seri muka adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus bersama dengan santan, gula pasir dan bahan lainnya, dicetak kedalam loyang dan diatasnya ditambahkan adonan putih telur, gula pasir, air daun suji dan santan kemudian dikukus kembali.

Kekicak/Gegicak*Definisi :*

Kekicak/gegicak adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan putih yang dimasak dengan air kapur sirih hingga membentuk adonan licin, dibentuk bulatan kecil, dalam loyang, bagian tengah dilubangi kemudian dikukus hingga matang. Kekicak disajikan dengan taburan parutan kelapa muda dan saus gula merah.

Lalampa*Definisi :*

Lalampa adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus bersama santan hingga matang kemudian dibungkus dengan daun pisang atau lainnya dengan isian ikan tongkol kemudian dipanggang hingga matang.

Katrisolo*Definisi :*

Katrisolo adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus dengan santan kental, daun pandan, garam dan bahan lainnya. Setelah beras ketan putih dalam loyang cukup panas, tuangkan kocokan tepung, gula, tepung beras dan dikukus hingga matang. Dapat dipotong sesuai selera.

KP.06

Eko Tukir*Definisi :*

Eko tukir adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus dengan santan, dengan penambahan bawang merah, merica dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Lapek Bugis*Definisi :*

Lapek bugis adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras ketan hitam dan tepung ketan hitam yang dimasak dengan santan sebagai adonan utama. Adonan isi dibuat dari kelapa parut, gula pasir, vanili dan bahan lainnya yang dimasak sampai kelapa matang. Adonan utama yang telah diisi dengan adonan isi, diberi kuah santan kelapa matang, dibungkus dengan daun pisang atau lainnya dan dikukus.

Lamang*Definisi :*

Lamang adalah kue berbahan dasar beras dengan penambahan santan, garam dengan atau tanpa bahan lain, dimasukkan kedalam bambu yang berlapis daun pisang muda dan dibakar.

Kue Berbahan Dasar Beras Lainnya*Definisi :*

Kue berbahan dasar beras lainnya adalah kue yang berbahan dasar beras dan beras ketan baik dalam bentuk utuh maupun tepung. Contohnya : uli, buras, lontong, arem-arem, lupis, gendar, wingko, yangko, krasikan, dan lainnya.

**06.8 Produk-Produk Kedelai**

Termasuk kedelai kering dan kedelai beku, kedelai yang digoreng atau dimasak. Tidak termasuk produk kedelai dari kategori 12.9 dan 12.10 serta formula kedelai untuk bayi dari kategori 13.3.

**06.8.1 Minuman kedelai**

Produk dibuat dari kedelai kering yang direndam dalam air, digiling, ditambahkan air, direbus dan disaring. Minuman kedelai dapat dikonsumsi langsung atau digunakan sebagai bahan dari protein kedelai lainnya seperti tahu dari kategori 06.8.3 dan lapisan tipis cairan kedelai dari kategori 06.8.2.

Sari Kedelai

*Definisi :*

Sari kedelai adalah produk emulsi yang diekstrak dari kacang kedelai yang telah direbus dan digiling dengan penambahan air.

**06.8.2 Lapisan Tipis Cairan Kedelai**

Lapisan terbentuk pada permukaan cairan kedelai yang direbus, lapisan diangkat kemudian dikeringkan. Dapat digoreng dengan metode "lemak-penuh" atau dilembutkan dalam air sebelum digunakan pada sup atau produk pangan "*poached*". Dikenal sebagai *fuzhu* atau *yuba*.

Kembang Tahu

*Definisi :*

Kembang tahu adalah produk berupa lapisan tipis kering yang diperoleh dari pemanasan cairan yang didapat dari kedelai yang digiling dengan penambahan air.

**06.8.3 Tahu Segar**

Tahu

*Definisi :*

Tahu adalah produk berupa padatan yang dibuat melalui proses pengolahan kedelai (*Glycine max* L.) dengan cara mengekstrak cairan dan mengendapkan proteinnya dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Tahu dapat memiliki tekstur yang beragam (seperti lembut, semi keras dan keras).

*Karakteristik dasar:*

- Bau dan rasa normal;
- Kadar protein tidak kurang dari 9%.

**06.8.4 Tahu Semi Kering**

Tahu yang telah dipres selama proses pencetakan sehingga sebagian airnya telah dikeluarkan, namun tidak sepenuhnya kering (seperti pada kategori 06.8.5). Tahu semi-kering umumnya memiliki kadar air 62% dan memiliki tekstur yang kenyal.

**06.8.4.1 Tahu Semi-Kering Yang Diolah Dengan Saus Kental**

Tahu semi kering umumnya menyerap saus, sehingga mendapat tekstur aslinya.

**06.8.4.2 Tahu Semi-Kering Yang Digoreng *Deep-Fried***

Tahu ini dapat langsung dikonsumsi atau dimasak lagi (contohnya dengan direndam dalam saus) setelah penggorengan.

Tahu Sumedang

Tahu untuk Tahu Isi

**06.8.4.3 Tahu semi-kering, selain dari kategori 06.8.4.1 dan 06.8.4.2**

Tahu semi kering disiapkan selain dari merendam dalam saus kental (contohnya miso) atau dengan proses penggorengan *deep fried*. Termasuk produk panggang dan produk hancuran yang dapat dikombinasikan dengan ingredien lain (contohnya untuk membuat *patty* atau *loaf*).

**06.8.5 Tahu Kering**

Tahu yang seluruh kandungan airnya telah dikeluarkan. Dapat direkonstitusi dengan air atau saus untuk dapat dikonsumsi, atau dapat digunakan secara langsung dalam sebuah masakan. Selain itu dapat pula digoreng *deep fried* atau direndam dalam saus.

**06.8.6 Kedelai Fermentasi (Contohnya Nato)**

Produk yang diolah dari kedelai yang telah diuapkan dan difermentasi dengan suatu starter khusus (jenis fungi). Kacang-kacang utuh yang lembut terbungkus dengan polimer yang lengket dan kental, dan memiliki aroma yang khas.

*Douchi*

Produk khas Cina.

Nato

*Definisi :*

Nato adalah produk kedelai yang diperoleh dari fermentasi kedelai yang berpenampakan *slimy*, dengan aroma khas dan rasa manis.

Tempe

*Definisi :*

Tempe kedelai adalah produk kedelai yang diperoleh dari fermentasi biji kedelai tertentu dengan menggunakan kapang *Rhizopus* sp, produk ini berbentuk padatan kompak dan berbau khas serta berwarna putih atau sedikit keabu-abuan.

Tauco

*Definisi :*

Tauco adalah produk kedelai yang diperoleh dari kacang kedelai hasil fermentasi kacang kedelai dalam larutan garam, berbau khas dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya.

*Karakteristik dasar:*

- Bau, rasa dan warna normal.

**06.8.7 Tahu Fermentasi (Contohnya Keju Kedelai)**

Produk ini dibuat dari *curd* kedelai dengan proses fermentasi hingga terbentuk massa yang lembut. Memiliki flavor khas, bisa berwarna merah, kuning beras dan hijau abu-abu.

**07.0 Produk Bakeri**

Termasuk kategori roti dan produk bakeri tawar dari kategori 07.1 dan produk bakeri istimewa yang manis, asin maupun gurih dari kategori 07.2.

**07.1 Roti dan Produk Bakeri Tawar dan Premiks**

Termasuk semua jenis produk bakeri tawar dan produk turunan roti.

**07.1.1 Roti dan Roti Kadet (Roll)**

Termasuk roti dan roti khusus yang difermentasi dengan ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang.

Contohnya meliputi roti putih, roti *rye*, roti *pumpernickel*, roti kismis, roti *malt*, *roll* burger, *roll* gandum utuh, *roll* susu dan roti soda.

RotiDefinisi :

Roti adalah produk pangan yang diperoleh dengan memanggang adonan yang diperoleh dari tepung terigu, air dengan atau tanpa campuran tepung lain, lemak dan bahan lainnya yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang dan atau bahan pengembang lain.

**07.1.1.1 Roti Yang Dikembangkan Dengan Kamir dan Roti Istimewa**

Termasuk semua jenis produk produk bakeri tidak manis dan produk turunan roti. Contohnya meliputi roti putih, roti *rye*, roti *pumpernickel*, roti kismis, roti gandum-penuh, *pain courant francais*, roti malt, roti kadet burger, roti kadet gandum-penuh, dan roti kadet susu.

**KP.07**Roti Buah/Roti KismisDefinisi :

Roti buah/roti kismis adalah produk roti dengan atau tanpa rempah, dengan penambahan buah kering, misalnya kismis. Mengandung buah kering atau kismis tidak kurang dari 10% jumlah adonan.

Roti DiperkayaDefinisi :

Roti diperkaya adalah produk roti yang diperkaya dengan vitamin atau mineral tertentu.

Roti Kadet (Roll)Definisi :

Roti kadet (*roll*) adalah adalah produk roti yang dibuat untuk membuat roti lapis (*sandwich*) atau untuk membuat roti isi (*burger*).

Roti TawarDefinisi :

Roti tawar adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang dan atau bahan pengembang lain.

Roti Putih

Definisi :

Roti putih adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung gandum (sosoh penuh) dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang.

Roti Tawar Kupas

Definisi :

Roti tawar kupas adalah roti tawar yang telah dikupas seluruh bagian kulitnya.

Roti Susu, Roll Susu, Bun Susu

Definisi :

Roti susu, *roll* susu, *bun* susu adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu atau tepung terigu utuh, atau campurannya, padatan susu bukan lemak, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang dan atau bahan pengembang lain. Mengandung padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 4% dari jumlah terigu.

Roti Wheat-Germ

Definisi :

Roti *wheat-germ* adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung *wheat germ* (tepung lembaga gandum), lemak, air dan tepung terigu atau tepung terigu utuh atau campurannya yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang dan atau bahan pengembang lain. Kandungan tepung *wheat germ* tidak kurang dari 5%.

Roti Meal

Definisi :

Roti *meal* adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung sereal (meal) atau campuran tepung *meal* atau tepung terigu yang mengandung tidak kurang dari 60% tepung *meal*, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang dan atau bahan pengembang lain.

Roti Meal Utuh (Whole Meal)

Definisi :

Roti meal utuh (*whole meal*) adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung sereal (*meal*) utuh, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang dan atau bahan pengembang lain.

Roti Gandum Utuh (Whole Wheat)

Definisi :

Roti gandum utuh (*whole wheat*) adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung gandum utuh, atau campuran tepung terigu dengan bagian kulit gandum dengan komposisi menyerupai tepung gandum utuh, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang dan atau bahan pengembang lain. Tepung terigu yang digunakan berasal dari gandum utuh.



Roti RyeDefinisi :

Roti *rye* adalah produk roti yang adonannya terbuat dari campuran tepung rye dan tepung terigu, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang dan atau bahan pengembang lain. Tepung rye tidak lebih dari 70% tepung terigu.

Roti PumpernickelDefinisi :

Roti *pumpernickel* adalah produk roti yang adonannya terbuat dari campuran tepung terigu, tepung *cornmeal*, tepung rye, dengan penambahan rempah *fennel* atau biji jinten (*caraway*), lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang dan atau bahan pengembang lain.

**07.1.1.2 Roti Soda**Roti SodaDefinisi :

Roti soda adalah produk roti yang dibuat dengan bahan pengembang selain ragi (kamir) yaitu senyawa pengembang kimia seperti *baking powder* atau *baking soda*, juga disebut sebagai *quickbread*.

**07.1.2 Krekers, Tidak Termasuk Krekers Manis**

Istilah krekers digunakan untuk produk bakeri tipis, renyah yang dibuat dari adonan yang tidak manis. Tidak termasuk krekers yang berperisa (misalnya krekers keju) yang dikonsumsi sebagai makanan ringan dari kategori 15.1.

KrekersDefinisi :

Krekers adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan terigu, air, yang kemudian difermentasi maupun tidak, berbentuk pipih, memiliki rasa yang lebih mengarah ke rasa asin dan renyah, serta melalui proses laminasi (*sheeting*) berlapis-lapis kemudian dipanggang sehingga bila dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 5%

Krekers KrimDefinisi :

Krekers krim adalah jenis krekers fermentasi yang pada proses laminasinya menggunakan *cracker dust* di antara lapisan-lapisannya.

Krekers SandwichDefinisi :

Krekers sandwich adalah jenis krekers dengan menggunakan krim filling (rasa keju, rasa coklat, rasa buah, dan lain-lain) sedikitnya terdiri dari 2 (dua) keping krekers.

MalkistDefinisi :

Malkist adalah krekers krim yang permukaannya ditaburi gula.

Water Biscuit

Definisi :

*Water biscuit* adalah jenis krekers non-fermentasi yang pada proses laminasinya tidak menggunakan *cracker dust*, lemak atau pengisi apapun di antara lapisan-lapisannya.

Krekers Soda

Definisi :

Krekers soda adalah produk bakeri tipis, renyah dan tidak manis yang adonannya terbuat dari tepung terigu dan air yang dibuat dengan bahan pengembang selain ragi (kamir) yaitu senyawa pengembang kimia seperti *baking powder* atau *baking soda*, dan melalui proses laminasi berlapis-lapis lalu dipanggang sehingga ada rongga didalamnya.

Krekers Gurih (*Savoury Cracker*), *Snack Cracker*

Definisi :

Krekers gurih (*savoury cracker*), *snack cracker* adalah jenis krekers sedikit manis atau asin, yang pada proses pembuatannya menggunakan enzim, sehingga memiliki tekstur yang berongga, sangat renyah dan produk akhirnya dapat divariasikan dengan disemprot minyak, perisa, garam maupun gula.

**07.1.3 Produk Bakeri Tawar Lainnya (Misalnya Bagel, Pita, Muffin Inggris)**

Termasuk semua produk bakeri tawar lainnya seperti roti tepung jagung, tepung garut atau tepung lain dan biskuit<sup>4</sup>. Tidak termasuk biskuit diet diabetes dari kategori 13.3.

Biskuit<sup>4</sup>

Definisi :

Biskuit<sup>4</sup> adalah sejenis roti soda atau *shortened bread* atau *quickbread* yang adonannya terbuat dari tepung terigu, mentega/margarin, telur, susu dan sedikit gula pasir. Biskuit<sup>4</sup> berukuran kecil, ringan, berserpih (*flaky*) dengan *crust* (kulit) berwarna emas.

Bagel

Definisi :

Bagel adalah sejenis roti berbentuk cincin dengan tekstur liat dan padat dengan rasa tawar yang adonannya dapat dibuat dari tepung terigu atau rye. Bagel juga dapat ditambah dengan kismis dan buah kecil atau kacang, bahkan sayur, bawang, *poppy seed* dan sebagainya.

Roti Pita

Definisi :

Roti pita adalah roti berbentuk lingkaran atau oval dan relatif tipis (pipih), lembut, dan bagian tengahnya berongga.

---

<sup>4</sup> biskuit yang dimaksud disini adalah roti *shortening* yang dibuat dengan baking powder atau baking soda, bukan biskuit<sup>5</sup> seperti dalam pengertian di Indonesia atau Inggris yang dalam kategori Codex dikelompokkan ke dalam kukis (*cookies*) atau krekers manis yang masuk kategori 07.2.1.

<sup>5</sup> biskuit disini adalah biskuit seperti dalam pengertian di Indonesia atau Inggris yang dalam kategori Codex dikelompokkan ke dalam kukis (*cookies*) atau krekers manis dan bukan biskuit yang dimasukkan pada kategori 07.1.3

Muffin Inggris (*English Muffin*)Definisi :

Muffin inggris (*english muffin*) adalah sejenis roti yang menggunakan kamir sebagai senyawa pengembang, dibentuk bulat dimasak diatas pemanggang lalu dibelah dua. Permukaannya datar dengan warna kecoklatan di bagian luar dan berpori di dalamnya.

#### 07.1.4 **Produk Serupa Roti Termasuk Roti Untuk Isi (*Stuffing*) dan Tepung Roti, Tepung Panir**

Termasuk produk berbasis roti seperti "*crouton*", roti untuk *stuffing*, dan premiks *stuffing* serta adonan biskuit. Premiks untuk roti tidak termasuk di sini.

*Crouton*Definisi :

*Crouton* adalah potongan roti tawar berbentuk kubus yang dioles mentega lalu dipanggang pada suhu kurang lebih 400°F selama 10 hingga 15 menit. Pada umumnya disajikan bersama sup.

Tepung PanirDefinisi :

Tepung panir adalah produk yang diperoleh dari roti tawar yang dikeringkan dengan oven lalu digiling. Digunakan untuk menyalut bahan pangan lain untuk digoreng.

KP.07

*Bread Crumb*Definisi :

*Bread crumb* adalah serpihan roti berukuran kasar (lebih kasar dari tepung panir) untuk menyalut bahan pangan lain dengan formulasi yang sesuai peruntukannya.

Roti Untuk *Stuffing*Definisi :

Roti untuk *stuffing* adalah semacam *crouton* yang digunakan untuk mengisi karkas kalkun/karkas unggas atau karkas lain untuk dipanggang.

Premiks Untuk *Stuffing*Definisi :

Premiks untuk *stuffing* adalah campuran tepung dan bahan pangan dan tambahan pangan lain untuk pembuatan roti untuk *stuffing*.

Adonan Biskuit<sup>4</sup>Definisi :

Adonan biskuit<sup>4</sup> adalah adonan siap panggang untuk membuat biskuit seperti dimaksud dalam kategori 07.1.3.

#### 07.1.5 **Roti dan *Bun* Kukus**

Produk roti oriental/bergaya Asia yang diperoleh dengan cara pengukusan adonan beras atau terigu yang dikembangkan.

MantaoDefinisi :

Mantao adalah produk roti kukus tanpa isi.

Bakpao / Pao

Definisi :

Bakpao / pao adalah produk roti kukus yang diisi dengan daging atau kacang tumbuk.

Apem

Definisi :

Apem adalah roti kukus berbentuk lingkaran yang dibuat dari tepung beras dan gula merah/aren yang terlebih dahulu difermentasi dengan ragi.

Bolu Kukus

Definisi :

Bolu kukus adalah produk bakeri kukus berbentuk mangkok yang dibuat dari tepung terigu yang terlebih dahulu difermentasi dengan ragi atau tape atau dengan penambahan bahan pengembang.

Bun Kukus

Definisi :

Bun kukus adalah roti oriental yang diperoleh dari dari tepung terigu atau tepung beras yang diolah dengan pengukusan. Dengan atau tanpa isi (daging, jam).

Baozi atau Bao

Huajuan

Manjyu

**07.1.6 Premiks Untuk Roti Tawar Dan Produk Bakeri Tawar**

Termasuk semua campuran bahan kering yang bisa ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk produk bakeri dari kategori 07.1.1 , 07.1.2, 07.1.3, 07.1.4 dan 07.1.5.

Premiks Untuk Roti Tawar Dan Produk Bakeri Tawar

Definisi :

Premiks untuk roti dan produk bakeri tawar adalah campuran bahan kering yang bisa ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk produk bakeri dari kategori 07.1.1, 07.1.2, 07.1.3, 07.1.4 dan 07.1.5.

**07.2 Produk Bakeri Istimewa (Manis, Asin, Gurih)**

**07.2.1 Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau Custard, Vla)**

Keik, kukis dan pai (isi buah atau *custard, vla*) adalah produk yang serupa kukis yang dapat digunakan sebagai hidangan penutup atau pencuci mulut. Termasuk diantaranya : keik mentega, keik keju, bar sereal isi buah, keik *pound*, keik *moist (namagashi)*, keik *western*, keik bulan, keik *spons*, keik isi buah (misalnya pai apel), kukis *oatmeal*, kukis gula, dan biskuit British.

Keik (Cake), Kukis (Cookies) dan Pai (Pie)Definisi :

Keik (*cake*), kukis (*cookies*) dan pai (*pie*) adalah produk bakeri yang dapat digunakan sebagai hidangan penutup atau pencuci mulut.

Keik (Cake)Definisi :

Keik (*cake*) adalah produk bakeri manis yang dibuat dari adonan yang terdiri dari tepung terigu, gula, telur, perisa dan *baking soda* atau *baking powder* sebagai bahan pengembang. Adonan umumnya dituang ke dalam cetakan untuk dipanggang sampai bagian luarnya keras membentuk *crust*.

Keik Mentega (Butter Cake)Definisi :

Keik mentega (*butter cake*) adalah keik yang mengandung mentega atau lemak lainnya (*margarin*, *shortening*), berperisa, dengan tekstur dan volume yang baik. Keik mentega merupakan bentuk pengembangan dari *pound cake*. Keik mentega dapat juga ditambah dengan taburan gula, *frosting (icing)*, kacang dan sebagainya.

Keik Keju (Cheese Cake)Definisi :

Keik keju (*cheese cake*) adalah keik yang diisi dengan keju krim (*cream cheese*), keju cottage atau keju *ricotta* yang dicampur dengan telur, gula, dan perisa lainnya. Kulitnya dapat dibuat dari gilingan krekers, kacang atau pastri.

KP.07

Keik Pound (Pound Cake Atau Quatre Quarts)Definisi :

Keik *pound* (*pound cake* atau *quatre quarts*) adalah keik yang dibuat dari 1 pound (lbs=454 g) tepung terigu, 1 pound gula, 1 pound mentega dan 1 pound telur.

Pai ApelBiskuit<sup>5</sup> (Manis) atau Kukis Atau Sweet CrackersDefinisi :

Biskuit (manis) atau kukis atau *sweet crackers* adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari lemak dan bahan pengembang dengan atau tanpa bahan pangan lainnya.

Termasuk *snack biscuit* atau biskuit yang bentuknya kecil.

Karakteristik dasar :

- Rasa dan warna normal;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Biskuit<sup>5</sup> MarieDefinisi :

Biskuit<sup>5</sup> marie adalah sejenis biskuit<sup>5</sup> manis dengan penambahan perisa khas marie, dibuat dari tepung terigu dan air atau susu.

Biskuit<sup>5</sup> Marie Salut

*Definisi :*

Biskuit<sup>5</sup> marie salut adalah biskuit<sup>5</sup> marie yang diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.

Roti Bagelen

*Definisi :*

Roti bagelen adalah biskuit<sup>5</sup> manis yang dibuat dari roti yang dipanggang setelah dioles dengan mentega dan gula (krim).

Roti Bagelen Pisang

Wafer

*Definisi :*

Wafer adalah sejenis biskuit<sup>5</sup> manis yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya berongga.

*Karakteristik dasar :*

- Rasa dan warna normal;
- Kadar air tidak lebih dari 5%;

Wafer Roll

*Definisi :*

Wafer roll adalah sejenis biskuit<sup>5</sup> manis yang dibuat dari adonan cair, berbentuk roll, dan renyah.

Wafer Salut

*Definisi :*

Wafer salut adalah sejenis biskuit<sup>5</sup> manis yang dibuat dari adonan cair, berpori - pori kasar, renyah, dan diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.

Kukis

*Definisi :*

Kukis adalah jenis biskuit<sup>5</sup> manis yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat.

Kukis Gula

*Definisi :*

Kukis gula adalah jenis biskuit<sup>5</sup> manis yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat serta pada permukaan terdapat taburan gula.

Kukis Oatmeal

Bika Ambon

*Definisi :*

Bika ambon adalah sejenis kue dari tepung beras dan santan yang difermentasi dengan kamir atau bahan lain.

Serabi

Pukis

Kue Cucur

Carabikang

Cakue

Odading/Kue Bantal

Kue Ape

Egg Roll

*Definisi :*

*Egg roll* adalah jenis kukis gulung dengan kadar telur tidak kurang dari 35%.

Biskuit<sup>5</sup> Stik Colek

Biskuit<sup>5</sup> Lapis

**07.2.2 Produk Bakeri Istimewa Lainnya (Misalnya Donat, Roll Manis, Scones, dan Muffin)**

Termasuk produk roti yang mempunyai rasa dan penampilan yang khas dapat dikonsumsi sebagai hidangan pencuci mulut atau untuk sarapan.

**KP.07**

Pastri

*Definisi :*

Pastri adalah produk bakeri yang ringan dan berserpih (*flaky*) yang dibuat dari adonan dilapis dengan mentega atau lemak padat lainnya secara berulang-ulang sehingga mengembang selama pemanggangan di oven.

Roti Manis

*Definisi :*

Roti manis adalah produk roti yang memiliki rasa manis, adonannya terbuat dari tepung terigu, garam dan gula, yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang.

Roti Isi

*Definisi :*

Roti isi adalah produk roti dengan kadar gula tidak kurang dari 15% dan diisi dengan bahan lain seperti keju, cokelat, selai, krim dan lain-lain.

Scone

*Definisi :*

Scone adalah biskuit (definisi Codex) yang adonannya mengandung lebih banyak gula.

Donat

Muffin Amerika (*American Muffin*)

*Definisi :*

Muffin amerika (*american muffin*) atau muffin (di Indonesia) adalah sejenis *quickbread* berbentuk mangkok.

Roti Buaya

Definisi :

Roti buaya adalah produk roti khas Betawi.

Kue Tambang

**07.2.3 Premiks Untuk Produk Bakeri Istimewa (Misalnya Keik, Panekuk)**

Premiks untuk produk bakeri istimewa (misalnya keik, panekuk) adalah campuran bahan kering yang dapat ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk pembuatan produk bakeri.

Termasuk diantaranya adalah premiks roti, premiks keik, premiks *flour confectionery*, premiks panekuk, dan premiks wafel.

Premiks Untuk Produk Bakeri Istimewa

Definisi :

Premiks untuk produk bakeri istimewa adalah campuran bahan kering yang dapat ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk pembuatan produk bakeri.



## 08.0 Daging dan Produk Daging, Termasuk Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan

Kategori ini meliputi semua jenis produk daging, daging unggas dan daging hewan buruan, dalam bentuk bagian-bagian dan potongan atau yang dihaluskan, baik mentah (08.1) maupun olahan (08.2 dan 08.3). Daging hewan buruan adalah daging yang berasal dari hewan liar dipotong dengan tata cara yang benar.

### 08.1 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Mentah

Produk-produk mentah pada umumnya bebas bahan tambahan pangan. Tetapi pada kondisi tertentu, bahan tambahan pangan perlu dipergunakan. Sebagai contohnya pewarna digunakan untuk memberi cap sertifikasi pada permukaan potongan daging mentah, dan hal ini telah dinyatakan dalam *Food Category System/FCS* (Sistem Kategori Pangan) dengan notasi untuk "pemberian cap, tanda atau merk pada produk". Selain itu, pelapisan, seperti dengan *glaze* (lapisan tipis es) dan pelapisan dengan rempah-rempah, dapat diterapkan pada produk daging sebelum dipasarkan ke konsumen (contohnya: daging babi yang dilapis tipis es, dan ayam barbekyu). Pada FCS, hal ini dinyatakan dengan notasi untuk "digunakan sebagai pelapis atau pembungkus (perlakuan pada permukaan)". Perlu diperhatikan bahwa bahan pelapis yang dipasarkan tersendiri dari kategori 04.1.2.8 (pelapis berbasis buah, misalnya untuk daging babi) dan rempah-rempah pelapis dari kategori 12.2.

KP.08

#### 08.1.1 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Mentah, Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan

Daging, daging unggas dan daging hewan buruan mentah tanpa perlakuan dalam bentuk karkas dan potongan. Contohnya: karkas sapi dan babi; darah sapi; ayam mentah utuh maupun potongan; potongan daging sapi mentah (misalnya daging steak); organ tubuh sapi (misalnya hati, ginjal); babat dan cacahan daging babi mentah.

##### Catatan:

**Daging dalam bentuk potongan:** adalah daging yang telah mengalami proses pemotongan menjadi potongan-potongan utama (*primal cuts*) atau potongan lain yang lebih kecil, tetapi tidak merubah bentuk daging aslinya.

##### Karkas Hewan Mamalia

##### Definisi :

Karkas hewan mamalia adalah bagian tubuh hewan mamalia yang telah disembelih, utuh, atau dibelah sepanjang tulang belakang, dimana hanya kepala, kaki, kulit, dan organ bagian dalam (jeroan) dan ekor yang dipisahkan.

Hewan mamalia yang disembelih dan biasa dijadikan karkas adalah sapi, kerbau, kambing, domba, kuda, babi, rusa/kijang, unta, dan lain-lain.

### Karkas Sapi

#### Definisi :

Karkas sapi adalah tubuh sapi sehat yang telah disembelih, utuh atau dibelah membujur sepanjang tulang belakangnya, setelah dikuliti, isi perut dikeluarkan tanpa kepala, kaki bagian bawah dan alat kelamin sapi jantan atau ambing betina yang telah melahirkan dipisahkan, dengan atau tanpa ekor. Kepala dipotong di antara tulang *occipitale* dengan tulang tengkuk pertama. Kaki depan dipotong di antara *carpus* dan *metacarpus*, kaki belakang dipotong di antara *tarsus* dan *metatarsus*. Jika diperlukan untuk memisahkan ekor, maka paling banyak dua ruas tulang belakang *coccygeal* terikut pada karkas.

### Separuh Karkas Sapi (Half Carcass)

#### Definisi :

Separuh karkas sapi (*half carcass*) adalah satu dari dua bagian yang kira-kira sama dari karkas sapi yang telah dibersihkan, diperoleh dengan memotong dari bagian ekor ke leher sepanjang garis tengah.

### Seperempat Karkas Bagian Depan (Front Quarter)

#### Definisi :

Seperempat karkas bagian depan (*front quarter*) adalah bagian depan (*anterior*) dari separuh karkas sapi yang dipisahkan dari seperempat karkas bagian bawah (*hind quarter*) dengan memotong melalui tulang iga ke-12 dan ke-13.

### Seperempat Karkas Bagian Belakang (Hind Quarter)

#### Definisi :

Seperempat karkas bagian belakang (*hind quarter*) adalah bagian belakang (*posterior*) dari separuh karkas sapi yang dipisahkan dari seperempat karkas bagian depan (*front quarter*) dengan memotong di antara iga ke-12 dan ke-13.

### Tulang Iga Pendek (Short Ribs)

#### Definisi :

Tulang iga pendek (*short ribs*) adalah bagian bawah tulang iga dan dada belakang (*plate*) yang diperoleh dengan membuat potongan lurus sejajar dan berbatasan dengan potongan yang memisahkan tulang iga dari dada belakang.

#### **Catatan:**

Tulang iga pendek tidak mengandung tulang rawan iga (*rib/costal cartilage*).

### Tulang Iga Utama (Prime Rib)

#### Definisi :

Tulang iga utama (*prime rib*) adalah bagian dari tulang iga dan merupakan bagian yang mengandung 6 tulang iga belakang (termasuk tulang iga ke-7 sampai ke-12).

### Potongan-Potongan Karkas Lainnya (Sesuai Spesifikasi Khusus)

### Karkas Kerbau

#### Definisi :

Karkas kerbau adalah tubuh kerbau yang telah disembelih, utuh atau dibelah membujur sepanjang tulang belakangnya, setelah dikuliti, isi perut dikeluarkan, tanpa kepala, kaki bagian bawah dan alat kelamin kerbau

jantan atau ambing kerbau betina yang telah melahirkan, dipisahkan, dengan/atau tanpa ekor. Kepala dipotong di antara tulang *occipitale* (*os occipitale*) dengan tulang tengkuk pertama (*os atlas*). Kaki dipotong di antara *carpus* dan *metacarpus*; kaki belakang dipotong di antara *tarsus* dan *metatarsus*. Jika diperlukan untuk memisahkan ekor, maka paling banyak dua ruas tulang belakang *coccygeal* (*os caudalis*) terikut pada karkas.

#### Karkas Kambing/ Karkas Domba

##### Definisi :

Karkas kambing/domba adalah tubuh kambing/domba yang telah disembelih, utuh atau dibelah membujur sepanjang tulang belakangnya, setelah dikuliti, isi perut dikeluarkan, tanpa kepala, kaki bagian bawah dan alat kelamin kambing/domba atau ambing kambing/ domba yang telah melahirkan dipisahkan, dengan atau tanpa ekor. Kepala dipotong di antara tulang *occipitale* dengan tulang tengkuk pertama. Kaki dipotong di antara *carpus* dan *metacarpus*; kaki belakang dipotong di antara *tarsus* dan *metatarsus*. Jika diperlukan untuk memisahkan ekor, maka paling banyak dua ruas tulang belakang *coccygeal* terikut pada karkas.

#### Karkas Babi

##### Definisi :

Karkas babi adalah bagian tubuh babi yang telah melalui proses *sticking* (ditusuk), utuh, atau dibelah sepanjang tulang belakang. Organ bagian dalam (jeroan) dipisahkan.

#### Bagian Mamalia Non Karkas

##### Definisi :

Bagian mamalia non karkas adalah bagian tubuh hewan mamalia selain karkas yang layak dimakan seperti kepala, (terdiri dari otak, lidah, hidung/cingur, telinga dan tetelan kepala), kulit, kikil, ekor, tulang, kaki dan jeroan, setelah diberi perlakuan pembersihan yang cukup sehingga layak digunakan sebagai bahan pangan.

#### Offal

##### Definisi :

Offal adalah bagian ternak selain karkas, kulit dan darah yang didapatkan dari ternak yang disembelih yang terdiri dari jeroan, kepala, kaki mulai tarsus/carpus ke bawah, ambing, ekor serta lemak yang berlebih, kecuali yang telah diawetkan dengan cara lain dari pada pendinginan.

#### Jeroan

##### Definisi :

Jeroan adalah organ tubuh hewan mamalia yang lazim dan layak dimakan, terdiri dari bagian hati, jantung, ginjal, lambung (babat), limpa, pankreas, usus (iso), paru-paru, organ reproduksi kecuali yang telah diawetkan dengan cara lain dari pada pendinginan.

#### Darah Sapi

##### Definisi :

Darah sapi adalah darah segar yang diperoleh dari hasil penampungan pada saat dilakukan penyembelihan sapi.

Dapat menggunakan antikoagulan seperti Na-sitrat dengan konsentrasi 1,5%.

Saren/Didih/Marus

Definisi :

Saren/didih/marus adalah darah segar yang diperoleh dari hasil penampungan saat dilakukan penyembelihan sapi atau unggas, dan dibiarkan membeku.

Unggas Utuh (*Whole Poultry*)

Definisi :

Unggas utuh (*whole poultry*) adalah unggas yang disembelih, dengan bulu dihilangkan dan darah telah ditiriskan, tetapi masih dengan kepala, kaki dan jeroan.

Catatan:

- Gallantina-Phillipine: tanpa jeroan
- New York dressed: dengan jeroan

Karkas Unggas Yang Telah Dibersihkan/Karkas Utuh (*Dressed Poultry Carcass/Whole Poultry*)

Definisi :

Karkas unggas yang telah dibersihkan/karkas utuh (*dressed poultry carcass/whole poultry*) adalah bagian tubuh unggas tanpa bulu, kepala, kaki dan kelenjar *uropygial* (*uropygial gland*), yang telah dibersihkan. Unggas yang biasa dijadikan karkas adalah ayam ras (pedaging) dan buras (bukan ras), bebek, itik, angsa, kalkun, burung dara, burung unta, dan lain lain.

Karkas Ayam Pedaging

Definisi :

Karkas ayam pedaging adalah ayam pedaging hidup setelah disembelih, dihilangkan bulu, dikeluarkan jeroan dan lemak abdominalnya, dipotong kepala dan leher serta kedua kakinya (cakarnya).

Separuh Karkas (*Half Poultry*)

Definisi :

Separuh karkas (*half poultry*) adalah satu dari dua bagian yang sama dari karkas unggas yang telah dibersihkan yang diperoleh dengan memotong melalui tulang punggung, tulang panggul dan tulang *keel* sepanjang garis tengah.

Seperempat Karkas Bagian Depan/Karkas Bagian Dada (*Front Quarter/Breast Quarter*)

Definisi :

Seperempat karkas bagian depan/karkas bagian dada (*front quarter/breast quarter*) adalah bagian depan/atas dari separuh karkas yang diperoleh dengan memotong langsung di bawah dan paralel dengan tulang iga (arah belakang/*posterior*) pada tulang punggung *thoracic* ke-7, tulang iga ke-7 dan memotong tulang dada (*sternum*).

Seperempat Karkas Bagian Belakang/Karkas Bagian Paha (*Hind Quarter/Leg Quarter*)

Definisi :

Seperempat karkas bagian belakang/karkas bagian paha (*hind quarter/leg quarter*) adalah bagian belakang dari separuh karkas yang dipisahkan dari seperempat karkas bagian depan.

Punggung Utuh (*Whole Back*)Definisi :

Punggung utuh (*whole back*) adalah bagian dari karkas utuh (*whole poultry*) yang dipisahkan dari bagian dada. Mencakup tulang punggung *thoracic*, tulang *pelvic* dan ekor. Dapat mencakup bagian-bagian dari tulang iga *vertebral*.

Ekor (Brutu)Definisi :

Ekor (brutu) adalah bagian ekor karkas utuh yang dipisahkan dari punggung utuh (*whole back*).

Punggung (*Back*)Definisi :

Punggung (*back*) adalah bagian dari punggung utuh (*whole back*) dengan memotong di sekitar sendi bahu (kira-kira melalui tulang punggung *cervical* ke-12). Mencakup tulang punggung *thoracic*, tulang panggul dan ekor, kulit dan daging yang melekat. Tulang iga *vertebral* dan atau *scapula* dapat dipisahkan.

Punggung Terkupas (*Stripped Back*)Definisi :

Punggung terkupas (*stripped back*) adalah bagian punggung dimana daging yang melekat ke tulang panggul telah dipisahkan.

Dada Utuh (*Full Breast*)Definisi :

Dada utuh (*full breast*) adalah bagian dari karkas unggas utuh (*whole poultry*) yang dipisahkan dari sayap (*wing*) dengan memotong melalui sendi bahu, dengan memotong kira-kira melalui tulang punggung *cervical* ke-12, dari punggung dengan memotong melalui tulang iga pada sambungan antara tulang iga *vertebral* dan punggung, serta dari seperempat karkas bagian belakang (*hind quarter*) dengan memotong langsung bagian bawah tulang iga (tulang iga ke-7 dan *sternum*). Dada utuh mencakup bagian ujung tulang iga berbentuk huruf Y.

**Catatan:**

**Dada utuh (*breast*)** dapat dibagi menjadi 2 bagian yang kira-kira sama (separuh dada/*half breast*) atau menjadi 3 bagian dengan pertama-tama memisahkan bagian dada depan, lalu dengan memotong tulang dada sepanjang garis tengah. Untuk keperluan penentuan berat yang tetap, bagian ini dapat disesuaikan untuk menjadi potongan yang lebih ringan atau lebih berat, dan kemasan dapat berisi 2 atau lebih bagian tersebut tanpa mempengaruhi kesesuaian deskripsi produk sebagai dada utuh.

Dada Depan (*Wishbone*)Definisi :

Dada depan (*wishbone*) adalah bagian depan dari dada utuh yang diperoleh dengan memotong melalui urat *hypocledial* yang terletak di antara ujung dada depan (*hypocledium*) dan bagian depan dari tulang dada (*carinal apex* dari *sternum*), dan di antara dada depan (*clavicle*) dan *coracoid*, hingga titik dimana dada depan tersambung dengan bahu.

Dada Hasil *Trimming* (*Trimmed Breast*)

Definisi :

Dada hasil *trimming* (*trimmed breast*) adalah bagian dari dada utuh yang diperoleh dengan memotong sepanjang sambungan dari tulang iga *vertebral* dan *sternal*, yang telah dipisahkan dari kulit, daging-daging kecil dan lemak. Tulang iga *sternal* dapat dipisahkan.

**Catatan:**

**Dada hasil *trimming* (*trimmed breast*)** dapat dibagi menjadi 2 bagian yang kira-kira sama (separuh dada hasil *trimming*) atau menjadi 3 bagian dengan pertama-tama memisahkan bagian dada depan, lalu dengan memotong tulang dada sepanjang garis tengah. Untuk keperluan penentuan berat yang tetap, bagian ini dapat disesuaikan untuk menjadi potongan yang lebih ringan atau lebih berat, dan kemasan dapat berisi 2 atau lebih bagian tersebut tanpa mempengaruhi kesesuaian deskripsi produk sebagai dada hasil *trimming*.

Separuh Dada Hasil *Trimming* (*Half Trimmed Breast*)

Definisi :

Separuh dada hasil *trimming* (*half trimmed breast*) adalah satu dari dua bagian yang kira-kira sama dari dada hasil *trimming* yang diperoleh dengan memotong melalui tulang dada sepanjang garis tengah.

Sayap (*Wing*)

Definisi :

Sayap (*wing*) adalah bagian karkas unggas utuh yang diperoleh dengan memotong sendi bahu. Terdiri dari bagian sayap atas (*wing drumette*), sayap bawah (*winglet*), dan dapat termasuk ujung sayap (*wing tip*).

Sayap Atas (*Wing Drumette*)

Definisi :

Sayap atas adalah bagian atas (*proximal*) dari sayap yang dipisahkan dari karkas unggas utuh dengan memotong sendi bahu, dan dari sayap bawah dengan memotong melalui sendi siku.

Sayap Bawah (*Winglet* atau *V-Wing*)

Definisi :

Sayap bawah adalah bagian bawah (*distal*) dari sayap yang diperoleh dengan memotong melalui sendi siku. Bagian ujung sayap dapat dipisahkan.

Paha (*Leg*)

Definisi :

Paha (*leg*) adalah bagian dari karkas hewan yang diperoleh dengan memotong pada sendi pinggang. Terdiri atas paha atas (*thigh*) dan paha bawah (*drumstick*) baik tersambung maupun tidak, dan dapat mencakup daging panggul. Tidak termasuk tulang-tulang panggul, kulit punggung, kulit perut dan kelebihan lemak.

Paha Atas (*Thigh*)

Definisi :

Paha atas (*thigh*) adalah bagian atas paha yang dipisahkan dari karkas unggas utuh dengan memotong sendi pinggang, dan dari paha bawah (*drumstick*) dengan memotong lurus melalui sendi lutut. Dapat mencakup

daging panggul tetapi tidak mencakup tulang panggul, kulit punggung, kulit perut dan kelebihan lemak.

#### Paha Bawah (*Drumstick*)

##### Definisi :

Paha bawah (*drumstick*) adalah bagian bawah dari paha yang dipisahkan dari paha atas dengan memotong lurus melalui sendi lutut.

#### Bagian Unggas Non Karkas

##### Definisi :

Bagian unggas non karkas adalah bagian tubuh unggas selain karkas yang lazim dan layak dimakan seperti kepala, leher, kaki, dan jeroan.

#### Kepala

##### Definisi :

Kepala adalah bagian yang dipisahkan dari tubuh hewan untuk menghasilkan karkas utuh, dengan memotong pada sambungan antara tulang kepala dan leher, tidak termasuk leher.

#### Leher

##### Definisi :

Leher adalah bagian atas tubuh hewan yang diperoleh dengan memotong di dekat sambungan bahu (kira-kira melalui tulang punggung *cervical* ke-12 untuk unggas). Dapat termasuk kulit.

#### Kaki atau Cakar

##### Definisi :

Kaki atau cakar adalah bagian yang dipisahkan dari tubuh hewan untuk menghasilkan karkas utuh dengan memotong pada sendi *tarsal*.

#### Jeroan Unggas (*Poultry GIBLETS*)

##### Definisi :

Jeroan unggas (*poultry giblets*) adalah bagian hati, jantung, usus, dan bakal telur maupun kombinasinya yang diperoleh dari karkas unggas yang telah dibersihkan.

#### Daging

##### Definisi :

Daging adalah otot yang melekat pada kerangka dari hewan, kecuali otot bagian bibir, hidung dan telinga, yang berasal dari hewan yang sehat dan cukup umur dan telah disembelih.

Hewan yang dapat menjadi sumber daging adalah mamalia (sapi, kerbau, kambing, domba, kuda, babi, rusa/kijang, unta, kelinci dan lain-lain); dan unggas (ayam ras dan buras, bebek, itik, angsa, kalkun, burung dara, burung unta, dan lain-lain). Mengandung lemak yang terdapat di dalam daging, serta bagian-bagian tulang, kulit, urat, pembuluh saraf dan darah yang secara normal terdapat di dalam daging, dan tidak dipisahkan saat *trimming*.

#### Daging Dingin

##### Definisi :

Daging dingin adalah daging yang dipertahankan dalam keadaan baik dengan penyimpanan pada suhu -1°C sampai 10°C, termasuk daging beku yang telah dicairkan pada suhu tidak lebih dari 4°C.

Daging Beku

*Definisi :*

Daging beku adalah daging yang selama waktu persiapan sebelum dijual telah disimpan pada suhu  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah dan tidak dicairkan sebelum dijual.

Steik (Steaks) Daging Sapi Beku

*Definisi :*

Steik (*steaks*) daging sapi beku adalah potongan daging dengan atau tanpa tulang yang dipotong untuk diolah menjadi steik (daging panggang), yang dibekukan dan dijual dalam keadaan beku pada suhu di bawah  $-18^{\circ}\text{C}$

Daging Sapi/Kerbau

*Definisi :*

Daging sapi/kerbau adalah otot daging yang melekat pada kerangka, kecuali otot bagian bibir, hidung dan telinga yang berasal dari sapi/kerbau yang sehat waktu dipotong.

Daging Kambing/Domba

*Definisi :*

Daging kambing/domba adalah otot daging yang melekat pada kerangka kecuali urat daging dari bagian bibir, hidung dan telinga yang berasal dari kambing /domba yang sehat waktu dipotong.

Jenis Potongan Bagian Daging

*Definisi :*

Jenis potongan bagian daging adalah bagian otot tanpa tulang yang diperoleh dengan memotong bagian-bagian tertentu dari karkas hewan mamalia. Contohnya adalah lamusir, sandung lamur, sengkel, dan lain-lain.

Lamusir (Rib Eye)

*Definisi :*

Lamusir (*rib eye*) adalah bagian tanpa tulang iga berupa otot besar berbentuk bulat (*longissimus dorsi*) yang terletak pada ujung *vertebral* dari iga. Dapat mengandung otot yang berbatasan (*spinalis dorsi*).

**Catatan:**

Istilah iga tanpa tulang harus digunakan bila terdapat bagian otot lain.

Sandung Lamur (Brisket)

*Definisi :*

Sandung lamur (*brisket*) adalah bagian dari seperempat atas karkas sapi yang dipisahkan dari *plate* dengan memotong lurus antara tulang iga ke-5 dan ke-6, dari bagian punuk dengan memotong pada bagian sisi kanan ke arah potongan pertama pada titik sedikit di atas sendi siku (jarak terjauh dari *humerus*) dan dari sengkel dengan memotong mengikuti kontur alami dari tulang siku.



Sengkel (*Shank/Foreshank*)Definisi :

Sengkel (*shank/foreshank*) adalah bagian dari seperempat karkas bagian depan yang dipisahkan dari punuk dengan memotong melalui suatu titik sedikit di atas dari sendi siku (jarak terjauh dari *humerus*) dan dari bagian sandung lamur dengan memotong mengikuti sambungan alami dari tulang siku.

Samcan (*Flank*)Definisi :

Samcan (*flank*) adalah bagian dari seperempat karkas bagian belakang yang dipisahkan dari has dengan memotong kira-kira sejajar dengan tulang belakang *lumbar* dimulai dari dekat atau melalui kelenjar getah bening di bagian samcan (*prefermoral*) dan dari *plate* dengan memotong antara tulang iga ke-12 dan 13 melalui tulang rawan.

Has Luar (*Sirloin*)Definisi :

Has luar (*sirloin*) adalah bagian belakang dari daging has yang dipisahkan dari has pendek dengan memotong lurus melalui suatu titik di bagian depan tulang *pin*.

Has Dalam (*Tenderloin*)Definisi :

Has dalam (*tenderloin*) adalah otot utama berbentuk silindris yang terletak pada bagian dalam dari daging has.

Tanjung (*Rump*)Definisi :

Tanjung (*rump*) adalah bagian dari pinggang yang dipisahkan dari bagian kelapa (*round*) dengan memotong kira-kira sejajar dan dekat dengan tulang *aitch* (*ischium*) tanpa bagian dari tulang *aitch* (*ischium*) di bagian kelapa (*round*)

Kelapa (*Round/Full Round*)Definisi :

Kelapa (*round/full round*) adalah bagian dari pinggang yang dipisahkan dari tanjung dari bagian ujung has luar (*sirloin tip*) dengan memotong lurus melalui suatu titik di atas/muka (arah *anterior*) ke bagian tangkai dari tulang kaki dan dari tumit dari kelapa dengan memotong lurus melalui bagian bawah tangkai dari tulang kaki (ujung dari *femur*). Potongan dapat diperpanjang hingga bagian tanjung.

**Catatan:**

Potongan daging kelapa (*round*) tidak mengandung otot *gastrocnemius*.

Gandik (*Silverside*)Potongan-potongan Daging Tanpa Tulang Lainnya (Sesuai Spesifikasi Khusus)

Daging Tanpa Tulang Yang Dijual Dalam Bentuk Kemasan Besar (*Bulk Pack*)

Definisi :

Daging tanpa tulang yang dijual dalam bentuk kemasan besar (*bulk pack*). Bentuk daging dalam kemasan besar, memiliki kandungan daging (*chemical lean*) tertentu dan harus disebutkan sebagai % CL (*chemical lean*).

Tetelan

Definisi:

Tetelan adalah bagian daging, lemak, dan urat yang yang diperoleh selama *trimming* daging dalam pembuatan *prime cut* atau dari tulang setelah daging (*prime cut*) diperoleh.

Potongan Daging Unggas

Definisi :

Potongan daging unggas adalah bagian otot tanpa tulang yang diperoleh dengan memotong bagian-bagian tertentu dari karkas unggas.

Filet Dada (*Breast Fillet*)

Definisi :

Filet dada (*breast fillet*) adalah daging berbentuk bulat, *elongated fusiform* (*supracoracoid muscle* atau *deep pectoral*) yang terdapat pada tiap sisi tulang *keel*.

**08.1.2 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Mentah yang Dihaluskan**

Daging, daging unggas dan daging hewan buruan mentah tanpa perlakuan yang dihaluskan atau dilepaskan dari tulangnya (*mechanically deboned meat*). Contohnya: *patties* daging sapi segar (*burger*), *boerewors*, sosis sarapan mentah, *gehakt* (daging cincang), *loganiza* (sosis mentah tanpa fermentasi), bakso mentah, potongan daging unggas dan daging hewan buruan yang dilepaskan dari tulangnya, digiling mekanik dan dibentuk (dengan atau tanpa pelapisan); dan sosis mentah (contoh: daging sapi, *Italian* dan daging babi).

**Catatan:**

Daging yang dihaluskan adalah daging yang telah mengalami pengecilan ukuran (dipotong kecil-kecil, dicincang, digiling, dan lain-lain), dan telah dibentuk kembali menjadi suatu bentuk produk yang baru, misal bentuk bulat, selongsong atau bentuk lainnya.

*Patties* Daging Sapi Segar (*Burger*)

Definisi :

*Patties* daging sapi segar (*burger*) adalah produk yang terbuat dari hasil pencincangan daging mamalia dengan atau tanpa tambahan bahan tambahan pangan lain (seperti tepung, air, bumbu dan rempah, dan bahan tambahan pangan seperti bahan pengikat dan sebagainya). Daging dicampur dengan bahan lain, dan campuran dicetak membentuk *patties* atau diisikan dalam selongsong plastik dan didinginkan atau dibekukan sebagian sebelum diiris membentuk *patties*.

*Boerewors*

#### Sosis Mentah Daging Babi

##### Definisi :

Sosis mentah daging babi adalah sosis yang dibuat dari hasil penghalusan tetelan daging babi, dengan penambahan garam dan rempah-rempah.

#### Sosis Mentah (*Breakfast Sausage*)

##### Definisi :

Sosis mentah (*breakfast sausage*) adalah sosis yang dibuat dari hasil penghalusan daging selain daging babi dan bahan-bahan lain selain babi, dengan penambahan garam dan rempah-rempah.

#### Daging Cincang (*Gehakt*)

##### Definisi :

Daging cincang (*gehakt*) adalah daging mentah yang telah dikecilkan ukurannya dengan dicincang atau dicacah.

#### Daging Giling

##### Definisi :

Daging giling adalah daging yang dikecilkan ukurannya dengan alat *grinder/mincer*.

#### Daging Murni Giling Tanpa Lemak

##### Definisi :

Daging murni giling tanpa lemak adalah daging murni (*lean meat*) yang dikecilkan ukurannya dengan alat *grinder/mincer*. Daging cincang atau daging giling yang dinyatakan sebagai daging murni giling tanpa lemak tidak boleh mengandung total lemak lebih dari 15%.

#### Sosis Mentah Tanpa Fermentasi (*Loganiza*)

##### Definisi :

Sosis mentah tanpa fermentasi (*loganiza*) adalah sosis yang dibuat dari daging tanpa fermentasi dan dikonsumsi dalam keadaan mentah.

#### Bakso Daging Mentah

#### Potongan Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Yang Dilepaskan Dari Tulangnya, Digiling Mekanik dan Dibentuk (Dengan atau Tanpa Pembaluran atau Pelapisan)

#### MDM (*Mechanically Deboned Meat*)

##### Definisi :

MDM (*Mechanically Deboned Meat*) adalah daging yang dihasilkan dari pemisahan daging yang menempel pada tulang dengan perlakuan mekanis.

#### Sosis Segar

##### Definisi :

Sosis segar adalah sosis yang terbuat dari daging mentah dengan kadar daging tidak kurang dari 50%, tidak dikuring dengan nitrit, dihaluskan (umumnya kasar), tidak diemulsifikasi, diberi garam fosfat dan bumbu dan dikemas dalam selongsong sosis, tidak harus dimasak sempurna sebelum dihidangkan. Contoh: daging sapi, *italian sausage* dan daging babi.

**08.2 Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh atau Potongan**

Meliputi berbagai perlakuan terhadap potongan daging tanpa perlakuan panas dari kategori 08.2.1 dan potongan daging dengan perlakuan panas dari kategori 08.3.2.

**Catatan:**

Daging dalam bentuk potongan adalah daging yang telah mengalami proses pemotongan menjadi potongan-potongan utama (*primal cuts*) atau potongan lain yang lebih kecil, tetapi tidak merubah bentuk daging aslinya.

**08.2.1 Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh atau Potongan Tanpa Perlakuan Panas**

Kategori ini menguraikan beberapa metode perlakuan [misalnya kuring, penggaraman, pengeringan, pengasaman (*pickling*)] yang dapat mengawetkan dan memperpanjang umur simpan daging.

**08.2.1.1 Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, Dalam Bentuk Utuh atau Potongan Yang Dikuring (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas**

Produk hasil penggaraman diberi perlakuan dengan natrium klorida. Produk yang dikuring kering dibuat dengan cara membalur garam secara langsung pada permukaan daging. Produk yang dikuring basah dibuat dengan cara merendam daging di dalam larutan garam. Produk yang dikuring secara injeksi dibuat dengan cara menginjeksikan larutan garam ke dalam daging. Proses kuring juga dapat dilakukan dengan menambahkan BTP seperti natrium nitrat dan/atau natrium nitrit. Produk asap juga termasuk disini. Misalnya: *bacon* (yang dikuring, dikuring kering, dikuring rendam, dikuring dengan injeksi); *side bacon*; daging sapi kornet, daging sapi yang dimarinasi, dan berbagai tipe produk pikel Oriental: daging pikel miso (*miso-zuke*), daging pikel koji (*koji-zuke*), dan daging pikel saus kedelai (*shoyu-zuke*).

Contoh produk Indonesia adalah daging sei (khas Kupang, Nusa Tenggara Timur).

**Bacon (yang Dikuring, Dikuring Kering, Dikuring Rendam, Dikuring Injeksi)**

**Definisi :**

*Bacon* (yang dikuring, dikuring kering, dikuring rendam, dikuring injeksi) adalah daging babi yang dikuring dari bagian iga (*belly bacon*). Bacon dapat diasap maupun tidak diasap.

**Bacon Sapi (Yang Dikuring, Dikuring Kering, Dikuring Rendam, Dikuring Injeksi)**

**Definisi :**

*Bacon sapi* (yang dikuring, dikuring kering, dikuring rendam, dikuring injeksi) adalah iga sapi yang dikuring. Bacon dapat diasap maupun tidak diasap.

**Side Bacon**

**Daging Kornet Mentah**

**Definisi :**

Daging kornet mentah adalah produk yang dibuat dari potongan daging sapi segar atau beku (yang telah memenuhi persyaratan dan peraturan yang berlaku), tanpa tulang, boleh dicampur dengan daging bagian kepala dan

hati dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan dibuat dengan proses *curing*.

Khusus untuk bahan baku kornet daging sapi.

*Karakteristik dasar :*

- Kadar protein tidak kurang dari 17%;
- Kadar lemak tidak lebih dari 12%;

#### Daging Sapi yang Dimarinasi

*Definisi :*

Daging sapi yang dimarinasi adalah potongan daging sapi yang direndam/dimarinasi dengan bumbu seperti garam dan rempah-rempah dengan cara perendaman, pengadukan atau injeksi.

#### Daging Ayam yang Dimarinasi

*Definisi :*

Daging ayam yang dimarinasi adalah potongan daging ayam dengan atau tanpa tulang yang direndam / dimarinasi dengan bumbu seperti garam dan rempah-rempah dengan cara perendaman, pengadukan atau injeksi

Berbagai Tipe Produk Pikel Daging Oriental : Daging Pikel Miso (*Miso-Zuke*), Daging Pikel Koji (*Koji-Zuke*), dan Daging Pikel Kecap (*Shoyu-Zuke*).

#### Daging Asap

*Definisi :*

Daging asap adalah produk yang diperoleh dengan mengasapi daging dan/daging kering atau olahannya dengan sumber asap yang diizinkan (batangan kayu, tempurung kelapa, serbuk gergaji, atau berupa pelet kayu atau lainnya) yang bebas dari cat atau bahan pengawet kayu. Bukan dari sumber asap sintetis seperti ban, plastik, triplek.

#### Lidah Asap

#### Daging Sei

*Definisi :*

Daging sei adalah produk olahan daging sapi tradisional khas Kupang, Nusa Tenggara Timur yang diolah dengan cara dikuring dan dilanjutkan dengan pengasapan menggunakan bahan bakar kayu kusambi (*Scheiechera oleosa*, Merr).

### **08.2.1.2 Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan Yang Dikuring (Termasuk Penggaraman) Dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas**

Potongan daging dapat dikuring atau digarami seperti cara yang diuraikan pada kategori 08.2.1.1, yang selanjutnya dikeringkan, atau hanya mengalami proses pengeringan saja. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan udara panas atau vakum atau dengan penjemuran. Contohnya daging babi asin kering, daging kering, dan daging babi tipe *prosciutto*, dendeng lembaran mentah.

#### Daging Babi Asin Kering

#### Jerky

Daging Sapi Kering (*Dried Beef*)

Definisi :

Daging sapi kering (*dried beef*) adalah daging sapi yang dikuring, dikeringkan dan dapat diasap, tetapi tidak dimasak, dengan kadar air rendah (25% hingga 35%). Umumnya daging sapi dikuring dengan garam, gula, nitrat dan nitrit.

Ham Tipe *Proscuitto* (*Italian Style Ham*)

Definisi :

Ham tipe *proscuitto* (*Italian style ham*) adalah ham yang terbuat dari daging babi dengan berat antara 5,4 kg hingga 6,8 kg, dengan lapisan lemak di bawah kulit tidak lebih dari 1,3 hingga 5,1 cm. Ham dibalur dengan campuran garam-rempah mengandung gula, garam, lada hitam, lada putih, *allspice*, pala, biji mustard, *coriander*, Na-nitrat dan Na-nitrit. 113,4 hingga 184,3 g campuran garam rempah digunakan untuk 45,4 kg ham. Mula-mula ham dengan posisi kulit di bawah dikuring pada suhu 2°C hingga 3°C selama 10 hari, kemudian dibalik sehingga bagian daging ada di bawah dan dikuring lagi selama 10 hari. Ham dikuring dengan total waktu selama 40 hari 45 hari. Sesudah kuring, ham direndam dalam air bersuhu 21°C selama tidak lebih dari 15 jam, dengan air diganti 1 kali selama perendaman. Ham kemudian diasap di ruang asap pada suhu 54°C selama 24 jam, 60°C selama 2 jam, lalu suhunya diturunkan menjadi 49°C selama 8 jam. Pemanasan dihentikan dan ham dibiarkan dalam ruang asap hingga suhu di dalam ham mencapai 38°C. Produk ini dimakan mentah.

Daging Paha Babi Kuring Mentah

Definisi :

Daging paha babi kuring mentah adalah produk yang diproses dari daging paha babi belakang, baik utuh maupun *deboning*, atau berupa potongan, dikuring, diasap maupun tanpa asap, tanpa pemasakan. Semua tulang dan tulang rawan, urat dan jaringan ikat harus dibuang. Kulit dan lemak dapat dibuang atau tidak. Daging harus dikuring dan dapat diasap, diberi bumbu dan/atau perisa.

Daging Paha Babi Kuring Matang

Definisi :

Daging paha babi kuring matang adalah produk yang diolah dari daging paha babi belakang, dibelah melintang dari sisa bagian sisi pada suatu titik yang tidak lebih ke depan (arah *anterior*) dari ujung tulang pinggang. Semua tulang dan tulang rawan, urat dan jaringan ikat harus dibuang. Kulit dan lemak dapat dibuang atau tidak. Daging harus dikuring dan dapat diasap, diberi bumbu dan/atau perisa.

Dendeng Daging

Definisi :

Dendeng daging adalah produk makanan yang berbentuk lempengan terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang berasal dari hewan sehat yang telah diberi garam atau bumbu dan dikeringkan. Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging babi, daging rusa, dan lain-lain.

Karakteristik dasar :

- Warna dan bau khas dendeng;
- Kadar air tidak lebih dari 10%.

Potongan Daging Kering**08.2.1.3 Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan Yang Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas**

Produk fermentasi adalah salah satu jenis produk pikel yang diolah dengan bantuan aktivitas bakteri asam laktat (secara spontan maupun dengan penambahan starter kultur) pada daging yang mengandung garam. Contohnya meliputi daging sapi yang difermentasi dalam wadah keramik (*potted beef*) dan kaki babi yang dipikel (difermentasi). Contoh produk Indonesia adalah daging cangkuk (khas Jambi).

Daging Sapi yang Difermentasi Dalam Wadah Keramik (*Potted Beef*)Definisi :

Daging sapi yang difermentasi dalam keramik (*potted beef*) adalah daging yang dicacah kasar, dimasukkan ke dalam wadah keramik dan difermentasi.

Kaki Babi Yang Dipikel (Difermentasi)Daging CangkukDefinisi :

Daging cangkuk adalah produk olahan daging tradisional khas Jambi berupa daging sapi atau kerbau yang difermentasi bersama garam dan rebung, di dalam suatu wadah bambu yang tertutup rapat selama tujuh hari, sehingga terjadi fermentasi spontan.

LemahDefinisi :

Merupakan produk khas Sumatera Selatan dan Bengkulu.

**08.2.2 Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan Yang Diolah Dengan Perlakuan Panas**

Meliputi potongan daging matang (termasuk daging kering matang, dan daging kering matang), daging yang diberi perlakuan panas (termasuk sterilisasi) dan dikalengkan.

Misalnya: daging babi kering matang; bahu babi kering matang; daging ayam yang dikalengkan; dan potongan daging yang direbus dalam saus kedelai (*tsukudani*).

Daging Paha Babi Kuring MatangDefinisi :

Daging paha babi kuring matang adalah produk yang diolah dari daging paha babi belakang-dibelah melintang dari sisa bagian sisi pada suatu titik yang tidak lebih ke depan (arah *anterior*) dari ujung tulang pinggang. Semua tulang dan tulang rawan, urat dan jaringan ikat harus dibuang. Kulit dan lemak dapat dibuang atau tidak. Daging harus dikuring dan dapat diasap, diberi bumbu dan atau perisa.

Daging Olahan Khas Indonesia

*Definisi :*

Daging olahan khas Indonesia adalah berbagai jenis olahan/masakan khas Indonesia, dengan bahan utama berupa daging, daging unggas maupun daging hewan buruan, dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan makanan dan bumbu-bumbu lainnya.

Ham Sapi (Daging Paha Sapi Kuring) Matang

*Definisi :*

Ham sapi (daging paha sapi kuring) matang adalah produk yang diolah dari daging paha sapi belakang-dibelah melintang dari sisa bagian sisi pada suatu titik yang tidak lebih ke depan (arah *anterior*) dari ujung tulang pinggang. Semua tulang dan tulang rawan, urat dan jaringan ikat harus dibuang. Kulit dan lemak dapat dibuang atau tidak. Daging harus dikuring dan dapat diasap, diberi bumbu dan atau perisa.

Bahu Babi Kuring Matang

*Definisi :*

Bahu babi kuring matang adalah produk yang terbuat dari daging kaki depan babi. Tidak mengandung tulang dan urat, dapat mengandung kulit dan lemak. Daging dikuring dan diasap, serta dapat dibumbui.

Bahu Sapi Kuring Matang

*Definisi :*

Bahu sapi kuring matang adalah produk yang terbuat dari daging kaki depan sapi. Tidak mengandung tulang dan urat, dapat mengandung kulit dan lemak. Daging dikuring dan diasap, serta dapat dibumbui.

Daging Ayam Yang Dikalengkan

*Definisi :*

Daging ayam yang dikalengkan adalah daging ayam segar yang dikemas dalam wadah bersih, yang ditutup secara kedap (hermetis), dan diproses panas untuk menjamin keawetannya. Dapat mengandung garam, air dan air garam.

Potongan Daging Yang Direbus Dalam Kecap (*Tsukudani*)

Daging Olahan Khas Indonesia Berbentuk Potongan

*Definisi :*

Daging olahan khas Indonesia berbentuk potongan adalah berbagai jenis olahan/masakan khas Indonesia dengan bahan utama berupa daging, daging unggas maupun daging hewan buruan, berbentuk potongan yang dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan atau tanpa kuah.

Contohnya adalah : rendang daging, empal daging, gulai ayam, gepuk daging sapi, sate ayam, sate kambing, ayam bumbu sukabumi, ayam bumbu gudeg, ayam bakakak, ayam goreng rica-rica, ayam betutu, pepes ayam, daging sie reuboh dan lain-lain.

Produk Daging yang Dilapis dan Dimarinasi (*Coated and Marinated Meat Products*)

*Definisi :*

Produk daging yang dilapis dan dimarinasi (*coated and marinated meat*



*products*) adalah produk olahan daging, daging unggas dan daging hewan buruan yang diberi bahan pelapis dan/atau dimarinasi dengan bumbu. Contohnya adalah *chicken katsu*, *chicken karage*, *fried chicken*, *drumstick*, *marinated wing*, dan lain-lain.

#### Daging Kuah Dalam Kemasan

##### *Definisi :*

Daging kuah dalam kemasan adalah hasil olahan daging yang berbentuk potongan atau irisan dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, bumbu, dikemas secara kedap (hermetis) dalam kemasan kaleng, aluminium foil atau pengemas lain yang sesuai dan disterilkan.

Daging kuah dalam kemasan dapat berupa daging sapi, daging babi, daging ayam, dan lain-lain.

#### Daging Dalam Kaleng (Tanpa Kuah)

##### *Definisi :*

Daging dalam kaleng (tanpa kuah) adalah daging segar atau daging asap yang dikemas dalam wadah bersih, yang ditutup secara kedap (hermetis), dan diproses panas untuk menjamin keawetannya. Dapat mengandung garam, dan air.

##### *Karakteristik dasar :*

- Kandungan daging tidak kurang dari 90%.

#### Daging Cincang Kuring Matang

##### *Definisi :*

Daging cincang kuring matang adalah produk yang terbuat dari daging atau daging unggas dan daging hewan buruan atau kombinasinya. Daging telah dikuring dan dapat diasap.

#### Abon Daging

##### *Definisi :*

Abon daging adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat / disuwir, dibumbui, digoreng dan dapat juga dipres. Abon terbuat dari daging berbagai jenis hewan seperti sapi, ayam, babi, dan lain-lain.

##### *Karakteristik dasar :*

- Bau, rasa dan warna normal;
- Kadar air tidak lebih dari 7%;

#### Kerupuk<sup>3</sup> Kulit/Rambak

##### *Definisi :*

Kerupuk<sup>3</sup> kulit/rambak adalah produk makanan ringan dibuat dari kulit sapi atau kerbau melalui tahap pembuangan bulu, pengembangan kulit, perebusan, pengeringan, dan diungkep untuk kerupuk<sup>3</sup> kulit mentah atau dilanjutkan dengan penggorengan untuk kerupuk<sup>3</sup> kulit siap konsumsi.

#### Keripik<sup>2</sup> Paru

##### *Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> paru adalah makanan kering yang dibuat dari paru hewan yang diolah dengan cara perebusan, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung. Keripik<sup>2</sup> paru dapat dibuat dari paru beberapa jenis hewan seperti sapi,

kerbau, babi, dan lain-lain.

Kerupuk<sup>3</sup> Berbasis Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan

Definisi :

Kerupuk<sup>3</sup> berbasis daging, daging unggas dan daging hewan buruan adalah makanan kering yang terbuat dari bagian yang diperoleh dari hewan mamalia maupun unggas, yang kering dan renyah setelah proses penggorengan, dengan atau tanpa penambahan tepung. Contohnya adalah kerupuk<sup>2</sup> usus, kerupuk<sup>3</sup> ceker ayam, dan lain-lain.

Kerupuk<sup>3</sup> Kulit Ayam

Kerupuk<sup>3</sup> Ceker Ayam

Kerupuk<sup>3</sup> Usus Ayam

Kerupuk<sup>3</sup> Tulang Leher Ayam

Piong

Definisi :

Piong adalah produk khas Toraja

**08.2.3 Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku)**

Meliputi potongan daging mentah dan matang yang dibekukan, dengan atau tanpa penyalut, dengan atau tanpa marinasi. Misalnya: ayam utuh beku, potongan ayam beku, dan sayatan daging sapi steak (*steaks*) beku.

Potongan daging dengan atau tanpa tulang yang dimarinasi, dengan atau tanpa dilapisi dengan *bread crumb* atau *breader*, atau adonan, lalu dibekukan.

Chicken Katsu Beku

Definisi :

*Chicken katsu* beku adalah *fillet* dada ayam yang dilapis dengan *predust*, adonan, dan *bread crumb* dengan atau tanpa marinasi sebelum pelapisan dan pembekuan.

Chicken Karage Beku

Definisi :

*Chicken karage* beku adalah *fillet* dada ayam yang dilapisi dengan *predust*, *batter*, dan *breeding* dengan atau tanpa marinasi sebelum pelapisan dan pembekuan.

Fried Chicken Beku

Definisi :

*Fried chicken* beku adalah potongan daging ayam yang dilapisi dengan *breeding* dengan atau tanpa marinasi sebelum pelapisan dan pembekuan.

Drumstick Beku

Definisi :

*Drumstick* beku adalah produk potongan daging sayap paha bawah yang dimarinasi dan dibekukan.

Sayap Beku MarinasiDefinisi :

Sayap beku marinasi adalah produk potongan daging sayap yang dimarinasi dan dibekukan.

Ayam Pop-Corn BekuDefinisi :

Ayam *pop-corn* beku adalah daging ayam tanpa tulang yang dipotong-potong berbentuk dadu, dimarinasi, di-*coating* dan digoreng sebelum dibekukan.

Chicken Strip BekuDefinisi :

*Chicken strip* beku adalah daging ayam tanpa tulang yang dipotong-potong memanjang, dimarinasi, di-*coating* dan digoreng sebelum dibekukan.

Chicken Cordon BleuDefinisi :

*Chicken cordon bleu* adalah produk potongan daging ayam tanpa tulang yang utuh dari separuh dada (*half breast*) dengan salah satu sisi dibelah dua, dimarinasi dan diberi isi (*filling*) dengan keju dan irisan daging ayam asap. Produk ini kemudian di-*coating* dan digoreng sebelum dibekukan.

### 08.3 Produk-Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan

Meliputi berbagai perlakuan untuk produk tanpa perlakuan panas (08.3.1) dan produk dengan perlakuan panas (08.3.2).

**Catatan:**

**Daging yang dihaluskan** adalah daging yang telah mengalami pengecilan ukuran (dipotong kecil-kecil, dicincang, digiling, dll), dan telah dibentuk kembali menjadi suatu bentuk produk yang baru, misal bentuk bulat, selongsong atau bentuk lainnya.

#### 08.3.1 Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Tanpa Pemasakan

Kategori ini menguraikan beberapa metode perlakuan (misalnya kuring, penggaraman, pengeringan, pengasaman) yang dapat mengawetkan dan memperpanjang umur simpan produk daging yang dihaluskan, serta produk daging yang dilepaskan dari tulangnya.

##### 08.3.1.1 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan Yang Dikuring (Termasuk Penggaraman) Tanpa Pemasakan

Produk hasil penggaraman diberi perlakuan dengan natrium klorida. Produk yang dikuring kering dibuat dengan cara membalur garam secara langsung pada permukaan daging. Produk yang dikuring basah dibuat dengan cara merendam daging di dalam larutan garam. Produk yang di kuring secara pemompaan dibuat dengan cara menginjeksikan larutan garam ke dalam daging. Proses kuring juga dapat dilakukan dengan menambahkan bahan tambahan pangan seperti natrium nitrat dan/atau natrium nitrit. Produk asap juga termasuk disini. Misalnya: *chorizos* (sosis babi berempah), produk sejenis salami, *salchichon*, *tocino* (sosis kuring mentah), *pepperoni*, and sosis asap. Produk Indonesia misalnya titiles (khas Bali)

Sosis Babi Berempah (*Chorizos*)

Definisi :

Sosis babi berempah (*chorizos*) adalah sosis daging babi yang menggunakan rempah-rempah. Rempah yang digunakan dan bentuk olahannya dapat bervariasi misalnya sosis babi yang kering, semi kering, pedas, sedang, dikuring, berwarna merah hingga oranye pucat, dari daging yang digiling halus maupun kasar. Variasi rasa sosis babi berempah tidak terbatas.

Salami dan Produk Sejenisnya

Definisi :

Salami dan produk sejenisnya adalah daging giling kasar, difermentasi dengan starter bakteri pada suhu 26°C, kelembaban 95% selama 3 hari hingga 7 hari, kemudian dilanjutkan dengan fermentasi pada suhu 16°C, kelembaban 75% hingga mengering selama 3 minggu hingga 7 minggu dengan kadar air akhir 30% hingga 34%, dan pematangan selama 6 bulan atau lebih. Dapat diasap sebelum atau selama pengeringan, dapat terjadi pertumbuhan kapang di permukaannya maupun tidak.

Sosis besar yang terbuat dari daging dan rempah-rempah yang memiliki rasa yang kuat dan biasanya dimakan dalam keadaan dingin dalam bentuk irisan.

Salchichon

Definisi :

*Salchichon* adalah sosis khas Spanyol, terbuat dari daging sapi, babi atau kombinasi keduanya dari *lean* (daging dengan kadar lemak yang rendah). Menggunakan garam, nitrat dan lada putih serta gula. Umumnya diproses dengan menyimpannya pada suhu 25°C hingga 30°C pada kelembaban (RH) 80% hingga 90% selama 5 hari, setelah itu diperam selama 60 hari pada suhu 30°C hingga 37°C dan kelembaban 70% hingga 80%. Kadar air akan turun dari 50% hingga 60% menjadi 26% hingga 35%. Aktivitas air ( $a_w$ ) akhir sekitar 0,8 hingga 0,87 dengan pH akhir 4,6 hingga 4,8.

Sosis Kuring Mentah (*Tocino*)

Pepperoni

Definisi :

*Pepperoni* adalah sosis dari daging babi atau sapi yang berempah, digunakan secara khusus untuk *pizza*.

*Pepperoni* difermentasi dengan mikroba atau diasamkan dengan asam yang sesuai seperti asam laktat dan glukono delta lakton.

Sosis Asap

Definisi :

Sosis asap adalah sosis yang mengalami pengasapan dalam ruang asap (*smoked house*) untuk menghasilkan cita rasa asap yang khas.

Titiles

Definisi :

Titiles adalah produk khas Bali.

**08.3.1.2 Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan, Yang Dikuring (Termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Pemasakan**

Produk daging yang dihaluskan atau yang dilepaskan dari tulangnya lalu dikeringkan, dapat dikuring atau digarami seperti cara yang diuraikan pada kategori 08.3.1.1 lalu dikeringkan. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan udara panas atau vakum dan penjemuran. Misalnya : *pasturmas*, sosis kering, sosis yang dikuring dan dikeringkan, kulit sapi, sosis Cina (termasuk sosis tradisional yang dikuring atau diasap), dan *sobrasada*.

*Pasturmas/Egyptian Basterma* atau *Turkish Patirma*

Definisi :

*Pasturmas/Egyptian Basterma* atau *Turkish Patirma* adalah produk dari daging sapi yang dikuring dengan garam dan nitrat 200 ppm dan dikeringkan. Garam dibalurkan ke permukaan daging lalu daging ditumpuk selama 1 hari lalu ditambah garam kuring, lapisan dibalik-balik dan dibiarkan hingga hari ke-2. Daging lalu digantung pada suhu kamar selama 2 hari hingga 3 hari. Ditumpuk setebal 30 cm lalu ditekan dengan tekanan 1 ton selama 12 jam. Daging kemudian dilapisi dengan pasta campuran rempah-rempah setebal 1 mm hingga 2 mm lalu dibiarkan selama 1 hari pada suhu 5°C. Pematangan dilakukan selama hampir 1 bulan pada suhu ruang dengan ventilasi yang baik.

Sosis Kering

Sosis yang Dikuring dan Dikeringkan

Kulit Sapi Kuring

Sosis Cina (Termasuk Sosis Tradisional Yang Dikuring atau Diasap) atau *Lup Cheong*

Definisi :

Sosis cina (termasuk sosis tradisional yang dikuring atau diasap) atau *lup cheong* adalah sosis dari daging babi, ayam atau kalkun. Daging dipotong manual menjadi irisan tipis dan lemak dari bagian punggung (*backfat*) dipotong kubus 10 mm. Daging dan lemak kemudian dicampur merata dengan campuran bumbu dan dibiarkan terendam dalam bumbu selama beberapa jam sebelum diisi. Selongsong sosis yang digunakan umumnya usus halus babi. Sosis kemudian dikeringkan dalam lemari pengering, dengan sumber panas *burning charcoal*. Pengeringan berlangsung hingga 3 hari, tergantung suhu yang digunakan. Aktivitas air ( $a_w$ ) *lup cheong* 0,75.

*Sobrasada*

**08.3.1.3 Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, Yang Dihaluskan, Difermentasi Tanpa Pemasakan**

Produk fermentasi adalah suatu jenis produk pikel yang diperoleh melalui aktivitas bakteri asam laktat, dengan bantuan garam. Beberapa jenis sosis dapat difermentasi.

Urutan

Definisi :

Urutan adalah sosis tradisional khas Bali yang terbuat dari daging babi yang dihaluskan, yang difermentasi dengan bakteri alami pada usus babi, dikemas dalam selongsong usus halus babi.

**08.3.2 Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, Yang Dihaluskan, Dan Diolah Dengan Perlakuan Panas**

Meliputi produk matang (termasuk kuring matang, dan kering matang), produk daging yang mengalami perlakuan panas (meliputi sterilisasi) dan produk daging yang dihaluskan kemudian dikalengkan.

Misalnya: *patties* sapi panggang setengah matang; *foie gras and pates*; *brawn and head cheese*, daging kuring cacahan matang; daging cacahan yang direbus dalam saus kedelai (*tsukudani*); daging kornet dalam kaleng; daging *luncheon*, pasta daging; *patties* daging matang; produk sejenis salami matang; bakso matang; *saucises de strasbourg*; sosis sarapan; *brown-and serve sausages*; dan *terrines* (campuran cacahan daging matang).

**Patties Daging Panggang Setengah Matang**

**Definisi :**

*Patties* daging panggang setengah matang adalah produk yang terbuat dari hasil pencincangan daging mamalia maupun unggas, dengan bahan tambahan berupa tepung sereal, bahan pengikat, air, bumbu, dan bawang. Daging dicampur dengan bahan lain, dan campuran dicetak membentuk *patties* atau diisikan dalam selongsong plastik dan didinginkan atau dibekukan sebagian sebelum diiris membentuk *patties*. *Patties* kemudian dipanggang setengah matang.

**Foie Gras and Pates**

**Definisi :**

*Foie gras and pates* adalah pasta daging yang dapat dioles

**Karakteristik dasar :**

- Kadar daging tidak kurang dari 70%.

**Brawn and Head Cheese**

**Definisi :**

*Brawn and head cheese* adalah produk yang dibuat dengan merebus tulang-tulang, kulit, tulang rawan, daging dari bagian kepala, telinga, kaki, serta tetelan lain yang banyak mengandung jaringan ikat tetapi rendah lemak. Dapat mengandung daging matang, *rusk*, dll, dapat dijernihkan dengan putih telur/plasma darah untuk membentuk jelly yang jernih.

**Daging Kuring Cacahan Matang**

**Daging Cacahan yang Direbus Dalam Saus Kedelai (Tsukudani)**

**Kornet Daging Sapi (Corned Beef) dalam Kemasan**

**Definisi :**

Kornet daging sapi (*corned beef*) dalam kemasan adalah produk yang dibuat dari potongan daging sapi segar atau beku, tanpa tulang, boleh dicampur dengan daging bagian kepala dan hati dengan atau tanpa penambahan bahan lain, dibuat dengan proses kuring, dikemas dalam kemasan kedap udara dan disterilkan.

Produk harus dapat diiris saat disimpan dingin.

**Karakteristik dasar :**

- Kadar protein tidak kurang dari 17%;
- Kadar lemak tidak lebih dari 12%.

Daging Luncheon MatangDefinisi :

Daging *luncheon* matang adalah produk yang terbuat dari daging atau campuran dua jenis daging atau lebih yang telah dihaluskan, dikuring dan dapat telah diasap. Produk dapat mengandung bahan pengikat.

Pasta DagingDefinisi :

Pasta daging adalah daging yang dihaluskan menyerupai pasta dengan tekstur sedang. Dapat mengandung bagian non daging seperti *rusk*, air, atau bahan pengisi lain yang sesuai seperti konsentrat kedelai/Na-kaseinat. Produk disterilisasi setelah dikemas dalam botol atau kaleng.

Karakteristik dasar :

- Kadar daging tidak kurang dari 70%.

Patties Daging MatangDefinisi :

*Patties* Daging Matang adalah produk yang terbuat dari hasil pencincangan daging mamalia maupun unggas, dengan bahan tambahan berupa tepung sereal, bahan pengikat, air, bumbu, dan bawang. Daging dicampur dengan bahan lain, dan campuran dicetak membentuk lempengan tipis berbentuk bulat (bentuk *patties*) atau diisikan dalam selongsong plastik dan didinginkan atau dibekukan sebagian sebelum diiris membentuk *patties*. *Patties* kemudian digoreng atau dipanggang hingga matang.

Produk Sejenis Salami MatangDefinisi :

Produk sejenis salami matang adalah daging cacah kasar, difermentasi dengan starter bakteri pada suhu 26°C, kelembaban 95% selama 3 hari hingga 7 hari, kemudian dilanjutkan dengan fermentasi pada suhu 16°C, kelembaban 75% hingga mengering selama 3 minggu hingga 7 minggu dengan kadar air akhir 30% hingga 34%, dan pematangan selama 6 bulan atau lebih. Dapat diasap sebelum atau selama pengeringan, dan terjadi pertumbuhan kapang dipermukaannya. Kemudian dimasak (digoreng atau dipanggang) hingga matang.

Bakso DagingDefinisi :

Bakso daging adalah produk yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau sereal dan bumbu-bumbu, dalam kondisi matang. Biasanya berbentuk bulat.

Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, ayam, babi atau daging lainnya dengan menyebut jenis dagingnya; serta dapat mengandung bagian bukan daging seperti urat dan hati.

Bakso Daging Kering

Saucises De Strasbourg

Definisi :

*Saucises de strasbourg* adalah sosis matang yang terbuat dari daging yang digiling sangat halus, membentuk emulsi, dikuring dengan Na-nitrit, dikemas dalam kemasan sekali pakai (umumnya selulosa), dimasak hingga matang dan kemasan kemudian dibuang. Saat matang penuh sosis akan merekah.

Sosis Sarapan Matang (Sosis Daging Babi Matang)

Definisi :

Sosis sarapan matang (sosis daging babi matang) adalah sosis yang dibuat dari hasil penghalusan tetelan daging babi, dengan penambahan garam dan rempah-rempah.

Sosis Daging

Definisi :

Sosis daging adalah produk dari campuran daging halus (mengandung daging tidak kurang dari 75%) dengan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan dimasukkan ke dalam selubung (selongsong) sosis.

Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, ayam, babi atau daging lainnya dengan menyebut jenis dagingnya.

Sosis Variasi

Definisi :

Sosis variasi adalah sosis dari campuran daging halus dengan tambahan pangan lain seperti keju, sayur dan bahan lain-lain.

Sosis Analog / Sosis Vegetarian

Definisi :

Sosis analog adalah sosis dari campuran protein nabati dengan atau tanpa tambahan pangan lain seperti keju, sayur dan bahan lain-lain.

Terrines (Campuran Cacahan Daging Matang)

Definisi :

*Terrines* (campuran cacahan daging matang) adalah campuran daging cacahan yang dimasak di dalam wadah (*vesse*l) dari tanah liat.

Rolade Daging

**08.3.3 Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan**

Meliputi produk daging yang dihaluskan atau dilepaskan dari tulangnya dalam bentuk mentah, setengah matang atau matang penuh, yang telah dibekukan. Misalnya: *patties* hamburger beku, stik ayam *beku* yang dilapisi dengan tepung roti atau dilapisi dengan adonan.

Patties Burger Beku

Definisi :

*Patties* burger beku adalah produk yang terbuat dari hasil pencincangan daging mamalia maupun unggas, dengan bahan tambahan berupa tepung sereal, bahan pengikat, air, bumbu, dan bawang. Daging dicampur dengan bahan lain, dan campuran dicetak membentuk lempengan tipis berbentuk bulat (bentuk *patties*) atau diisi dalam selongsong plastik dan



didinginkan atau dibekukan sebagian sebelum diiris membentuk *patties*. *Patties* dibekukan pada suhu - 18°C atau lebih rendah.

#### Naget Ayam

##### Definisi :

Naget ayam adalah produk olahan ayam yang dicetak, dimasak dan dibekukan, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

##### Karakteristik dasar :

- Kadar protein tidak kurang dari 12%;
- Kadar lemak tidak lebih dari 20%;

#### Naget Daging

### 08.4 **Kemasan *edible* (dapat dimakan) (contoh : selongsong sosis)**

Kemasan atau selongsong terbuat dari kolagen, campuran kolagen dengan selulosa maupun bahan sintetik yang termasuk pangan, atau yang berasal dari sumber-sumber alami (contohnya usus domba atau babi) yang akan diisi adonan sosis atau makanan lain.

Termasuk selongsong sosis sintetik dari selulosa.

#### Selongsong Sosis Sintetik Dari Kolagen

##### Definisi :

Selongsong sosis sintetik dari kolagen adalah selongsong sosis yang terbuat dari kulit/material kolagen lain dengan melarutkan dalam asam dan diekstrusi ke dalam larutan garam pekat untuk mengendapkan protein dalam bentuk selongsong panjang. Dapat menggunakan bahan aditif: selulosa, turunan selulosa, gliserol, dan lain-lain. Selongsong lalu dikeringkan dan digulung. Umum digunakan untuk sosis kering untuk melindungi sosis selama pengeringan.

#### Selongsong Sosis Sintetik Dari Selulosa

##### Definisi :

Selongsong sosis sintetik dari selulosa adalah selongsong sosis yang terbuat dari selulosa sintetik yang dapat dimakan. Digunakan untuk *frankfurters* dan sosis tanpa kulit lainnya.

#### Selongsong Sosis Dari Kolagen Ko-Ekstrusi

##### Definisi :

Selongsong sosis dari kolagen ko-ekstrusi adalah selongsong yang dilapiskan secara bersamaan pada tahap pengisian sosis. Daging sosis diekstrusi melalui tabung pengisi yang secara simultan dihubungkan dengan *annulus* dari larutan kolagen di sekelilingnya. Kolagen membentuk selongsong kaku di permukaan produk sosis.

#### Selongsong Sosis Alami

##### Definisi :

Selongsong sosis alami adalah selongsong sosis yang terbuat dari saluran pencernaan hewan (sapi, domba/kambing, babi) yang telah dibersihkan, berasal dari saluran usus halus, usus dua belas jari, *bungs* dan usus besar.

Selongsong dari ternak babi dapat diproses dari usus kecil, usus besar bagian tengah, usus besar bagian terminal (*caecum/bung*), kandung kencing dan lambung.

Selongsong sapi dapat berasal dari esofagus, usus kecil, usus besar bagian tengah, *caecum* dan kandung kencing. Selongsong dari domba dan kambing umumnya berasal dari usus kecil.

## 09.0 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata serta Amfibi dan Reptil

Produk hasil perikanan yang meliputi *aquatic vertebrates* (ikan dan mamalia air seperti ikan paus), *aquatic avertebrates* (ubur-ubur), moluska (kerang, bekicot atau siput laut), krustase (udang, kepiting, lobster) dan ekinodermata (teripang).

### 09.1 Ikan dan Produk Perikanan Segar, Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata serta Amfibi dan Reptil

#### *Definisi :*

Hasil perikanan meliputi *aquatic vertebrates* (ikan dan mamalia air seperti ikan paus), *aquatic avertebrates* (ubur-ubur), moluska (kerang, bekicot atau siput laut), krustase (udang, kepiting, lobster) dan ekinodermata (teripang) yang belum mendapatkan perlakuan apapun kecuali pendinginan, penyimpanan dalam es atau pembekuan segera setelah penangkapan di laut, danau atau perairan lainnya untuk mencegah dekomposisi dan pembusukan.

#### 09.1.1 Ikan Segar

##### *Definisi :*

Ikan segar adalah ikan laut, ikan air tawar dan ikan air payau yang telah mengalami proses pencucian dengan atau tanpa penyiangan, pendinginan dan pengemasan serta secara fisik masih menunjukkan kesegaran (warna cerah, daging elastis dan kenyal, insang dan sisik cerah serta citarasa segar).

##### Sashimi

##### *Definisi :*

Sashimi adalah ikan segar untuk konsumsi dalam keadaan mentah. Sashimi dapat dalam bentuk irisan tipis daging ikan, ikan utuh, loin, dan lain-lain.

##### Ikan Tuna Segar Untuk Sashimi

##### *Definisi :*

Ikan tuna segar untuk sashimi adalah ikan tuna yang telah mengalami proses penghilangan darah, sortasi, penyiangan, pencucian, pendinginan dan pengemasan.

##### Ikan Salmon Segar Untuk Sashimi

##### *Definisi :*

Ikan salmon segar untuk sashimi adalah ikan salmon yang telah mengalami proses penghilangan darah, sortasi, penyiangan, pencucian, pendinginan dan pengemasan.

##### Ikan Bawal Segar

##### *Definisi :*

Ikan bawal segar adalah ikan bawal hitam (*Stromatus niger*) segar dan ikan bawal putih (*Pompos argentum*) segar yang telah mengalami perlakuan penerimaan, pemilihan, pencucian, pendinginan, penampungan dan pengemasan.

Ikan Kerapu Segar

Definisi :

Ikan kerapu segar adalah ikan kerapu utuh yang telah mengalami proses penerimaan, pemilihan, pencucian, pendinginan, penampungan dan pengemasan.

Ikan Kakap Segar

Definisi :

Ikan kakap segar adalah ikan kakap yang telah mengalami proses penerimaan, pemilihan, pencucian, pendinginan, penampungan dan pengemasan.

Termasuk ikan kakap merah dan ikan kakap putih.

Belut Segar

Definisi

Belut segar adalah produk perikanan air tawar ordo *Anguilliformes*, bentuk tubuh bulat memanjang, hanya memiliki sirip punggung dan tubuhnya licin biasa hidup di sawah/rawa/kali kecil, telah mengalami proses penerimaan, pemilihan, pencucian.

**09.1.2 Moluska, Krustase dan Ekinodermata Segar**

Moluska (kerang, bekicot atau siput laut), krustase (udang, kepiting, tiram, lobster) dan ekinodermata (teripang) segar dengan atau tanpa penyiangan, pendinginan dan pengemasan.

Udang Segar

Definisi :

Udang segar adalah udang yang telah mengalami pemilihan, dengan atau tanpa penyiangan, pencucian, pendinginan dan pengemasan.

Kepiting Hidup

Definisi :

Kepiting hidup utuh yang telah mengalami proses penanganan.

Tiram

Definisi :

Tiram adalah produk yang dihasilkan dari spesies *Ostrea virginica*, *Ostrea gigas*, *Ostrea lurida* yang telah mengalami proses penanganan.

Lobster Untuk Konsumsi

Definisi :

Lobster untuk konsumsi adalah lobster hidup atau segar yang telah mengalami proses penanganan awal, pengangkutan, pemilihan, penampungan dan pengkondisian, penanganan, pengemasan, penandaan dan pemberian kode. Lobster hidup harus memenuhi persyaratan kelengkapan organ.

Rajungan Segar

Definisi

Rajungan segar adalah produk perikanan dari sub ordo *Brachyura* dari ordo *Decapoda* dan semua spesies dari famili *Lithodidae* yang telah mengalami proses pemilihan, dengan atau tanpa penyiangan, pencucian. Jenis yang paling banyak dipasarkan adalah *Portunus pelagicus*

**09.1.3 Amfibi dan Reptil Segar**

Paha Kodok dan Hasil Olahannya

Daging Ular dan Hasil Olahannya

Daging Buaya dan Hasil Olahannya

Daging Penyu dan Hasil Olahannya

Telur Penyu dan Hasil Olahannya

**09.2 Ikan dan Produk Perikanan Lainnya Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Telah Mengalami Pengolahan**  
Produk perikanan yang telah mengalami proses pengolahan lebih lanjut seperti pembekuan, pemasakan, pengasapan, pengeringan dan pengasinan.

**09.2.1 Ikan, Filet Ikan dan Produk Perikanan Meliputi Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan**

Ikan, filet ikan dan produk perikanan segar termasuk moluska, krustase dan ekinodermata yang mengalami proses pembekuan atau pembekuan cepat di laut dan di darat sebelum proses pengolahan selanjutnya.

Filet Ikan

*Definisi :*

Filet ikan adalah irisan ikan dengan bentuk dan ukuran tidak beraturan yang dilepaskan dari karkasnya dengan memotongnya secara paralel terhadap tulang belakang dengan atau tanpa kulit.

Ikan Beku

*Definisi :*

Ikan beku adalah produk dari ikan segar (jenis ikan bersirip) yang mengalami perlakuan pencucian, dengan atau tanpa penyiangan serta dibekukan secara cepat hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah, dengan atau tanpa pengemasan.

Produk harus dijaga tetap dalam keadaan beku selama proses transportasi, penyimpanan dan distribusi.

Jika dilakukan glasir, air yang digunakan harus air yang layak bagi konsumsi manusia atau air laut yang bersih.

Ikan Tuna Beku

*Definisi :*

Ikan tuna beku adalah ikan *Tuna sp.* segar utuh atau mengalami penyiangan, pencucian dan pembekuan cepat hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah serta mengalami penyimpanan.

**KP.09**

Cakalang Beku

Definisi :

Cakalang beku adalah ikan cakalang segar yang mengalami perlakuan pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah, dengan atau tanpa penyiangan, pencucian, dan penyimpanan beku.

Ikan Layang Beku

Definisi :

Ikan layang beku adalah ikan layang (*Decapterus* sp) segar utuh yang mengalami perlakuan penerimaan bahan baku, pemilihan, penimbangan, pencucian, penyusunan dalam pan, pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah dan pengemasan.

Ikan Layur Beku

Definisi :

Ikan layur beku adalah ikan layur (*Trichiurus savala*) segar yang mengalami perlakuan penerimaan bahan baku, dengan atau tanpa penyiangan, pencucian, penyusunan, pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah dan pengemasan.

Stik Ikan Beku

Definisi :

Stik ikan beku adalah produk yang memiliki berat antara 20 g - 50 g dengan panjang tidak lebih dari tiga kali lebarnya. Masing-masing stik memiliki ketebalan tidak kurang dari 10 mm. Stik ikan dapat disiapkan dari satu spesies ikan atau campuran beberapa spesies yang memiliki karakteristik sensori yang hampir sama dan dibekukan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah.

Stik Tuna Beku

Definisi :

Stik tuna beku adalah produk dari tuna segar yang mengalami perlakuan penyiangan, pembelahan membujur menjadi 4 bagian (loin), pembuangan tulang, pembuangan daging gelap, pembuangan kulit, perapihan, pengirisan menjadi bentuk dan ketebalan tertentu, penyusunan, pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah.

Stik Meka

Definisi :

Stik meka adalah produk perikanan yang diolah dari meka segar yang telah disiangi dan dibekukan atau meka beku yang mengalami perlakuan penyiangan, pembuatan daging bentuk batang, pembuangan daging gelap, pembuangan kulit dan perapihan, pengirisan dan pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah .

Filet Ikan Beku

Definisi :

Filet ikan beku adalah potongan ikan dengan ukuran dan bentuk tidak beraturan yang dipisahkan dari karkas ikan yang layak dikonsumsi manusia dengan pemotongan paralel terhadap tulang belakang serta dibekukan cepat hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah.

Filet Kakap BekuDefinisi :

Filet kakap beku adalah produk olahan dari ikan kakap (*Lutjanus sp.* dan *Lates sp.*) yang mengalami proses penyiangan, penyayatan, dengan atau tanpa pembuangan kulit, pencucian, pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah, pengemasan dan penyimpanan beku.

Filet Nila Merah BekuDefinisi :

Filet nila merah beku adalah produk olahan dari ikan nila merah (*Oreochromis sp*) segar yang mengalami perlakuan dengan atau tanpa penghilangan darah, penyiangan, penyayatan, dengan atau tanpa pembuangan kulit, pembuangan duri, perapihan, pencucian, pemilihan, pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah, pengemasan dan penyimpanan beku.

Filet Ikan Ekor Kuning BekuDefinisi :

Filet ikan ekor kuning beku adalah hasil olahan ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) segar yang mengalami perlakuan pemilihan awal, penyiangan dan penyayatan, pembuangan kulit, perapihan, pencucian, pemilihan akhir, penyusunan dalam wadah pembeku, pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah dan pengemasan.

Tuna Loin Mentah BekuDefinisi :

Tuna loin mentah beku adalah tuna segar atau beku yang mengalami perlakuan penyiangan, pembelahan membujur menjadi 4 bagian (loin), pembuangan kulit, perapihan dan pembekuan cepat hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah .

Blok Filet Ikan BekuDefinisi :

Blok filet ikan beku adalah filet ikan yang dibentuk menjadi balok segiempat atau bentuk seragam lainnya dan dibekukan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah. Dapat juga serpihan filet ikan yang karena irisannya tidak seragam kemudian disatukan dan dibentuk menjadi balok segiempat.

Udang BekuDefinisi :

Udang beku adalah produk yang diperoleh dari spesies udang yang tergolong famili : (a) *Penaeidae*; (b) *Pandalidae*; (c) *Crangonidae*; (d) *Palaemonidae* dalam keadaan baik dan segar kemudian dicuci bersih, dan dibekukan dengan cepat hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah.

Udang Kupas Mentah BekuDefinisi :

Udang kupas mentah beku adalah produk dari udang segar yang mengalami perlakuan pencucian, dengan atau tanpa penyiangan, dengan atau tanpa pembelahan dan pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah.

Udang Kupas Rebus Beku untuk Sushi Ebi

Definisi :

Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi adalah produk yang diolah dari udang segar yang mengalami perlakuan pemotongan kepala, perebusan dan pengupasan kulit dengan atau tanpa ekor, dan dibekukan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah.

Lobster Beku

Definisi :

Lobster beku adalah produk yang dibuat dari lobster segar genus *Homarus* dari famili *Nephropidae* dan dari famili *Palinuridae* dan *Scyllaridae*. Dapat juga dari *Nephrops norvegicus* yang dikenal sebagai lobster norwegia dengan atau tanpa pembuangan kepala yang dibekukan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah.

Lobster Rebus Beku

Definisi :

Lobster rebus beku adalah lobster segar dengan atau tanpa kepala yang mengalami pencucian, perebusan, pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah dan pengemasan.

Cumi-Cumi Beku

Definisi :

Cumi-cumi beku adalah produk spesies cumi-cumi segar dari famili (i) *Loliginidae*; (ii) *Ommastrephidae* atau bagiannya yang telah mengalami proses pencucian, dengan atau tanpa penyiangan, dengan atau tanpa pencucian, dan dibekukan dengan cepat hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah. Produk harus dijaga tetap dalam keadaan beku selama transportasi, penyimpanan.

Daging Kerang Beku

Definisi :

Daging kerang beku adalah hasil olahan dari kerang hidup yang mengalami perlakuan pencucian, pelepasan daging, pemilihan, pencucian dan pembekuan cepat hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah.

Daging Kepiting Rebus Beku

Definisi :

Daging kepiting rebus beku adalah kepiting segar dari spesies *Portunus pelagicus*, *Podopthalmus vigil*, *Scylla serrata* yang mengalami perlakuan pencucian, perebusan dan pengambilan daging, pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah, pengemasan.

Sotong Beku

Definisi :

Sotong beku adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku sotong (*Sepia sp*) utuh segar yang mengalami perlakuan penerimaan, pemilihan, pencucian, penyusunan dalam pan, pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah dan pengemasan.



Gurita (*Octopus sp*) Utuh BekuDefinisi :

Gurita (*Octopus sp*) utuh beku adalah produk olahan perikanan dengan bahan baku gurita (*Octopus sp*) utuh segar yang mengalami perlakuan penerimaan bahan baku, penyiangan, pencucian, perendaman dan pembekuan, pemilihan, pencelupan, pembungkusan, penyusunan dalam pan pembeku, pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah dan pengemasan.

Bekicot BekuDefinisi :

Bekicot beku adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku bekicot segar yang mengalami perlakuan pemilihan, pencucian, perebusan, penirisan, penyiangan, pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah, pengemasan dan penyimpanan beku.

Sirip Cucut Segar BekuDefinisi :

Sirip cucut segar beku adalah sirip cucut segar dari spesies *Carcharhinus limbatus*, *Axynotus centria*, *Centrophorus squamosus*, *Galeocerso cuvier*, *Carcharhinus leucas*, *Carcharhinus talciformes*, *Alopias vilpinu* dan *Sphyrna blochii* yang telah mengalami pencucian, pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah dan pengemasan.

Skalop Segar BekuDefinisi :

Skalop segar beku adalah bagian daging skalop segar yang mengalami pencucian, pembekuan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah dan pengemasan.

## 09.2.2

**Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan**

Produk ikan, bagian ikan, filet ikan dan hasil perikanan lain termasuk moluska, krustase, ekinodermata yang dilapisi tepung roti atau tepung lainnya dan dibekukan.

Stik Ikan, Bagian Ikan dan Filet Ikan Berlapis Tepung (*Breaded* atau *in Batter*) yang DibekukanDefinisi :

Stik ikan, bagian ikan dan filet ikan berlapis tepung (*breaded* atau *in batter*) yang dibekukan adalah produk stik ikan, bagian ikan dan filet yang dilapisi dengan tepung roti atau tepung lain dengan atau tanpa penggorengan serta dibekukan.

Stik Ikan (*Fish Finger*) Berlapis TepungDefinisi :

Stik ikan (*fish finger*) adalah produk perikanan yang dilapisi dengan tepung roti atau tepung lain dengan atau tanpa penggorengan yang memiliki berat antara 20 g hingga 50 g dengan panjang tidak lebih dari tiga kali lebar dan memiliki ketebalan 10 mm, atau ukuran lain yang sesuai, serta dibekukan.

Udang Lapis Tepung Beku

*Definisi :*

Udang lapis tepung beku adalah produk dengan bahan baku udang (*Penaeus Sp*) segar atau jenis lain yang mengalami perlakuan sortasi, pengupasan, pembersihan, pemilihan ukuran, penyayatan dan pembentukan, dilapisi dengan tepung roti atau tepung lain dengan atau tanpa penggorengan, dibekukan dan disimpan dalam keadaan beku.

Naget Ikan

*Definisi :*

Naget ikan adalah produk dari daging ikan giling yang dicampur dengan bumbu-bumbu dan bahan pengikat, dicetak, dikukus, dilapisi dengan tepung roti atau tepung lain, dengan atau tanpa digoreng, dibekukan dan disimpan dalam keadaan beku.

Naget Udang

*Definisi :*

Naget udang adalah produk dari daging udang giling yang dicampur dengan bumbu-bumbu dan bahan pengikat dan dicetak, dikukus, dilapisi dengan tepung roti atau tepung lain, dengan atau tanpa digoreng, dibekukan dan disimpan dalam keadaan beku.

Tempura Beku

*Definisi :*

Tempura beku adalah daging udang utuh yang dilapisi dengan bahan pengikat dan tepung roti atau tepung lainnya, dengan atau tanpa digoreng, dibekukan dan disimpan dalam keadaan beku.

**09.2.3 Hancuran (*Minced*) dan Sari (*Cream*) Ikan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan**

Blok Hancuran (*Minced*) Daging Ikan Beku

*Definisi :*

Blok hancuran (*minced*) daging ikan beku adalah massa kohesif dari filet ikan, hancuran daging ikan yang dibentuk menjadi balok segiempat atau bentuk seragam lainnya dan dibekukan secara cepat hingga suhu pusat mencapai suhu  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah.

Surimi Beku

*Definisi :*

Surimi beku adalah daging ikan lumat yang dibersihkan dan dicuci berulang-ulang sehingga bebas bau, darah, pigmen, hingga diperoleh bahan yang putih, bau amis berkurang, kemudian dibekukan dan disimpan dalam keadaan beku.

**09.2.4 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dikukus atau Rebus dan atau Goreng/Panggang.**

**09.2.4.1 Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus**

### Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus

#### *Definisi :*

Ikan dan produk perikanan kukus atau rebus adalah ikan dan produk perikanan yang dimasak dengan cara pengukusan atau perebusan.

### Ikan Pindang

#### *Definisi :*

Ikan pindang adalah produk yang diolah dengan teknik pengolahan dan pengawetan ikan, dimana ikan, garam dan rempah-rempah yang telah tersusun dalam wadah naya atau besek dicelupkan ke dalam larutan garam mendidih dan direbus dalam jangka waktu tertentu kemudian dilakukan pengurangan kadar air sampai batas tertentu dengan jalan ditiriskan dan dianginkan.

### Ikan Pindang Air Garam

#### *Definisi :*

Ikan pindang air garam adalah ikan pindang yang direbus dalam air garam dengan atau tanpa rempah-rempah.

### Ikan Pindang Garam

#### *Definisi :*

Ikan pindang garam adalah ikan pindang yang dalam pengolahannya dilumuri dengan garam dengan atau tanpa rempah-rempah dan direbus dalam air.

### Bandeng Presto

#### *Definisi :*

Bandeng presto adalah produk yang diperoleh dari ikan bandeng yang mengalami proses pencucian, pembuangan insang dan isi perut, dengan atau tanpa pembelahan, penambahan bumbu, pengukusan pada suhu dan tekanan tinggi sehingga tulang dan durinya menjadi lunak.

**KP.09**

### Kamaboko

#### *Definisi :*

Kamaboko adalah produk olahan dari daging ikan (atau dari surimi) yang mengalami proses pencucian, penggilingan dengan garam dan pemanasan sehingga membentuk tekstur yang kenyal (gel).

### Bakso Ikan

#### *Definisi :*

Bakso ikan adalah produk makanan yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dibuat dari daging ikan giling (atau dari surimi) yang dicampur dengan pati, dengan proporsi ikan tidak kurang dari 50%, dengan atau tanpa tambahan bumbu-bumbu dan sayur.

### Bakso Ikan Kering

### Otak-Otak

#### *Definisi :*

Otak-otak adalah produk olahan ikan yang dibuat dari daging ikan giling yang dicampur dengan bahan pengikat atau tepung pati, air dan bumbu-bumbu kemudian dibentuk/dicetak, dengan atau tanpa pengemasan, dikukus dan dipanggang.

Kue Ikan Kukus (*Steamed Fish Cake*)

*Definisi :*

*Fish cake* atau kue ikan adalah produk olahan dari bahan baku surimi yang telah mengalami pengukusan, dapat diberi potongan sayuran atau bahan pangan lain.

Siomay Ikan

*Definisi :*

Siomay ikan adalah produk olahan ikan yang dibuat dari daging ikan giling, tapioka, terigu, telur dan bumbu-bumbu, dibentuk kotak atau bentuk lainnya, dapat ditempatkan pada lembaran tipis kulit pangsit atau bahan lainnya yang dapat dimakan, dan dikukus.

Empek-Empek

*Definisi :*

Empek-empek adalah produk olahan ikan yang dibuat dari daging ikan yang digiling (atau dari surimi), yang dicampur dengan tapioka, air dan garam dan dibentuk, kemudian direbus atau dikukus, digoreng atau dipanggang.

Empek-Empek Palembang

*Definisi :*

Empek-empek Palembang adalah produk olahan ikan yang dibuat dari daging ikan belida yang digiling, dicampur dengan tapioka atau campuran dengan tepung sagu, air dan garam dan dibentuk, kemudian direbus, digoreng atau dipanggang.

Pepes Ikan/ Pepes Teri/ Pepes Udang

*Definisi :*

Pepes ikan/pepes teri/pepes udang adalah ikan/teri/udang segar utuh yang telah mengalami penyiangan dan pembersihan, pelumuran bumbu-bumbu, dan pengemasan (daun) serta mengalami perebusan, penirisan, dengan atau tanpa pemanggang.

Sosis Ikan

Sosis Udang

Palai Bada/Teri

*Definisi*

Palai bada/teri adalah ikan teri yang dicampur dengan kelapa giling dengan daun kunyit, daun mangkok, dan bumbu lainnya, dibungkus daun pisang dan dipanggang.

**09.2.4.2 Moluska, Krustase dan Ekinodermata Rebus atau Kukus**

Moluska (kerang, bekicot atau siput laut), krustase (udang, kepiting, lobster) dan ekinodermata (teripang) yang dimasak dengan cara pengukusan, perebusan dan cara pemasakan lain kecuali penggorengan.

Daging Rajungan Rebus Dingin

*Definisi :*

Daging rajungan rebus dingin adalah produk yang diolah dari rajungan segar yang mengalami pencucian, perebusan, pengambilan daging, pendinginan dan pengemasan.

Daging Kepiting Rebus BekuDefinisi :

Daging kepiting rebus beku adalah kepiting segar dari spesies *Portunus pelagicus*, *Podopthalmus vigil*, *Scylla serrata* yang mengalami pencucian, perebusan, pembekuan dan pengemasan.

Lobster Rebus BekuDefinisi :

Lobster rebus beku adalah lobster segar dari spesies *Panulirus* dengan atau tanpa kepala yang mengalami pencucian, perebusan, pembekuan hingga suhu pusatnya mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah dan pengemasan.

Udang Kupas Rebus Beku untuk Sushi EbiDefinisi :

Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi adalah produk yang diolah dari udang segar yang mengalami perlakuan pemotongan kepala, perebusan dan pengupasan kulit dengan atau tanpa ekor sebelum atau sesudah pembelahan daging sehingga membentuk kupu-kupu, dan dibekukan hingga suhu pusatnya mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah.

### 09.2.4.3 **Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata Goreng atau Panggang (Oven atau Bara)**

Produk yang dibuat dari ikan dan produk perikanan termasuk, moluska, krustase, ekinodermata atau bagiannya dengan atau tanpa proses pelumuran ke dalam telur dan tepung atau tepung bumbu yang digoreng, dipanggang, atau dibakar dan dikemas atau dikalengkan dengan atau tanpa saus atau minyak.

**KP.09**

Sambal Goreng UdangDefinisi :

Sambal goreng udang adalah makanan yang dibuat dengan mengolah udang dengan bumbu-bumbu. Bau, rasa dan warna normal khas udang.

Sambal Goreng Udang Kering (Ebi)Definisi :

Sambal goreng udang kering (ebi) adalah makanan kering yang dibuat dengan mengolah udang kering (ebi) dengan bumbu-bumbu. Bau, rasa dan warna normal khas udang.

Kerupuk<sup>3</sup> Kulit IkanDefinisi :

Kerupuk<sup>3</sup> kulit ikan adalah produk yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, penjemuran dan penggorengan.

Abon IkanDefinisi :

Abon ikan adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging ikan, direbus, disayat-sayat / disuwir, dibumbui, digoreng dan dapat juga dipres. Abon terbuat dari berbagai jenis ikan.

**09.2.5 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diasap, Dikeringkan, Difermentasi dengan atau Tanpa Garam**

Proses pembuatan ini berbeda dari yang dideskripsikan pada kategori pangan 09.3 yaitu untuk pikel ikan atau ikan yang direndam dalam larutan bumbu.

Ikan Asap

Definisi :

Ikan asap adalah ikan segar yang mengalami perlakuan penyiangan, pencucian dengan atau tanpa perendaman dalam larutan garam, penirisan, pemberian rempah dan pengasapan menggunakan kayu, sabut atau tempurung kelapa.

Ikan Kayu

Definisi :

Ikan kayu adalah daging ikan yang bahan bakunya dibuat dari ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*), ikan tongkol (*Auxis thazard*), ikan tuna (*Thunnus sp*), ikan lemuru (*Sardinella longiceps*), ikan selar (*Caesip chrycosonus*) segar yang mengalami perlakuan pencucian, penyiangan, perebusan, pembuangan tulang, pengasapan bertingkat, pembersihan atau pemilihan dengan atau tanpa penjemuran.

Ikan Asin Kering

Definisi :

Ikan asin kering adalah produk olahan yang berasal dari ikan segar dalam bentuk utuh atau disiangi, dengan atau tanpa mengalami perlakuan (perebusan, pemasakan dengan penambahan garam, gula, vinegar atau rempah-rempah), selanjutnya dilakukan penggaraman dan pengeringan.

Ikan Teri Asin Kering

Definisi :

Ikan teri asin kering adalah produk olahan ikan teri dengan perlakuan pencucian, penggaraman, dengan atau tanpa perebusan, pengeringan, pengemasan dan penyimpanan.

Ikan Teri Nasi Setengah Kering

Definisi :

Ikan teri nasi setengah kering adalah hasil olahan dari ikan teri nasi segar yang mengalami perlakuan pencucian, perebusan, pengeringan dan pengemasan dan penyimpanan.

Kerupuk<sup>3</sup> Ikan

Definisi :

Kerupuk<sup>3</sup> ikan adalah produk pangan kering yang dibuat dari tepung pati atau tepung lainnya, daging ikan dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya.

Belut Kering

Definisi

Belut kering adalah produk olahan belut dengan perlakuan penyiangan, pencucian, pengeringan dengan cara pengasapan dan atau penjemuran.

### Udang Kering

#### *Definisi :*

Udang kering adalah produk olahan udang dengan perlakuan pencucian, perebusan dengan atau tanpa garam, pengeringan, pelepasan kulit dan kaki serta kepala udang, pengemasan dan penyimpanan.

### Cumi-Cumi Kering / Juhi

#### *Definisi :*

Cumi-cumi kering / juhi adalah produk olahan cumi-cumi dalam bentuk utuh atau disiangi dengan mengalami perlakuan penyiangan atau tidak, pencucian, penggaraman atau tidak, pengeringan, pengemasan dan penyimpanan.

### Kerupuk<sup>3</sup> Udang

#### *Definisi :*

Kerupuk<sup>3</sup> udang adalah hasil olahan dari campuran yang terdiri dari udang segar, tepung tapioka dan bahan lain yang dicetak, dikukus dan dikeringkan.

### Ubur-Ubur Asin

#### *Definisi :*

Ubur-ubur asin adalah hasil olahan ubur-ubur segar yang bersifat produk asin semi basah dari jenis *Aurelia sp.* dengan perlakuan pencucian, penyiangan, penggaraman dengan bahan tambahan tawas dan penirisan.

### Teripang Kering

#### *Definisi :*

Teripang kering adalah produk olahan perikanan dengan bahan baku teripang segar yang telah mengalami proses pencucian, perebusan I, dengan atau tanpa pembelahan, perebusan II, pengasapan, pengeringan, pengemasan dan penyimpanan.

**KP.09**

### Daging Kerang Abalon Kering

#### *Definisi :*

Daging kerang abalon kering adalah daging kerang abalon (*Haliotes asinina*) segar yang mengalami perlakuan pencucian, penggaraman, pembilasan, pengambilan daging, perebusan, perapihan dan pengeringan.

### Sirip Cucut Kering

#### *Definisi :*

Sirip cucut kering adalah produk olahan dari ikan cucut segar dengan perlakuan pemotongan sirip dari ikan, perapihan pangkal sirip, pencucian dan pengeringan.

### Sirip Ikan Hiu Kering

#### *Definisi :*

Sirip ikan hiu kering adalah bagian sirip dorsal dan pektoral ikan hiu yang dipotong menjadi bentuk busur dan cuping bagian bawah (*lower lobe*) sirip ekor yang dipotong lurus dan dihilangkan semua dagingnya.

Telur Ikan Terbang Kering

*Definisi :*

Telur ikan terbang kering adalah produk olahan telur ikan terbang tanpa serat dari jenis *Cypsilurus sp.* dengan mengalami perlakuan pengeringan, penghilangan serat, pengayakan, pengemasan dan penyimpanan.

Terasi Udang

*Definisi :*

Terasi udang adalah daging udang atau rebon segar atau campurannya yang dicampur dengan adonan dan bahan tambahan lainnya membentuk pasta kemudian dikeringkan dan difermentasi.

Pasta Ikan

*Definisi :*

Pasta ikan adalah produk bentuk pasta yang diperoleh dari fermentasi ikan.

Petis Udang

*Definisi :*

Petis udang adalah produk pangan semi padat, yang diperoleh dari hasil pengolahan ekstrak udang dan dipekatkan.

Bekasam / Bekasang

*Definisi :*

Bekasam /bekasang adalah produk pangan yang dibuat dari ikan atau jeroan ikan melalui proses fermentasi dengan penambahan karbohidrat. Dapat mengandung bumbu dan bahan lain untuk mendapatkan flavor yang diinginkan.

Masin

*Definisi :*

Masin adalah produk yang diperoleh dari hasil fermentasi udang kecil segar atau rebon dari spesies *Acetes* dengan atau penambahan nasi atau karbohidrat lain (gula) serta bumbu.

Tepung Ikan

*Definisi :*

Tepung ikan adalah produk pangan yang dihasilkan dengan mengeluarkan sebagian atau seluruh lemak dari daging ikan, dikeringkan dan digiling membentuk bubuk tepung kering.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 4%;

Pasta Gonad Bulu Babi

*Definisi :*

Pasta gonad bulu babi adalah pasta yang diperoleh dari hasil fermentasi gonad atau telur bulu babi (baik jantan maupun betina) dengan penambahan garam 30% hingga 34%.



### 09.3 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Semi Awet

Meliputi produk ikan dan perikanan yang diberi perlakuan seperti perendaman dalam bumbu (marinasi), pengolahan menjadi pikel dan pemasakan parsial yang memiliki umur simpan terbatas.

#### 09.3.1 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Direndam Dalam Bumbu (Marinasi) dan atau Di Dalam Jelly

Produk rendaman (marinasi) yang dibuat dengan merendam ikan di dalam vinegar atau *wine* dengan atau tanpa penambahan garam dan rempah-rempah. Produk tersebut dikemas dalam kaleng atau botol dan mempunyai masa simpan tertentu. Produk yang direndam dalam jeli dapat dibuat dengan melembutkan produk perikanan dengan proses pemasakan atau pengukusan, dengan penambahan vinegar atau cuka, garam, pengawet dan dipadatkan dalam jeli.

##### Rollmops

##### Definisi :

*Rollmops* adalah suatu jenis ikan haring yang direndam dalam bumbu.

##### Sea Gel

##### Definisi :

*Sea gel* adalah *dogfish* dalam jeli

##### Aspic Ikan

##### Fish Tsukudani

#### 09.3.2 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diolah Menjadi Pikel dan atau Direndam Dalam Larutan Garam

Produk pikel umumnya dianggap sebagai produk yang direndam dalam bumbu. Produk pikel dihasilkan dari proses pengolahan ikan dalam garam dan vinegar atau larutan alkohol (contohnya anggur atau *wine*).

##### Fish Koji-zuke

##### Definisi :

*Fish koji-zuke* adalah ikan pikel koji.

##### Fish Kasu-zuke

##### Definisi :

*Fish koji-zuke* adalah ikan pikel lees.

##### Fish Miso-zuke

##### Definisi :

*Fish miso-zuke* adalah ikan pikel miso.

##### Fish Shoyu-zuke

##### Definisi :

*Fish shoyu-zuke* adalah ikan pikel saus kedelai

Fish Su-zuke

Definisi :

*Fish su-zuke* adalah ikan pikel vinegar

Pikel Daging Anjing Laut (*Pickled Whale*)

Pikel Sprat

Pikel Ikan Haring

**09.3.3 Pengganti Salmon, Caviar dan Produk Telur Ikan Lainnya**

Telur ikan dapat dipasteurisasi. Jika dipasteurisasi maka termasuk pada kategori pangan 09.4 karena merupakan produk yang diawetkan sepenuhnya. Produk telur ikan yang dibekukan, dimasak atau diasap secara berurutan termasuk pada kategori pangan 09.2.1, 09.2.4.1 dan 09.2.5 dan telur ikan segar termasuk pada kategori pangan 09.1.1.

Telur Ikan

Telur ikan dihasilkan dari pencucian, penggaraman dan pemeraman sampai dihasilkan produk yang transparan.

Caviar

Definisi :

*Caviar* adalah telur ikan spesies *Sturgeon* atau spesies lainnya dengan perlakuan penggaraman.

Red Caviar

Definisi :

*Red caviar* adalah telur ikan salmon yang diawetkan dengan penggaraman. Telur ikan ini berwarna oranye-pucat sampai dengan merah-gelap. Ukurannya lebih besar dari pada *golden caviar*.

Golden Caviar

Definisi :

*Golden caviar* adalah telur dari "*whitefish*". Telur ikan ini lembut, berwarna kuning-pucat sampai dengan keemasan.

Pengganti Kaviar(*Caviar Substitute*)

Definisi :

Pengganti kaviar (*caviar substitute*) adalah telur ikan laut maupun ikan air tawar selain *Sturgeon* yang diberi garam, rempah-rempah, pewarna dan pengawet.

Sujiko

Definisi :

*Sujiko* adalah telur ikan salmon yang digarami.

Ikura

Definisi :

*Ikura* adalah ikan salmon yang diolah dan digarami.

Telur Ikan Cod

TarakoDefinisi :

Tarako adalah telur ikan cod yang digarami

Kaviar Lumpfish

#### 09.3.4 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Semi Awet (Contohnya adalah Pasta Ikan)

Definisi :

Produk yang dihasilkan dari ikan segar atau residu dari produksi saus ikan, yang dikombinasi dengan bahan lain seperti tepung terigu, bekatul, beras atau kedelai. Produk tersebut dapat difermentasi lebih lanjut. Ikan yang dimasak terdapat pada kategori pangan 09.2.4.1 dan pasta udang (produk serupa surimi) secara berurutan terdapat pada kategori pangan 09.2.4.2

#### 09.4 Ikan dan Produk Perikanan Awet, Meliputi Ikan dan Produk Perikanan yang Dikalengkan atau Difermentasi, Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata

Ikan KalenganDefinisi :

Ikan kalengan adalah produk yang diperoleh dari ikan segar atau potongan ikan segar dan dihilangkan isi perutnya, dicuci dengan air bersih, disusun dalam kaleng, dengan atau tanpa diberi media, dengan atau tanpa bumbu-bumbu atau bahan lainnya, kemudian dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilisasi atau dipasteurisasi dengan cara pemanasan.

**KP.09**

Ikan Tuna Dalam KalengDefinisi :

Ikan tuna dalam kaleng adalah potongan daging putih ikan tuna dari spesies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, *Thunnus tongue*, *Euthynnus affinis*, *Euthynnus alleteratus*, *Euthynnus lineatus*, *Katsuwonus pelamis* (syn. *Euthynnus pelamis*, *Sarda chilensis*, *Sarda orientalis* dan *Sarda sarda*) yang telah mengalami pemasakan awal dan dikalengkan secara kedap (hermetis) dalam media minyak atau air garam serta bumbu dan perisa lainnya dan disterilisasi dengan cara pemanasan.

Bentuk tuna yang dikalengkan dibagi menjadi:

- Solid (daging ikan yang dipotong transversal dan diletakkan secara paralel dengan ujung kaleng), proporsi *flake* bebas dan *chunk* tidak lebih dari 18%.
- Chunk (potongan daging dengan dimensi 1,2 cm); bobot tuntas potongan yang kurang dari 1,2 cm tidak lebih dari 30%. (Proporsi yang tertahan pada saringan 1,27 cm (½ inci) tidak kurang dari 50% berat).
- Flake (campuran partikel dan potongan yang sebagian besar memiliki dimensi kurang dari 1,2 cm); proporsi potongan daging yang kurang dari 1,2 cm tidak lebih dari 30%. (Lebih dari 50% berat dapat melewati saringan 1,27 cm (½ inci)).
- Grated (campuran partikel tuna yang dapat melewati saringan ½ inci).

#### Udang Dalam Kaleng

##### Definisi :

Udang dalam kaleng adalah udang segar dari spesies *Penaeidae*, *Pandalidae*, *Crangonidae* and *Palaemonidae* dimana bagian kepala, kulit dan antena telah dihilangkan dan dikemas dalam kaleng dengan media air atau larutan garam, ditutup secara kedap (hermetis) dan disterilkan dengan cara pemanasan.

#### Kerang Dalam Kaleng

##### Definisi :

Kerang dalam kaleng adalah kerang (*arca spesies*) segar tanpa kulit dalam larutan garam yang disterilisasi atau pasteurisasi dengan cara pemanasan.

#### Daging Rajungan Dalam Kaleng

##### Definisi :

Daging rajungan dalam kaleng adalah produk dari daging bagian kaki, cakar, badan dan bahu rajungan segar dari sub ordo *Brachyura* dari ordo *Decapoda* dan semua spesies dari famili *Lithodidae* yang mengalami proses pencucian, perebusan, pengambilan daging, dengan atau tanpa pembekuan, pengisian ke dalam kaleng, pengisian medium, penutupan kaleng, sterilisasi dengan pemanasan.

#### Tiram Dalam Kaleng

##### Definisi :

Tiram dalam kaleng adalah produk yang diperoleh dari satu atau campuran 2 atau lebih bentuk tiram (utuh, potongan dan irisan) yang diberi medium air, cairan sari tiram yang diperoleh sebelum atau selama pengolahan, atau campuran keduanya dan ditambah garam, kemudian dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilisasi dengan pemanasan.

#### Salmon Dalam Kaleng

##### Definisi:

Salmon dalam kaleng adalah produk yang dihasilkan dari ikan *Salmo salar*, *Oncorhynchus nerka*, *Oncorhynchus kisutch*, *Oncorhynchus tshawytscha*, *Oncorhynchus gorbuscha*, *Oncorhynchus keta* dan *Oncorhynchus masou* tanpa kepala, sirip dan ekor yang ditambah dengan media, dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilisasi dengan pemanasan.

Bentuk yang dikalengkan bisa reguler (stik irisan transversal dan diisi secara vertikal); tanpa kulit dan tulang belakang dipisahkan; irisan kecil atau hancuran salmon (*minced salmon*).

#### Sarden Dalam Kaleng

##### Definisi :

Sarden dalam kaleng adalah sarden segar maupun beku dari spesies: *Sardina pilchardus*; *Sardinops melanostictus*, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax* *S. caeruleus*; *Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. Gibbosa*, *S. fimbriata*; *Clupea harengus*; *Sprattus sprattus*; *Hyperlophus vittatus*; *Nematalosa vlaminghi*; *Etrumeus teres*; *Ethmidium maculatum*; *Engraulis anchoita*, *E. mordax*, *E. ringens*; *Opisthonema oglinum* dalam medium air atau minyak atau medium

lainnya yang diproses secara kedap (hermetis) dan disterilisasi atau dipasteurisasi dengan cara pemanasan.

#### Sarden Media Saus Tomat

##### Definisi :

Sarden media saus tomat adalah produk yang dibuat dari jenis sarden segar maupun beku dari spesies: *Sardina pilchardus*; *Sardinops melanostictus*, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax* *S. caeruleus*;; *Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. Gibbosa*, *S. fimbriata*; *Clupea harengus*; *Sprattus sprattus*; *Hyperlophus vittatus*; *Nematalosa vlaminghi*; *Etrumeus teres*; *Ethmidium maculatum*; *Engraulis anchoita*, *E. mordax*, *E. ringens*; *Opisthonema oglinum* yang mengalami penyiangan, dengan media saus tomat, dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilisasi dengan pemanasan.

#### Bekicot Dalam Kaleng

##### Definisi :

Bekicot dalam kaleng adalah produk yang dibuat dari bekicot segar dari spesies *Achatina fulica*, *Helix aspersa*, *H. pomatia* yang dikemas secara kedap (hermetis) dengan media air atau larutan garam, disterilkan dengan cara pemanasan.



## 10.0 **Telur dan Produk-produk Telur**

Termasuk telur segar dalam kerabang dari kategori 10.1, produk yang dapat mensubstitusi telur segar dari kategori 10.2, dan produk-produk telur lainnya dari kategori 10.3 dan 10.4.

### 10.1 **Telur Segar**

Telur segar dalam kerabang tidak mengandung bahan tambahan. Pewarna pangan dapat digunakan untuk dekorasi, pewarnaan atau pemberian cap pada kerabang telur.

#### Telur Segar

##### *Definisi :*

Telur segar adalah telur dalam kerabang yang berasal dari kelompok hewan unggas atau penyu, yang tidak mengalami proses pendinginan dan tidak mengalami pengawetan, tidak busuk. Pada telur tersebut belum terjadi pertumbuhan embrio, belum dierami, kerabangnya bebas dari benda asing (kotoran hewan, tanah) dan tidak retak atau pecah.

#### Telur Ayam Segar Untuk Konsumsi

##### *Definisi :*

Telur ayam segar untuk konsumsi adalah telur ayam yang tidak mengalami proses pendinginan dan tidak mengalami pengawetan serta tidak menunjukkan tanda-tanda pertumbuhan embrio yang jelas, kuning telur belum tercampur dengan putih telur.

Telur harus utuh dan bersih. Bahan pembantu untuk menutup pori-pori kerabang harus bersifat tidak membahayakan kesehatan, tidak berbau, tidak menjadi medium pertumbuhan mikroba dan tidak menurunkan kualitas telur. Mutu telur ditentukan oleh baunya, keadaan kerabang telur, kantong udara, keadaan putih telur, dan keadaan kuning telur.

#### Telur Ayam Rendah Kolesterol

##### *Definisi :*

Telur ayam rendah kolesterol adalah telur ayam yang mengandung kadar kolesterol lebih rendah dibandingkan telur ayam normal akibat perlakuan diet terhadap induk ayam. Kadar kolesterol telur tidak lebih dari 20 mg dan kadar asam lemak jenuh tidak lebih dari 2 g per butir.

#### Telur Ayam Mengandung Omega Tiga

##### *Definisi :*

Telur ayam mengandung omega tiga adalah telur ayam yang mengandung kadar asam lemak omega tiga dalam jumlah yang lebih tinggi dibandingkan telur ayam normal, akibat perlakuan ransum pakan tinggi omega tiga pada induk ayam. Kadar asam lemak omega tiga tidak kurang dari 200 mg/g.

#### Telur Ayam Buah Merah

### 10.2 **Produk telur**

Produk telur adalah produk yang dapat digunakan sebagai pengganti telur segar dalam resep atau sebagai makanan (misalnya omelet). Terbuat dari telur segar melalui proses pengocokan dan penyaringan telur utuh atau pemisahan putih telur dan kuning telur,

kemudian dikocok dan disaring secara terpisah. Telur utuh, putih telur atau kuning telur yang telah disaring selanjutnya diproses untuk menghasilkan produk telur cair, beku atau kering.

#### 10.2.1 **Produk Telur Cair**

*Definisi :*

Produk telur cair adalah produk telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan atau diawetkan secara kimiawi (misalnya dengan penambahan garam).

Telur Cair Utuh

*Definisi :*

Telur cair utuh adalah telur utuh yang diperoleh dari telur segar ayam petelur yang dipisahkan dari kerabangnya. Telur utuh cair dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh seluruh bakteri patogen.

Putih Telur Cair

*Definisi :*

Putih telur cair adalah produk telur yang diperoleh dari bagian putih telur dari telur ayam, yang dipecahkan kerabangnya dan dipisahkan dari bagian kuning telurnya. Putih telur cair dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh bakteri patogen. Dapat ditambahkan ingredien lain untuk membantu pengembangan telur (*whipping aids*).

Kuning Telur Cair

*Definisi :*

Kuning telur cair adalah produk telur yang diperoleh dari bagian kuning telur dari telur ayam, yang dipecahkan kerabangnya dan dipisahkan dari bagian putih telurnya. Kuning telur cair dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh bakteri patogen.

*Karakteristik dasar:*

- Total padatan telur tidak kurang dari 43%

#### 10.2.2 **Produk Telur Beku**

*Definisi :*

Produk telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan dibekukan.

Telur Beku Utuh

*Definisi :*

Telur beku utuh adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan telur cair utuh.

Putih Telur Beku

*Definisi :*

Putih telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan putih telur cair. Dapat ditambahkan ingredien lain untuk membantu pengembangan telur (*whipping aids*).



Kuning Telur BekuDefinisi :

Kuning telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan kuning telur cair.

### 10.2.3 Produk-Produk Telur yang Dikeringkan dan atau Dipanaskan Hingga Terkoagulasi

Kandungan gula telur sudah dihilangkan baik dari telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan dikeringkan.

Tepung Telur UtuhDefinisi :

Tepung telur utuh adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan telur utuh cair dalam bentuk tepung atau granula.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Tepung Putih TelurDefinisi :

Tepung putih telur adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan putih telur cair. Sebelum proses pengeringan, kandungan *lysozyme* dan *avidin* dapat dikurangi. Dapat ditambahkan ingredien lain untuk membantu pengembangan telur (*whipping aids*).

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 8%.

Tepung Kuning TelurDefinisi :

Tepung kuning telur adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan kuning telur cair. Sebelum proses pengeringan, kandungan glukosa kuning telur cair dapat dikurangi.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 5%.

### 10.3 Telur yang Diawetkan, Termasuk Produk Tradisional Telur Yang Diawetkan, Termasuk Dengan Cara Dibasakan, Diasinkan dan Dikalengkan

Seperti telur bebek asin (*hueidan*) dan telur yang diberi perlakuan secara alkali "telur seribu tahun" (pidan).

Telur Asin MentahDefinisi :

Telur asin mentah adalah produk telur yang diperoleh dari telur itik yang telah diasinkan dengan proses tertentu sehingga kadar garam tidak kurang dari 2%, dan belum dimasak.

Karakteristik dasar :

- Bau, warna dan penampakan normal.

#### Telur Asin Matang

##### *Definisi :*

Telur asin matang adalah produk telur yang diperoleh dari telur itik yang telah diasinkan dengan proses tertentu sehingga kadar garam tidak kurang dari 2%, dibersihkan dan direbus hingga matang.

##### *Karakteristik dasar :*

- Bau, warna dan penampakan normal.

#### Telur Pindang

##### *Definisi :*

Telur pindang adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur tradisional dengan cara perebusan telur dalam air yang ditambahkan daun jambu biji/daun jati/daun teh, kulit bawang merah dan daun salam. Telur direbus dalam larutan yang ditambahkan garam untuk rasa gurih. Kerabang telur berwarna coklat kemerahan.

#### Pidan atau Telur Hitam

##### *Definisi :*

Pidan atau telur hitam adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur dengan cara diperam dalam adonan yang mengandung alkali sebagai bahan pengawet.

Putih telur berbentuk padat seperti jeli, berwarna coklat kehitaman transparan. Kuning telur berwarna abu-abu kehijauan.

#### Halidan

##### *Definisi :*

Halidan adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur dengan cara pembungkusan telur dalam campuran tanah liat atau serbuk gergaji, garam, kapur yang kemudian dicampur dengan air teh.

#### Dsaudan

##### *Definisi :*

Dsaudan adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan dengan cara pembungkusan dengan nasi dan garam.

#### Telur Diawetkan Dengan Cara Lain

Termasuk diantaranya :

- Pengawetan dengan larutan kapur ( $\text{CaO}$ ) bersifat basa dan bereaksi dengan udara membentuk lapisan tipis  $\text{CaCO}_3$  dan akan mengendap di atas permukaan kerabang telur berbentuk lapisan tipis dan menutupi pori-pori sehingga menghalangi masuknya mikroba ke dalam telur.
- Pengawetan dengan *water glass* ( $\text{Na}_2\text{SiO}_4$ ) berbentuk cairan kental, tidak berwarna dan jernih seperti gelas serta tidak berbau. *Water glass* membentuk lapisan silikat dan mengendapkannya pada permukaan kerabang telur dan menutupi pori-pori kerabang telur.
- Pengawetan dengan minyak mineral, penutupan pori-pori kerabang telur oleh minyak mineral sehingga menghambat penguapan air dan gas dari dalam telur.

- Pengawetan dengan bahan penyamak nabati akibat reaksi penyamakan pada bagian kerabang telur dengan zat penyamak nabati sehingga telur menjadi impermeabel terhadap gas dan air.

Telur Fermentasi

**10.4 Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Telur (Misalnya Custard)**

Termasuk produk siap makan dan produk yang disiapkan dari campuran kering.

Sarikaya

*Definisi :*

Sarikaya adalah produk telur yang diperoleh dari pengolahan campuran telur, gula, santan dengan atau tanpa penambahan pati dan bahan pangan lain.

Custard

*Definisi :*

*Custard* adalah produk telur yang diperoleh dari campuran telur, susu dan lemak lain yang dikentalkan dengan bahan pengental, disajikan langsung maupun digunakan sebagai *topping* dan pengisi. Dapat berasa manis maupun asin.

Custard Beku

*Definisi :*

*Custard* beku adalah produk telur yang diperoleh dari *custard* yang dibekukan, sehingga memiliki karakteristik seperti es krim, tetapi dengan kadar air lebih rendah.

Tepung Custard

*Definisi :*

Tepung *custard* adalah produk tepung yang diperoleh dari *custard* yang dikeringkan.

Martabak Telur

*Definisi :*

Martabak telur adalah produk telur yang diperoleh dari penggorengan campuran telur ayam atau bebek dengan daging dan sayuran lain yang dibungkus dalam lapisan adonan tepung.



**11.0 Pemanis, Termasuk Madu**

Meliputi semua gula yang terstandarisasi dari kategori 11.1, produk-produk yang tidak terstandarisasi (misal kategori 11.2, 11.3, 11.4 dan 11.6), dan pemanis-pemanis alami dari kategori 11.5 – madu.

**11.1 Gula Mentah dan Gula Dimurnikan (Rafinasi)**

Pemanis nutritif hasil pemurnian sempurna atau sebagian dari sukrosa (yang diperoleh dari gula bit atau gula tebu), glukosa (diperoleh dari pati), atau fruktosa, yang termasuk dalam kategori 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3, 11.1.4 dan 11.1.5.

**11.1.1 Dekstrosa Anhidrat, Dekstrosa Monohidrat, Fruktosa**

Dekstrosa anhidrat adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan tanpa kristalisasi air. Dekstrosa monohidrat (*Dextrose monohydrates*) adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan dengan kristalisasi satu molekul air. Fruktosa adalah D-fruktosa yang dimurnikan dan dikristalkan.

Dekstrosa AnhidratDefinisi :

Dekstrosa anhidrat adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan tanpa kristalisasi air, mengandung D-glukosa tidak kurang dari 99,5% dan kadar total padatan tidak kurang dari 98%.

Dekstrosa MonohidratDefinisi :

Dekstrosa monohidrat adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan dengan kristalisasi satu molekul air, mengandung D-glukosa tidak kurang dari 99,5% dan kadar total padatan tidak kurang dari 90%.

FruktosaDefinisi :

Fruktosa adalah D-fruktosa yang dimurnikan dan dikristalkan, mengandung D-fruktosa tidak kurang dari 95% dan glukosa tidak lebih dari 0,5%.

**KP.11****11.1.2 Tepung Gula, Tepung Dekstrosa**Tepung Gula atau Gula HalusDefinisi :

Tepung gula atau gula halus (*icing sugar*) adalah produk yang diperoleh dari gula pasir yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan anti kempal. Gula tidak kurang dari 97% dihitung sebagai sakarosa.

Tepung Dekstrosa atau Powdered DextroseDefinisi :

Tepung dekstrosa atau *powdered dextrose (icing dextrose)* adalah produk yang diperoleh dari dekstrosa anhidrat atau dekstrosa monohidrat atau campuran keduanya yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan anti kempal.

**11.1.3 Gula Putih Lunak (Soft White Sugar), Gula Merah Lunak (Soft Brown Sugar), Sirup Glukosa, Sirup Glukosa Kering (Dried Glucose Syrup), Gula Pasir Mentah**

Gula Putih Lunak

*Definisi :*

Gula putih lunak atau *soft white sugar* adalah kristal halus gula yang telah dimurnikan dan berwarna putih.

Gula Merah Lunak

*Definisi :*

Gula merah lunak atau *soft brown sugar* adalah kristal halus gula yang telah dimurnikan dan berwarna coklat terang hingga coklat gelap. Gula merah lunak mengandung sukrosa dan gula invert tidak kurang dari 88%.

Sirup Glukosa

*Definisi :*

Sirup glukosa adalah cairan kental dan jernih yang komposisi utamanya glukosa diperoleh dari hidrolisa pati dan/atau inulin. Kadar gula tidak kurang dari 20% dihitung sebagai D-glukosa.

Sirup Glukosa Kering

*Definisi :*

Sirup glukosa kering adalah sirup glukosa yang dihilangkan sebagian airnya sehingga kandungan total padatannya tidak kurang dari 93%.

Gula Pasir Mentah

*Definisi :*

Gula pasir mentah adalah kristal sukrosa yang sebagian dimurnikan yang diperoleh dari cairan gula yang dimurnikan sebagian tanpa proses pemurnian lebih lanjut.

Glukosa

*Definisi :*

Glukosa adalah padatan yang diperoleh dari proses hidrolisis pati. Mengandung gula pereduksi tidak kurang dari 70% yang dihitung sebagai dekstrosa anhidrat.

Gula Kristal Mentah

*Definisi :*

Gula kristal mentah (*raw sugar*) adalah gula kristal sakarosa yang dibuat dari tebu atau bit melalui tahapan proses yang meliputi penggilingan, klarifikasi, penguapan, kristalisasi, fugalisasi, pengeringan dan pengemasan, yang tidak dapat langsung dikonsumsi oleh manusia sebelum diproses lebih lanjut.

Gula Kristal Rafinasi

*Definisi :*

Gula kristal rafinasi adalah gula kristal sakarosa kering, dibuat dari kristal gula kristal mentah atau gula kristal putih melalui proses rafinasi.

**11.1.4 Laktosa**

Laktosa

*Definisi :*

Laktosa adalah gula alami yang terdapat dalam susu dan diperoleh dari whey, dapat berbentuk anhidrat atau monohidrat atau campuran keduanya. Kandungan laktosa tidak kurang dari 99%.

#### 11.1.5 Gula Kristal Putih

Merupakan hasil pemurnian kristal sukrosa dengan polarisasi tidak kurang dari 99,5°Z.

##### Gula Kristal Putih atau Gula Pasir

###### Definisi :

Gula kristal putih atau gula pasir adalah gula sukrosa kristal yang diproduksi dari bahan baku tebu atau bit melalui tahapan proses yang meliputi penggilingan, klarifikasi, penguapan, kristalisasi, fugalisasi, pengeringan dan pengemasan. Nilai polarisasi tidak kurang dari 99,5°Z.

#### 11.2 Gula Merah, Tidak Termasuk Dalam Kategori Pangan 11.1.3

Termasuk *large-grain*, gula *lump* coklat atau kuning, seperti gula *Demerara*.

##### Gula Aren

###### Definisi :

Gula aren adalah produk yang diperoleh dari pengolahan air nira pohon aren (*Arenga pinnata* Merr). Kadar gula tidak kurang dari 77% dihitung sebagai sakarosa.

###### Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%.

##### Gula Palma

###### Definisi :

Gula palma adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (*Arenga pinata* Merr), kelapa (*Cocos nucifera*), siwalan (*Barassus flabellifer* L) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk sesuai cetakannya atau serbuk/granula.

##### Gula Merah Tebu/Saka

###### Definisi :

Gula merah tebu adalah gula yang berasal dari pengolahan air tebu melalui pemasakan dan berwarna kecoklatan bentuknya sesuai cetakan.

##### Gula Kelapa

###### Definisi :

Gula kelapa adalah produk yang diperoleh dari pengolahan air nira pohon kelapa (*Cocos nucifera* Linn) yang berbentuk hablur. Kadar gula tidak kurang dari 77% dihitung sebagai sakarosa.

##### Gula Semut

###### Definisi :

Gula semut adalah gula yang diperoleh dari pengolahan nira pohon palma (*Famili Palmae*) yang berbentuk hablur. Kadar gula tidak kurang dari 80% dihitung sebagai sakarosa

#### 11.3 Larutan Gula dan Sirup, Juga Gula Invert (Sebagian), Termasuk Treacle Dan Molases (Tetes Tebu) tidak termasuk produk dari kategori 11.1.3

Termasuk hasil ikutan dari proses pemurnian gula (seperti tetes tebu dan molases), gula invert (campuran *equimolar mixture* dari glukosa dan fruktosa yang diperoleh dari hidrolisis sukrosa), dan pemanis lainnya, seperti *high fructose syrup* dan gula jagung.

#### Sirup Fruktosa (*High Fructose Syrup/HFS*)

##### Definisi :

Sirup fruktosa (*high fructose syrup/HFS*) adalah cairan kental jernih dengan kadar fruktosa tinggi, umumnya diperoleh dengan proses enzimatik pati.

##### Karakteristik dasar:

- HFS 42 mengandung fruktosa 42%;
- HFS 55 mengandung fruktosa 55%;
- HFS 42 dan HFS 55 mengandung dekstrosa tidak kurang dari 50% dan tidak lebih dari 53%.

#### Tetes Tebu atau Molases

##### Definisi :

Tetes tebu atau molases adalah hasil ikutan pabrik gula berupa cairan kental berwarna coklat kehitaman, berbau khas, memiliki rasa sepat manis sebagai produk dari proses pemisahan terakhir gula kristal dari masakan tebu (*Saccharum officinarum* L) tanpa penambahan air dan bahan lainnya.

#### Gula Invert

##### Definisi :

Gula invert adalah campuran glukosa dan fruktosa dalam konsentrasi ekimolar yang sama dan merupakan hasil hidrolisis sukrosa.

#### Sirup Fruktosa-Glukosa (*High Fructose Glucose Syrup*)

##### Definisi :

Sirup fruktosa-glukosa atau *high fructose glucose syrup* adalah sirup dengan penampakan cerah, jernih, kental dan tidak berwarna yang dihasilkan dari proses hidrolisis pati yang terkendali dan selanjutnya dilakukan isomerisasi.

##### Karakteristik dasar:

- Mengandung tidak kurang dari 40% fruktosa, 50% dekstrosa anhidrat, dan 5% oligosakarida.

### **11.4 Gula dan Sirup Lainnya (Misal Xilosa, Sirup Maple, Gula Hias). Termasuk Semua Jenis Sirup Meja (Misal Sirup Maple), Sirup Untuk Hiasan Produk Bakeri dan Es (Sirup Karamel, Sirup Beraroma) dan Gula Untuk Hiasan Kue (Contohnya Kristal Gula Berwarna Untuk Kukis)**

#### Sirup Tebu (*Cane Syrup*)

##### Definisi :

Sirup tebu (*cane syrup*) adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari tebu (*Saccharum officinarum* L.) atau dari pelarutan pekatan gula tebu yang terbuat dari sari tebu.



Sirup Maple (*Maple Syrup*)

Definisi :

Sirup maple (*maple syrup*) adalah produk cairan yang diperoleh dengan proses pemekatan cairan eksudat (*sap*) pohon maple (*Acer*) atau larutan gula maple (*maple concrete*) yang dibuat dari cairan *sap*.

Sirup Sorgum (*Shorgum Syrup*)

Definisi :

Sirup sorgum atau *shorgum syrup* adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari sorgum (*Shorgum vulgare*).

Sirup/Sirup Meja (*Table Syrup*)

Definisi :

Sirup meja (*table syrup*) adalah larutan 65% gula (sakarosa, gula invert dan fruktosa).

**11.5 Madu**

Madu

Definisi :

Madu adalah cairan manis yang dihasilkan oleh lebah madu berasal dari berbagai sumber nektar. Aktivitas enzim diastase tidak kurang dari 3 DN.

Karakteristik dasar:

- Kadar hidroksimetil furfural tidak lebih dari 40 mg/kg;

Serbuk Madu

Definisi :

Serbuk madu adalah produk yang diperoleh dari campuran madu dengan tepung atau bahan lainnya yang dikeringkan.

**11.6 Sediaan Pemanis, Termasuk Pemanis Buatan (*Table Top Sweeteners*, termasuk yang mengandung Pemanis dengan Intensitas Tinggi)**

Termasuk produk yang merupakan bahan baku dari pemanis intensitas tinggi (contohnya asesulfam potassium) dan atau golongan poliol (contohnya sorbitol, silitol, maltitol, manitol, laktitol) yang dapat mengandung bahan nutritif lain seperti karbohidrat.

Produk-produk ini dijual sebagai bentuk sediaan dan siap dikonsumsi sebagai produk akhir dapat dalam bentuk tepung, padatan (misal tablet, kubus), atau bentuk cairan.



## 12.0 Garam, Rempah, Sup, Saus, Salad, Produk Protein

Kategori ini termasuk bahan-bahan yang ditambahkan ke pangan untuk meningkatkan aroma dan rasa (garam dan pengganti garam dari kategori 12.1 ; bumbu dari kategori 12.2 ; vinegar dari kategori 12.3 ; dan mustard dari kategori 12.4), beberapa jenis produk bahan pangan (*prepared foods*) (sup kategori dari kategori 12.5; saus dari kategori 12.6 dan salad dari kategori 12.7 ), produk yang sebagian bahannya berasal dari turunan kedelai atau sumber lainnya (contohnya adalah susu, sereal atau sayur) (produk protein dari kategori 12.10), dan produk kedelai fermentasi yang digunakan sebagai kondimen (produk kedelai fermentasi dari kategori 12.9).

### 12.1 Garam dan Pengganti Garam

Termasuk garam dari kategori 12.1.1 dan pengganti garam dari kategori 12.1.2 yang digunakan sebagai bumbu pada produk pangan.

#### 12.1.1 Garam

Terutama garam natrium klorida untuk pangan. Termasuk garam meja, garam beriodium, garam iodisasi fluorida dan garam dendritik.

##### Garam

##### *Definisi :*

Garam adalah kristal natrium klorida yang mengandung tidak kurang dari 95% natrium klorida (bk).

##### Garam Meja

##### *Definisi :*

Garam meja adalah garam konsumsi yang diolah sedemikian rupa hingga menjadi halus dan putih, mengandung tidak kurang dari 97% natrium klorida dan tidak kurang dari 30 mg/kg dan tidak lebih dari 50 mg/kg  $\text{KIO}_3$ .

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 3%.

##### Garam Beriodium

##### *Definisi :*

Garam beriodium adalah garam konsumsi yang ditambah dengan senyawa iodium. Jumlah iodium dihitung sebagai  $\text{KIO}_3$  tidak kurang dari 30 mg/kg.

Sumber iodium lain yang dapat ditambahkan selain kalium iodat adalah kalium iodida, natrium iodida atau natrium iodat.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar natrium klorida tidak kurang dari 94,7%;
- Kadar air tidak lebih dari 7%.

#### Garam Rendah Natrium

##### *Definisi :*

Garam rendah natrium adalah garam yang dibuat dari campuran natrium klorida dan kalium klorida, mengandung tidak lebih dari 200 g/kg natrium klorida dan tidak lebih dari 400 g/kg kalium klorida.

##### *Karakteristik dasar:*

- Produk harus mengandung kalium iodida atau kalium iodat; natrium iodida atau natrium iodat setara dengan 30 hingga 50 mg/kg iodin.

#### Garam Diet

##### *Definisi :*

Garam diet adalah garam dengan kandungan natrium klorida yang disesuaikan untuk keperluan diet.

### **12.1.2 Pengganti Garam**

##### *Definisi :*

Pengganti garam adalah bumbu dengan kandungan natrium yang dikurangi dan digunakan untuk menggantikan garam.

### **12.2 Herba, Rempah, Bumbu dan Kondimen (Misalnya Bumbu Mi Instan)**

Herba dan rempah berasal dari sumber nabati dan dapat dalam keadaan dikeringkan baik utuh atau ditumbuk. Rempah juga dapat berupa campuran dan bentuk tepung atau bentuk pasta.

#### **12.2.1 Herba dan Rempah**

##### **Herba**

Herba berasal dari bahasa latin. Beberapa herba dapat dikategorikan sebagai rempah. Herba secara botani diklasifikasikan sebagai tanaman perennial. Contoh herba adalah daun salam, daun jeruk purut, daun kemangi, daun kunyit, daun ketumbar, basil, mint, oregano dan thymi.

##### **Rempah**

Rempah adalah bagian tanaman yang dapat berupa biji, buah, bunga, daun, kulit batang dan rimpang yang mempunyai flavor tajam untuk memberi aroma dan rasa pada makanan atau dapat mewarnai dan digunakan untuk meningkatkan selera makan.

#### Rempah Bubuk

##### *Definisi :*

Rempah bubuk adalah rempah yang dihaluskan baik tunggal maupun campuran untuk memberikan rasa dan aroma yang khas bagi makanan tertentu.

##### *Karakteristik dasar:*

- Bau dan rasa normal;
- Kadar air tidak lebih dari 12%.

### Adas, Adas Pedas, Fennel, Jinten Manis

#### Definisi :

Adas, adas pedas, fennel, jinten manis adalah produk rempah yang diperoleh dari buah kering dan masak dari tanaman *Foeniculum vulgare* atau *Foeniculum officinale*.

#### Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.

### Adas Bubuk

#### Definisi :

Adas bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan cara menggiling buah masak dan kering dari tanaman *Foeniculum vulgare*.

#### Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.

### Asam Glugur

### Asam Jawa

#### Definisi :

Asam jawa adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Tamarindus indica* atau *T.officinalis*.

### Asam Kandis

### Allspice

#### Definisi :

*Allspice* adalah produk rempah-rempah berbentuk utuh atau serbuk yang diperoleh dari buah *Pimmento dioica* (L) Merr yang belum matang dan dikeringkan.

#### Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,4% v/b.

### Asinan Jahe

#### Definisi :

Asinan jahe adalah produk jahe (*Zingiber officinale*) yang diperoleh dari proses pengawetan jahe dengan penambahan garam, dan larutan cuka atau larutan asam sitrat, atau asam lain yang sesuai. Dapat ditambahkan gula atau bahan pangan lain.

### Basil Kering, Ruku-Ruku, Kemangi Hutan

#### Definisi :

Basil kering, ruku-ruku, kemangi hutan adalah herba yang diperoleh dari daun dan batang muda tanaman *Ocimum sp.* yang telah dikeringkan.

Basilla

*Definisi :*

Basilla adalah herba berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Deimun basilicum* yang dikeringkan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 9%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,3% v/b.

Bay Leaves

*Definisi :*

Bay leaves adalah herba berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Lurus nobilis* L yang dikeringkan.

*Karakteristik dasar :*

- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Bawang Putih

*Definisi :*

Bawang putih adalah umbi dari tanaman *Allium sativum*. Bisa dalam bentuk segar, pasta, kering, irisan kering, bubuk dengan atau tanpa campuran dengan garam.

Bawang Merah (Shallot)

*Definisi :*

Bawang merah (*shallot*) adalah umbi dari tanaman *Allium cepa* L. atau *A. ascalonicum*. Bisa dalam bentuk segar, kering, bubuk, atau irisan yang digoreng.

Bawang Batak

Bawang Daun

*Definisi :*

Bawang daun adalah tanaman onion (*Allium cepa*) yang belum terbentuk umbinya (*green onion*) atau umbi baru terbentuk sedikit (*spring onion*) dan tanaman *Allium porrum* (*leek*). Bisa dalam bentuk segar, bubuk, atau irisan.

Biji Seledri

*Definisi :*

Biji seledri adalah biji kering dari tanaman *Apium graveolens*.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2% v/b.

Biji Sawi/Biji Mustard

*Definisi :*

Biji sawi/biji mustard adalah biji kering dari beberapa spesies tanaman *Brassica*.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,5% v/b;
- Harus bebas dari *Argemone mexicana*.

Biji Sawi Bubuk atau Biji Mustard Bubuk

*Definisi :*

Biji sawi atau biji mustard bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari beberapa biji-bijian kering spesies *Brassica*.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,5% v/b.

Cabe Jawa

Cabe Merah Segar

*Definisi :*

Cabe merah segar adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Capsicum annum* L. yang dipetik pada tingkat ketuaan optimal.

Bubur Cabe

*Definisi :*

Bubur cabe adalah produk bubur yang diperoleh dari proses penggilingan buah cabe (*Capsicum annum* atau *C. frutescens*) segar atau buah kering yang baik dengan penambahan air bersih. Dapat mengandung garam dan vinegar.

*Karakteristik dasar:*

- Kandungan cabe tidak kurang dari 15%.

Cabe Bubuk

*Definisi :*

Cabe bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan buah cabe (*Capsicum annum* atau *C. frutescens*) kering yang baik.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12%.

Kucai / Chives

*Definisi :*

Kucai / Chives adalah produk yang diperoleh dari tanaman *Allium schoenoprasum*.

Cengkeh

*Definisi :*

Cengkeh adalah produk yang diperoleh dari bunga yang belum mekar dari tanaman cengkeh *Eugenia caryophyllus* famili *Myrtaceae*, yang telah dikeringkan.

*Karakteristik dasar:*

- Minyak atsiri tidak kurang dari 15% v/b.

Cengkeh Bubuk

*Definisi :*

Cengkeh bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari bunga yang belum mekar dari tanaman cengkeh *Eugenia caryophyllus* famili *Myrtaceae*, yang telah dikeringkan dan digiling.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 15% v/b.

Biji Dill (Dill Seed), Adas Manis, Adas Sowa, Adas Cina, Ender

*Definisi :*

Biji dill (*dill seed*), adas manis, adas sowa, adas cina, ender adalah produk yang diperoleh dari buah tanaman *Anethum graveolens* yang telah dikeringkan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,5% v/b.

Dill Weed

*Definisi :*

*Dill weed* adalah produk yang diperoleh dari daun dill (*Anethum graveolens*). Daun dill memiliki rasa sedikit pahit.

Daun Salam

*Definisi :*

Daun salam adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Eugenia polyantha* Wight.

Daun Seledri

Bubuk Daun Seledri

Fenugreek, Kelabat, Kelabet, Klabat

*Definisi :*

Fenugreek, kelabat, kelabet, klabat adalah produk yang diperoleh dari biji matang dan kering dari tanaman *Trigonella foenumgraecum*.

Fenugreek Bubuk, Kelabat Bubuk, Kelabet Bubuk, Klabat Bubuk

*Definisi :*

Fenugreek bubuk, kelabat bubuk, kelabet bubuk, klabat bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan cara menggiling biji matang dan kering dari tanaman *Trigonella foenumgraecum*.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 10%.

Fuli Kering

*Definisi :*

Fuli kering adalah arillus yang berwarna merah yang terdapat diantara daging dan biji buah tanaman *Myristica fragrans* Hout yang telah dibersihkan kotorannya dan dikeringkan.



*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 7%.

Fuli Bubuk

*Definisi :*

Fuli bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari arillus biji tanaman *Myristica fragrans Hout* yang telah dikeringkan dan digiling.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 10%,
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 7% v/b.

Jahe Segar

*Definisi :*

Jahe segar adalah rimpang dari tanaman jahe (*Zingiber officinale*) yang sudah tua, berbentuk utuh dan segar serta dibersihkan.

*Karakteristik dasar:*

- Tidak ada rimpang bertunas;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 1%.

Jahe Kering

*Definisi :*

Jahe kering adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari rimpang dari tanaman jahe (*Zingiber officinale*) yang telah dibersihkan berbentuk utuh atau irisan dan dikeringkan.

*Karakteristik dasar:*

- Bau dan rasa khas;
- Kadar air tidak lebih dari 12%.

Bubur Jahe

*Definisi :*

Bubur jahe adalah produk bubur yang diperoleh dari proses penggilingan rimpang dari tanaman jahe (*Zingiber officinale*) segar atau kering yang baik dengan penambahan air bersih. Dapat mengandung garam dan vinegar.

Jahe Bubuk

*Definisi :*

Jahe bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang bersih tanaman *Zingiber officinale* yang telah dikeringkan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Jintan /Caraway

*Definisi :*

Jintan / caraway adalah biji kering yang diperoleh dari tanaman *Carum carvi*.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Jintan Bubuk

*Definisi :*

Jintan bubuk adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari biji tanaman *Carum carvi* yang bersih, kering dan telah digiling.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Jintan Manis

*Definisi :*

Jintan manis adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari buah matang tanaman *Pimpinella anisum* yang telah dikeringkan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Jintan Hitam

*Definisi :*

Jintan hitam adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari biji tanaman *Nigella sativa* yang bersih dan dikeringkan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak lebih dari 0,5% v/b.

Jintan Hitam Bubuk

*Definisi :*

Jintan hitam bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan menggiling biji kering yang bersih dari tanaman *Nigella sativa*.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,5% v/b.

Jintan Putih, Cumin

*Definisi :*

Jintan putih, cumin adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari buah kering tanaman *Cuminum cyminum*.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2% v/b.

Jintan Putih Bubuk

*Definisi :*

Jintan putih bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan biji kering tanaman *Cuminum cyminum*.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2% v/b.

Kapulaga

*Definisi :*

Kapulaga adalah rempah yang diperoleh dari buah kering yang masak dari tanaman *Elettaria cardamomum*.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Biji Kapulaga

*Definisi :*

Biji kapulaga adalah rempah yang diperoleh dari biji kering yang diperoleh dengan pemisahan dari kapsul tanaman *Elettaria cardamomum*.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Kapulaga Lokal

*Definisi :*

Kapulaga lokal adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman kapulaga lokal (*Amomum cardamomum*) yang sudah tua, telah dibuang tangkai buahnya, dibersihkan dan dikeringkan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Kapulaga (Cardamom) Amomum

*Definisi :*

Kapulaga (cardamom) amomum adalah rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Amomum subulatum* yang telah matang dan dikeringkan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1%;
- Bebas dari biji *Argemone mexicana*.

Biji Kapulaga (Cardamom) Amomum

*Definisi :*

Biji kapulaga (cardamom) amomum adalah rempah yang diperoleh dari biji buah *Amomum subulatum* yang telah dipisahkan dari kapsulnya.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1%.

Kapulaga Bubuk

*Definisi :*

Kapulaga bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari penggilingan biji kering bersih *Elettaria cardamomum* yang telah dipisahkan dari kapsulnya.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Kapulaga (Cardamom) Amomum Bubuk

*Definisi :*

Kapulaga (cardamom) amomum bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari penggilingan biji *Amomum subulatum* yang telah dipisahkan dari kapsulnya dan dikeringkan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Kayu Manis

*Definisi :*

Kayu manis adalah produk kering yang diperoleh dari kulit kayu bagian dalam tanaman *Cinnamomum zeylanicum* atau *C. cassia* atau *Cassia vera*.

*Karakteristik dasar:*

- Minyak atsiri tidak kurang dari 0,5% v/b.

Kayu Manis Bubuk

*Definisi :*

Kayu manis bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan kulit kayu bagian dalam tanaman *Cinnamomum zeylanicum* atau *C. cassia* atau *Cassia vera* yang telah dikeringkan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,5%.

Kemiri Dengan Tempurung

Kemiri

*Definisi :*

Kemiri adalah rempah yang diperoleh dari daging biji kemiri (*Alleurites mellucana* Wild) yang telah dipisahkan dari tempurungnya.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar minyak tidak kurang dari 60%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Kemiri Bubuk

Kencur

*Definisi :*

Kencur adalah rimpang tanaman *Kaempferia galanga* L.

Kencur Bubuk

Definisi :

Kencur bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang tanaman kencur yang telah dikeringkan.

Ketumbar

Definisi :

Ketumbar adalah buah tanaman *Coriandrum sativum* masak yang kering.

Karakteristik dasar:

- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Daun Ketumbar

Definisi :

Daun ketumbar adalah herba yang diperoleh dari daun tanaman *Coriandrum sativum*.

Ketumbar Bubuk

Definisi :

Ketumbar bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan buah kering tanaman *Coriandrum sativum* yang dibersihkan.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Picung

Definisi :

Picung adalah produk buah tanaman *Pangium edule*.

Kluwek

Definisi :

Kluwek adalah produk buah tanaman *Pangium edule* yang telah mengalami pengolahan dan pematangan.

Kunyit

Definisi :

Kunyit adalah rimpang *Curcuma domestica* atau *Curcuma longa*.

Karakteristik dasar :

- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.

Kunyit Bubuk

Definisi :

Kunyit bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan rimpang kering *Curcuma longa* atau *Curcuma domestica*.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b;

#### Lada Hitam

##### *Definisi :*

Lada hitam adalah rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Piper nigrum* Linn yang dipetik setelah sebagian besar buah lada matang dan telah dikeringkan.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 13,5%;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 1%.

#### Lada Hitam Bubuk

##### *Definisi :*

Lada hitam bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari proses penggilingan lada hitam.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1%.

#### Lada Putih

##### *Definisi :*

Lada putih adalah rempah buah tanaman *Piper nigrum* Linn. yang dipetik setelah sebagian besar buah lada matang penuh, kemudian dihilangkan kulit luarnya, dikeringkan dan dibersihkan.

##### *Karakteristik dasar:*

- Warna putih kekuningan hingga kecoklatan;
- Kadar air tidak lebih dari 14%.

#### Lada Putih Bubuk

##### *Definisi :*

Lada putih bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari lada putih yang telah digiling.

##### *Karakteristik dasar:*

- Bau, rasa dan warna normal.

#### Lada Bubuk Campuran

##### *Definisi :*

Lada bubuk campuran adalah produk rempah yang diperoleh dari campuran lada bubuk hitam dan lada bubuk putih.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,7% v/b.

#### Andaliman

#### Lengkuas / Laos

##### *Definisi :*

Lengkuas / laos adalah rimpang tanaman *Languas galanga* (*Alpinia galanga*).

Lengkuas / Laos Bubuk

*Definisi :*

Lengkuas / laos bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang bersih tanaman lengkuas yang telah dikeringkan.

Kecombrang / Sambung / Kencong

Marjoram

*Definisi :*

Marjoram adalah produk berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Marjoram hortensis* Moench yang dikeringkan, dengan atau tanpa pucuk bunga.

*Karakteristik dasar :*

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,7% v/b.

Mint

*Definisi :*

Mint adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman famili Labiate.

Onion / Bawang Bombay

*Definisi :*

Onion / bawang bombay adalah umbi dari tanaman bawang bombay *Allium sp.*

Onion Bubuk /Bawang Bombay Bubuk

Oregano

*Definisi :*

Oregano adalah produk herba berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Origanum vulgare* sp. yang telah dikeringkan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,5% v/b.

Pala

*Definisi :*

Pala adalah biji kering tanaman *Myristica fragrans* Hout dan dikupas kulit batoknya, berbentuk bulat atau lonjong dengan panjang 20 mm hingga 40 mm.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 7% v/b.

Pala Untuk Destilasi

*Definisi :*

Pala untuk destilasi adalah produk rempah biji yang berasal dari buah tanaman *Myristica fragrans* Hout Hout yang dipetik pada waktu muda (berumur 2 hingga 5 bulan).

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 8%.

Pala Bubuk

*Definisi :*

Pala bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari biji kering tanaman *Myristica fragrans* Hout.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 8%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 7%.

Parsley

*Definisi :*

Parsley adalah daun dari tanaman *Petroselinum hortense* yang telah dikeringkan. Daun berwarna hijau terang.

Paprika Bubuk

*Definisi :*

Paprika bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari buah matang tanaman *Capsicum annum* yang telah dibersihkan, dikeringkan dan digiling.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 14%;

Sweet Paprika Bubuk

*Definisi :*

Sweet paprika bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari campuran buah matang tanaman *Capsicum annum* dan *Capsicum longum* yang telah dibersihkan, dikeringkan dan digiling.

Rosemari

*Definisi :*

Rosemari adalah produk berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Rosemarinus officinalis* L yang dikeringkan.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 9%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1,2% v/b.

Saga

*Definisi :*

Saga adalah produk berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun saga atau tanaman *Salvia officinalis* L atau *Salvia triloba* L atau *Salvia lavandulaefolia* Vahl.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.



SaffronDefinisi :

Saffron adalah stigma atau pucuk bunga dari tanaman *Crocus sativus* yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Senyawa menguap pada 103° C 14%.

Pekak / Bunga Lawang / Star AniseDefinisi :

Pekak / bunga lawang /star anise adalah buah dari tanaman *Illicium verum* yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Penampakan khas dan bebas dari biji *Illicium anisatum*.

Temu KunciDefinisi :

Temu kunci adalah rimpang dari tanaman *Gastrochillus panduratum* yang telah dibersihkan.

TarragonDefinisi :

Tarragon adalah produk yang diperoleh dari daun bunga kering tanaman *Artemisia dracunculus* L baik dalam bentuk utuh atau bubuk.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,3% v/b.

Thymi / ThymeDefinisi :

Thymi / thyme adalah herba yang diperoleh dari daun pucuk kering thymi dari tanaman *Thymus vulgaris* atau *Thymus zugis* L baik dalam bentuk utuh atau bubuk.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 9%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,9% v/b.

**12.2.2 Bumbu dan Kondimen****Bumbu**

Campuran dua jenis atau lebih rempah baik utuh maupun bubuk atau lumatan atau ekstrak rempah untuk menguatkan flavor makanan dan ditambahkan pada saat pengolahan baik di industri pangan maupun di rumah tangga. Contoh bumbu adalah bumbu berbasis cabe, bubuk kari, pasta kari, bubuk pelumur permukaan daging dan ikan dan lain sebagainya. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

**Kondimen**

Campuran yang ditambahkan langsung ke dalam makanan sebelum atau pada saat akan dikonsumsi (tidak ditambahkan pada saat pengolahan). Kondimen terdiri dari satu atau lebih bubuk atau lumatan rempah atau

ekstrak rempah dan berfungsi untuk menguatkan flavor makanan. Kondimen disini tidak termasuk saus kondimen (seperti saus tomat, mayonais, mustard) atau *relishes*. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Bubuk Ngohyang

*Definisi :*

Bubuk ngohyang adalah campuran dari 5 macam rempah antara lain : bunga lawang, kayu manis, lada hitam, jintan dan cengkeh.

Bubuk Kari

*Definisi :*

Bubuk kari adalah produk bumbu yang diperoleh dari campuran bubuk rempah dan bahan lain.

*Karakteristik dasar:*

- Kandungan rempah tidak kurang dari 85%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,25% v/b.

Bumbu Siap Pakai

*Definisi :*

Bumbu siap pakai adalah produk bumbu yang diperoleh dari campuran rempah dengan atau tanpa penambahan minyak untuk membuat masakan tertentu. Produk dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat dikemas dalam kemasan plastik atau botol plastik atau botol kaca atau kemasan lainnya dan dapat diawetkan dengan pemanasan. Bumbu siap pakai dapat berbentuk basah atau kering.

Furikake

*Definisi :*

*Furikake* adalah taburan diatas nasi yang antara lain mengandung serpihan rumput laut kering, biji sesame dan bumbu lain.

Dashi

Bumbu Mi Instan

## 12.3 Cuka Makan

Cuka Fermentasi, Vinegar

*Definisi :*

Cuka fermentasi, vinegar adalah produk cair yang mengandung asam asetat, yang diperoleh melalui proses fermentasi bahan-bahan yang mengandung karbohidrat atau alkohol.

*Karakteristik dasar:*

- Bau, rasa, warna khas normal;
- Total asam tidak kurang dari 4 g/100 ml.

Cuka Hasil Pengenceran Asam Asetat GlasialDefinisi :

Cuka hasil pengenceran asam asetat glasial adalah produk cair yang diperoleh dari pengenceran asam asetat glasial (untuk makanan dan farmasi) dengan air minum.

Karakteristik dasar :

- Bentuk cairan encer, jernih, tidak berwarna, bau khas asam asetat;
- Cuka dapur : kadar asam asetat tidak kurang dari 12,5 % v/b;
- Cuka meja : kadar asam asetat tidak kurang dari 4% dan tidak lebih dari 12,5 % v/b.

Arak Masak (Angciu)Definisi :

Arak masak (angciu) adalah produk yang diperoleh dari hasil fermentasi beras dan dengan proses penyulingan. Berwarna bening hingga bening kecoklatan dengan aroma ragi yang tajam. Dipakai sebagai penambah rasa pada hidangan oriental. Arak masak dijual dalam kemasan botol.

**12.4 Mustard**Definisi :

Mustard adalah produk yang disiapkan dari mustard yang ditumbuk, seringkali dari biji mustard/biji sawi yang dihilangkan lemaknya yang dicampur dengan air, vinegar, garam, minyak dan rempah-rempah lain menjadi bubur (*slurry*) dan diolah.

Contohnya adalah mustard *Dijon* dan mustard panas (*hot mustard*) yang diperoleh dari biji dan kulitnya.

**12.5 Sup dan kaldu**

Sup siap saji dan campurannya. Produk akhirnya dapat berbasis air (contohnya konsome) atau susu (contohnya *chowder*).

**12.5.1 Sup Siap Saji dan Kaldu, Termasuk Kalengan, Botol dan Beku**

Produk-produk berbasis air atau susu yang mengandung sayuran, kaldu daging atau ikan dengan atau tanpa ingredien lain.

Sari Pati AyamDefinisi :

Sari pati ayam adalah ekstrak karkas ayam pedaging dengan atau tanpa penambahan garam, sari simplisia, dalam bentuk siap dikonsumsi

Karakteristik dasar:

- Bentuk cairan jernih, bau dan rasa normal;
- Kadar protein tidak kurang dari 7,7%.

Kaldu dan KonsomeDefinisi :

Kaldu dan konsome adalah produk yang diperoleh dari daging atau daging unggas dengan cara memasak bahan kaya protein atau sarinya dan atau hidrolisatnya dengan air dengan atau tanpa penambahan bumbu dan atau bahan penyedap, lemak yang dapat dimakan, natrium klorida, rempah-rempah dan sari-sari alami atau destilatnya atau bahan makanan

lain untuk meningkatkan rasa, atau dengan rekonstitusi dari campuran komponen kering yang sesuai dengan petunjuk penggunaan.

*Karakteristik dasar:*

- Warna, bau dan rasa normal;
- Nitrogen total untuk kaldu daging: kaldu daging unggas tidak kurang dari 100 mg/l, untuk konsome daging sapi tidak kurang dari 160 mg/l, untuk kaldu daging lainnya tidak kurang dari 350 mg/l; nitrogen amino tidak kurang dari 210 mg/l untuk kaldu daging lainnya; natrium klorida tidak lebih dari 12,5 g/l; lemak tidak kurang dari 3 g/l untuk kaldu daging berlemak.

Kaldu dan Konsome Produk Perikanan (Seperti Kaldu Udang, Kaldu Ikan, dll)

Boullion

**12.5.2 Bubuk atau Campuran Untuk Sup dan Kaldu**

Konsentrat sup untuk direkonstitusi dengan air atau susu dengan atau tanpa penambahan ingredien lain.

Sup Instan

*Definisi :*

Sup instan adalah produk pangan olahan kering instan yang dapat dibuat dari daging, ikan, sayuran, sereal atau campurannya, yang siap dikonsumsi setelah diseduh dengan air mendidih. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

*Karakteristik dasar:*

- Bau dan rasa khas/normal;
- Kadar air tidak lebih dari 7%.

Sup Pasta Instan (Misalnya Sup Makaroni Instan)

*Karakteristik dasar:*

- Bau dan rasa normal;
- Kadar air tidak lebih dari 12,5%.

Sup Krim Instan

*Definisi :*

Sup krim instan adalah produk pangan olahan kering instan yang dibuat dari tepung nabati dan hewani, yang siap dikonsumsi setelah diseduh dengan air mendidih menjadi larutan kental. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

*Karakteristik dasar:*

- Bau dan rasa normal;
- Kadar air tidak lebih dari 8%.

Sup Krim Pasta Instan (Misalnya Sup Krim Makaroni Instan)

*Karakteristik dasar:*

- Bau dan rasa normal;
- Kadar air tidak lebih dari 12,5%.

Bumbu Ekstrak Daging Sapi*Definisi :*

Bumbu ekstrak daging sapi adalah produk bumbu yang mengandung ekstrak daging sapi, dengan penambahan bahan pangan lain dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

*Karakteristik dasar:*

- Bau dan rasa normal;
- Kadar air tidak lebih dari 4%;
- Kadar protein tidak kurang dari 7%.

Bumbu Rasa Sapi*Definisi :*

Bumbu rasa sapi adalah produk bumbu yang mengandung perisa daging sapi, dengan penambahan bahan pangan lain dan dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

Bumbu Ekstrak Daging Ayam*Definisi :*

Bumbu ekstrak daging ayam adalah produk bumbu yang mengandung ekstrak daging ayam baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

*Karakteristik dasar:*

- Bau dan rasa normal;
- Kadar air tidak lebih dari 4%;
- Kadar protein tidak kurang dari 6%.

Bumbu Rasa Ayam*Definisi :*

Bumbu rasa ayam adalah produk bumbu yang mengandung perisa daging ayam baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

Bumbu Pasta Ekstrak Daging (Misalnya Bumbu Pasta Ekstrak Daging Sapi dan Daging Ayam)*Karakteristik dasar:*

- Bau dan rasa normal;
- Kadar air tidak lebih dari 12,5%.

KP.12

**12.6 Saus dan Produk Sejenis**

Saus siap saji, *gravies* dan *dressing* dan bubuk untuk direkonstitusi sebelum dikonsumsi

**12.6.1 Saus Teremulsi (Misalnya Mayonais, Salad Dressing)**

Produk emulsi minyak atau lemak dalam air yang berbasis atau setidaknya mengandung saus, *gravies* dan *dressing*.

Mayonais, Mayonnaise*Definisi :*

Mayonais adalah saus kondimen yang diperoleh dengan cara mengemulsikan minyak makan dalam fase air yang mengandung vinegar dengan penambahan kuning dan putih telur ayam dalam bentuk segar, cair, atau bubuk untuk menghasilkan emulsi.

Kandungan minyak nabati tidak kurang dari 65% dan kuning telur tidak kurang dari 6%.

Ingredien yang dapat digunakan adalah telur, kuning telur, putih telur, produk-produk mengandung telur, gula, garam, kondimen, rempah-rempah dan herba, buah dan sayuran termasuk jus buah dan jus sayuran, biji sawi/mustard, produk-produk susu, air.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar lemak total tidak kurang dari 78,5%.

Salad Dressing (Misalnya Thousand Island, Blue Cheese, Burger Dressing, dll)

*Definisi :*

*Salad dressing* adalah produk emulsi semisolid yang dibuat dari minyak nabati dengan penambahan bahan pengasam, dengan satu atau lebih ingredien yang mengandung kuning telur, putih telur dan pasta berpati. Ingredien mengandung kuning telur meliputi kuning telur cair, telur utuh cair, kuning telur kering, kuning telur beku, telur utuh beku. Pasta berpati dapat dibuat dari pati, pati termodifikasi, tepung tapioka, tepung gandum, tepung rye, dua atau lebih campuran tepung tersebut.

Mengandung minyak nabati tidak kurang dari 20%.

Ingredien yang dapat digunakan adalah garam, pemanis nutritif, rempah, kecuali safron atau kunyit, atau perisa alami yang tidak menyebabkan warna lain selain warna kuning telur.

Saus Tar Tar (Tar Tar Sauce)

*Definisi :*

Saus tar tar adalah produk saus yang diperoleh dari mayonais, *sour cream*, telur setengah matang, kecap asin, paprika dan acar mentimun.

French Dressing

*Definisi :*

*French dressing* adalah produk cairan yang dapat dipisahkan atau emulsi cairan yang dibuat dari minyak makan dan satu atau lebih pengasam. Mengandung minyak nabati tidak kurang dari 35%.

Ingredien yang dapat digunakan adalah vinegar atau vinegar encer atau vinegar, jus lemon dan atau jus jeruk nipis, garam, pemanis nutritif rempah atau perisa alami, pasta tomat, puree tomat, saus tomat, *sherry wine*, telur.

Sweet Mayo

#### 12.6.2 **Saus Non-Emulsi (Misalnya Saus Tomat, Saus Keju, Saus Krim, Gravi Cokelat)**

Termasuk saus berbasis susu dan air, *gravy* dan *dressing*.

Saus Cabe

*Definisi :*

Saus cabe adalah produk saus yang diperoleh dari pengolahan utama bahan cabe (*Capsicum* sp) yang matang dan baik dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan digunakan sebagai penyedap makanan.

*Karakteristik dasar:*

- Bau dan rasa normal.

Sambal Kecap /Saus Sambal Kecap

Saus Sambal Cabe Hijau

Sambal

*Definisi :*

Sambal adalah produk campuran cabe dengan bahan pangan lain yang digunakan sebagai penyedap makanan

Sambal Siap Dikonsumsi

*Definisi :*

Termasuk diantaranya sambal bajak, sambal terasi, sambal kemiri, sambal rujak, sambal seafood, dan sambal lainnya.

Saus Protein Nabati Terhidrolisis

*Definisi :*

Saus protein nabati terhidrolisis adalah produk saus yang diperoleh dari protein nabati terhidrolisis.

*Karakteristik dasar :*

- Total nitrogen tidak kurang dari 2,75%;
- Kadar garam tidak kurang dari 10%.

Saus Campuran Protein Nabati Terhidrolisis

*Definisi :*

Saus campuran protein nabati terhidrolisis adalah produk saus yang diperoleh dari campuran protein nabati terhidrolisis dengan cairan bening yang diperoleh dari fermentasi kacang kedelai (*Glycine max*) dan sereal atau tepung.

*Karakteristik dasar:*

- Total nitrogen tidak kurang dari 0,3%;
- Kadar garam tidak kurang dari 3%.

Saus Gado-gado

*Definisi :*

Saus gado-gado adalah produk saus yang diperoleh dari kacang tanah yang telah digoreng atau disangrai dan dihaluskan dengan penambahan garam, gula atau bahan pangan lain dan rempah-rempah tertentu yang sesuai.

Saus Keju (Cheese Sauce)

*Definisi :*

Saus keju adalah produk saus yang diperoleh dari keju dengan penambahan garam, mustard dan bumbu.

Saus Lobak

*Definisi :*

Saus lobak adalah produk saus yang diperoleh dari lobak yang diiris atau dihancurkan dicampur dengan jus orange, air jeruk nipis, *cilantro*, minyak, garam dan lada.

Saus Panggang/Saus Barbekue (BBQ Sauce)

*Definisi :*

Saus panggang/saus barbekue (*BBQ sauce*) adalah produk saus yang diperoleh dari campuran vinegar, gula, garam, saus worchester dan rempah-rempah seperti bawang putih, onion, paprika dan lada hitam dengan atau tanpa saus tomat atau pasta tomat, bahan pangan lainnya.

Saus Pizza

*Definisi :*

Saus pizza adalah produk saus yang diperoleh dari pasta tomat, saus tomat yang diberi garam dan rempah-rempah seperti biji anis, lada, bubuk bawang putih, oregano dan parsley.

*Karakteristik dasar:*

- Total nitrogen tidak kurang dari 2,75%;
- Garam tidak kurang dari 10%.

Saus Sate

Saus Spagheti (Spaghetti Sauce)

*Definisi :*

Saus spaghetti (*spaghetti sauce*) adalah produk saus yang diperoleh campuran rempah-rempah seperti bawang putih, bawang bombay, lada hitam, daun basil, oregano, thymi, gula, garam, vinegar dengan atau tanpa saus tomat atau pasta tomat, dan bahan pangan lainnya.

Saus Tiram

*Definisi :*

Saus tiram adalah produk cairan kental berwarna coklat sampai coklat kehitam-hitaman, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (*Crassostera calculata sp.*) dengan penambahan bahan pangan lain.

Saus Perendam / Saus Marinasi (Marinated Sauce)

Saus Tomat

*Definisi :*

Saus tomat adalah produk saus yang diperoleh dari buah segar, bubur tomat, pasta tomat, puree tomat atau padatan tomat yang dimasak dengan baik dan bersih, yang dicampur dengan gula, asam cuka, garam dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

*Karakteristik dasar:*

- Bau, rasa dan warna khas.



Kecap Inggris, Saus WorcesterDefinisi :

Kecap Inggris, saus *worcester* adalah produk saus yang terdiri dari air, vinegar, garam dan rempah atau bahan pangan lainnya. Digunakan untuk memberi flavor dan saus barbekue serta saus asam manis.

Kecap Kelapa**12.6.3 Bubuk Untuk Saus dan Gravies**Definisi :

Bubuk untuk saus dan *gravies* adalah produk konsentrat dalam bentuk bubuk, untuk dicampur dengan air, susu, minyak atau bahan cair lain untuk membentuk produk akhir berupa saus atau *gravy*.

**12.6.4 Saus Bening (Misalnya Kecap Ikan)**

Saus bening berbasis air tidak teremulsi. Saus ini dapat digunakan sebagai kondimen atau ingredien dibanding digunakan sebagai *finished gravy* (contoh penggunaannya adalah pada daging sapi panggang).

Kecap IkanDefinisi :

Kecap ikan adalah produk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi ikan atau hidrolisis dengan atau tanpa penambahan pangan lain.

**12.7 Produk Oles Untuk Salad (Misalnya Salad Makaroni, Salad Kentang) dan Sandwich, Tidak Mencakup Produk Oles Berbasis Cokelat dan Kacang Dari Kategori 04.2.2.5 dan 05.1.3**

Termasuk bahan-bahan salad, produk oles sandwich berbasis susu, produk oles sandwich menyerupai mayonnais, dan *dressing* untuk *coleslaw* (salad kubis).

**12.8 Ragi dan Produk Sejenisnya**

Ke dalam kategori ini termasuk ragi roti dan pengembang roti. Juga termasuk produk oriental seperti koji yang digunakan dalam produksi minuman beralkohol.

Ragi Roti KeringDefinisi :

Ragi roti kering adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis *Saccharomyces cereviceae* dalam media sereal atau bahan lain yang sesuai, dalam keadaan bersih, kering dan mempunyai kemampuan meragikan adonan tepung terigu dengan atau tanpa campuran tepung lain pada pembuatan roti dan kue.

Karakteristik dasar:

- Warna putih kekuningan-kuningan sampai kecoklat-coklatan;
- Bau normal dan berbentuk serbuk atau butiran;
- Kadar air tidak lebih dari 4%.

Ragi Tape

*Definisi :*

Ragi tape adalah produk yang dibuat dari tepung beras yang telah dicampur dengan beberapa rempah-rempah untuk menstimulir pertumbuhan kapang dan kamir yang berperan dalam pembuatan tape, dan telah dikeringkan.

Ragi Tempe

**12.9 Bumbu dan Kodimen dari Kedelai**

Termasuk produk yang sebagian besar terdiri dari kedelai dan ingredien lainnya yang digunakan untuk bumbu dan kondimen seperti pasta kedelai fermentasi dan saus kedelai.

**12.9.1 Pasta Kedelai Fermentasi**

Kategori ini mencakup produk yang dibuat dari kedelai, garam, air dan ingredien lainnya dengan proses fermentasi yang dapat digunakan dalam persiapan sup, dressing atau bumbu.

Doujiang

Doenjang

Miso

**12.9.2 Saus Kedelai**

Bumbu yang berbentuk cairan yang dihasilkan dari proses fermentasi kedelai dan atau non-fermentasi atau dengan proses hidrolisis protein sayuran.

**12.9.2.1 Saus Kedelai Fermentasi**

Saus dengan bahan dasar kedelai yang jernih, bukan emulsi, dengan campuran gandum, tepung, garam dan air melalui proses fermentasi

**12.9.2.2 Saus Kedelai Non-Fermentasi**

Saus kedelai non-fermentasi, yang sering disebut juga sebagai saus non-brewed, dapat dibuat dari protein sayuran, seperti kedelai non-fermentasi yang dihidrolisis dengan asam (misalnya asam hidroklorat), dinetralkan (contohnya dengan natrium karbonat), dan disaring.

Kecap Kedelai Asin Non Fermentasi/Hidrolisat

*Definisi :*

Kecap kedelai asin non fermentasi/hidrolisat adalah produk cair yang diperoleh dari hasil pengolahan dan atau cara kimia (hidrolisis) kacang kedelai (*Glycine max* L.) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

*Karakteristik dasar:*

- Bau dan rasa normal;
- Kadar protein (Nx6,25) tidak kurang dari 4,0%.

**12.9.2.3 Saus Kedelai Lainnya**

Saus yang bukan emulsi, dibuat dari saus kedelai fermentasi, gula, gula merah, dengan atau tanpa proses karamelisasi.

**Kecap Manis (Sweet Soy Sauce)*****Definisi :***

Kecap manis adalah produk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (*Glycine max* L.) dan gula, gula merah, dengan atau tanpa proses karamelisasi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

***Karakteristik dasar:***

- Bau dan rasa normal;
- Total gula tidak kurang dari 40%.

**Kecap Asin (Salty Soy Sauce)*****Definisi :***

Kecap asin (*salty soy sauce*) adalah produk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (*Glycine max* L.) dan gula, gula merah, dengan atau tanpa proses karamelisasi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

***Karakteristik dasar:***

- Bau dan rasa normal khas.

**Kecap yang Dikeringkan / Bubuk Kecap (Fermented Soy Sauce Powder)*****Definisi :***

Kecap yang dikeringkan/ bubuk kecap (*fermented soy sauce powder*) adalah produk kering yang diperoleh dari pengeringan hasil fermentasi kedelai. Dapat mengandung bahan pangan atau bahan tambahan yang sesuai.

***Karakteristik dasar:***

- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar NaCl tidak kurang dari 32 dan tidak lebih dari 36%.

**12.10 Protein Produk**

Termasuk protein susu, protein sereal, dan protein sayur analog dari produk standar, seperti daging, ikan atau susu. Contohnya adalah analog protein sayur, *fu* (campuran gluten sayuran dan tepung, yang dijual kering atau mentah dan digunakan sebagai ingredien, misalnya didalam sup miso), *paneer* (protein susu yang dikoagulasikan dengan penambahan asam sitrat dari jeruk nipis atau asam laktat dari whey yang disaring dan diambil padatnya, dan digunakan untuk makanan vegetarian misalnya burger vegetarian), substitusi protein daging dan ikan dan kaseinat (kasein asam yang dapat dimakan).

**Produk Protein Gandum*****Definisi :***

Produk protein gandum adalah produk yang diperoleh dengan cara pengurangan atau penghilangan komponen-komponen utama non-protein (air, minyak, pati dan karbohidrat lain) dari gandum atau tepung gandum. Ingredien yang dapat digunakan adalah karbohidrat termasuk gula, lemak

dan minyak makan, produk protein lain, vitamin dan mineral, garam, herba dan rempah.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar protein (N x 6,25) tidak kurang dari 40% (bk) tanpa vitamin, mineral dan asam amino.

#### Produk Protein Kedelai

*Definisi :*

Produk protein kedelai adalah produk yang diperoleh dari proses pengurangan atau penghilangan komponen-komponen utama non-protein (air, minyak, pati dan karbohidrat lain) dari kacang kedelai untuk mencapai kadar protein (Nx6,25) :

- (1) Tepung protein kedelai 50% hingga 65%;
- (2) Konsentrat protein kedelai 65% hingga 90%;
- (3) Isolat protein 90% atau lebih;

Kadar protein dihitung terhadap bobot kering tanpa vitamin dan mineral yang ditambahkan.

Ingredien yang dapat digunakan adalah karbohidrat termasuk gula, lemak dan minyak makan, produk protein lain, vitamin dan mineral, garam, herba dan rempah.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 10% (bk).

#### Hydrolised Vegetable Protein (HVP)

*Definisi :*

*Hydrolised vegetable protein* (HVP) adalah produk protein mengandung asam amino yang diperoleh dari hidrolisis protein kedelai atau lainnya, dapat berbentuk cair atau bubuk.

#### Texturized Vegetable Protein (TVP)

### 13.0 Produk Pangan Untuk Keperluan Gizi Khusus

Pangan untuk keperluan gizi khusus adalah pangan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk memenuhi kebutuhan gizi tertentu karena kondisi fisik atau fisiologis dan atau karena penyakit atau gangguan tertentu. Komposisi pangan tersebut harus berbeda dengan pangan yang serupa. Pangan diet yang tidak termasuk dalam kategori 13, tercakup dalam kategori-kategori untuk pangan serupa.

### 13.1 Formula Untuk Bayi dan Formula Lanjutan, serta Formula untuk Kebutuhan Medis Khusus dari Bayi

Pangan yang ditujukan sebagai satu-satunya sumber zat gizi bagi bayi dan anak seperti didefinisikan dalam kategori 13.1.1 dan kategori 13.1.2

#### 13.1.1 Formula Bayi

Formula sebagai pengganti ASI untuk bayi (sampai umur 6 (enam) bulan, tidak lebih dari umur 12 (dua belas) bulan) yang secara khusus diformulasikan untuk menjadi satu-satunya sumber zat gizi dalam bulan-bulan pertama kehidupannya sampai bayi diperkenalkan dengan makanan pendamping yang sesuai. Produk ini berbentuk cair, baik dalam bentuk siap santap maupun bubuk yang direkonstitusi. Produk-produk di luar kategori 13.1.3, dapat berbasis protein hidrolisat dan atau asam amino atau susu.

#### Formula Bayi

##### *Definisi :*

Formula bayi adalah formula sebagai pengganti ASI untuk bayi (sampai umur 6 bulan) yang secara khusus diformulasikan untuk menjadi satu-satunya sumber zat gizi dalam bulan-bulan pertama kehidupannya sampai bayi diperkenalkan dengan makanan pendamping yang sesuai. Penggunaannya dapat diteruskan hingga bayi berumur 12 (dua belas) bulan.

Formula dapat dibuat dari susu sapi atau susu hewan lain dan atau bagian yang dapat dimakan dari hewan termasuk ikan, dan atau berasal dari tanaman yang semuanya telah dibuktikan cocok untuk digunakan sebagai makanan bayi berumur hingga 6 (enam) bulan; dengan penambahan vitamin, mineral dan zat gizi lain yang lazim terdapat dalam air susu ibu. Produk ini berbentuk cair, baik dalam bentuk siap santap maupun bubuk yang direkonstitusi.

#### Formula Standar Berbasis Susu Sapi (Standard Milk-Based Formulas)

##### *Definisi :*

Formula standar berbasis susu sapi (*standard milk-based formulas*) adalah formula yang dibuat dari susu sapi dengan modifikasi untuk mendapatkan sejumlah zat gizi (protein, lemak, laktosa, vitamin, mineral) yang sesuai dengan ASI. Protein diubah menjadi bentuk yang lebih mudah dicerna dan kandungan lemaknya diturunkan atau dihilangkan dan ditambah lemak nabati untuk memperoleh asam lemak esensial lebih banyak dan mudah dicerna.

### 13.1.2 **Formula Lanjutan**

Pangan dalam bentuk cair yang digunakan sebagai pangan pelengkap bagi bayi (usia 6 (enam) bulan keatas) dan anak-anak (usia 1 (satu) – 3 (tiga) tahun). Produk ini terdapat dalam bentuk siap santap atau dalam bentuk bubuk untuk direkonstitusi dengan air.

#### Formula Lanjutan

##### *Definisi :*

Formula lanjutan adalah produk yang diperoleh dari susu sapi atau susu hewan lain dan atau bagian yang dapat dimakan dari hewan termasuk ikan, dan atau berasal dari tumbuh-tumbuhan yang semuanya telah dibuktikan cocok untuk digunakan sebagai makanan bayi berumur 6 (enam) bulan sampai anak berumur 3 (tiga) tahun; dengan penambahan vitamin, mineral dan zat gizi lain yang lazim terdapat dalam air susu ibu; dapat berbentuk bubuk yang perlu ditambah air sebelum digunakan, atau berbentuk cair yang dapat dipakai secara langsung atau setelah diencerkan dengan air.

### 13.1.3 **Formula Untuk Keperluan Medis Khusus bagi Bayi**

### 13.2 **Makanan Bayi dan Anak Dalam Masa Pertumbuhan**

Makanan bagi anak usia 6 (enam) bulan keatas untuk beradaptasi terhadap makanan biasa. Produk ini terdapat dalam bentuk siap santap atau dalam bentuk bubuk yang dapat direkonstitusi dengan air, susu atau cairan lain yang sesuai. Produk ini tidak termasuk formula bayi dari kategori 13.1.1 dan formula lanjutan dari kategori 13.1.2, dan formula untuk keperluan medis khusus kategori 13.1.3. Contoh produk ini adalah makanan bayi berbahan dasar sereal, buah, sayur dan daging untuk makanan bayi dan batita (bawah tiga tahun).

#### Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)

##### *Definisi :*

Makanan pendamping ASI (MP-ASI) adalah makanan bergizi yang diberikan disamping ASI kepada bayi berusia 6 (enam) bulan ke atas atau berdasarkan indikasi medik, sampai anak berusia 24 (dua puluh empat) bulan untuk mencapai kecukupan gizi.

MP-ASI tersebut dibuat dari salah satu atau campuran bahan berikut dan atau turunannya: sereal (misalnya beras, jagung, gandum, sorgum, *barley, oats, rye, millet, buckwheat*), umbi (misalnya ubi jalar, ubi kayu, garut, kentang, gembili), bahan berpati (misalnya sagu, pati aren), kacang (misalnya kacang hijau, kacang merah, kacang tunggak, kacang dara), biji-bijian yang mengandung minyak (misalnya kedelai, kacang tanah, wijen), susu, ikan, daging, unggas dan buah dan atau bahan makanan lain yang sesuai. Produk ini terdapat dalam bentuk bubuk instan yang dapat direkonstitusi dengan air, susu atau cairan lain; siap santap; siap masak; serta biskuit.

#### Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Bubuk Instan

##### *Definisi :*

Makanan pendamping ASI (MP-ASI) bubuk instan adalah MP-ASI yang telah diolah sehingga dapat disajikan seketika dengan hanya penambahan air minum atau cairan lain yang sesuai.

Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Siap Santap

*Definisi :*

Makanan pendamping ASI (MP-ASI) siap santap adalah MP-ASI yang telah diolah melalui proses sterilisasi komersial sehingga dapat dikonsumsi langsung.

Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Siap Masak

*Definisi :*

Makanan pendamping ASI (MP-ASI) siap masak adalah MP-ASI yang telah diproses dan harus dimasak dengan air atau cairan lain yang sesuai sebelum dikonsumsi.

Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Biskuit

*Definisi :*

Makanan pendamping ASI (MP-ASI) biskuit adalah MP-ASI yang diproduksi melalui proses pemanggangan yang dapat dikonsumsi setelah dilumatkan dengan penambahan air, susu atau cairan lain yang sesuai untuk bayi diatas 6 (enam) bulan atau berdasarkan indikasi medik, atau dapat dikonsumsi langsung sesuai umur dan organ pencernaan bayi/anak.

Makanan Pendamping ASI MP-ASI Rendah Laktosa Bebas Gluten

*Definisi :*

Makanan pendamping ASI (MP-ASI) rendah laktosa bebas gluten adalah makanan yang terdiri dari atau mengandung serealisa seperti gandum, triticale, gandum hitam (*rye*), *barley*, *oats*, atau hasil silang varietas-varietas tersebut yang diubah menjadi bebas gluten.

*Karakteristik dasar :*

- Total nitrogen tidak lebih dari 0,05g/100 g bahan baku serealisa (bk).

Junior Food Mi

Toddler Biscuit

**13.3 Makanan Diet Khusus Untuk Keperluan Kesehatan, Termasuk Untuk Bayi dan Anak-Anak (Kecuali Produk Kategori Pangan 13.1)**

Makanan diet khusus untuk keperluan kesehatan, termasuk untuk bayi dan anak-anak adalah makanan diet yang diolah atau diformulasikan dan disajikan untuk pasien dalam pengelolaan diet dan hanya digunakan dibawah pengawasan medis. Makanan tersebut merupakan makanan satu - satunya atau sebagian dari makanan bagi pasien dengan keterbatasan kemampuan untuk mengkonsumsi, mencerna, menyerap, atau memetabolisme makanan biasa atau zat gizi tertentu yang terkandung di dalamnya; atau untuk orang yang kebutuhan gizinya sudah ditentukan secara medis, dimana manajemen diet tidak dapat tercapai melalui modifikasi diet normal, melalui makanan lain untuk penggunaan diet khusus, atau melalui kombinasi keduanya.

#### Makanan Hipoalergenik

##### *Definisi :*

Makanan hipoalergenik yaitu makanan yang dibuat khusus dengan menurunkan atau menghilangkan sifat alergenik (penyebab alergi) atau sebagai pengganti untuk makanan lain yang memiliki sifat alergenik.

#### Makanan Diet Bebas Gluten (*Gluten Free Foods*)

##### *Definisi :*

Makanan diet bebas gluten (*gluten free foods*) adalah makanan yang terdiri dari atau mengandung sereal seperti gandum, *triticale*, gandum hitam (*rye*), *barley*, *oats*, atau hasil silang varietas-varietas tersebut dan bahan lainnya yang diubah menjadi bebas gluten. Gluten adalah protein yang terdapat dalam gandum, *rye*, *barley*, *oats*, atau hasil silangnya dan turunannya, yang mana sebagian orang yang intoleran atau alergi terhadap bahan tersebut.

##### *Karakteristik dasar :*

- Total nitrogen tidak lebih dari 0,05g/100 g bahan baku sereal (bk).

#### Makanan Diet Kurang Laktosa

##### *Definisi :*

Makanan diet kurang laktosa adalah produk pangan yang diperoleh dengan cara mengurangi jumlah laktosa dengan membatasi penggunaan bahan-bahan yang mengandung laktosa. Kadar laktosa tidak lebih dari satu per lima (1/5) bagian dari produk normal.

#### Makanan Diet Rendah Laktosa

##### *Definisi :*

Makanan diet rendah laktosa adalah produk khusus untuk diet kurang laktosa, mengandung laktosa tidak lebih dari satu per duapuluh bagian dari produk normal.

#### Biskuit Diet Diabetes

##### *Definisi :*

Biskuit diet diabetes adalah makanan yang diperoleh dengan memanggang adonan yang mengandung bahan dasar tepung terigu dan atau tepung pati lainnya, dengan atau tanpa tambahan bahan pemanis alami/buatan yang sesuai dengan penderita diabetes, serta tambahan makanan lain.

##### *Karakteristik dasar :*

- Kadar glukosa dan atau monosakarida lain tidak lebih dari 1%.

#### Susu Bubuk Diet Diabetes

##### *Definisi :*

Susu bubuk diet diabetes adalah susu bubuk rendah dan atau susu bubuk tanpa lemak yang sesuai dengan penderita diabetes dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

#### Limun Diet Diabetes

##### *Definisi :*

Limun diet diabetes adalah minuman ringan siap minum yang mengandung pemanis alami atau buatan yang sesuai untuk penderita diabetes dengan penambahan karbondioksida.



*Karakteristik dasar :*

- Warna, aroma dan rasa normal;
- Kadar glukosa 0,1%.

Sirup Diet Diabetes

*Definisi :*

Sirup diet diabetes adalah larutan pemanis alami atau buatan yang sesuai untuk penderita diabetes dengan atau tanpa penambahan sari buah.

*Karakteristik dasar :*

- Aroma dan rasa normal;
- Kadar glukosa tidak lebih dari 0,5%.

Mi Diet Diabetes

Kembang Gula Cokelat Diet Diabetes / Permen Cokelat Diet Diabetes

Makanan Diet Rendah Natrium

*Definisi :*

Makanan diet rendah natrium adalah makanan yang diolah tanpa penambahan garam natrium dan kandungan natrium tidak boleh lebih dari setengah dari kandungan natrium yang terdapat pada produk normal, dan kandungan natrium produk akhir yang dikonsumsi secara normal tidak boleh lebih dari 120 mg/100 g.

Garam Rendah Natrium

*Definisi :*

Garam rendah natrium adalah garam yang dibuat dari campuran natrium klorida dan kalium klorida.

*Karakteristik dasar :*

- Kadar natrium klorida tidak lebih dari 200 g/kg dan kadar kalium klorida tidak lebih dari 400 g/kg.
- Kalium iodida atau kalium iodat setara dengan 30 - 50 mg/kg.

Makanan Diet Sangat Rendah Natrium

*Definisi :*

Makanan diet sangat rendah natrium adalah produk diet rendah natrium dengan kadar natrium tidak lebih dari 40 mg/100 g produk akhir.

Formula Khusus

*Definisi :*

Formula khusus adalah susu yang diformulasikan secara khusus untuk menangani beberapa masalah gizi spesifik yang terjadi pada bayi. Beberapa produk ini antara lain adalah susu formula untuk bayi prematur, susu formula untuk bayi dengan masalah pencernaan, dan susu formula untuk bayi dengan masalah metabolisme.

Formula Kedelai untuk Bayi (Soy Protein Formulas)

*Definisi :*

Formula kedelai (*soy protein formulas*) adalah formula untuk bayi yang intoleran terhadap laktosa atau protein susu sapi atau yang menderita galaktosemia.

Formula untuk Bayi Prematur

*Definisi :*

Formula untuk bayi prematur adalah formula yang dibuat secara khusus untuk bayi yang lahir prematur, yang dibuat dari bahan dasar susu sapi.

Formula untuk Bayi Berat Badan Lahir Rendah

**13.4 Pangan Diet untuk Pelangsing dan Penurun Berat Badan**

Pangan formula yang dapat disajikan dalam bentuk siap santap atau sesuai instruksi penggunaan yang ditujukan sebagai pengganti sebagian atau seluruh bagian dari total diet. Dalam kategori ini termasuk produk rendah kalori seperti produk rendah gula dan/atau lemak, bebas gula atau lemak, atau yang mengandung pengganti gula dan atau pengganti lemak.

Makanan Formula Sebagai Makanan Diet Kontrol Berat Badan

*Definisi :*

Makanan formula sebagai makanan diet kontrol berat badan adalah makanan siap santap atau siap saji atau bila disiapkan sesuai petunjuk, merupakan pengganti sebagian atau seluruh hidangan makanan sehari. Disesuaikan dengan nilai Acuan Kecukupan Gizi (AKG).

*Karakteristik dasar :*

Kandungan energi :

- Makanan formula yang merupakan pengganti seluruh hidangan sehari tidak kurang dari 800 kkal (3350 kj) dan tidak lebih dari 1200 kkal (5020kj);
- Setiap porsi atau sajian harus mengandung satu pertiga atau seperempat jumlah energi dalam produk sesuai dengan jumlah porsi atau sajian yang dianjurkan perhari;
- Makanan formula yang merupakan satu atau lebih hidangan makanan sehari, tidak kurang dari 200 kkal (835 kj), tidak lebih dari 400 kkal (1670 kj).

Makanan Kurang Kalori

*Definisi :*

Makanan kurang kalori adalah produk pangan yang mengandung kalori 25% lebih rendah dari jumlah kalori pangan sejenisnya per saji.

*Karakteristik dasar :*

- Pengurangan energi tidak lebih dari 25% diet normal.

Makanan Rendah Kalori

*Definisi :*

Makanan rendah kalori adalah produk pangan yang mengandung kurang atau sama dengan 40 kkal per saji.

Makanan Tanpa Kalori

*Definisi :*

Makanan tanpa kalori adalah produk pangan yang mengandung kurang dari 5 kkal per saji.

Makanan Rendah LemakDefinisi :

Makanan rendah lemak adalah produk pangan yang mengandung kurang dari atau sama dengan 3 g lemak per saji.

Makanan Kurang GulaDefinisi :

Makanan kurang gula adalah produk pangan yang mengandung gula sedikitnya 25% lebih rendah dari jumlah gula dalam pangan sejenis per saji.

Makanan Bebas GulaDefinisi :

Makanan bebas gula adalah produk pangan yang mengandung kurang dari 0,5 g gula per saji.

### 13.5 **Makanan Diet (Contohnya Suplemen Pangan Untuk Diet) yang Tidak Termasuk Produk dari Kategori 13.1, 13.2, 13.3, 13.4 dan 13.6**

Produk dengan kandungan zat gizi tinggi, dalam bentuk cair, serbuk/bubuk atau padat (contohnya *protein bars*), yang dapat digunakan oleh seseorang sebagai bagian dari makanan seimbang untuk mendapatkan zat gizi yang lengkap. Produk ini tidak dimaksudkan untuk tujuan pengurangan berat badan atau sebagai bagian dari aturan medis.

Pangan untuk Ibu Hamil dan atau Ibu MenyusuiMinuman Ibu Hamil dan atau Ibu MenyusuiDefinisi :

Minuman ibu hamil dan atau ibu menyusui adalah produk berbentuk bubuk maupun cair, khusus untuk ibu hamil dan atau menyusui, mengandung energi, protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral yang diperhitungkan berdasarkan tambahan kecukupan gizi yang dianjurkan untuk kelompok tersebut, dengan atau tanpa penambahan komponen bioaktif.

Zat gizi yang dikandung makanan ibu menyusui diharapkan dapat memenuhi kebutuhan tambahan gizi yang diperlukan untuk mencapai kecukupan gizi pada ibu menyusui.

Formula Makanan Pengganti (*Formulated Meal Replacements*)Definisi :

Formula makanan pengganti (*formulated meal replacements*) adalah makanan tunggal atau makanan pilihan yang telah dikemas yang digunakan sebagai pengganti satu atau lebih makanan sehari-hari tapi bukan sebagai pengganti makanan secara keseluruhan.

Karakteristik dasar :

- Setiap takaran saji harus mengandung tidak kurang dari 12 g protein, 850 kJ (200kkal) dan 25 % AKG untuk vitamin dan mineral.

Formula Makanan Pelengkap (*Formulated Supplementary Foods*)Definisi :

Formula makanan pelengkap (*formulated supplementary foods*) adalah makanan yang dibuat khusus sebagai pelengkap diet normal pada situasi

dimana asupan energi dan zat-zat gizi tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan individu.

*Karakteristik dasar :*

- Setiap takaran saji harus mengandung tidak kurang dari 8 g protein, 550 kJ dan 20 % AKG untuk vitamin dan mineral.

Pangan Tambahan Untuk Olahraga (*Formulated Supplementary Sports Foods*)

*Definisi :*

Pangan tambahan untuk olahraga (*formulated supplementary sports foods*) adalah produk pangan yang khusus diformulasikan untuk mensuplai energi bagi diet normal pada kondisi dimana asupan energi dan zat gizi tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan individu. Produk ini diharapkan dapat memberikan efek yang nyata terhadap simpanan dan penggunaan glikogen tubuh. Selain itu, juga diperlukan untuk mensuplai zat gizi lain hasil metabolisme energi, seperti lemak dan protein dalam keseimbangan yang tepat.

Produk ini dapat berupa tablet, kapsul, bubuk dan minuman hidrasi dengan kandungan mineral, *trace element*, vitamin dan zat gizi lain atau kombinasinya dalam jumlah tertentu untuk mendukung kondisi fisiologis.

*Karakteristik dasar :*

- Setiap takaran saji harus mengandung tidak kurang dari 8 g protein, 550 kJ (131 kkal), sekurang-kurangnya 20% AKG vitamin dan mineral.

### 13.6 **Suplemen Pangan**

Meliputi suplemen vitamin dan mineral dalam bentuk tablet, kapsul, bubuk/serbuk atau cairan, dimana secara hukum produk tersebut dikategorikan sebagai produk pangan.

Suplemen Pangan (*Food Supplement, Dietary Supplement*)

*Definisi :*

Suplemen pangan (*food supplement, dietary supplement*) adalah produk dalam unit takaran (tablet, kapsul, bubuk/serbuk atau cairan, dan sebagainya) yang dimaksudkan untuk melengkapi kebutuhan zat gizi, mengandung satu atau lebih bahan termasuk vitamin dan mineral.

## 14.0 Minuman, Tidak Termasuk Produk Susu

Minuman, tidak termasuk produk susu dibagi menjadi dua, yaitu minuman ringan tidak beralkohol dari kategori 14.1 dan minuman beralkohol dari 14.2. Tidak termasuk minuman berbasis susu dan minuman yang kandungan susunya dominan dari kategori 01.1.2.

### 14.1 Minuman Ringan Tidak Beralkohol

Minuman ringan tidak beralkohol dibagi menjadi lima, yaitu air minum dan air berkarbonat dari kategori 14.1.1, sari buah dan sari sayur dari kategori 14.1.2, nektar buah dan nektar sayur dari kategori 14.1.3, minuman berbasis air berperisa dari kategori 14.1.4 dan minuman yang disiapkan sebagai hasil ekstraksi berbasis air atau hasil pencelupan seperti kopi dan teh dari kategori 14.1.5.

#### 14.1.1 Air Minum

*Definisi :*

Air minum adalah air yang aman untuk langsung diminum. Termasuk diantaranya air mineral alami dari kategori 14.1.1.1 dan air minum dalam kemasan dari kategori 14.1.1.2 baik yang tidak berkarbonat maupun berkarbonat.

##### 14.1.1.1 Air Mineral Alami dan Sumbernya

*Definisi :*

Air mineral alami adalah air yang diperoleh langsung dari sumbernya dan dikemas di lokasi sumber airnya; dikarakterisasi berdasar kandungan garam mineral tertentu yang dibandingkan secara relatif dan mineral mikro (*trace elements*) atau kandungan komponen lain. Air mineral alami dapat terkarbonasi secara alami (dengan karbondioksida dari sumbernya), dikarbonasi (dengan tambahan karbondioksida dari sumber air lainnya), didekarbonasi (yang mengalami proses fisik untuk mengurangi kadar karbondioksida dibandingkan kadar karbondioksida pada sumber airnya), difortifikasi (dengan karbondioksida dari sumber air) atau tidak terkarbonasi (tidak mengandung karbondioksida bebas).

*Karakteristik dasar:*

- Air mineral alami dengan kandungan mineral sangat rendah : kadar komponen anorganik dengan residu kering tidak lebih dari 50 mg/l;
- Air mineral alami dengan kandungan mineral rendah : kadar komponen anorganik dengan residu kering tidak lebih dari 500 mg/l;
- Air mineral alami dengan kandungan mineral tinggi : kadar komponen anorganik dengan residu kering tidak lebih dari 1.500 mg/l;
- Air mineral alami mengandung bikarbonat : kadar bikarbonat diatas 600 mg/l;
- Air mineral alami mengandung kalsium : kadar kalsium diatas 200 mg/l;
- Air mineral alami mengandung klorida : kadar klorida diatas 200 mg/l;
- Air mineral alami mengandung fluorida : kadar fluorida diatas 1 mg/l;

- Air mineral alami mengandung besi : kadar besi valensi dua diatas 1 mg/l;
- Air mineral alami mengandung magnesium : kadar magnesium diatas 50 mg/l;
- Air mineral alami mengandung natrium : kadar natrium diatas 200 mg/l;
- Air mineral alami mengandung sulfat :kadar sulfat diatas 50 mg/l;
- Air mineral alami untuk diet rendah natrium : kadar natrium tidak lebih dari 20 mg/l;
- Air mineral alami asam : kadar karbondioksida tidak lebih dari 250 mg/l;

Air Mineral Alami Terkarbonasi Secara Alami (*Naturally Carbonated Natural Mineral Water*)

Air mineral alami terkarbonasi secara alami adalah air mineral alami yang mengandung karbondioksida yang sama dengan kandungan karbondioksida yang terdapat pada sumber airnya dan jika kurang dapat diganti atau ditambah karbondioksida dari sumber airnya.

*Karakteristik dasar:*

- Air mineral alami dengan kandungan mineral rendah : kadar komponen anorganik dengan residu kering tidak lebih dari 500 mg/l;
- Air mineral alami dengan kandungan mineral sangat rendah : kadar komponen anorganik dengan residu kering tidak lebih dari 50 mg/l;
- Air mineral alami dengan kandungan mineral tinggi : kadar komponen anorganik dengan residu kering tidak lebih dari 1.500 mg/l;
- Air mineral alami mengandung bikarbonat : kadar bikarbonat tidak lebih dari 600 mg/l.

Air Mineral Alami Dikarbonasi (*Carbonated Natural Mineral Water*)

*Definisi :*

Air mineral alami dikarbonasi adalah air mineral alami yang dikarbonasi dengan karbondioksida dari sumber air lain.

*Karakteristik dasar:*

- Air mineral alami mengandung magnesium : kadar magnesium diatas 50 mg/l;
- Air mineral alami mengandung natrium : kadar natrium diatas 200 mg/l;
- Air mineral alami mengandung sulfat : kadar sulfat diatas 50 mg/l;
- Air mineral alami untuk diet rendah natrium : kadar natrium tidak lebih dari 20 mg/l;
- Air mineral alami asam : kadar karbondioksida tidak lebih dari 250 mg/l.

Air Mineral Alami yang Didekarbonasi Penuh atau Sebagian

*Definisi :*

Air mineral alami yang didekarbonasi penuh atau sebagian adalah air mineral alami yang mengalami perlakuan fisik untuk menghilangkan gas karbondioksida.

*Karakteristik dasar:*

- Air mineral alami mengandung magnesium : kadar magnesium diatas 50 mg/l;
- Air mineral alami mengandung natrium : kadar natrium diatas 200 mg/l;
- Air mineral alami mengandung sulfat kadar sulfat diatas 50 mg/l;
- Air mineral alami untuk diet rendah natrium : kadar natrium tidak lebih dari 20 mg/l;
- Air mineral alami asam : kadar karbondioksida tidak lebih dari 250 mg/l.

Air Mineral Alami yang Diperkaya

*Definisi :*

Air mineral alami yang diperkaya adalah air mineral alami yang mengandung karbondioksida lebih tinggi dari sumbernya, dengan cara menambahkan gas karbondioksida dari mata air yang berasal dari sumbernya.

*Karakteristik dasar:*

- Air mineral alami mengandung kalsium : kadar kalsium diatas 200 mg/l;
- Air mineral alami mengandung klorida : kadar klorida diatas 200 mg/l;
- Air mineral alami mengandung fluorida :kadar fluorida diatas 1 mg/l;
- Air mineral alami mengandung besi : kadar besi valensi dua diatas 1 mg/l.
- Air mineral alami asam : kadar karbondioksida tidak lebih dari 250 mg/l.

**14.1.1.2 Air Minum Dalam Kemasan, dan Air Minum Berkarbonasi**

Air minum yang berasal dari sumber air alami maupun sumber air lainnya, dapat dikarbonasi dengan penambahan karbondioksida dan dapat diproses dengan penyaringan, didisinfeksi atau perlakuan lain sejenis. Air minum ini dapat ditambahkan garam mineral. Sebagai contoh adalah air minum dalam kemasan dengan atau tanpa penambahan mineral, air dimurnikan, air seltzer/soda, soda tawar, dan air berkarbonat (*sparkling water*). Air minum yang berkarbonat atau tidak berkarbonat yang mengandung perisa dari kategori 14.1.4.

Air Minum Dalam Kemasan (AMDK)

*Definisi :*

Air minum dalam kemasan (AMDK) adalah air baku yang telah diproses, dikemas, dan aman diminum mencakup air mineral dan air demineral.

Air Mineral

*Definisi :*

Air mineral adalah air minum dalam kemasan yang mengandung mineral dalam jumlah tertentu tanpa menambahkan mineral atau bahan lain.

Air Demineral

*Definisi :*

Air demineral adalah air minum dalam kemasan yang diperoleh melalui proses pemurnian seperti destilasi, deionisasi, reverse osmosis, atau proses lain.

Air Bermineral

*Definisi :*

Air bermineral adalah air minum yang ditambahkan mineral.

Air Soda

*Definisi :*

Air soda adalah air minum yang mengandung gas karbondioksida, tidak berwarna, tidak berbau.

Air Minum Beroksigen

Air Minum Bervitamin

Air Minum Heksagonal

**14.1.2 Sari Buah dan Sari Sayuran**

Kategori ini hanya mencakup sari buah dan sari sayuran. Tidak termasuk minuman yang mengandung sari buah dan sari sayur dibuat dari sari buah atau sari sayur atau konsentratnya, dengan atau tanpa pemanis, diencerkan dengan air, atau air soda dari kategori 14.1.4.

**14.1.2.1 Sari Buah**

Produk dapat berasal dari buah tunggal atau campuran buah. Sari buah tunggal dihasilkan dari satu jenis buah. Sari buah campuran dapat diperoleh dari campuran satu atau lebih sari buah atau sari buah dan pure, dari berbagai jenis buah. Contohnya adalah sari buah jeruk, sari buah apel, sari buah *blackcurrant*, sari buah lemon, dan sari buah jeruk-mangga.

Sari Buah

*Definisi :*

Sari buah adalah cairan yang diperoleh dari bagian buah yang dapat dimakan yang dicuci, dihancurkan, dijernihkan (jika dibutuhkan), dengan atau tanpa pasteurisasi dan dikemas untuk dapat dikonsumsi langsung.

Sari buah diperoleh dari buah yang telah matang dan segar atau buah yang dipertahankan dalam kondisi yang baik dengan peralatan.

Sari buah dapat diperoleh dari proses pengempaan, penghancuran, penggilingan buah atau daging buah yang diawetkan secara fisik. Produk ini tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi; berisi hancuran buah, keruh atau jernih.

Sari buah dapat dikonsentrasikan atau direkonstitusi dengan air yang sesuai dengan tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari buah.

Sari buah dapat dihasilkan dengan merekonstitusi sari buah konsentrat dari kategori 14.1.2.3 dengan air, atau pada kondisi tertentu dengan ekstraksi air pada buah utuh (contohnya sari buah prune dari prune kering). Produk dapat dideaerasi dengan penghilangan/penarikan udara atau dengan memasukkan gas inert (gas murni yang tidak bereaksi dengan komponen pangan) seperti gas nitrogen atau karbondioksida.



Sari buah tersebut dipersiapkan melalui proses yang sesuai, yang akan mempertahankan sifat fisik, kimia, dan organoleptik dan karakter nutrisi dari sari buah aslinya.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol tidak lebih dari 5 g/kg;
- Dapat ditambahkan konsentrat ke dalam sari buah dari jenis buah yang sama.

Sari Buah Campuran

*Definisi :*

Sari buah campuran adalah produk buah yang diperoleh dari dua atau lebih jenis buah sehat yang masak atau daging buah yang diawetkan secara fisik, tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi, berisi hancuran buah, keruh atau jernih, ditujukan untuk dikonsumsi langsung. Sari buah diperoleh dengan proses mekanik.

Sari buah dapat dipekatkan dan direkonstitusi dengan air yang sesuai untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari buah.

Sari Jeruk Nipis (*Lime Juice*)

*Definisi :*

Sari jeruk nipis adalah produk sari buah yang diperoleh dari jeruk nipis masak spesies *Citrus aurantifolia* atau varietas turunannya.

*Karakteristik dasar:*

- Total padatan tidak kurang dari 8 % (b/v);
- Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) tidak kurang dari 6% (b/v);
- Dengan level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 8,0 Brix (20°C).

Sari Buah Apel

*Definisi :*

Sari buah apel adalah produk sari buah yang keruh atau jernih yang diperoleh dari buah apel (*Pyrus malus* L) masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari buah apel juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari apel. Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) sesuai dengan ketentuan standar dan atau persyaratan yang berlaku.

*Karakteristik dasar:*

- Total padatan tidak kurang dari 10% (b/v);
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,5%.

Sari Buah Jeruk Besar (*Grapefruit Juice*)

*Definisi :*

Sari buah jeruk besar adalah produk sari buah yang diperoleh dari jeruk besar masak spesies *Citrus paradisi*, dan varietasnya atau spesies *Citrus grandis* dan varietasnya.

*Karakteristik dasar:*

- Total padatan tidak kurang dari 9,5 (b/v),
- Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) 1 hingga 2 g;

- Total padatan terlarut tidak kurang dari 7 g untuk setiap gram asam yang dihitung sebagai asam sitrat anhidrat.

Sari Buah Jeruk Orange, *Valencia*

*Definisi :*

Sari buah jeruk orange, *valencia* adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk (*Citrus sinensis* L Osbeck) yang masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.

*Karakteristik dasar:*

- Total padatan tidak kurang dari 10%;
- Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11%;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Sari Buah Jeruk Siam, *Tangerine*

*Definisi :*

Sari buah jeruk siam, *tangerine* adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk *tangerine* (*Citrus reticulata blanco*) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.

Minuman *Citrus Comminutes*

*Definisi :*

Minuman *citrus comminutes* adalah minuman ringan yang diperoleh dari proses yang melibatkan kelompok buah citrus utuh.

*Karakteristik dasar:*

Kandungan buah dalam minuman 7% hingga 10% tergantung jenisnya sebelum diencerkan, dan 1,5% hingga 2% untuk minuman yang dikonsumsi tanpa pengenceran.

Sari Buah Nanas

*Definisi :*

Sari buah nanas adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah nanas (*Ananas comocrus* L Merrill, *Ananas sativus* L Lindii) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari nanas juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari nanas.

*Karakteristik dasar:*

- Total padatan tidak kurang dari 10%;
- Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, total padatan tidak kurang dari 13,5%;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Sari Buah Lemon

*Definisi :*

Sari buah lemon adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah lemon (*Lemon burt*) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari buah lemon juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari lemon.

*Karakteristik dasar:*

- Total padatan tidak kurang dari 6%;
- Total asam tertritasi (sebagai asam sitrat anhidrat) tidak kurang dari 4,5%;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Sari Buah Markisa

*Definisi :*

Sari buah markisa adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah markisa masak dari spesies *Passiflora*.

*Karakteristik dasar:*

- Total padatan tidak kurang dari 12% (b/v);
- Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) 1,5% hingga 4,5% (b/v).

Sari Buah Anggur

*Definisi :*

Sari buah anggur adalah sari buah yang diperoleh dari buah anggur (*Vitis* sp) matang atau dari pengenceran konsentrat sari buah anggur, tanpa fermentasi, dan diawetkan.

*Karakteristik dasar :*

- pH tidak lebih dari 4;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 15%;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,5%.

Sari Buah Prune yang Dikalengkan (*Canned Prune Juice*)

*Definisi :*

Sari buah prune yang dikalengkan adalah produk sari buah yang diperoleh dari ekstrak air buah prune kering yang mengandung tidak kurang dari 18,5 % padatan terlarut. Jumlah padatan terlarut dari buah prune dapat dicapai dengan pemekatan, pengenceran dari ekstrak buah atau rekonstitusi konsentrat.

Sari Buah *Blackcurrant*

*Definisi :*

Sari buah *blackcurrant* adalah produk sari buah cair yang keruh atau jernih yang diperoleh dari buah *blackcurrant* (*Ribes nigrum* L.) yang masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisika.

Sari *blackcurrant* juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari *blackcurrant*.

*Karakteristik dasar:*

- Total padatan terlarut tidak lebih dari 11% yang diukur dengan refraktometer pada 20°C, dibaca sebagai °Brix dalam skala sukrosa internasional tanpa koreksi keasaman;
- Penambahan gula tidak lebih dari 200 g/kg;
- Kadar etanol harus tidak lebih dari 3 g/kg.

Sari Buah Mangga

*Definisi :*

Sari buah mangga adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah mangga (*Mangifera indica* L. ).

*Karakteristik dasar:*

- Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 13,5.

Sari Buah Sirsak

*Definisi :*

Sari buah sirsak adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah sirsak (*Annona muricata* L.)

*Karakteristik dasar:*

- Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 14,5.

Sari Buah Pisang

*Definisi :*

Sari buah pisang adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah pisang (*Mangifera indica* L.)

Sari Buah Belimbing

*Definisi :*

Sari buah belimbing adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah belimbing (*Averrhoa carambola* L.)

*Karakteristik dasar:*

- Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 7,5.

Sari Buah Pepaya

*Definisi :*

Sari buah pepaya adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah pepaya (*Carica papaya* L.)

Sari Buah Plum

*Definisi :*

Sari buah plum adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah plum (*Prunus domestica* L. Subsp. *Domestica*.)

*Karakteristik dasar:*

- Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.

Sari Buah Peach

*Definisi :*

Sari buah peach adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah peach (*Prunus persica* (L.) Batch var. *nucipersica*)

*Karakteristik dasar:*

- Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 10,5.

Sari Buah Jambu Biji

*Definisi :*

Sari buah jambu biji adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah jambu biji (*Psidium guajava* L.)

*Karakteristik dasar:*

- Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 8,5.

Sari Buah Delima

*Definisi :*

Sari buah delima adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah delima (*Punica granatum* L.)

*Karakteristik dasar:*

- Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.

Sari Buah Pir

*Definisi :*

Sari buah pir adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah pir (*Pyrus communis*.)

*Karakteristik dasar:*

- Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.

Sari Buah Redcurrant

*Definisi :*

Sari buah *redcurrant* adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah *redcurrant* (*Ribes rubrum*)

*Karakteristik dasar:*

- Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 10,0.

Sari Buah Blackberry

*Definisi :*

Sari buah *blackberry* adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah *blackberry* (*Rubus fruitcosus* L.)

*Karakteristik dasar:*

- Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 9,0.

Sari Buah Raspberry

*Definisi :*

Sari buah *raspberry* adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah raspberry (*Rubus occidentalis* L.)

*Karakteristik dasar:*

- Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 11,0.

Sari Buah Strawberi

Sari Buah Manggis

Sari Buah Terong Belanda

**14.1.2.2 Sari Sayur**

Produk dapat terdiri dari sayur tunggal (contohnya wortel, tomat), atau campuran (contohnya wortel, tomat dan seledri).

Sari Sayur

*Definisi :*

Sari sayur adalah cairan yang diperoleh dari bagian tanaman sayur yang dapat dimakan yang dicuci, dihancurkan, dijernihkan (jika dibutuhkan), dengan atau tanpa pasteurisasi dan dikemas untuk dapat dikonsumsi.

Sari sayur diperoleh dari tanaman sayur termasuk akar, umbi (seperti wortel, bawang putih dan kentang), batang dan tunas (seperti asparagus), daun dan bunga (seperti bayam, bunga kol) dan biji polong (seperti buncis).

Sari sayur dapat diperoleh dari proses pengempaan, penghancuran, penggilingan sayur yang diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi). Produk ini tidak difermentasi tapi dapat difermentasi, jernih, keruh atau berpartikel hancuran sayur (*pulpy*).

Sari sayur dapat dikonsentrasikan atau direkonstitusi dengan air yang sesuai dengan tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari sayur. Dapat ditambahkan konsentrat sari sayur, garam, cuka/vinegar kecuali sari sayur yang ditujukan untuk fermentasi asam laktat; gula dalam bentuk kering dan madu, bumbu, rempah-rempah dan daun bumbu; buah atau produk berbahan dasar buah yang komponen esensialnya belum diekstraksi.

*Karakteristik dasar:*

- Mineral tidak larut dalam HCl 10% tidak lebih dari 100 mg/kg.

Sari Tomat

*Definisi :*

Sari tomat adalah produk sari sayur yang diperoleh dari bagian yang dapat dimakan dari buah tomat (*Lycopersicum esculentum* L.) merah atau kemerahan, yang diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), tidak difermentasi tetapi merupakan sari sayur yang dapat difermentasi, ditujukan untuk dapat dikonsumsi langsung. Sari tomat bebas dari kulit, biji dan bagian berupa partikel besar lain dari tomat.

*Karakteristik dasar:*

- Total padatan terlarut tomat tidak kurang dari 4,5% yang diukur dengan refraktometer pada 20°C.

Sari Wortel

*Definisi :*

Sari wortel adalah produk sari sayur yang diperoleh dari bagian yang dapat dimakan dari buah wortel (*Daucus carota* L.), yang diawetkan

secara fisik (tidak termasuk iradiasi), tidak difermentasi tetapi merupakan sari sayur yang dapat difermentasi, ditujukan untuk dapat dikonsumsi langsung.

#### 14.1.2.3 Konsentrat Sari Buah

##### *Definisi :*

Konsentrat sari buah adalah produk sari buah yang mengandung sari buah, yang dipekatkan dengan menghilangkan airnya.

Sari buah semula dapat disaring atau tidak, dengan atau tanpa penambahan gula. Konsentrat sari buah terdapat dalam bentuk serbuk, cairan, sirup dan bentuk beku sebagai bahan untuk tujuan persiapan dari sari buah siap minum dengan penambahan air.

Dalam proses pembuatan sari buah yang akan dipekatkan, dibutuhkan proses yang sesuai dan dapat dikombinasikan dengan difusi berkelanjutan dari hancuran sel atau hancuran buah dengan air, dengan syarat air yang terekstraksi dari padatan buah yang larut ditambahkan sesuai dengan sari buah utamanya, sebelum proses pemekatannya.

Konsentrat sari buah dapat direstorasi komponen aromatik dan komponen flavor volatilnya (pada tingkatan normal yang diperoleh dari jenis buah yang sama), seluruhnya diperoleh dari perlakuan fisik yang sesuai, dan seluruhnya harus berasal dari jenis buah yang sama. Dapat pula ditambahkan hancuran dan sel buah diperoleh dari perlakuan fisik yang sesuai dari jenis buah yang sama. Contohnya adalah konsentrat sari buah jeruk beku dan konsentrat sari buah lemon.

##### Konsentrat Sari Buah Jeruk Orange, Valencia

##### *Definisi :*

Konsentrat sari buah jeruk orange, *valencia* adalah produk yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi, yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.

Dapat mengandung tambahan :

- (1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat dan
- (2) Komponen mudah menguap dari sari jeruk orange, valencia.

Bahan mentah produk ini adalah sari jeruk orange, valencia yang tidak difermentasi, tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah jeruk (*Citrus sinensis* L Osbeck) yang sehat dan masak yang diperoleh melalui proses fisik/mekanik.

##### *Karakteristik dasar:*

##### Sari buah jeruk yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat :

- Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah jeruk, kecuali total padatan sari jeruk tidak kurang dari 11% (diluar gula yang ditambahkan) yang diukur dengan refraktometer pada 20°C, dibaca sebagai °Brix dalam skala sukrosa internasional tanpa koreksi keasaman;
- Penambahan gula tidak lebih dari 50 g/kg pada total padatan terlarut 11%.

#### Konsentrat Sari Buah Jeruk Siam, *Tangerine*

##### Definisi :

Konsentrat sari buah jeruk siam, *tangerine* adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi, yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.

Dapat mengandung tambahan :

- (1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat dan
- (2) Komponen mudah menguap dari sari jeruk siam, *tangerine*.

Bahan mentah produk ini adalah sari jeruk siam, *tangerine* yang tidak difermentasi, tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah jeruk (*Citrus reticulata* Blanco) yang sehat dan masak yang diperoleh melalui proses fisik/mekanik.

#### Konsentrat Sari Buah Apel

##### Definisi :

Konsentrat sari buah apel adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.

Dapat mengandung tambahan :

- (1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat dan
- (2) Komponen mudah menguap dari sari apel.

Bahan mentah produk ini adalah sari apel tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah apel yang masak melalui proses fisik/mekanik. Produk dapat keruh atau jernih. Konsentrat sari apel dapat dijernihkan dengan bahan penjernih atau melalui penyaringan.

##### Karakteristik dasar :

##### Sari buah apel yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat :

Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah apel.

#### Konsentrat Sari Buah Anggur

##### Definisi :

Konsentrat sari buah anggur adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.

Dapat mengandung tambahan :

- (1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat
- (2) Komponen mudah menguap dari sari anggur.



Bahan mentah produk ini adalah sari anggur tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah anggur yang sehat dan masak melalui proses fisik/mechanik. Produk dapat keruh atau jernih, tetapi harus bebas dari kristal garam asam tartarat. Konsentrat sari anggur dapat dijernihkan dengan bahan penjernih atau melalui penyaringan.

*Karakteristik dasar:*

Sari buah anggur yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat :

Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah anggur.

Konsentrat Sari Buah Anggur Manis

*Definisi :*

Konsentrat sari buah anggur manis adalah produk konsentrat manis yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 30% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C tanpa koreksi keasaman, dan boleh mengandung tambahan :

- (1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat kental manis dan
- (2) Komponen mudah menguap dari sari anggur.

Bahan mentah produk ini adalah sari anggur tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah anggur jenis *L. abrusca* yang sehat dan masak melalui proses fisik/mechanik. Produk dapat keruh atau jernih, tetapi harus bebas dari kristal garam asam tartarat. Konsentrat sari anggur kental manis dapat dijernihkan dengan bahan penjernih atau melalui penyaringan dan tingkat keasamannya dapat dikoreksi.

*Karakteristik dasar:*

Sari buah anggur manis yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat kental manis :

- o Total padatan terlarut dalam sari buah setelah rekonstitusi tidak kurang dari 15% (tanpa penambahan gula);
- o L-asam askorbat tidak lebih dari 400 mg/kg dalam produk akhir.

Konsentrat Sari Buah Blackcurrant

*Definisi :*

Konsentrat sari buah *blackcurrant* adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.

Dapat mengandung tambahan:

- (1) sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat;
- (2) Komponen mudah menguap dari sari *blackcurrant*.

Bahan mentah produk ini adalah sari *blackcurrant* tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah *blackcurrant* yang sehat dan masak melalui proses fisik/mechanik. Produk dapat keruh atau jernih,

tetapi harus bebas dari kristal garam asam tartarat. Konsentrat sari *blackcurrant* dapat dijernihkan dengan bahan penjernih.

*Karakteristik dasar:*

Sari buah *blackcurrant* yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat :

- Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan sari buah anggur.

#### Konsentrat Sari Buah Nanas

*Definisi :*

Konsentrat sari buah nanas adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk radiasi ionisasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 40% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.

Dapat mengandung tambahan :

- (1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat dan;
- (2) Komponen mudah menguap dari sari nanas.

Bahan mentah produk ini adalah sari nanas tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah nanas yang sehat dan masak, dari daging buah atau bagian dengan atau tanpa bagian hati melalui proses fisik/mekanik, dapat melibatkan proses sentrifusi dan bukan penyaringan.

*Karakteristik dasar:*

Sari buah nanas yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat :

- Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah nanas.

#### Konsentrat Sari Buah Nanas dengan Pengawet untuk Keperluan Industri Pangan

*Definisi :*

Konsentrat sari buah nanas dengan pengawet untuk keperluan industri pangan adalah produk buah tanpa fermentasi yang diperoleh dari proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C, dan diawetkan secara eksklusif dengan penambahan zat pengawet kimia. Konsentrat ini tidak untuk dikonsumsi langsung ataupun untuk industri sari buah atau nektar untuk dikonsumsi langsung. Konsentrat ini dapat mengandung tambahan :

- (1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat dan;
- (2) Komponen mudah menguap dari sari nanas.

Bahan mentah produk ini adalah sari nanas tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr = *Ananas comosus* Lindl) yang sehat dan masak, dari daging buah atau bagian dengan atau tanpa bagian hati melalui proses fisik/mekanik, dapat melibatkan proses sentrifusi dan bukan penyaringan.

*Karakteristik dasar:*

- Penambahan sari buah lemon dapat dilakukan sebagai zat pengasam.

Konsentrat Minuman Sari Buah*Definisi :*

Konsentrat minuman sari buah adalah campuran dua atau lebih sari buah yang dijadikan konsentrat dengan mengurangi kadar airnya, dengan penambahan gula dan bahan pangan lainnya.

Konsentrat minuman sari buah dapat dikonsumsi setelah diencerkan.

**14.1.2.4 Konsentrat Sari Sayur***Definisi :*

Konsentrat sari sayur adalah produk sayur yang diperoleh dengan proses pemekatan dengan menghilangkan sebagian airnya. Konsentrat sari sayur terdapat dalam bentuk cairan, sirup, dan beku untuk tujuan persiapan dari sari buah siap minum dengan penambahan air.

Contohnya adalah konsentrat sari wortel.

Konsentrat Tomat*Definisi :*

Konsentrat tomat adalah produk yang diperoleh dari cairan tomat matang (*Lycopersicum esculentum* P. Will). Cairan tersebut dipisahkan dari kulit, biji dan bagian yang tidak diperlukan pada produk akhir. Garam dan bumbu-bumbu yang sesuai lainnya dapat ditambahkan, kecuali gula dan pemanis lainnya dan sari buah jeruk sebagai pengatur keasaman. Produk mengandung kadar 8% atau lebih buah tomat alami berupa padatan terlarut tetapi tidak dikeringkan menjadi suatu bubuk kering atau bentuk kepingan.

*Karakteristik dasar:*

- Kandungan tomat :
  - Pasta tomat tidak kurang dari 24%;
  - Puree tomat 8% hingga 24%;

**14.1.3 Nektar Buah dan Nektar Sayur***Definisi :*

Nektar buah dan nektar sayur adalah produk yang mengandung hancuran (*pulpy*) buah atau sayur, yang dibuat dari bubur, konsentrat sari buah atau sayur utuh yang dihomogenisasi dengan air dan gula, madu, sirup dan atau pemanis.

Nektar Buah*Definisi :*

Nektar buah adalah produk buah tanpa fermentasi tetapi dapat difermentasi, mengandung hancuran buah atau tidak, ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur sari buah dan atau hancuran bagian buah yang dapat dimakan dan atau hasil saringan hancuran buah dari buah masak, dengan atau tanpa pemekatan, dengan air, gula atau madu, dan diawetkan secara fisik. Pada buah yang mengandung gula tinggi, penambahan gula dapat diabaikan.

*Karakteristik dasar:*

- Kandungan buah tunggal tidak kurang dari 50% atau jumlah yang setara yang diperoleh dari bahan konsentrat, kecuali untuk produk atau buah dengan tingkat keasaman tinggi, mengandung hancuran buah (*pulpy*) tinggi, atau jika mengandung perisa tinggi, maka kandungannya dapat berkurang;

- Kandungan buah tidak kurang dari 25%;
- Penambahan sari buah lemon atau jeruk nipis (lime) sebagai zat pengasam dalam jumlah yang tidak mempengaruhi citarasa buah;
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur menggunakan refraktometer pada 20°C.
- Kadar etanol tidak lebih dari 3,0 g/kg.

#### 14.1.3.1 Nektar Buah

*Definisi :*

Nektar buah adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (*pulpy*) yang dihomogenkan, dapat dipasteurisasi atau tidak, dan dikemas. Nektar buah dapat berasal dari satu atau campuran beberapa jenis buah. Nektar buah diperoleh dengan menambah air dengan atau tanpa penambahan gula, madu, sirup, dan pemanis pada sari buah, konsentrat sari buah, *puree* buah atau konsentrat *puree* buah atau campuran dari produk-produk tersebut. Pada nektar buah dapat ditambahkan komponen aromatik, komponen flavor yang volatil, hancuran dan sel buah yang berasal dari jenis buah yang sama dan diperoleh dari perlakuan yang sesuai. Contohnya termasuk nektar pir/*pear* dan nektar persik.

##### Nektar Buah Kecil

*Definisi :*

Nektar buah kecil adalah hancuran buah yang dibuat dari buah berries spesies atau turunan spesies: *bilberries* (*Vaccinium myrtillus* L.); *blackberries* (*Rubus procerus* P.J. Muell., etc.); *blackcurrants* (*Ribes nigrum* L.); *cloudberries* (*Rubus chamaemorus* L.); *cranberries* (*Vaccinium oxycoccus* L., *V. macrocarpon* Ait.); *redcurrants* dan *whitecurrants* (kultivar dari *Ribes rubrum* L., *R. pallidum*, Otto, and Dietr., *R. sylvestre* (Lam.) Mert. and W.D.J. Kock, etc.); *elderberries* (*Sambucus nigra*); *gooseberries* (*Ribes uva-crispa* L. dan hibridanya); *raspberries* (*Rubus idaeus* L.); *rose hips* (*Cynorrhoda* of *Rosa* spp.); *rowanberries* (*Sorbus aucuparia* L.); *sea buckthorn* (*Hippophaea rhamnoides* L.); strawberi (kultivar dan hibrida dari *Fragaria* spp.); *whortleberries* (*Vaccinium vitis idaea* L.).

Produk hancuran buah tersebut, dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah beri yang bersih, sehat dan masak, dipekatkan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

*Karakteristik dasar:*

- Kandungan buah tunggal tidak kurang dari : *sea buckthorn* 25%; *blackcurrants* 30%; *rowanberries* 30%; *redcurrants* 30%; *whitecurrants* 30%; *gooseberries* 30%; *blackberries* 30%; *cloudberries* 30%; *cranberries* 30%; *whortleberries* 30%; *raspberries* 40%; strawberi 40%; *bilberries* 40%; *rose hips* 40%; *elderberries* 50% atau yang setara itu yang diperoleh dari bahan konsentrat di dalam nektar hancuran buah.
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C;
- Kandungan etanol tidak lebih dari 3 g/kg.

Nektar Buah CampuranDefinisi :

Nektar buah campuran adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan produk hancuran buah ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari dua atau lebih jenis buah yang masak, dengan atau tanpa pemekatan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik. Pada buah yang mengandung gula tinggi, penambahan gula dapat diabaikan.

Karakteristik dasar:

- Kandungan buah tunggal tidak kurang dari 50% atau dalam jumlah yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat, kecuali untuk produk atau buah dengan tingkat keasaman tinggi, mengandung hancuran buah (*pulpy*) tinggi, atau jika mengandung perisa tinggi, maka kandungannya dapat berkurang;
- Kandungan buah tidak kurang dari 25%;
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C;
- Kandungan etanol tidak lebih dari 3 g/kg.

Nektar Aprikot, Nektar *Peach* atau Nektar *Pir/Pear*Definisi :

Nektar aprikot, nektar *peach* atau nektar *pir/pear* adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan produk hancuran buah ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah aprikot, *peach* atau *pir/pear* yang bersih, sehat dan masak, dipekatan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Karakteristik dasar:

- Kandungan buah untuk nektar *peach* dan *pir/pear* tidak kurang dari 40%, dan untuk nektar aprikot tidak kurang dari 35%, buah tunggal atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat.
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C;
- Kandungan etanol tidak lebih dari 3 g/kg.

Nektar *Blackcurrant*Definisi :

Nektar *blackcurrant* adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan produk hancuran buah ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah *blackcurrant* yang bersih, sehat dan masak, dipekatan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik. Produk dapat keruh atau jernih.

Karakteristik dasar:

- Kandungan buah *blackcurrant* tidak kurang dari 30% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat *blackcurrant*.

- total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C;
- Kadar etanol tidak lebih dari 2 g/kg.

#### Nektar Buah Citrus

##### Definisi :

Nektar buah citrus adalah nektar hancuran buah yang dibuat dari buah spesies citrus *Orange* (*Citrus sinensis* L. Osbeck); *Mandarine, tangerine*, (*Citrus reticulata*) dan *Grapefruit* (*Citrus paradisi* Mcfayden) dan lain-lain. Dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah citrus sehat dan masak, dipekatkan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

##### Karakteristik dasar:

- Kandungan buah tunggal tidak kurang dari 50% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat;
- Penambahan 10% buah mandarin (*C. reticulata*) termasuk ke dalam kandungan total buah citrus.
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 12% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C;
- Kadar etanol tidak lebih dari 3 g/kg.
- Sari lemon atau jeruk nipis (lime) dapat digunakan sebagai zat pengasam.

#### Nektar Jambu Biji

##### Definisi :

Nektar jambu biji adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah jambu biji (*Psidium guajava*), sehat dan masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

##### Karakteristik dasar:

- Kandungan buah tunggal tidak kurang dari 25% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat;
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C;
- Kadar etanol tidak lebih dari 3 g/kg.
- Sari lemon atau jeruk nipis (lime) dapat digunakan sebagai zat pengasam.

#### **14.1.3.2 Nektar Sayur**

Nektar sayur diperoleh dengan menambahkan air pada sari sayur atau konsentrat sari sayur atau campuran dari produk-produk tersebut dengan atau tanpa penambahan gula, madu, sirup, pemanis. Nektar buah dapat berasal dari satu jenis sayur atau campuran dari beberapa jenis sayur.

Nektar SayurDefinisi :

Nektar sayur adalah produk bubur sayur yang berupa hancuran sayur (*pulpy*) homogen dapat dipasteurisasi atau tidak, dan dikemas untuk siap dijual. Dapat berasal dari satu jenis sayur atau campuran dari beberapa jenis sayur.

**14.1.3.3 Konsentrat Nektar Buah**Definisi :

Konsentrat nektar buah diperoleh dari penguapan atau pembekuan dari nektar buah atau bahan pembuatnya. Konsentrat nektar buah terdapat dalam bentuk tepung, cairan, sirup dan beku untuk tujuan persiapan dari nektar buah siap minum dengan penambahan air.

Contohnya adalah konsentrat nektar *pir/pear* dan konsentrat nektar-persik.

**14.1.3.4 Konsentrat Nektar Sayur**Definisi :

Konsentrat nektar sayur adalah konsentrat yang diperoleh dari penguapan atau pembekuan dari nektar sayur atau bahan pembuatnya. Konsentrat nektar sayur terdapat dalam bentuk tepung, cairan, sirup dan beku untuk tujuan persiapan dari nektar sayur siap minum dengan penambahan air.

**14.1.4 Minuman Berbasis Air Berperisa, Termasuk Minuman Olahraga, atau Elektrolit dan Minuman Berpartikel**

Mencakup minuman yang dikarbonasi maupun tidak dan konsentrat. Juga mencakup produk berbasis sari buah, sari sayur, kopi, teh dan minuman berbasis herbal.

Minuman RinganDefinisi :

Minuman ringan adalah produk minuman yang diperoleh tanpa melalui proses fermentasi dengan atau tanpa penambahan karbondioksida, dengan atau tanpa pengenceran sebelum diminum, tetapi tidak termasuk air, sari buah, susu atau susu untuk persiapan produk, teh, kopi, cokelat, produk telur, produk daging, kamir atau ekstrak sayur, sup, sari sayur dan minuman beralkohol.

Minuman Rasa SusuKarakteristik dasar:

- Mengandung susu tidak lebih dari 5% dihitung sebagai susu segar.

**14.1.4.1 Minuman Berbasis Air Berperisa yang Berkarbonat**

Minuman berkarbonat termasuk minuman berperisa berbasis air yang ditambah karbondioksida dengan bahan tambahan pangan pemanis nutritif dan non-nutritif (pemanis buatan). Mencakup *gaseosa* (minuman berbasis air dengan penambahan karbondioksida, pemanis dan perisa), dan soda seperti minuman cola, tipe *pepper*, *root beer*, *lemon-lime* dan tipe *citrus*, baik diet atau tidak.

Minuman ini boleh jernih, keruh, atau mengandung bahan partikel (misalnya potongan-potongan buah). Termasuk minuman berenergi yang mengandung zat gizi dalam tingkat tinggi dan bahan lainnya (misalnya kafein, taurin, karnitin). Tidak termasuk limun diet diabetes dari kategori 13.3

#### Minuman Elektrolit Berkarbonat

##### *Definisi :*

Minuman elektrolit berkarbonat adalah minuman formulasi berkarbonasi yang ditujukan untuk menggantikan cairan, karbohidrat, elektrolit dan mineral tubuh dengan cepat. Dapat mengandung kalsium fosfat, kalium fosfat, kalsium sitrat, kalium sitrat, kalium karbonat termasuk kalium bikarbonat, kalium klorida, kalsium klorida, natrium klorida, kalsium laktat, magnesium laktat dan magnesium sulfat.

Termasuk minuman hipotonik, isotonik, dan hipertonik berkarbonat.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kandungan natrium tidak kurang dari 10 mmol/l;
- Kadar gula 50 g/l hingga 100 g/l , gula tersebut merupakan jumlah total dekstrosa, fruktosa, sirup glukosa, maltodekstrin dan sukrosa, dan mengandung fruktosa tidak lebih dari 50 g/l.

#### Minuman Hipotonik Berkarbonat

##### *Definisi :*

Minuman hipotonik berkarbonat adalah minuman ringan karbonasi yang mengandung elektrolit, gula, asam sitrat dan mineral - mineral garam.

##### *Karakteristik dasar:*

- Osmolaritas kurang dari 250 milliOsmol/l.

#### Minuman Isotonik Berkarbonat

##### *Definisi :*

Minuman isotonik berkarbonat adalah minuman ringan karbonasi yang mengandung elektrolit, gula, asam sitrat dan mineral - mineral garam.

##### *Karakteristik dasar:*

- Osmolaritas tidak kurang dari 250 milliOsmol/l dan tidak lebih dari 340 milliOsmol/l.
- pH tidak lebih dari 4;
- Kadar gula tidak kurang dari 5%;
- Kadar natrium 800 mg/l hingga 1.000 mg/l;
- Kadar kalium 125 mg/l hingga 175 mg/l.

#### Minuman Hipertonik Berkarbonat

##### *Definisi :*

Minuman hipertonik berkarbonat adalah minuman ringan karbonasi yang mengandung elektrolit, gula, asam sitrat dan mineral - mineral garam.

##### *Karakteristik dasar:*

- Osmolaritas lebih dari 340 milliOsmol/L.

#### Minuman Dasar Elektrolit (*Electrolyte Drinks Base*) Berkarbonat

##### *Definisi :*

Minuman dasar elektrolit (*electrolyte drinks base*) berkarbonat adalah minuman formulasi karbonasi berbentuk bubuk atau cair yang dikonsumsi dengan penambahan air ditujukan untuk membuat minuman elektrolit.



*Karakteristik dasar:*

- Saat minuman elektrolit dibuat maka kadar natrium minuman tersebut tidak kurang dari 10 mmol/l;
- Kadar gula 50 g/l hingga 100 g/l, dan merupakan jumlah total dekstrosa, fruktosa, sirup glukosa, maltodekstrin dan sukrosa, dan kadar fruktosa tidak lebih dari 50 g/l;

Serbuk Minuman Berkarbonat

Minuman Berkafein Formulasi (*Formulated Caffeinated Beverages*)

*Definisi :*

Minuman berkafein formulasi (*formulated caffeinated beverages*) adalah minuman berperisa tidak beralkohol berbasis air yang mengandung kafein, dapat mengandung karbohidrat, asam amino, vitamin dan zat lain, termasuk bahan pangan lain.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar kafein 145 mg/l hingga 320 mg/l.

Minuman Berperisa

*Definisi :*

Minuman berperisa adalah produk minuman yang diperoleh dari proses pencampuran air minum dengan bahan perisa dengan atau tanpa penambahan gula, glukosa atau bagian yang dapat dimakan, sari buah, dan karbondioksida.

*Karakteristik dasar:*

- Dapat mengandung sari tanaman yang mengandung kafein sebagai penyedap rasa dan aroma tidak lebih dari 200 mg/l.

Ginger Ale

*Definisi :*

*Ginger ale* adalah minuman berkarbonat yang dibuat dari perisa *ginger ale* (konsentrat perisa dengan jahe sebagai komponen utama, dengan atau tanpa bahan pemberi aroma dan penyengat, minyak citrus, sari buah dan pewarna karamel), asam organik, air minum, dan sirup gula, dengan atau tanpa pewarna karamel.

*Karakteristik dasar:*

- Kandungan gula 8 °Brix hingga 14 °Brix.

Sarsaparilla

*Definisi :*

Sarsaparilla adalah minuman berkarbonat yang diperoleh dari perisa sarsaparilla (konsentrat perisa yang mengandung pengganti sassafras/*sassafras substitute* dan metil salisilat sebagai komponen utama, dengan atau tanpa bahan pemberi aroma dan penyengat, dan atau tanpa pewarna karamel); asam organik; air minum dan sirup gula dengan atau tanpa pewarna karamel.

*Karakteristik dasar:*

- Kandungan gula 8 °Brix hingga 14 °Brix.

### Root Beer

#### *Definisi :*

*Root beer* adalah minuman berkarbonat yang diperoleh dari perisa *root beer* (konsentrat perisa yang mengandung pengganti sassafras/*sassafras substitute* dan metil salisilat sebagai komponen utama, mengandung komponen perisa lainnya dan atau tanpa pewarna karamel); asam organik; air minum dan sirup gula dengan atau tanpa pewarna karamel.

#### *Karakteristik dasar:*

- Kandungan gula 8 °Brix hingga 14 °Brix.

### Birch Beer

#### *Definisi :*

*Birch beer* adalah minuman berkarbonat yang diperoleh dari perisa *birch beer* (konsentrat perisa seperti *root beer*, tetapi dengan metil salisilat sebagai komponen utama), asam organik, air minum, dan sirup gula dengan atau tanpa pewarna karamel.

#### *Karakteristik dasar:*

- Kandungan gula 8 °Brix hingga 14 °Brix.

### Soda Krim (Cream soda)

#### *Definisi :*

Soda krim (*cream soda*) adalah minuman berkarbonat yang diperoleh dari perisa *cream soda water* (konsentrat perisa vanila atau vanilin atau kombinasi keduanya sebagai komponen utama, dengan bahan pemberi aroma lain, dan atau tanpa pewarna karamel); asam organik; air minum; dan sirup gula dengan atau tanpa pewarna karamel.

#### *Karakteristik dasar:*

- Kandungan gula 8 °Brix hingga 14 °Brix.

### Minuman Citrus

#### *Definisi :*

Minuman citrus adalah minuman yang diperoleh dari sari buah citrus (konsentrasi 10 - 15%), atau perisa buah, asam organik, sirup gula dan pewarna.

#### *Karakteristik dasar:*

- Kandungan gula 8 °Brix hingga 14 °Brix.

### Minuman Kola

#### *Definisi :*

Minuman kola adalah minuman yang diperoleh dari bahan dasar sirup gula, kafein, ekstrak buah kola (*cola nut extract*), asam fosfat, dan pewarna karamel.

#### *Karakteristik dasar:*

- Kandungan gula setidaknya 8 °Brix hingga 14 °Brix.

### Limun

#### *Definisi :*

Limun adalah produk minuman ringan yang mengandung gula, karbondioksida.

*Karakteristik dasar:*

- Kandungan gula 6% hingga 15%.

#### 14.1.4.2 Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat, Termasuk Punches dan Ades

Minuman tidak berkarbonat, termasuk *punches* dan *ades* termasuk minuman berbasis sari buah dan sayur (misalnya minuman *almond*, *aniseed*, minuman berbasis kelapa, dan minuman ginseng), *ades* berperisa buah (misal *lemonade*, *orangeade*), *capile groselhja*, minuman asam laktat, minuman kopi dan teh siap minum, *iced tea*, *iced tea* berperisa buah, minuman kapucino kaleng, dan minuman olahraga yang mengandung partikel. Dengan atau tanpa susu atau padatan susu.

Produk boleh jernih atau mengandung bahan partikulat, dan boleh ditambah pemanis atau tidak dengan gula atau pemanis buatan.

Termasuk minuman berenergi yang mengandung zat gizi dalam tingkat tinggi dan bahan lainnya (misalnya kafein, taurin, karnitin). Tidak termasuk sirup diet diabetes dari kategori 13.3.

##### Punches / Ades

*Definisi :*

*Punches / ades* adalah produk minuman yang diperoleh dari campuran sari buah dengan atau tanpa penambahan perisa.

##### Crush

*Definisi :*

*Crush* adalah minuman ringan yang mengandung sari buah, bukan untuk minuman *citrus comminutes*, ditujukan untuk dikonsumsi tanpa diencerkan, termasuk cordial yang dikonsumsi tanpa pengenceran.

*Karakteristik dasar:*

- Kandungan buah tidak kurang dari 3% dan tidak lebih dari 5% tergantung jenisnya.

##### Cordials

*Cordials* adalah minuman yang belum mempunyai status arti yang umum, tetapi dapat diaplikasikan untuk semua jenis *squash* jeruk yang jernih atau *crush*.

##### Minuman Sari Buah

*Definisi :*

Minuman sari buah adalah minuman yang diperoleh dengan mencampur air minum; sari buah atau campuran sari buah yang tidak difermentasi, dengan bagian lain dari satu jenis buah atau lebih, dengan atau tanpa penambahan gula, karbondioksida. Total sari buah tidak kurang dari 35% (b/v).

##### Minuman Rasa Buah

*Definisi :*

Minuman rasa buah adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, dengan total sari buah tidak kurang dari 10% (b/v).

#### Sirup Berperisa

##### *Definisi :*

Sirup berperisa adalah produk minuman berupa larutan 65% gula yang berperisa. Dapat ditambahkan bahan pangan lain, susu tidak lebih dari 5% dihitung sebagai susu segar.

#### Sirup Buah

##### *Definisi :*

Sirup buah adalah produk yang diperoleh dengan mencampur sirup dan sari buah dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah atau lebih.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kandungan sari buah atau bagian buah lain tidak kurang dari 25%;
- Total padatan tidak kurang dari 30%.

#### Sirup Cokelat, Sirup Karamel, Sirup Kopi

#### Air Berperisa

##### *Definisi :*

Air berperisa adalah air minum yang ditambah perisa baik alami maupun sintetik dan diproses melalui pasteurisasi atau pemanasan untuk menghilangkan mikroba.

#### Squash

##### *Definisi :*

Squash adalah minuman yang diperoleh dari campuran sirup atau gula dan sari buah dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah atau lebih dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

##### *Karakteristik dasar:*

- Warna, aroma dan rasa normal;
- Kadar gula sebagai sakarosa 25% hingga 55%;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 30%.
- Kandungan buah tidak kurang dari 10% dan tidak lebih dari 25% tergantung jenisnya.

#### Squash Berperisa

##### *Definisi :*

Squash berperisa adalah produk yang diperoleh dari proses pencampuran sirup dan bahan penyedap rasa dan perisa dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah-buahan atau lebih dan dalam penggunaannya harus diencerkan terlebih dahulu.

##### *Karakteristik dasar:*

- Dapat mengandung sari tanaman yang mengandung kafein sebagai penyedap rasa dan aroma tidak lebih dari 1.000 mg/kg.

#### Lemonade dan 'Fruit-Ades' Lainnya

##### *Definisi :*

Lemonade dan 'fruit-ades' lainnya adalah minuman ringan yang tidak mengikuti kandungan buah didalamnya.

#### Serbuk Minuman Berperisa

##### *Definisi :*

Serbuk minuman berperisa adalah produk serbuk minuman yang diperoleh dari campuran tepung, dengan perisa (alami, identik alami, tiruan) dengan atau tanpa pemanis.

#### Serbuk Minuman Rasa Jeruk

##### *Definisi :*

Serbuk minuman rasa jeruk adalah produk serbuk minuman yang diperoleh dari campuran tepung gula pasir dengan perisa jeruk (alami, identik alami, tiruan).

#### Minuman Elektrolit Tidak Berkarbonat

##### *Definisi :*

Minuman elektrolit tidak berkarbonat adalah minuman formulasi tidak berkarbonasi yang ditujukan untuk menggantikan cairan, karbohidrat, elektrolit dan mineral tubuh dengan cepat. Dapat mengandung kalsium fosfat, kalium fosfat, kalsium sitrat, kalium sitrat, kalium karbonat termasuk kalium bikarbonat, kalium klorida, kalsium klorida, natrium klorida, kalsium laktat, magnesium laktat dan magnesium sulfat.

Termasuk minuman hipotonik, isotonik, dan hipertonik berkarbonat.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kandungan natrium tidak kurang dari 10 mmol/l;
- Kadar gula 50 g/l hingga 100 g/l , gula tersebut merupakan jumlah total dekstrosa, fruktosa, sirup glukosa, maltodekstrin dan sukrosa, dan mengandung fruktosa tidak lebih dari 50 g/l.

#### Minuman Hipotonik Tidak Berkarbonat

##### *Definisi :*

Minuman hipotonik tidak berkarbonat adalah minuman ringan tidak berkarbonasi yang mengandung elektrolit, gula, asam sitrat dan mineral - mineral garam.

##### *Karakteristik dasar:*

- Osmolaritas kurang dari 250 milliOsmol/l.

#### Minuman Isotonik Tidak Berkarbonat

##### *Definisi :*

Minuman isotonik tidak berkarbonat adalah minuman ringan tidak berkarbonasi yang mengandung elektrolit, gula, asam sitrat dan mineral - mineral garam.

##### *Karakteristik dasar:*

- Osmolaritas tidak kurang dari 250 milliOsmol/l dan tidak lebih dari 340 milliOsmol/l.
- pH tidak lebih dari 4;
- Kadar gula tidak kurang dari 5%;
- Kadar natrium 800 mg/l hingga 1.000 mg/l;
- Kadar kalium 125 mg/l hingga 175 mg/l.

#### Minuman Hipertonik Tidak Berkarbonat

##### *Definisi :*

Minuman hipertonik tidak berkarbonat adalah minuman ringan tidak berkarbonasi yang mengandung elektrolit, gula, asam sitrat dan mineral - mineral garam.

##### *Karakteristik dasar:*

- Osmolaritas lebih dari 340 milliOsmol/l.

#### Minuman Dasar Elektrolit (*Electrolyte Drinks Base*) Tidak Berkarbonat

##### *Definisi :*

Minuman dasar elektrolit (*electrolyte drinks base*) tidak berkarbonat adalah minuman formulasi tidak berkarbonasi berbentuk bubuk atau cair yang dikonsumsi dengan penambahan air ditujukan untuk membuat minuman elektrolit.

##### *Karakteristik dasar:*

- Saat minuman elektrolit dibuat maka kadar natrium minuman tersebut tidak kurang dari 10 mmol/l;
- Kadar gula 50 g/l hingga 100 g/l, dan merupakan jumlah total dekstrosa, fruktosa, sirup glukosa, maltodekstrin dan sukrosa, dan kadar fruktosa tidak lebih dari 50 g/l.
- Dapat mengandung kalsium fosfat, kalium fosfat, kalsium sitrat, kalium sitrat, kalium karbonat termasuk kalium bikarbonat, kalium klorida, kalsium klorida, natrium klorida, kalsium laktat, magnesium laktat dan magnesium sulfat.

#### Minuman Asam Jawa

##### *Iced Tea*

##### *Definisi :*

Iced tea adalah minuman teh yang diperoleh dari proses pencampuran teh, air panas (mendidih) dan air dingin ke dalam es.

##### *Iced Tea Instan*

##### *Definisi :*

*Iced tea* instan merupakan bentuk premiks *iced tea*.

#### Minuman Nira

##### *Definisi :*

Minuman nira adalah sari/hasil sadapan bunga (nira) pohon siwalan / lontar (*Borassus flabellifer*), aren (*Arenga pinnata* MERR atau *Arenga saccharifera* LABELL).

#### Minuman Mengandung Jeli

#### Nata De Coco Dalam Minuman

**14.1.4.3 Konsentrat (Cair atau Padat) untuk Minuman Berbasis Air Berperisa**

Mencakup konsentrat bentuk tepung, sirup, cairan dan beku untuk persiapan minuman ringan tidak beralkohol, berkarbonat atau tidak, dengan penambahan air atau air berkarbonat.

Termasuk diantaranya sirup *fountain* (misalnya sirup cola), sirup buah untuk minuman ringan, konsentrat beku atau tepung untuk *lemonade* dan premiks *iced tea*.

**Konsentrat Lemonade Beku****Definisi :**

Konsentrat lemonade beku adalah produk beku disiapkan dari satu atau dua sari buah jeruk lemon dengan satu atau lebih pemanis nutritif.

**Karakteristik dasar:**

- Total padatan terlarut (dihitung sebagai nilai sukrosa) tidak kurang dari 48% yang diukur dengan refraktometer;
- Saat produk diencerkan mengikuti aturan label untuk membuat lemonade, keasaman lemonade (sebagai asam sitrat anhidrat) tidak kurang dari 0,77 % b/v, dan total padatan terlarut tidak kurang dari 10,5%;
- Bahan sari buah lemon : sari buah lemon atau sari buah lemon beku atau sari buah lemon beku atau campurannya; konsentrat sari buah lemon atau konsentrat sari buah lemon beku atau campurannya;
- Sari buah lemon tidak diencerkan dan diperoleh dari buah masak dan dari jenis asam.

**14.1.5 Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat**

Termasuk produk siap minum (misalnya dalam kaleng), premiks dan konsentrat. Contohnya adalah minuman panas berbasis *chicory* (postum), minuman berbasis beras, dan premiks untuk kopi panas dan minuman teh (misalnya kopi instan, bubuk untuk minuman kapucino panas). Biji kopi yang telah mengalami perlakuan untuk industri produk kopi juga termasuk dalam kategori ini. Minuman cokelat siap minum telah termasuk ke dalam kategori 01.1.2 dan premiks cokelat dalam kategori 05.1.1

**Teh Hitam****Definisi :**

Teh hitam adalah teh kering hasil pengolahan pucuk dan daun muda termasuk tangkainya dari tanaman teh *Camellia sinensis* melalui proses fermentasi.

**Teh Hijau****Definisi :**

Teh hijau adalah pucuk dan daun muda tanaman teh *Camellia sinensis* yang telah diolah tanpa melalui proses fermentasi.

#### Teh Putih

##### *Definisi :*

Teh putih pucuk teratas tanaman teh *Camellia sinensis* yang sudah dikeringkan tanpa mengalami proses penggulungan dan fermentasi. Memiliki rasa yang paling dekat dengan rasa daun teh segar.

#### Teh Wangi

##### *Definisi :*

Teh wangi adalah teh hitam atau teh hijau yang telah mengalami pengolahan lebih lanjut, pewangian dengan menggunakan melati (*Jasminum sambac*), bunga melati gambir (*Officinale var grandiflorum*), atau bunga culan (*Aglaia odorata*), bagian tanaman lain, dengan atau tanpa perisa alami atau sintetis.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 8%.

#### Teh Wangi Tradisional

##### *Definisi :*

Teh wangi tradisional adalah teh hijau yang telah mengalami pengolahan lebih lanjut, pewangian dengan menggunakan melati (*Jasminum sambac*), bunga melati gambir (*Officinale var grandiflorum*), atau bunga culan (*Aglaia odorata*).

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 8%.

#### Teh Olong atau Teh Semi Fermentasi

##### *Definisi:*

Teh olong atau teh semi fermentasi adalah teh yang difermentasi dengan cepat, sesudah dan sebelum penggulungan. Warna daunnya setengah coklat.

#### Teh Hijau Bubuk

##### *Definisi :*

Teh hijau bubuk adalah bubuk kering dihasilkan dari pengolahan pucuk dan daun muda tanaman *Camellia sinensis* tanpa proses fermentasi.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 8%.

#### Teh Kering Dalam Kemasan

##### *Definisi :*

Teh kering dalam kemasan adalah berbagai jenis teh kering (teh hitam, teh hijau, teh olong, teh wangi melati dan teh beraroma) yang dikemas dengan berat tertentu dan siap seduh.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 8%.

#### Teh Hitam Celup

##### *Definisi :*

Teh hitam celup adalah teh hitam yang dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup.



*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 10%.

Teh Wangi Celup

*Definisi :*

Teh wangi celup adalah teh wangi yang dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup.

Teh Hijau Celup

*Definisi :*

Teh hijau celup adalah teh hijau yang dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup.

Minuman Teh Dalam Kemasan

*Definisi :*

Minuman teh dalam kemasan adalah minuman hasil seduhan daun teh atau ekstrak teh dalam air minuman dengan penambahan gula dan dikemas secara kedap (hermetis).

*Karakteristik dasar:*

- Bau dan rasa khas teh;
- Mengandung kafein dan tanin.

Teh Instan

*Definisi :*

Teh instan adalah teh yang berbentuk bubuk yang diperoleh melalui proses ekstraksi, penyaringan, pemekatan dan pengeringan dengan pengeringan semprot atau pengeringan beku, kemudian dikemas. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Teh Cair Konsentrat

*Definisi :*

Teh cair konsentrat adalah produk teh konsentrat yang diperoleh melalui proses penyeduhan, penyaringan, ditangkap aromanya dengan penembakan uap air, dievaporasi, dan aromanya dikembalikan lalu didinginkan dan dikemas. Cara mengkonsumsinya adalah cukup ditambahkan air.

Umumnya produk ini disimpan dan didistribusikan dalam bentuk beku.

Biji Kopi

*Definisi :*

Biji kopi adalah biji dari tanaman *Coffea* sp dalam bentuk utuh dan sudah di sangrai.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 12%.

Kopi Bubuk

*Definisi :*

Kopi bubuk adalah biji kopi yang disangrai kemudian digiling, kandungan kafein anhidrat tidak lebih dari 2% dan tidak kurang dari 0,9%.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar air tidak lebih dari 7%.

Kopi Instan

*Definisi :*

Kopi instan adalah produk kering mudah larut dalam air, kandungan kafein tidak kurang dari 2% dan tidak lebih dari 8%, diperoleh seluruhnya dengan cara mengekstrak dengan air dari biji kopi (*Coffea* sp) yang telah disangrai.

Kopi Campur

*Definisi :*

Kopi campur adalah produk kopi giling dicampur dengan gandum, jagung atau wijen, margarin atau gula.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar kopi tidak kurang dari 50%.

Minuman Kopi Dalam Kemasan

*Definisi :*

Minuman kopi dalam kemasan adalah minuman yang dibuat dari kopi bubuk, gula dan air minum melalui pemanasan, kandungan kafein tidak kurang dari 20 mg/kg dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dikemas secara kedap (hermetis).

*Karakteristik dasar:*

- Warna, aroma dan rasa normal;
- Tanpa penambahan pemanis buatan.

Kopi Cair Konsentrat

*Definisi :*

Kopi cair konsentrat adalah produk kopi konsentrat yang diperoleh melalui proses penyeduhan kopi bubuk, penyaringan, ditangkap aromanya dengan penembakan uap air, dievaporasi, dan aromanya dikembalikan lalu didinginkan dan dikemas. Cara mengkonsumsinya adalah cukup ditambahkan air.

Umumnya produk ini disimpan dan didistribusikan dalam bentuk beku.

Minuman Botanikal

*Definisi :*

Minuman botanikal adalah produk minuman yang diperoleh dari proses pencampuran air minum, bagian yang dapat dimakan, atau sari tanaman atau herba, termasuk teh herbal dan teh dari tanaman *Mesona chirensis*, teh *Chrysanthemum* dari tanaman *Chrysanthemum morifolium*, minuman lidah buaya dari tanaman *Aloe vera* dan minuman herbal dengan atau tanpa penambahan gula, glukosa. Dapat terdiri dari satu atau campuran beberapa jenis tanaman.

*Karakteristik dasar:*

- Jika mengandung kinina, kadar kinina tidak lebih dari 40 mg/kg.

### Serbuk Minuman Tradisional

#### *Definisi :*

Serbuk minuman tradisional adalah produk minuman berbentuk serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran gula dan rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

#### *Karakteristik dasar:*

- Aroma dan rasa normal khas rempah-rempah;
- Jumlah gula tidak lebih dari 85%;
- Kadar air tidak lebih dari 3%;
- Kadar abu tidak lebih dari 1,5%.

### Serbuk Jahe

#### *Definisi :*

Serbuk jahe adalah produk minuman berbentuk serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran gula dan jahe dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

### Serbuk Sekoteng

#### *Definisi :*

Serbuk sekoteng adalah produk minuman berbentuk serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran gula dan rempah dengan penambahan bahan pangan lain (biji delima, buah kolang-kaling, kacang hijau, kacang tanah, roti tawar).

### Serbuk Bandrek / Serbat/ Sorbat

#### *Definisi :*

Serbuk bandrek / serbat/ sorbat adalah minuman berbentuk serbuk atau granula yang dibuat dari campuran gula atau gula merah dan jahe dengan penambahan bahan pangan lain (sereh, merica dsb).

### Premiks Teh

### Premiks Kopi

### Kapucino

### Minuman Sari Kacang Hijau

#### *Definisi :*

Minuman sari kacang hijau adalah minuman yang diperoleh dari sari kacang hijau dengan penambahan air, gula dan bahan pangan lainnya, melalui pemanasan dan dikemas secara kedap (hermetis).

### Serbuk Minuman Kedelai

### Serbuk Minuman

#### *Definisi :*

Serbuk minuman adalah produk minuman yang diperoleh dari campuran satu atau lebih bahan pangan yang berbentuk serbuk.

## 14.2 Minuman Beralkohol, Termasuk Minuman Serupa yang Bebas Alkohol atau Rendah Alkohol

Minuman beralkohol digolongkan menjadi minuman keras golongan A dan golongan B dan golongan C, dibedakan berdasarkan kadar alkoholnya. Minuman serupa yang bebas alkohol dan alkohol rendah berada pada kategori pangan yang sama dengan minuman beralkohol.

### 14.2.1 Bir dan Minuman Malt

#### *Definisi :*

Bir dan minuman malt adalah minuman beralkohol hasil fermentasi *barley* yang dikecambahkan (*malt*), *hops*, kamir dan air.

Contohnya adalah ale, bir cokelat, bir *weiss*, *pilsner*, bir *lager*, bir *oud bruin*, *Obergariges Einfachbier*, bir ringan, bir meja, likuor *malt*, *porter*, *stout*, dan anggur *barley*.

#### Bir

##### *Definisi :*

Bir adalah minuman hasil fermentasi kamir dari gilingan *malt* atau kecambah *barley* (*Wordeum vulgare*) dan *hops* (*Lupuli glandulae*) dan dimasak sedemikian rupa hingga bau, rasa dan sifatnya khas bir. Selama fermentasi mungkin ditambahkan sereal lain sumber karbohidrat lain.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol 2,6% hingga 5,5%.
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

#### Bir Hitam (Stout)

##### *Definisi :*

Bir hitam (*stout*) adalah minuman hasil fermentasi kamir dari gilingan *malt* atau kecambah *barley* (*Wordeum vulgare*) yang disangrai dan *hops* (*Lupuli glandulae*) sehingga berwarna gelap, dengan aroma *hops* yang lebih kuat daripada bir.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol 5% hingga 8%;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

#### Ale

##### *Definisi :*

Ale adalah minuman hasil fermentasi kamir dari gilingan *malt* atau kecambah *barley* dan *hops*, aromanya lebih kuat dan rasanya lebih pahit daripada bir.

#### Malt Liqueur

##### *Definisi :*

*Malt liqueur* adalah bir dengan kadar etanol 5% hingga 9%.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

**14.2.2 Cider dan Perry**

*Cider dan perry* adalah anggur buah yang dibuat dari fermentasi buah apel dan buah *pir/pear*.  
Termasuk juga cider *bouche*.

**Cider atau Anggur Apel****Definisi :**

*Cider* atau anggur apel adalah minuman hasil fermentasi lumatan buah apel dan atau produk yang berasal dari buah apel (sari buah apel, konsentrat apel), dengan kadar etanol tidak lebih dari 8,5%.

**Karakteristik dasar:**

- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

**Perry****Definisi :**

*Perry* adalah minuman yang dibuat melalui fermentasi sari buah *pir/pear* atau campuran sari buah *pir/pear* dan apel dimana jumlah sari buah apel tidak lebih dari 25% v/v dari total jumlah sari buah, dengan kadar etanol tidak kurang dari 8,5%.

**Karakteristik dasar:**

- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol

**14.2.3 Anggur****Definisi :**

Anggur adalah minuman yang diperoleh dari fermentasi alkohol sebagian atau penuh dari buah anggur yang digiling atau tidak digiling atau sari buah anggur, dengan kadar etanol tidak kurang dari 8%.

**Karakteristik dasar:**

- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol

**14.2.3.1 Stillwine****Definisi :**

*Stillwine* adalah anggur dengan kandungan karbondioksida tidak lebih dari 0,4 g/ml pada suhu 20°C, dengan kadar etanol tidak lebih dari 15%.

**Karakteristik dasar:**

- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol
- Kadar karbondioksida tidak lebih dari 0,4 g/ml pada suhu 20°C.

**14.2.3.2 Anggur Sparkling dan Semi Sparkling****Anggur Sparkling dan Semi Sparkling****Definisi :**

Anggur *sparkling* dan *semi sparkling* adalah anggur yang menghasilkan karbon dioksida selama fermentasinya, baik fermentasi dalam botol atau tangki tertutup. Termasuk di dalamnya anggur berkarbonasi dimana karbondioksidanya sebagian atau seluruhnya ditambahkan dari luar. Contohnya termasuk *spumante* dan anggur "*cold duck*"

*Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol tidak lebih dari 15%;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol
- Kadar karbondioksida tidak lebih dari 5 g/ml pada suhu 20°C.

**14.2.3.3 Anggur Fortifikasi dan Anggur *Liqueur* dan Anggur Manis**

Anggur fortifikasi dan anggur *liqueur* adalah anggur buah yang dihasilkan dari fermentasi sari buah anggur yang tinggi kandungan gulanya, atau dengan mencampurkan konsentrat sari buah anggur dengan anggur buah atau campuran dari sari buah anggur yang difermentasi dan alkohol. Contohnya termasuk *grape dessert wine*.

Anggur Fortifikasi

*Definisi :*

Anggur fortifikasi adalah anggur yang telah ditambah spirit anggur dan atau *brandy* atau campurannya sehingga memenuhi ketentuan untuk *sherry, port, madeira, marsala, muscat, tokay, frontignac, angalica, malaga, malvasia, atau malmsey*.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol tidak kurang dari 17% dan tidak lebih dari 23% v/v;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

**14.2.4 Anggur Buah**

Termasuk anggur yang dibuat dari buah selain anggur, apel atau pir/*pear* dan dari produk pertanian lainnya, termasuk grain (contohnya beras). Anggur ini bisa berupa *still* atau *sparkling*. Contohnya termasuk anggur beras (*sake*) dan *sparkling* dan anggur buah *still*.

Anggur Buah

*Definisi :*

Anggur buah adalah minuman hasil fermentasi buah atau sari buah selain anggur, apel atau pir.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar alkohol tidak lebih dari 15%.
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Anggur Beras

*Definisi :*

Anggur beras adalah minuman beralkohol hasil fermentasi beras yang telah dimasak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan kadar etanol tidak kurang dari 12% dan tidak lebih dari 15%.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Anggur Beras Ketan

*Definisi :*

Anggur beras ketan adalah minuman beralkohol hasil fermentasi beras ketan yang telah dimasak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan kadar etanol tidak kurang dari 8% dan tidak lebih dari 15%.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol

Anggur Brem Bali

*Definisi :*

Anggur brem bali adalah minuman hasil fermentasi beras ketan. Merupakan produk khas daerah Bali, dengan kadar etanol 6% hingga 14%.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Anggur Sayur (*Vegetable Wine*)

*Definisi :*

Anggur sayur (*vegetable wine*) adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari fermentasi sari sayur dan bagian lain dari sayur.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol tidak lebih dari 15%.
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol

Tuak

*Definisi :*

Tuak adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari hasil fermentasi nira kelapa atau aren.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol tidak kurang dari 7% v/v.

Anggur Tonikum Kinina

*Definisi :*

Anggur tonikum kinina adalah minuman beralkohol yang terbuat dari anggur yang ditambah dengan kinina atau senyawa dari kinina.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol 5% hingga 15% v/v;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol;
- Kadar kinina (sebagai kinina hidroklorida) 0,6 g/l hingga 2,5 g/l.

**14.2.5**

***Mead, Anggur Madu***

*Definisi :*

*Mead*, anggur madu adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari fermentasi campuran madu dengan air, atau dengan sari buah atau campuran madu, air dan sari buah dengan atau tanpa penambahan herbal atau rempah.

*Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol tidak lebih dari 15% v/v;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

#### 14.2.6 Minuman Spirit yang Mengandung Etanol Lebih Dari 15%

Termasuk semua minuman spirit destilasi yang diperoleh dari biji-bijian, buah atau gula tebu yang mengandung etanol lebih dari 15%. Termasuk di dalamnya : *brandy, cognac, rum, gin, vodka, tequila*.

##### Minuman Spirit

###### *Definisi :*

Minuman spirit adalah minuman beralkohol dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi biji-bijian, buah atau gula tebu yang mengandung etanol lebih dari 15% v/v.

###### *Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol tidak kurang dari 37% v/v;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

##### Brandy

###### *Definisi :*

*Brandy* adalah hasil penyulingan dari fermentasi buah anggur yang dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 2 tahun.

###### *Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol tidak kurang dari 35% v/v;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol;
- Dapat mengandung gula, glukosa, fruktosa, jus anggur maupun anggur.

##### Brandy Buah

###### *Definisi :*

*Brandy* buah adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol (*liqueur*) hasil fermentasi buah selain buah anggur.

###### *Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol tidak kurang dari 35% v/v;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

##### Cognac

###### *Definisi :*

*Cognac* adalah *brandy* yang dibuat dari fermentasi buah anggur yang tumbuh di daerah tertentu di Perancis.

###### *Karakteristik dasar:*

- Kandungan etanol tidak kurang dari 35% v/v;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

##### Rum

###### *Definisi :*

*Rum* adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol (*liqueur*) hasil peragian produk tebu dan dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 2 tahun.

###### *Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol tidak kurang dari 35%;



- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

#### Whisky

##### *Definisi :*

*Whisky* adalah minuman beralkohol dari spirit hasil peragian lumatan sereal atau hasil olahannya, dan dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 2 tahun.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol tidak kurang dari 35%;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

#### Gin

##### *Definisi :*

*Gin* adalah hasil penyulingan anggur dari biji-bijian dan penambahan aroma *Juniper berries* dengan atau tanpa penambahan gula. Umumnya gin tidak berwarna meskipun kadang-kadang berwarna emas atau coklat muda.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol tidak kurang dari 35%;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

#### Vodka

##### *Definisi :*

*Vodka* adalah hasil penyulingan produk fermentasi biji-bijian dan setelah penyulingan ditambahkan arang atau karbon aktif.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol tidak kurang dari 32,5%;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

#### Tequila

##### *Definisi :*

*Tequila* adalah hasil penyulingan produk fermentasi getah pohon *century* atau hasil destilasi produk fermentasi jus tanaman *blue agave*. Disebut juga *cactus whiskey*.

##### *Karakteristik dasar:*

- Kadar etanol tidak kurang dari 30% dan tidak lebih dari 35% v/v;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

#### Arak

##### *Definisi :*

Arak adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi bahan pangan.

##### *Karakteristik dasar:*

- Bau dan rasa normal dan khas;
- Kadar etanol tidak kurang dari 30% v/v;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol;
- Kadar metil alkohol negatif.

Genever

Definisi :

Genever adalah minuman beralkohol yang dibuat dari spirit hasil fermentasi biji-bijian dengan penambahan aroma dari *Juniper fructus* sebagai aroma dengan atau tanpa penambahan gula.

Karakteristik dasar:

- Kadar etanol tidak kurang dari 30% v/v;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Liqueur

Definisi :

Liqueur adalah minuman beralkohol yang diperoleh dengan mencampur atau menyuling spirit dengan atau bersama buah, bunga, daun atau sayur lain atau sarinya, tunggal atau campuran atau dengan ekstrak yang berasal dari penyulingan, seduhan, perkolasi atau maserasi bahan tersebut di atas dengan atau tanpa penambahan gula.

Karakteristik dasar:

- Kadar etanol tidak kurang dari 35% v/v;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

**14.2.7 Minuman Beralkohol yang Diberi Aroma (Misalnya Minuman Bir, Anggur Buah, Minuman Cooler-Spirit, Penyegar Rendah Alkohol)**

Minuman beralkohol yang diberi aroma mencakup semua produk minuman beralkohol yang tidak distandardisasi. Meskipun hampir semua produk dalam kategori ini mengandung etanol kurang dari 15%, beberapa produk tradisional dapat mengandung etanol sampai 24%.

Minuman Ringan Beralkohol

Definisi :

Minuman ringan beralkohol adalah minuman ringan berkarbonasi yang mengandung etanol kurang dari 1%.

Karakteristik dasar:

- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Anggur Rendah Alkohol

Definisi :

Anggur rendah alkohol adalah anggur yang dikurangi kadar etanolnya dengan cara selain pengenceran dengan air.

Karakteristik dasar:

- Kadar etanol : *reduced alcohol wine* 1,15% hingga 6,5% v/v dan *low alcohol wine* tidak lebih dari 1,15% v/v; metil alkohol tidak lebih dari 0,1% v/v terhadap alkohol absolut;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol;
- Kadar asam yang mudah menguap (sebagai asam asetat) tidak lebih dari 0,2 g/100 ml.

Koktail Anggur (*Wine Cocktail*)Definisi :

Koktail anggur (*wine cocktail*) adalah anggur atau anggur fortifikasi yang ditambah dengan salah satu atau campuran dari "*vegetable bitters*"; bahan aroma, buah, sari buah atau bahan aroma buah, herbal kering dan atau aromanya.

Karakteristik dasar:

- Kadar etanol 8% hingga 23%;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol;
- Jumlah anggur atau anggur fortifikasi yang ditambahkan tidak kurang dari 70%.

ShandyDefinisi :

*Shandy* adalah produk minuman yang mengandung etanol tidak lebih dari 1% dibuat dari konsentrat *shandy*, dengan atau tanpa dicampur bir, ditambah gula, air berkarbondioksida. Umumnya *shandy* diperoleh dari campuran bir dan minuman tidak beralkohol. Minuman tidak beralkohol tersebut umumnya berupa limun (Eropa) atau *ginger ale* (Kepulauan Karibia).

Karakteristik dasar:

- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Meat WineDefinisi :

*Meat wine* adalah anggur yang ditambah dengan sari daging sapi.

Karakteristik dasar:

- Kadar protein tidak kurang dari 20 g/l;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Anggur Mengandung TemulawakDefinisi :

Anggur mengandung temulawak adalah anggur ditambah dengan sari temulawak.

Karakteristik dasar:

- Kadar etanol tidak lebih dari 15%;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Arak Anggur Mengandung GinsengDefinisi :

Arak anggur mengandung ginseng adalah anggur ditambah dengan sari ginseng.

Karakteristik dasar:

- Kadar etanol tidak lebih dari 15%;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.



## 15.0 Makanan Ringan Siap Santap

Termasuk semua jenis makanan ringan asin/gurih (*savoury*) atau rasa lainnya.

### 15.1 Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)

Termasuk semua jenis makanan ringan tawar dan gurih atau rasa lainnya, namun tidak termasuk krekers tawar dari kategori 07.1.2. Sebagai contoh adalah keripik<sup>2</sup> kentang, jagung berondong (popcorn), *pretzel*, krekers beras (*senbei*), dan krekers rasa (contoh: krekers rasa keju), *bhujia* (*namkeen*; sebuah makanan ringan terbuat dari campuran tepung, jagung, kentang, garam, buah kering, kacang, rempah, pewarna, perisa dan antioksidan), dan *papad* (terbuat dari tepung beras atau tepung *black gram* atau tepung kacang *cow pea soaked* (basah/rendam), dicampur dengan garam dan rempah, dan berbentuk bola atau lempengan).

#### Keripik<sup>2</sup> Kentang

##### *Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> kentang adalah makanan kering yang dibuat dari kentang segar dapat berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya.

##### *Karakteristik dasar :*

- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 3%.

#### Keripik<sup>2</sup> Gadung

##### *Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> gadung adalah makanan kering yang dibuat dari gadung (*Dioscorea hispida*) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya.

##### *Karakteristik dasar :*

- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 6%.

#### Krekers Beras (*Senbei*)

##### *Definisi :*

Kreker beras (*senbei*) adalah makanan ringan yang terbuat dari beras atau tepung beras dengan campuran bahan atau pati lain dan bahan lainnya.

##### *Karakteristik dasar :*

- Kadar air tidak lebih dari 3%.

<sup>2</sup> Keripik adalah produk buah, ubi, sayur, atau bahan lainnya berbentuk pipih atau bentuk lainnya dicampur atau tanpa dicampur dengan adonan tepung dan bumbu serta langsung digoreng.

Keripik<sup>2</sup> Singkong

*Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> singkong adalah makanan kering yang dibuat dari umbi singkong (*Manihot sp*) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya.

*Karakteristik dasar :*

- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 6%.

Dakak-dakak

Keripik<sup>2</sup> Sanjai

Lanting / Karak Kaling

Keripik<sup>2</sup> Ubi Jalar

*Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> ubi jalar adalah makanan kering yang dibuat dari ubi jalar (*Manihot esculenta*) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya.

*Karakteristik dasar :*

- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Keripik<sup>2</sup> Tempe Goreng

*Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> tempe goreng adalah tempe kedelai berbentuk lempengan/irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung dan bumbu atau bahan lainnya.

*Karakteristik dasar :*

- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 3%.

Keripik<sup>2</sup> Oncom

*Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> oncom adalah makanan khas dari Bandung yang umumnya terbuat dari oncom merah, yang merupakan hasil fermentasi bungkil kacang kedelai. Keripik oncom terbuat dari oncom yang diiris tipis-tipis, kemudian dilapisi dengan campuran tepung dan bahan lainnya. Potongan oncom yang telah tertutupi oleh adonan tepung kemudian digoreng hingga renyah. Dapat juga menggunakan oncom hitam.

Keripik<sup>2</sup> Tahu / Keripik<sup>2</sup> Produk Tahu / Keripik<sup>2</sup> Kembang Tahu

*Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> tahu / keripik<sup>2</sup> produk tahu / keripik<sup>2</sup> kembang tahu adalah makanan kering yang dibuat dari tahu atau produk olahan tahu.

*Karakteristik dasar :*

- Kadar air tidak lebih dari 10%.

### Keripik<sup>2</sup> Talas

#### *Definisi :*

Keripik<sup>2</sup> talas adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi talas (*Colocasia esculanta* L) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya.

### Makanan Ringan Simulasi

#### *Definisi :*

Makanan ringan simulasi adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung pati (sereal, umbi) dengan pencampuran bahan lain, dibentuk atau dipotong, dijemur/dikeringkan atau langsung digoreng/dioven.

Produk ini tidak termasuk keripik kentang, keripik singkong atau keripik umbi-umbian lainnya.

### Kecimpring

#### *Definisi :*

Kecimpring adalah makanan ringan yang terbuat dari singkong (ubi kayu), bumbu dan daun bawang. Pembuatan meliputi pamarutan singkong untuk dicampur dengan bumbu dan daun bawang irisan. Kemudian adonan dipres hingga mencapai ketebalan 1 - 2 mm, dilanjutkan dengan pengukusan dan penjemuran. Setelah kering, cetakan (pelat pres) dilepas, dipotong dan digoreng.

### Opak

#### *Definisi :*

Opak adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung beras atau singkong atau umbi-umbi lainnya yang diparut dengan penambahan bahan lain, dibentuk dan dipanggang.

### Simping

#### *Definisi :*

Simping adalah makanan ringan khas Jawa Barat dengan rasa asin dan citarasa khas kencur. Simping terbuat dari bahan tapioka, garam dan kencur halus yang dicampur menjadi adonan, kemudian dimasak pada cetakan khusus (dipres diantara dua pelat tebal) dan proses pemasakan melibatkan pembakaran kedua pelat tersebut pada api secara langsung.

#### *Karakteristik dasar :*

- Terbuat dari tapioka dan memiliki citarasa khas kencur.

### Slondok

#### *Definisi :*

Slondok adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong atau tapioka dengan campuran bahan dan pati lain.

### Pilus

#### *Definisi :*

Pilus adalah makanan ringan berbentuk bulat terbuat dari tepung singkong/tapioka dengan campuran bahan atau pati lain dan bumbu rempah; yang diproses dengan atau tanpa menggunakan mesin ekstrusi kemudian dipotong menjadi ukuran kecil dan digoreng.

#### *Karakteristik dasar :*

- Kadar air tidak lebih dari 2%.

#### Jagung Berondong

##### *Definisi :*

Jagung berondong adalah makanan ringan terbuat dari jagung (*Zea mays*) varietas *popping corn*, diolah dengan pemanasan hingga menyebabkan peletupan isi keluar, berasa tawar, asin (garam) atau manis.

#### Jagung Marning

##### *Definisi :*

Jagung marning adalah makanan ringan yang dibuat dari biji jagung (*Zea mays*) tua, direbus, dikeringkan dan digoreng.

#### Jipang Jagung

##### *Definisi :*

Jipang jagung adalah makanan ringan dibuat dari jagung (*Zea mays*) yang diolah sampai mengembang, kemudian dicampur gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya dan dicetak.

#### Jipang Ketan

##### *Definisi :*

Jipang ketan adalah makanan ringan dibuat dari beras ketan (*Oryza sativa glutinosa*) yang diolah dicampur gula dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya dan dicetak.

Secara optimum digunakan beras jenis *Japonica* yang tidak waxy. Dapat dicampur dengan gula atau sirup maltosa.

##### *Karakteristik dasar :*

- Kadar air tidak lebih dari 7%.

#### Kerupuk<sup>3</sup> Beras

##### *Definisi :*

Kerupuk<sup>3</sup> beras adalah makanan ringan terbuat dari bahan tepung beras yang dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya, dibentuk, direbus/dikukus, dicetak lempengan tipis, dikeringkan dan digoreng.

#### Kerupuk<sup>3</sup> Puli

##### *Definisi :*

Kerupuk<sup>3</sup> puli adalah makanan ringan terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan bahan lain, dibentuk, direbus/dikukus, dicetak lempengan tipis, dikeringkan dan digoreng. Umumnya ditambahkan udang.

#### Kerupuk<sup>3</sup> Karak

##### *Definisi :*

Kerupuk<sup>3</sup> karak adalah makanan ringan terbuat dari hasil pemasakan nasi, ditumbuk yang kemudian dikeringkan kembali untuk digoreng.

#### Kerupuk<sup>3</sup> Intip

##### *Definisi :*

Kerupuk<sup>3</sup> intip adalah makanan ringan terbuat dari bagian/lapisan yang diperoleh dari hasil pemasakan nasi yang menempel pada bagian dasar wadah, dikeringkan kembali untuk digoreng.

---

<sup>3</sup> Kerupuk adalah produk yang dibuat dengan atau tanpa dicampur adonan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan pangan lain yang sesuai, berbentuk pipih atau bentuk lainnya, dikeringkan untuk digoreng/dipanggang/sangrai atau dengan proses lain yang sesuai.



Rengginang / Ekivalen / Batiah*Definisi :*

Rengginang/ekivalen/batiah adalah makanan ringan terbuat dari beras ketan yang telah dimasak menjadi nasi terlebih dahulu, kemudian dicampur dengan garam dan bumbu lain, kemudian dikempa dan dipotong, kemudian dijemur hingga kering dan kemudian digoreng hingga renyah.

Rempeyek (Kacang Tanah, Kacang Kedelai, Kacang Hijau)*Definisi :*

Rempeyek (kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau) adalah makanan ringan terbuat dari tepung beras dengan atau tanpa campuran pati lain, dicampur dengan bahan lain seperti kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau atau bahan lainnya kemudian digoreng.

Makanan Ringan Ekstrudat*Definisi :*

Makanan ringan ekstrudat adalah makanan ringan yang dibuat dari tepung dan atau pati melalui proses ekstrusi dengan penambahan bahan lain dengan atau tanpa proses penggorengan.

*Karakteristik dasar :*

- Kadar air tidak lebih dari 4%.

Emping Melinjo Goreng*Definisi :*

Emping melinjo goreng adalah produk keripik yang diperoleh dari emping melinjo yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

## 15.2 **Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang (Contoh Dengan Buah Kering)**

Termasuk semua jenis kacang utuh diolah dengan proses sangrai kering, sangrai, perendaman dalam bumbu atau perebusan, baik tanpa kulit maupun dengan kulit, bergaram ataupun tidak. *Snack* kacang berlapis yogurt, sereal, dan madu, makanan ringan dari sereal dengan buah kering dan kacang (contoh “*trail mixes*”) juga tergolong dalam grup ini. Tidak termasuk kacang berlapis coklat dari kategori 05.1.4.

Kacang Garing*Definisi :*

Kacang garing adalah kacang tanah atau kacang lainnya yang direndam dengan garam, dengan atau tanpa bahan lainnya, ditiriskan kemudian dipanggang/dioven atau disangrai.

Kacang Bawang Goreng/ Kacang Tojin*Definisi :*

Kacang bawang goreng/ kacang tojin adalah polong kacang tanah yang dihilangkan kulit arinya, direndam dengan garam dan bumbu, ditiriskan kemudian digoreng.

Kacang Bali

*Definisi :*

Kacang bali adalah polong kacang tanah yang masih ada kulit arinya, direndam dengan air garam, ditiriskan dan dipanggang di oven.

Kacang Panggang

*Definisi :*

Kacang panggang adalah polong kacang tanah atau kacang lainnya yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu.

Kacang Mede

*Definisi :*

Kacang mede adalah biji dari buah tanaman jambu mete (*Anacardium occidentale*) yang telah dikupas kulitnya, dikeringkan dan dapat dipanggang atau digoreng.

*Karakteristik dasar :*

- Kadar air tidak lebih dari 6%;
- Warna dari kuning gading keputih-putihan hingga coklat muda.

Kipang Kacang Mete

Kacang Atom/Sukro

*Definisi :*

Kacang atom/sukro adalah makanan ringan yang terbuat dari polong kacang tanah dan dibungkus oleh kulit adonan tepung beras atau pati lain. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan lainnya.

Kacang Telur

*Definisi :*

Kacang telur adalah makanan ringan yang terbuat dari polong kacang tanah (*Arachis hypogea* L) dan dibungkus oleh adonan tepung dan telur yang telah dibumbui dan digoreng.

Kacang Goyang

*Definisi :*

Kacang goyang adalah polong kacang tanah (*Arachis hypogea* L) yang telah dihilangkan kulit arinya, dilapisi adonan bergula, kemudian diproses dengan penggoyangan secara panas.

*Karakteristik dasar :*

- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Jipang Kacang Tanah

*Definisi :*

Jipang kacang tanah adalah makanan ringan, dibuat dari kacang tanah (*Arachis hypogea*) sangrai yang telah dihilangkan kulit arinya, dicampur dengan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya.

*Karakteristik dasar :*

- Kadar air tidak lebih dari 7%.

Kacang Kapri

Kacang Koro

Kacang Bogor

### 15.3 Makanan Ringan Berbasis Ikan

Kategori ini menggambarkan makanan ringan (krekers) gurih yang terbuat dari ikan atau produk perikanan lainnya. Tidak termasuk ikan kering yang dikonsumsi sebagai makanan ringan dari kategori 09.2.5, dan makanan ringan daging kering (contoh dendeng, paru) dari kategori 08.1.2.

Kerupuk<sup>3</sup> Ikan

*Definisi :*

Kerupuk<sup>3</sup> ikan adalah makanan ringan, dibuat dari campuran ikan laut atau ikan air tawar, beku atau segar dengan tepung tapioka, sagu atau tepung pati dan atau bahan lainnya. Dapat mengandung gula dan rempah. Digoreng, dikemas dalam kemasan kedap.

*Karakteristik dasar :*

- Kadar air tidak lebih dari 8%.

Kerupuk<sup>3</sup> Udang

*Definisi :*

Kerupuk<sup>3</sup> udang adalah makanan ringan dibuat dari campuran udang beku atau segar dengan tepung tapioka, sagu atau tepung pati lainnya. Dapat mengandung gula dan rempah. Digoreng, dikemas dalam kemasan kedap.

*Karakteristik dasar :*

- Kadar air tidak lebih dari 10%.

Kerupuk<sup>3</sup> Cumi

*Definisi :*

Kerupuk<sup>3</sup> cumi adalah makanan ringan dibuat dari cumi-cumi beku atau segar dengan tepung tapioka, sagu atau tepung pati lainnya. Dapat ditambahkan rempah atau bahan lainnya. Digoreng, dikemas dalam kemasan kedap.

Kemplang

*Definisi :*

Kemplang adalah makanan ringan dibuat dari campuran produk perikanan beku atau segar dengan tepung tapioka, sagu atau tepung pati lainnya. Dapat mengandung gula dan rempah. Dipanggang, dikemas dalam kemasan kedap.

Rempeyek Ikan

*Definisi :*

Rempeyek ikan adalah makanan ringan dibuat dari tepung beras dengan atau tanpa campuran pati lain, dicampur dengan bahan lain seperti teri, udang atau bahan lainnya kemudian digoreng.

*Kategori Pangan 15*

Sumpia Udang

Getas

## 16.0 Pangan Campuran (Komposit), Tidak Termasuk Pangan dari Kategori 01.0 Sampai 15.0

Termasuk makanan (*dishes*) yang telah diolah/disiapkan atau komposit, dimana bahan tambahan pangan (BTP) ditambahkan secara langsung pada makanan tersebut. BTP dapat juga ditemukan akibat terkandung dalam bahan baku. Sebagai contoh adalah BTP yang digunakan sebagai bahan ingredien dalam roti (*pie*) daging, namun tidak (digunakan) pada bahan ingredien lainnya (contoh: kulit luar roti) dapat dikelompokkan dalam kategori ini.

Contoh makanan komposit adalah: produk makanan dehidrasi yang dapat mengandung bahan olahan sayur atau hewan, dan rempah untuk kemudian ditambahkan air sebelum dimasak; makanan siap saji (contoh: *entrée* beku, sop daging kental (*casseroles*), *mincemeat* (campuran buah yang dikeringkan untuk isi pie) dan saos celup (cocolan), *onion dip*-saos celup bawang)

### Sop Daging Kental (Casseroles)

#### *Definisi :*

Sop daging kental (*casseroles*) adalah hidangan utama yang terdiri dari potongan daging, unggas atau *game* dimasak dalam kaldu dalam waktu lama dan suhu yang rendah (*stew*); potongan sayur dan rempah atau bahan tambahan pangan (perisa). Pemasakan dilakukan dalam wadah tertutup rapat dalam oven.

### Gudeg (Yogya)

#### *Definisi :*

Gudeg (Yogya) adalah makanan khas D.I Yogyakarta yang mengandung buah nangka muda, berwarna coklat gelap dengan rasa manis gurih. Gudeg juga dapat mengandung ayam dan telur.

### Gado-gado

#### *Definisi :*

Gado-gado adalah makanan yang terdiri dari berbagai potongan sayur dan kentang rebus dengan bumbu kacang tanah.

Sayur dalam keadaan mentah ataupun matang, dalam berbagai ukuran potongan, terdapat bumbu kacang tanah yang telah digoreng/sangrai dengan gula merah.

Dapat ditambahkan pangan lain yang sesuai seperti telur, tahu, tempe, kerupuk dan lain-lain.

### Lotek

#### *Definisi :*

Lotek adalah makanan yang terdiri dari berbagai potongan sayur dan kentang rebus dengan bumbu kacang tanah.

Sayur dalam keadaan mentah ataupun matang, dalam berbagai ukuran potongan, terdapat bumbu kacang tanah yang telah digoreng/sangrai dengan gula merah.

Dapat ditambahkan pangan lain yang sesuai seperti telur, tahu, tempe, kerupuk dan lain-lain.

### Nasi Goreng

#### *Definisi :*

Nasi goreng adalah nasi yang digoreng dengan sedikit minyak dengan penambahan bumbu.

Dapat ditambahkan telur dadar atau mata sapi, dendeng goreng, ayam goreng, udang, cumi-cumi, daging kambing, ikan asin, kerupuk dan lain-lain. Selain lauk, juga ditambahkan sayur yang telah diiris seperti mentimun, tomat dan selada. Bumbu umumnya terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah, garam, kecap.

### Nasi Goreng Instan

### Nasi Megono

#### *Definisi :*

Nasi megono atau gubahan adalah makanan tradisional dari Solo dan Yogyakarta, yang digunakan sebagai sajian dan hidangan. Nasi megono atau gubahan biasanya disajikan pada acara khusus, misal acara ulang tahun. Umumnya nasi dibentuk menjadi kerucut dan dikelilingi lauk dan sayur pada bagian dasar. Lauk yang umum adalah daging goreng, ayam goreng ataupun ikan asin goreng, telur rebus, tempe kering, dan rempeyek. Sedangkan sayur yang biasa ditemukan adalah kol, tauge, buncis, kacang panjang direbus/dilayukan kemudian dicampurkan dengan bumbu gubahan (ketumbar, bawang merah, bawang putih, terasi, daun jeruk purut, cabai merah dan hijau, lengkuas, kencur dan sunti) serta parutan kelapa setengah tua.

#### *Karakteristik dasar :*

- Umumnya nasi berbentuk kerucut di bagian tengah, dan dikelilingi oleh sayur yang dilayukan dan diberi bumbu gubahan.

### Nasi Kuning (Nasi Punar)

Nasi kuning atau nasi punar digunakan untuk sajian dan hidangan khusus yang bersifat seremonial. Lauk yang umumnya ditambahkan pada makanan ini adalah sambal goreng kering kentang, telur dadar diiris tipis, abon daging sapi, ikan teri goreng, kacang goreng, ayam goreng, dan kerupuk udang. Sedangkan sayur yang digunakan umumnya adalah mentimun, labu siam, kemangi dan lain-lain.

#### *Karakteristik dasar :*

- Warna khas kuning yang diperoleh dari campuran santan dan air dan parutan kunyit yang ditambahkan saat proses pemasakan nasi.

### Nasi Kuning Instan

### Nasi Kunyit atau Nasi Kunik

#### *Definisi :*

Nasi kunyit atau nasi kunik adalah makanan khas Minangkabau yaitu nasi yang dibuat dari beras ketan dengan pewarnaan kunyit. Biasanya dikonsumsi dengan ayam panggang, telur pindang, dan perkedel.

### Nasi Kunyit Instan

Nasi LiwetDefinisi :

Nasi liwet adalah makanan khas Solo dengan citarasa yang gurih. Rasa gurih tersebut didapatkan dari pemasakan dengan daun salam dan pandan. Lauk yang biasa ditambahkan adalah santan kental (areh), opor ayam, telur, hati, ampela, sambal goreng labu siam/pepaya muda serta kerupuk kulit (rambak).

Nasi Liwet InstanNasi UdukDefinisi :

Nasi uduk dikenal juga dengan sebutan "nasi gurih" karena rasanya yang gurih. Lauk yang umum ditambahkan adalah irisan telur dadar dan kerupuk. Sedangkan sayur yang ditambahkan adalah irisan mentimun, bawang goreng dan sambal.

Nasi Uduk InstanKaredokDefinisi :

Karedok adalah makanan khas Jawa Barat yang terbuat dari sayur mentah dan saus kacang dengan bumbu kencur. Umumnya dimakan dengan nasi atau lontong dan terdiri dari kacang panjang, kol, taoge, mentimun, terung bulat, kemangi dan lainnya.

Bubur Ayam InstanBotokDefinisi :

Botok adalah makanan yang dibuat dari kelapa muda parut dan bahan pangan lain diantaranya petai cina, daun melinjo, udang, tempe, teri, daun singkong dan sayuran lain dengan bumbu khas Botok. Pengemasan dalam daun pisang dan dikukus.

Garang AsemDefinisi :

Garang asem adalah makanan yang proses pembuatannya seperti Botok tetapi kelapa parut diganti dengan santan dan biasanya berisi daging ayam, jeroan ayam, belimbing wuluh dan tomat hijau.

BrongkosDefinisi :

Brongkos adalah merupakan sayur yang sudah lengkap dengan lauk. Di dalamnya terdapat daging, kacang tolo, tahu, kulit melinjo, dan bumbu khas mengandung keluak. Berbeda dengan rawon, kuah dalam Brongkos mengandung santan.

Gadon DagingDefinisi :

Gadon daging adalah makanan yang dapat dimakan sendiri (tanpa nasi) sehingga disebut gadon, namun dapat juga menjadi lauk. Gadon daging terbuat dari daging cincang sapi atau daging cincang ayam, telur ayam atau telur bebek, santan dan bumbu. Campuran bahan dikemas dalam daun pisang dan diberi daun salam utuh (ciri khas) untuk kemudian dikukus.

#### Lontong Balap

##### *Definisi :*

Lontong balap adalah hidangan yang terdiri dari lontong, lauk seperti tahu dan sayur seperti taoge rebus. Bumbu saus untuk makanan ini terbuat dari bahan dasar petis (sambal petis) cabai rawit rebus dan kecap.

#### Pecel

##### *Definisi :*

Pecel adalah makanan yang berbasis sambal kacang dan sayur yang dimakan dengan nasi/lontong. Sayur yang digunakan adalah kol, bayam, bunga turi, taoge, kacang panjang yang telah direbus atau dilayukan. Dapat juga ditambahkan lauk antara lain telur rebus/mata sapi, ayam goreng, tahu atau tempe bacem, rempeyek atau kerupuk.

#### Pecel Lele

##### *Definisi :*

Pecel lele adalah makanan khas yang terdiri dari nasi, lauk (ikan lele digoreng dengan bumbu), dan sayur berupa lalapan (mentah) yang terdiri dari mentimun, kemangi dan selada. Bumbunya terdiri dari sambal yang dibuat dari bawang merah, bawang putih, tomat, cabai, ketumbar, kunyit, garam, dan terasi.

#### Rujak Cingur

##### *Definisi :*

Rujak cingur adalah makanan tradisional Jawa Timur yang dapat dimakan dengan atau tanpa nasi/lontong. Rujak cingur menjadi makanan komposit/campuran karena terdapat bagian lauk yang terdiri dari cingur (tulang rawan hidung sapi) atau kulit atau kikil sapi rebus, tempe goreng dan tahu goreng; sayur yang terdiri dari kangkung, taoge, kecipir, mentimun, bengkuang, dan mangga muda; serta bumbu saus berbasis kacang tanah goreng, cabai, terasi, petis udang, irisan pisang batu muda dan bumbu lain.

#### Sambal Goreng Krecek

##### *Definisi :*

Sambal goreng krecek adalah sambal yang memiliki ciri khas yaitu kulit lembu yang biasa digoreng menjadi kerupuk kulit. Sedangkan pada makanan ini dicampur dengan bumbu lengkuas, daun salam, bawang merah, bawang putih, asam gula merah, irisan cabai merah dan garam serta santan. Krecek yang telah digoreng memiliki tekstur yang renyah dicampurkan pada santan yang mendidih untuk mendapatkan tekstur yang lembut.

Dapat ditambahkan bahan pangan lain seperti kacang tolo, tempe, tahu dan lainnya.

#### Sambal Tumpang

##### *Definisi :*

Sambal tumpang adalah makanan khas Solo berkuah santan dan terdiri dari tempe yang telah disimpan selama 3 sampai 4 hari dengan bumbu lain sebagai saus untuk campuran sayur antara lain taoge, daun singkong (telah disiangi), kacang panjang (rebus), dan petai Cina. Dapat dimakan bersama rempeyek kacang tanah atau teri.



Sayur Nangka*Definisi :*

Sayur nangka adalah versi yang berbeda dari gudeg Yogya. Sayur ini dibuat dari buah nangka dan dicampur dengan atau tanpa daging tetelan, serta bumbu yang umumnya terdiri dari gula merah, jinten, bawang merah, bawang putih, ketumbar dan garam.

Soto Betawi*Definisi :*

Soto betawi adalah soto khas dari daerah Betawi (Jakarta) dan tergolong makanan komposit karena terdiri dari dua jenis daging dan jeroan, yaitu daging, babat, usus atau paru. Potongan jeroan tersebut dimasukan dalam kuah santan yang telah diberi bumbu khas soto betawi antara lain jahe, sereh, daun salam, cengkeh, merica, garam, lada, tomat dan jeruk limau. Dapat ditambahkan perkedel kentang.

Soto Madura*Definisi :*

Soto madura adalah soto khas dari daerah Madura, biasanya berisi tetelan, jeroan sapi, sereh, daun jeruk, daun bawang, dan bumbu yang dihaluskan, serta disajikan beserta pelengkap seperti daun seledri dan bawang merah goreng, air jeruk nipis dan sambal.

Soto Madura Santan*Definisi :*

Soto madura santan adalah soto khas dari daerah Madura berkuah santan, biasanya berisi jeroan sapi (babat, paru, dan usus), daging sandung lamur, jahe, sereh, dan bumbu yang dihaluskan, serta disajikan bersama pelengkap seperti bawang merah goreng, daun bawang, daun seledri, jeruk nipis, dan sambal kemiri.

Soto Tegal*Definisi :*

Soto tegal adalah soto khas dari daerah Tegal, biasanya berisi jeroan babat, sumsum tulang, jahe, dan disajikan bersama pelengkap seperti sohun, daun seledri, bawang merah goreng, bawang putih goreng, jeruk nipis, dan sambal cabai.

Soto Tasik*Definisi :*

Soto tasik adalah soto khas dari daerah Tasik yang berkuah santan, biasanya berisi jeroan (usus dan babat), lobak, tebu, kacang kedelai goreng, jahe, lengkuas, daun salam, kecap manis, dan disajikan bersama pelengkap seperti daun bawang, daun seledri, bawang merah goreng, cuka, dan sambal rawit.

Soto Banjar*Definisi :*

Soto banjar adalah soto khas dari daerah Banjar (Kalimantan Selatan), biasanya berisi daging ayam, kayu manis, kentang yang dihaluskan, dan daging cincang bumbu yang dihaluskan, serta disajikan bersama pelengkap seperti ketupat, sohun, daun seledri, telur rebus, bawang goreng, jeruk nipis, sambal, dan perkedel kentang.

#### Soto Kediri

##### *Definisi :*

Soto kediri adalah soto khas dari daerah Kediri yang terdiri dari ayam kampung muda goreng dan disuwir-suwir, kecambah taoge, telur rebus yang dipotong dan sohun. Campuran bahan tersebut kemudian disiram dengan kaldu soto hasil rebusan ayam kampung dan bumbu seperti sereh, lengkuas, santan (kekentalannya sedang), daun jeruk purut serta bumbu yang dihaluskan seperti ketumbar yang sudah disangrai, terasi, kencur, bawang merah, bawang putih dan kemiri.

#### Soto Pekalongan

##### *Definisi :*

Soto pekalongan adalah soto khas dari daerah Pekalongan yang dibuat dari daging sapi sandung lamur yang direbus kemudian dipotong berbentuk dadu. Kedalam kuah soto ditambahkan bumbu seperti daun salam, lengkuas, dan pala bubuk serta bumbu yang dihaluskan yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah, merica bubuk dan garam serta tauco. Bahan lain yang digunakan dalam penyajiannya adalah sohun/mi goreng, ketupat, daun kucai dan bawang merah goreng. Biasanya disajikan bersama-sama dengan perkedel kentang isi, sambal rawit, emping goreng, kecap manis dan jeruk nipis.

#### Soto Kedu

##### *Definisi :*

Soto kedu adalah soto khas dari daerah Kedu yang terdiri dari daging sapi sandung lamur yang dipotong kotak yang direbus dengan daun salam, sereh, jahe, daun jeruk dan bumbu halus yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, gula merah dan garam. Kedalam kaldu tersebut dimasukkan tempe. Disajikan dengan pelengkap seperti kol yang diiris tipis, taoge dan kecap manis.

#### Soto Kikil

##### *Definisi :*

Soto kikil adalah soto yang terdiri dari daging tetelan dan kikil yang direbus bersama bawang putih, jahe dan sereh, kemudian ditambahkan lobak, kacang kedelai, irisan daun bawang dan seledri.

#### Soto Daging Petis

##### *Definisi :*

Soto daging petis adalah soto yang terbuat dari daging sapi sandung lamur yang dipotong dadu yang direbus dengan bumbu yang dihaluskan seperti cabai merah, bawang merah, bawang putih, kunyit, ketumbar, merica, petis dan garam. Bahan lain yang digunakan dalam penyajian adalah kol yang diiris tipis.

#### Soto Kaki Sapi

##### *Definisi :*

Soto kaki sapi adalah soto yang terbuat dari campuran kaki sapi dan daging tetelan yang direbus bersama tumis bumbu yang dihaluskan seperti bawang merah, bawang putih, kemiri, jahe, garam dan merica, sereh, lengkuas, tomat dan santan. Disajikan dengan taburan daun bawang dan bawang goreng.

Soto Sarang Burung*Definisi :*

Soto sarang burung adalah soto yang terbuat dari daging ayam rebus yang dipotong-potong, sayuran seperti wortel yang dipotong menyerupai korek api dan kentang yang diiris halus, sohon dan diberi bumbu seperti kemiri dan kunyit yang dihaluskan, bawang merah, bawang putih, daun salam, lengkuas, jahe, merica, dan daun jeruk purut.

Soto Kuning Otak-otak*Definisi :*

Soto kuning otak-otak adalah soto yang terbuat dari otak-otak ikan yang dipotong-potong, mi, taoge dan kol dan diberi bumbu yang dihaluskan seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah dan kunyit, maupun bumbu yang langsung dimasukkan seperti daun salam. Juga ditambahkan tauco, santan, kecap manis dan garam. Dapat disajikan dengan sambal.

Soto Otak-Otak Kuah Tauco*Definisi :*

Soto otak-otak kuah tauco adalah soto yang terbuat dari otak-otak tahu yang dipotong-potong, bihun, kol dan kaldu yang diberi bumbu seperti daun salam, daun bawang, kecap manis, tauco, garam dan bumbu yang dihaluskan seperti cabai merah, bawang merah dan bawang putih.

Soto Jeroan*Definisi :*

Soto jeroan adalah soto yang terbuat dari tetelan dan jeroan yang dipotong kubus yang direbus dan diberi santan serta bumbu seperti daun jeruk, daun salam, lengkuas, sereh, kecap manis, jeruk limo, daun bawang dan bumbu yang dihaluskan yang terdiri dari bawang merah, bawang putih dan merica.

Soto Lamongan*Definisi :*

Soto lamongan adalah soto khas dari daerah Lamongan yang terbuat dari ayam kampung yang dipotong kecil, sohon, kol yang diiris halus dan telur rebus yang dituang dengan kuah kaldu yang telah diberi jahe, lengkuas, cengkeh, garam dan bumbu yang dihaluskan seperti bawang merah, bawang putih, merica, ketumbar sangrai, kemiri sangrai dan kunyit. Dapat dihidangkan bersama sambal cabai rawit rebus, kerupuk udang dan irisan jeruk nipis.

Soto Kudus*Definisi :*

Soto kudus adalah soto khas dari daerah Kudus yang dibuat dari ayam yang telah direbus dan disuwir-suwir kemudian disiram dengan kuah. Diatasnya ditaburi dengan taoge rebus, irisan daun bawang dan bawang goreng. Sebagai pelengkap ditambahkan kecap dan irisan jeruk nipis.

Soto Grombyang Pemalang*Definisi :*

Soto grombyang pemalang adalah soto khas dari daerah Pemalang yang dibuat dari potongan daging sandung lamur, taoco, daun salam, sereh, kelapa parut sangrai yang direbus sampai daging lunak dan disajikan dengan bawang goreng.

### Soto Banten

#### *Definisi :*

Soto banten adalah soto khas dari daerah Banten yang dibuat dari ayam berbumbu yang telah direbus, digoreng dan disuwir-suwir kemudian ditata bersama sohon, kentang, taoge, telur rebus dan disiram dengan kuah panas. Dapat ditaburi dengan seledri dan bawang goreng.

### Soto Sumenep

#### *Definisi :*

Soto sumenep adalah soto khas dari daerah Sumenep yang dibuat dari potongan daging sandung lamur yang telah direbus sampai lunak dan ditambahkan tumisan bumbu halus sampai matang. Kuah berisi daging tersebut kemudian dituangkan ke dalam singkong rebus dan telur yang telah ditata dalam wadah dan ditambahkan bawang goreng dan hasil perasan jeruk nipis. Disajikan bersama sambal yang dibuat dari petis udang dan bumbu lainnya.

### Soto Sukaraja

#### *Definisi :*

Soto sukaraja adalah soto khas dari daerah Sukaraja yang terbuat dari potongan daging sapi yang telah dimasak bersama bumbu, air, gula dan garam hingga lunak kemudian diberi kecap. Disajikan bersama kerupuk mi goreng, kedelai goreng, taoge, sohon dan taburan bawang goreng.

### Soto Bandung

#### *Definisi :*

Soto bandung adalah soto khas dari daerah Bandung terbuat dari daging sapi rebus yang kaldunya dimasak bersama bumbu, sereh dan daun bawang. Daging rebus yang telah dipotong, dimasukkan kembali ke dalam kaldu bersama irisan lobak. Kemudian ditambahkan kedelai goreng dan taburan seledri dan bawang goreng.

### Tahu Campur

#### *Definisi :*

Tahu campur adalah makanan yang dibuat dari tahu dan bahan lain seperti tetelan daging sapi atau sandung lamur, tahu goreng dipotong dadu, sayur (taoge seduh, daun selada), bahan karbohidrat (perkedel singkong dan mi basah), serta bumbu saus yang terbuat dari bahan dasar petis udang, kecap dan cabai rawit rebus.

### Tahu Gunting/Tahu Lontong

#### *Definisi :*

Tahu gunting/ tahu lontong adalah makanan tradisional yang terdiri dari lontong, tahu putih digoreng, dan sayur berupa taoge, serta saus bumbu berbahan dasar petis udang, kecap manis, cabai rawit dan kacang tanah.

### Doclang

#### *Definisi :*

Doclang adalah makanan sarapan khas daerah Bogor, pada umumnya terdiri dari lontong, tahu goreng, kentang goreng diiris tipis-tipis, kerupuk dan ditambahkan dengan saus bumbu sambal goreng dan kecap.

### Taoge Goreng

#### *Definisi :*

Taoge goreng adalah makanan khas Bogor yang biasa dikonsumsi sebagai makanan utama (dapat dimakan dengan sendiri). Makanan ini umumnya

dibungkus dengan daun patat. Taoge goreng umumnya terbuat dari taoge segar, mi basah yang diseduh, tahu goreng, saus yang terbuat dari oncom, cabai merah giling, tomat dan daun bawang. Taoge goreng juga dapat ditambahkan dengan ketupat/lontong.

Mincemeat

Definisi :

*Mincemeat* adalah pengisi *mince pie* (pai) yang terdiri dari potongan buah yang sudah dikeringkan seperti kismis, apel atau pir, rempah; dan dapat juga ditambahkan lemak hewan (babi) (*suet*), minuman beralkohol seperti *brandy* dan *rum*.



## INDEKS PANGAN

Indeks ini bukan merupakan indeks dari seluruh kata yang terdapat pada naskah kategori pangan, tapi merupakan indeks dari seluruh jenis pangan yang terdapat pada kategori pangan. Indeks ini mencakup jenis pangan, pengkategorianannya dan halaman dimana pangan tersebut berada.

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
<b>A</b>		
Abon Daging	08.2.2	157
Abon Ikan	09.2.4.3	179
Acar Bawang Putih	04.2.2.3	74
Acar Cabe	04.2.2.3	74
Acar Jahe	04.2.2.3	74
Acar Jamur	04.2.2.3	73
Acar Lobak	04.2.2.3	74
Acar Timun Mentah	04.2.2.3	74
Adas Bubuk	12.2.1	209
Adas, Adas Pedas, Fennel, Jinten Manis	12.2.1	209
Adonan Biskuit	07.1.4	133
Air Bermineral	14.1.1.2	248
Air Berperisa	14.1.4.2	268
Air Demineral	14.1.1.2	247
Air Mineral	14.1.1.2	247
Air Mineral Alami Dikarbonasi ( <i>Carbonated Natural Mineral Water</i> )	14.1.1.1	246
Air Mineral Alami Terkarbonasi Secara Alami ( <i>Naturally Carbonated Natural Mineral Water</i> )	14.1.1.1	246
Air Mineral Alami yang Didekarbonasi Penuh atau Sebagian	14.1.1.1	246
Air Mineral Alami yang Diperkaya	14.1.1.1	247
Air Minum Beroksigen	14.1.1.2	248
Air Minum Bervitamin	14.1.1.2	248
Air Minum Dalam Kemasan (AMDK)	14.1.1.2	247
Air Minum Heksagonal	14.1.1.2	248
Air Soda	14.1.1.2	248
Ale	14.2.1	276
Allspice	12.2.1	209
Amparan Tatak Pisang	06.7	121
Andaliman	12.2.1	218
Anggur Beras	14.2.4	278
Anggur Beras Ketan	14.2.4	278
Anggur Brem Bali	14.2.4	279
Anggur Buah	14.2.4	278
Anggur Fortifikasi	14.2.3.3	278
Anggur Mengandung Temulawak	14.2.7	283
Anggur Rendah Alkohol	14.2.7	282
Anggur Sayur ( <i>Vegetable Wine</i> )	14.2.4	279
Anggur Sparkling dan Semi Sparkling	14.2.3.2	277

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Anggur Tonikum Kinina	14.2.4	279
Apem	07.1.5	134
Arak	14.2.6	281
Arak Anggur Mengandung Ginseng	14.2.7	283
Arak Masak (Angciu)	12.3	223
Asam Glugur	12.2.1	209
Asam Jawa	12.2.1	209
Asam Kandis	12.2.1	209
Asinan Buah	04.1.2.3	57
Asinan Jahe	12.2.1	209
Asparagus Dalam Kaleng	04.2.2.4	76
<i>Aspic</i> Ikan	09.3.1	183
Ayam Pop Corn Beku	08.2.3	159
<b>B</b>		
<i>Baby Corn</i> Segar	04.2.1.1	67
Bacon (yang dikuring, dikuring kering, dikuring rendam, dikuring injeksi)	08.2.1.1	152
Bacon Sapi (yang dikuring, dikuring kering, dikuring rendam, dikuring injeksi)	08.2.1.1	152
Bagel	07.1.3	132
Bagian Mamalia Non Karkas	08.1.1	143
Bagian Unggas Non Karkas	08.1.1	147
Bahan Pelapis dari Kakao Manis dan Lemak Nabati	05.1.4	90
Bahu Babi Kuring Matang	08.2.2	156
Bahu Sapi Kuring Matang	08.2.2	156
Bakpao / Pao	07.1.5	134
Bakso Daging	08.3.2	163
Bakso Daging Kering	08.3.2	163
Bakso Daging Mentah	08.1.2	151
Bakso Ikan	09.2.4.1	177
Bakso Ikan Kering	09.2.4.1	177
Bandeng Presto	09.2.4.1	177
<i>Baozi</i> atau <i>Bao</i>	07.1.5	134
Bars Buah	04.1.2.8	62
Basil Kering, Ruku-ruku, Kemangi Hutan	12.2.1	209
Basilla	12.2.1	210
Bawang Batak	12.2.1	210
Bawang Daun	12.2.1	210
Bawang Merah ( <i>Shallot</i> )	12.2.1	210
Bawang Putih	12.2.1	210
<i>Bay Leaves</i>	12.2.1	210
Bayam Beku	04.2.2.1	68
Bekasam / Bekasang	09.2.5	182
Bekicot Beku	09.2.1	175
Bekicot Dalam Kaleng	09.4	187
Belut Kering	09.2.5	180
Belut Segar	09.1.1	170
Beras Diperkaya	06.1	102
Beras Giling/Beras Tumbuk (Beras Sosoh)	06.1	101
Beras Ketan Giling	06.1	102



JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Beras Pecah Kulit	06.1	101
Beras Pecah Kulit Pratanak	06.1	102
Beras Pratanak	06.1	102
Berbagai Tipe Produk Pikel Daging Oriental: Daging Pikel Miso ( <i>Miso-Zuke</i> ), Daging Pikel Koji ( <i>Koji-Zuke</i> ), Daging Pikel Kecap ( <i>Shoyu-Zuke</i> )	08.2.1.1	153
Bihun	06.4.3	116
Bihun Instan	06.4.3	117
Biji - Bijian Segar	04.2.1.1	67
Biji Bunga Matahari	04.2.2.2	71
Biji Dill ( <i>Dill Seed</i> ), Adas Manis, Adas Sowa, Adas Cina, Ender	12.2.1	212
Biji Jagung Beku	04.2.2.1	69
Biji Kapulaga	12.2.1	215
Biji Kapulaga ( <i>Cardamom</i> ) Amomum	12.2.1	215
Biji Kopi	14.1.5	273
Biji Saga	04.2.2.2	71
Biji Sawi Bubuk atau Biji Mustard Bubuk	12.2.1	211
Biji Sawi/Biji Mustard	12.2.1	210
Biji Seledri	12.2.1	210
Biji Wijen	04.2.2.2	71
Biji-Bijian dan Kacang Utuh	06.1	101
Bika Ambon	07.2.1	136
Bir	14.2.1	276
Bir Hitam ( <i>Stout</i> )	14.2.1	276
<i>Birch Beer</i>	14.1.4.1	266
Biskuit (Manis) atau Kukis atau <i>Sweet Crackers</i>	07.2.1	135
Biskuit Diet Diabetes	13.3	238
Biskuit	07.1.3	132
Biskuit Lapis	07.2.1	137
Biskuit Marie	07.2.1	135
Biskuit Marie Salut	07.2.1	136
Biskuit Stik Colek	07.2.1	137
Blok Filet Ikan Beku	09.2.1	173
Blok Hancuran ( <i>Minced</i> ) Daging Ikan Beku	09.2.3	176
<i>Boerewors</i>	08.1.2	150
Bolu Kukus	07.1.5	134
Bonbon Cokelat /Permen Isi Cokelat	05.1.4	89
Botok	16.0	299
Boullion	12.5.1	224
<i>Brandy</i>	14.2.6	280
<i>Brandy Buah</i>	14.2.6	280
<i>Brawn and Head Cheese</i>	08.3.2	162
<i>Bread Crumb</i>	07.1.4	133
Brem	06.5	119
Brokoli Beku	04.2.2.1	68
Brongkos	16.0	299
<i>Brussel Sprout</i> Beku	04.2.2.1	68
Buah Asin	04.1.2.3	57
Buah Beku	04.1.2.1	55

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Buah Bergula atau Buah Bersalut Gula	04.1.2.7	59
Buah Berkristal	04.1.2.7	60
Buah Dalam Kemasan	04.1.2.4	57
Buah Kering	04.1.2.2	56
Buah Kering Asin	04.1.2.2	56
Buah Kering Campur	04.1.2.2	56
Buah Olahan	04.1.2	55
Buah Segar Kupas atau Potong	04.1.1.3	55
Buah Utuh Segar	04.1.1.1	55
Buah Utuh Segar Dengan Permukaan Diberi Perlakuan	04.1.1.2	55
Bubuk Asam Jawa/Tamarin	04.1.2.8	62
Bubuk Buttermilk	01.5.2	24
Bubuk Daun Seledri	12.2.1	212
Bubuk Kakao dengan Lemak Sedang ( <i>Medium Fat Cocoa</i> )	05.1.1	86
Bubuk Kakao Rendah Lemak ( <i>Lowfat Cocoa</i> )	05.1.1	86
Bubuk Kari	12.2.2	222
Bubuk Ngohyang	12.2.2	222
Bubuk Whey	01.8.2	31
Bubuk Whey yang Telah Didemineralisasi	01.8.2	31
Bubur ( <i>Pulp</i> ) Horseadish	04.2.2.6	79
Bubur ( <i>Pulp</i> ) Kentang	04.2.2.6	79
Bubur ( <i>Pulp</i> ) Tomat	04.2.2.6	79
Bubur Ayam Instan	16.0	299
Bubur Buah ( <i>Fruit Pulp</i> )	04.1.2.8	60
Bubur Cabe	12.2.1	211
Bubur Jahe	12.2.1	213
Bubur Sereal Instan	06.4.3	118
Bulgur	06.3	110
Bumbu Ekstrak Daging Ayam	12.5.2	225
Bumbu Ekstrak Daging Sapi	12.5.2	225
Bumbu Mi Instan	12.2.2	222
Bumbu Pasta Ekstrak Daging (Misalnya Bumbu Pasta Ekstrak Daging Sapi dan Daging Ayam)	12.5.2	225
Bumbu Rasa Ayam	12.5.2	225
Bumbu Rasa Sapi	12.5.2	225
Bumbu Siap Pakai	12.2.2	222
<i>Bun</i> Kukus	07.1.5	134
Buncis Beku	04.2.2.1	68
Buncis Dalam Kaleng	04.2.2.4	77
Buttermilk ( <i>Plain</i> )	01.1.1.2	13
<i>Butterscoth</i>	05.2.2	94
<b>C</b>		
Cabe Bubuk	12.2.1	211
Cabe Jawa	12.2.1	211
Cabe Kering	04.2.2.2	70
Cabe Merah Segar	12.2.1	211
Cairan Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey	01.8.1	30
Cakalang Beku	09.2.1	172
Cakue	07.2.1	137
Campuran Margarin dan Mentega ( <i>Blends of Butter and</i>	02.2.1.3	45

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
<i>Margarine)</i>		
Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa	01.5.2	24
Campuran Susu dan Krim Bubuk <i>Plain</i>	01.5.2	24
Carabikang	07.2.1	137
<i>Carob Coatings</i>	05.1.5	92
<i>Caviar</i>	09.3.3	184
Cengkeh	12.2.1	211
Cengkeh Bubuk	12.2.1	212
<i>Chesnut</i> Dalam Kaleng	04.2.2.4	78
<i>Chicken Cordon Bleu</i>	08.2.3	159
<i>Chicken Karage</i> Beku	08.2.3	158
<i>Chicken Katsu</i> Beku	08.2.3	158
<i>Chicken Strip</i> Beku	08.2.3	159
<i>Chutney</i> Mangga ( <i>Mango Chutney</i> )	04.1.2.6	59
<i>Cider</i> atau Anggur Apel	14.2.2	277
Cincau Hijau	04.1.2.9	63
Cincau Hitam	04.1.2.9	63
Coating dari Lembaga Gandum Bebas Lemak ( <i>Defatted Wheat Germ Coating</i> )	05.1.5	92
<i>Cocoa Butter Equivalent</i>	05.1.5	92
<i>Cognac</i>	14.2.6	280
Cokelat	05.1.4	88
Cokelat Aerasi	05.1.4	91
Cokelat Berperisa	05.1.4	91
Cokelat Drop atau Chip	05.1.4	89
Cokelat Instan	05.1.1	87
Cokelat Isi ( <i>Filled Chocolate</i> )	05.1.4	90
Cokelat Komposit	05.1.4	92
Cokelat Krim	05.1.4	90
Cokelat Laminasi	05.1.4	91
Cokelat Manis	05.1.4	90
Cokelat Pasta	05.1.3	87
Cokelat Pelapis ( <i>Couverture Chocolate</i> )	05.1.4	91
Cokelat Putih	05.1.4	89
Cokelat Semi Manis atau Cokelat Pahit Manis atau Cokelat Hitam	05.1.4	90
Cokelat Serpih	05.1.4	91
Cokelat Susu	05.1.4	90
Cokelat Susu Serpih	05.1.4	91
Cokelat Tawar ( <i>Unsweetened Chocolate</i> )	05.1.4	90
<i>Cold Pressed Oils</i>	02.1.2	36
Cordials	14.1.4.2	267
<i>Crouton</i>	07.1.4	133
<i>Crush</i>	14.1.4.2	267
Cuka Fermentasi, Vinegar	12.3	222
Cuka Hasil Pengenceran Asam Asetat Glasial	12.3	223
Cumi-Cumi Beku	09.2.1	174
Cumi-Cumi Kering / Juhi	09.2.5	181
<i>Custard</i>	10.4	195
<i>Custard</i> Beku	10.4	195

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
<b>D</b>		
Dada Depan ( <i>Wishbone</i> )	08.1.1	145
Dada Hasil Trimming ( <i>Trimmed Breast</i> )	08.1.1	146
Dada Utuh ( <i>Full Breast</i> )	08.1.1	145
Dadih	01.1.1.2	13
Daging	08.1.1	147
Daging Asap	08.2.1.1	153
Daging Ayam Yang Dikalengkan	08.2.2	156
Daging Ayam Yang Dimarinasi	08.2.1.1	153
Daging Babi Asin Kering	08.2.1.2	153
Daging Beku	08.1.1	148
Daging Buaya dan Hasil Olahannya	09.1.3	171
Daging Cacahan Yang Direbus Dalam Saus Kedelai ( <i>Tsukudani</i> )	08.3.2	162
Daging Cangkuk	08.2.1.3	155
Daging Cincang ( <i>Gehakt</i> )	08.1.2	151
Daging Cincang Kuring Matang	08.2.2	157
Daging Dalam Kaleng (Tanpa Kuah)	08.2.2	157
Daging Dingin	08.1.1	147
Daging Giling	08.1.2	151
Daging Kambing/Domba	08.1.1	148
Daging Kepiting Rebus Beku	09.2.1	174
Daging Kepiting Rebus Beku	09.2.4.2	179
Daging Kerang Abalon Kering	09.2.5	181
Daging Kerang Beku	09.2.1	174
Daging Kornek Mentah	08.2.1.1	152
Daging Kuah Dalam Kemasan	08.2.2	157
Daging Kuring Cacahan Matang	08.3.2	162
Daging <i>Luncheon</i> Matang	08.3.2	163
Daging Murni Giling Tanpa Lemak	08.1.2	151
Daging Olahan Khas Indonesia	08.2.2	156
Daging Olahan Khas Indonesia Berbentuk Potongan	08.2.2	156
Daging Paha Babi Kuring Matang	08.2.1.2	154
Daging Paha Babi Kuring Matang	08.2.2	155
Daging Paha Babi Kuring Mentah	08.2.1.2	154
Daging Penyu dan Hasil Olahannya	09.1.3	171
Daging Rajungan Dalam Kaleng	09.4	186
Daging Rajungan Rebus Dingin	09.2.4.2	178
Daging Sapi Kering ( <i>Dried Beef</i> )	08.2.1.2	154
Daging Sapi yang Difermentasi Dalam Wadah Keramik ( <i>Potted Beef</i> )	08.2.1.3	155
Daging Sapi Yang Dimarinasi	08.2.1.1	153
Daging Sapi/Kerbau	08.1.1	148
Daging Sei	08.2.1.1	153
Daging Tanpa Tulang Yang Dijual Dalam Bentuk Kemasan Besar ( <i>Bulk Pack</i> )	08.1.1	150
Daging Ular dan Hasil Olahannya	09.1.3	171
Dakak-dakak	15.1	288
Dango	06.5	118
Darah Sapi	08.1.1	143

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
<i>Dashi</i>	12.2.2	222
Daun Ketumbar	12.2.1	217
Daun Salam	12.2.1	212
Daun Seledri	12.2.1	212
Degermed Maize (Corn) Grits	06.3	112
<i>Degermed Maize (Corn) Meal</i>	06.3	111
Dekstrin	06.2.2	110
Dekstrosa Anhidrat	11.1.1	199
Dekstrosa Monohidrat	11.1.1	199
Dendeng Daging	08.2.1.2	154
<i>Dill Weed</i>	12.2.1	212
Doclang	16.0	304
Dodol / Jenang / Gelamai	06.7	119
Dodol atau Lempok Buah	04.1.2.12	65
<i>Doenjang</i>	12.9.1	230
Donat	07.2.2	137
<i>Douchi</i>	06.8.6	125
<i>Doujiang</i>	12.9.1	230
<i>Dripping</i> atau <i>Edible Tallow</i>	02.1.3	43
<i>Drumstick</i> Beku	08.2.3	158
Dsaudan	10.3	194
<i>Dulce de leche</i>	01.7	30
<b>E</b>		
<i>Egg Roll</i>	07.2.1	137
Eko Tukir	06.7	123
Ekor ( <i>Brutu</i> )	08.1.1	145
Ekstrak Aloe	04.2.2.6	79
Empek-Empek	09.2.4.1	178
Empek-Empek Palembang	09.2.4.1	178
Emping Beras	06.1	102
Emping Jagung ( <i>Corn Flake</i> )	06.3	110
Emping Jengkol	04.2.2.2	72
Emping Melinjo	04.2.2.2	72
Emping Melinjo Goreng	15.1	291
Enting-Enting Kacang Gepuk	05.2.3	96
Es Buah ( <i>Fruit Ice</i> )	03.0	51
Es Jepit atau Es Serut atau Es <i>Gusruk/Gosrok</i>	03.0	51
Es Krim	01.7	30
Es Kue	03.0	52
Es Lilin	03.0	52
Es Lilin Goyang	03.0	52
Es Loli	03.0	52
Es Mambo	03.0	51
Es Pelangi	03.0	52
Es Puter	03.0	51
Es Stik ( <i>Ice Stick</i> )	03.0.	52
Es Susu	01.7	30
Es Tebak	03.0	52
<b>F</b>		
Fenugreek Bubuk, Kelabat Bubuk, Kelabet Bubuk, Klabat	12.2.1	212

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Bubuk		
Fenugreek, Kelabat, Kelabet, Klabat	12.2.1	212
Filet Dada ( <i>Breast Fillet</i> )	08.1.1	150
Filet Ikan	09.2.1	171
Filet Ikan Beku	09.2.1	172
Filet Ikan Ekor Kuning Beku	09.2.1	173
Filet Kakap Beku	09.2.1	173
Filet Nila Merah Beku	09.2.1	173
<i>Fish Kasu-zuke</i>	09.3.2	183
<i>Fish Koji-zuke</i>	09.3.2	183
<i>Fish Miso-zuke</i>	09.3.2	183
<i>Fish Shoyu-zuke</i>	09.3.2	183
<i>Fish Su-zuke</i>	09.3.2	184
<i>Fish Tsukudani</i>	09.3.1	183
<i>Foie Gras and Pates</i>	08.3.2	162
Formula Bayi	13.1.1	235
Formula Kedelai untuk Bayi ( <i>Soy Protein Formulas</i> )	13.3	239
Formula Khusus	13.3	239
Formula Lanjutan	13.1.2	236
Formula Makanan Pelengkap ( <i>Formulated Supplementary Foods</i> )	13.5	241
Formula Makanan Pengganti ( <i>Formulated Meal Replacements</i> )	13.5	241
Formula Standar Berbasis Susu Sapi ( <i>Standard Milk-Based Formulas</i> )	13.1.1	235
Formula untuk Bayi Berat Badan Lahir Rendah	13.3	240
Formula untuk Bayi Prematur	13.3	240
<i>French Dressing</i>	12.6.1	226
<i>Fried Chicken</i> Beku	08.2.3	158
<i>Frosting</i>	05.4	97
Fruktosa	11.1.1	199
<i>Fudge</i>	05.2.2	94
Fuli Bubuk	12.2.1	213
Fuli Kering	12.2.1	212
<i>Furikake</i>	12.2.2	222
<b>G</b>		
Gabah	06.1	101
Gado-gado	16.0	297
Gadon Daging	16.0	299
Gandik ( <i>Silverside</i> )	08.1.1	149
Gandum Hancur ( <i>Crushed wheat</i> )	06.1	103
Gandum Patah ( <i>Cracked Wheat</i> )	06.1	103
Gaplek	06.1	104
Garam	12.1.1	207
Garam Beriodium	12.1.1	207
Garam Diet	12.1.1	208
Garam Meja	12.1.1	207
Garam Rendah Natrium	12.1.1	208
Garam Rendah Natrium	13.3	239
Garang Asem	16.0	299

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Gari	06.3	112
<i>Genever</i>	14.2.6	282
Geplak	04.1.2.12	66
Getas	15.3	294
Getuk Singkong	04.2.2.8	81
Ghee	02.1.1	35
<i>Gin</i>	14.2.6	281
<i>Ginger Ale</i>	14.1.4.1	265
Glukosa	11.1.3	200
<i>Golden Caviar</i>	09.3.3	184
Gudeg (Yogya)	16.0	297
Gula Aren	11.2	201
Gula Invert	11.3	202
Gula Kapas ( <i>Cotton Candy</i> )/Arumanis)	05.2.2	95
Gula Kelapa	11.2	201
Gula Kristal Mentah	11.1.3	200
Gula Kristal Putih atau Gula Pasir	11.1.5	201
Gula Kristal Rafinasi	11.1.3	200
Gula Merah Lunak	11.1.3	200
Gula Merah Tebu/Saka	11.2	201
Gula Palma	11.2	201
Gula Pasir Mentah	11.1.3	200
Gula Putih Lunak	11.1.3	200
Gula Semut	11.2	201
Gulali	05.2.3	96
Gurita ( <i>Octopus sp.</i> ) Utuh Beku	09.2.1	175
<b>H</b>		
<i>Half and Half</i>	01.4.1	21
Halidan	10.3	194
Ham Sapi (Daging Paha Sapi Kuring) Matang	08.2.2	156
Ham Tipe Prosciutto ( <i>Italian Style Ham</i> )	08.2.1.2	154
Has Dalam ( <i>Tenderloin</i> )	08.1.1	149
Has Luar ( <i>Sirloin</i> )	08.1.1	149
Herba dan Rempah	12.2.1	208
Herba, Rempah, Bumbu dan Kondimen	12.2	208
<i>Huajuan</i>	07.1.5	134
<i>Hydrolised Vegetable Protein</i> (HVP)	12.10	232
<b>I</b>		
<i>Iced Tea</i>	14.1.4.2	270
<i>Iced Tea</i> Instan	14.1.4.2	270
<i>Icing</i>	05.4	97
Ikan Asap	09.2.5	180
Ikan Asin Kering	09.2.5	180
Ikan Bawal Segar	09.1.1	169
Ikan Beku	09.2.1	171
Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus	09.2.4.1	177
Ikan Kakap Segar	09.1.1	170
Ikan Kalengan	09.4	185
Ikan Kayu	09.2.5	180
Ikan Kerapu Segar	09.1.1	170

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Ikan Layang Beku	09.2.1	172
Ikan Layur Beku	09.2.1	172
Ikan Pindang	09.2.4.1	177
Ikan Pindang Air Garam	09.2.4.1	177
Ikan Pindang Garam	09.2.4.1	177
Ikan Salmon Segar Untuk Sashimi	09.1.1	169
Ikan Teri Asin Kering	09.2.5	180
Ikan Teri Nasi Setengah Kering	09.2.5	180
Ikan Tuna Beku	09.2.1	171
Ikan Tuna Dalam Kaleng	09.4	185
Ikan Tuna Segar Untuk Sashimi	09.1.1	169
<i>Ikura</i>	09.3.3	184
<b>J</b>		
Jadah Manten	06.7	122
Jagung Berondong	15.1	290
Jagung Bertongkol Beku	04.2.2.1	69
Jagung Manis Dalam Kemasan	04.2.2.4	75
Jagung Marning	15.1	290
Jagung Pipil	06.1	103
Jahe Bubuk	12.2.1	213
Jahe Kering	12.2.1	213
Jahe Kristalisasi	04.2.2.6	79
Jahe Segar	12.2.1	213
Jamur Asin	04.2.2.3	73
Jamur Beku	04.2.2.1	69
Jamur Dalam Kaleng	04.2.2.4	75
Jamur Dalam Minyak Zaitun atau Jamur Dalam Minyak Nabati Lain	04.2.2.3	73
Jamur Fermentasi	04.2.2.7	80
Jamur Kering	04.2.2.2	70
Jamur Segar	04.2.1.1	67
Jantung <i>Artichoke</i> yang Diasinkan	04.2.2.3	74
Jeli Agar	04.1.2.9	63
Jeli Buah	04.1.2.5	59
Jelly Agar dan Gelatin	05.2.2	95
Jelly Pati ( <i>Starch Jelly</i> )	05.2.2	95
Jem Buah atau Selai Buah	04.1.2.5	58
Jenis Potongan Bagian Daging	08.1.1	148
Jerky	08.2.1.2	153
Jeroan	08.1.1	143
Jeroan Unggas ( <i>Poultry GIBLETS</i> )	08.1.1	147
Jewawut ( <i>Pearl Millet</i> )	06.1	103
Jintan Bubuk	12.2.1	214
Jintan Hitam	12.2.1	214
Jintan Hitam Bubuk	12.2.1	214
Jintan Manis	12.2.1	214
Jintan Putih Bubuk	12.2.1	214
Jintan Putih, Cumin	12.2.1	214
Jintan/Caraway	12.2.1	213
Jipang Jagung	15.1	290



JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Jipang Kacang Tanah	15.2	292
Jipang Ketan	15.1	290
Jongkong Kelapa Muda	06.7	120
Juadah Kering/Mayang Papan	06.7	121
<i>Junior Food</i> Mi	13.2	237
<i>Junket</i>	01.7	30
<b>K</b>		
Kacang ( <i>Nuts</i> ) Segar dan Polong Kacang Segar	04.2.1.1	66
Kacang Atom/Sukro	15.2	292
Kacang Bali	15.2	292
Kacang Bawang Goreng/ Kacang Tojin	15.2	291
Kacang Bogor	15.2	293
Kacang Garing	15.2	291
Kacang Goyang	15.2	292
Kacang Kapri	15.2	293
Kacang Kapri ( <i>Green Peas</i> ) Dalam Kaleng	04.2.2.4	77
Kacang Kapri Beku	04.2.2.1	68
Kacang Kering dan Polong Kacang Kering	04.2.2.2	71
Kacang Koro	15.2	293
Kacang Mede	15.2	292
Kacang Panggang	15.2	292
Kacang Telur	15.2	292
Kakao Bubuk	05.1.1	85
Kakao Bubuk ( <i>Cocoa Dust</i> )	05.1.1	86
Kakao Bubuk Sangat Halus ( <i>Cocoa Fineness</i> )	05.1.1	86
Kakao Bubuk Untuk Sarapan ( <i>Breakfast Cocoa</i> )	05.1.1	86
Kaki atau Cakar	08.1.1	147
Kaki Babi yang Dipikel (Difermentasi)	08.2.1.3	155
Kaldu dan Konsome	12.5.1	223
Kaldu dan Konsome Produk Perikanan (Seperti Kaldu Udang, Kaldu Ikan, dll)	12.5.1	224
Kamaboko	09.2.4.1	177
<i>Kampyo</i>	04.2.2.2	73
Kapucino	14.1.5	275
Kapulaga	12.2.1	215
Kapulaga (Cardamom) Amomum	12.2.1	215
Kapulaga (Cardamom) Amomum Bubuk	12.2.1	216
Kapulaga Bubuk	12.2.1	215
Kapulaga Lokal	12.2.1	215
Karedok	16.0	299
Karkas Ayam Pedaging	08.1.1	144
Karkas Babi	08.1.1	143
Karkas Hewan Mamalia	08.1.1	141
Karkas Kambing/ Karkas Domba	08.1.1	143
Karkas Kerbau	08.1.1	142
Karkas Sapi	08.1.1	142
Karkas Unggas Yang Telah Dibersihkan/Karkas Utuh ( <i>Dressed Poultry Carcass/Whole Poultry</i> )	08.1.1	144
Katrisolo	06.7	123
<i>Kaviar Lumpfish</i>	09.3.3	185

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Kayu Manis	12.2.1	216
Kayu Manis Bubuk	12.2.1	216
Kecap Asin ( <i>Salty Soy Sauce</i> )	12.9.2.3	231
Kecap Ikan	12.6.4	229
Kecap Inggris/ <i>Saus Worchester</i>	12.6.2	229
Kecap Kedelai Asin Non Fermentasi/Hidrolisat	12.9.2.2	230
Kecap Kelapa	12.6.2	229
Kecap Manis ( <i>Sweet Soy Sauce</i> )	12.9.2.3	231
Kecap yang dikeringkan / Bubuk Kecap ( <i>Fermented Soy Sauce Powder</i> )	12.9.2.3	231
Kecimpring	15.1	289
Kecombrang / Sambung / Kencong	12.2.1	219
Kefir	01.2.1	16
Keik ( <i>Cake</i> )	07.2.1	135
Keik ( <i>Cake</i> ), Kukis ( <i>Cookies</i> ) dan Pai ( <i>Pie</i> )	07.2.1	135
Keik Kakao ( <i>Cocoa Press Cake</i> )	05.1.1	86
Keik Keju ( <i>Cheese Cake</i> )	07.2.1	135
Keik Mentega ( <i>Butter Cake</i> )	07.2.1	135
Keik Pound ( <i>Pound Cake</i> Atau <i>Quatre Quarts</i> )	07.2.1	135
Keju	01.6	24
Keju Amerika ( <i>American Cheese</i> )	01.6.4.1	29
Keju Analog	01.6	25
Keju Analog	01.6.5	29
Keju Bata ( <i>Brick Cheese</i> )	01.6.2.1	27
Keju <i>Bath</i>	01.6.2	26
Keju Biru ( <i>Blue Cheese</i> )	01.6.2.1	27
Keju <i>Bocconcini</i>	01.6.1	25
Keju <i>Bondard</i>	01.6.2	26
Keju <i>Bougon</i>	01.6.2	26
Keju <i>Bouquet des moines</i>	01.6.2	26
Keju <i>Boursault</i>	01.6.2	26
Keju Brie	01.6.2.1	27
Keju <i>Camembert</i>	01.6.2	26
Keju <i>Cheddar</i>	01.6.2	26
Keju Cheddar Olahan	01.6.4	29
Keju <i>Cheddar</i> Rendah Sodium	01.6.2	26
Keju <i>Chevre Log</i> atau Keju <i>Buchette</i>	01.6.2	26
Keju <i>Club Luncheon</i>	01.6.4.1	29
Keju <i>Coach Farm</i>	01.6.2	26
Keju <i>Colby</i>	01.6.2	27
Keju <i>Cold Pack</i>	01.6.4.1	29
Keju Cottage ( <i>Cottage Cheese</i> )	01.6.1	25
Keju <i>Edam</i>	01.6.2	26
Keju Fontinella	01.6	25
Keju Gouda	01.6.2.1	27
Keju <i>Gubbeen</i>	01.6.2	27
Keju Haloumy	01.6	25
Keju Havarti	01.6.2.1	27
Keju Krim ( <i>Cream Cheese</i> )	01.6.1	25
Keju <i>Mozzarella</i>	01.6.1	25

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Keju <i>Neufchatel</i> dan Sayuran Untuk Olesan	01.6.4.2	29
Keju Olahan	01.6.4	28
Keju <i>Olivet Cendre</i>	01.6.2	26
Keju <i>Palet de Babligny</i>	01.6.2	27
Keju Parmesan	01.6.2.1	28
Keju <i>Pepper Jack</i> (Keju <i>Monterey Jack</i> dan Potongan Lada)	01.6.4.2	29
Keju Peram	01.6.2	25
Keju Protein Whey	01.6.6	29
Keju Swiss	01.6.2.1	28
Keju Whey	01.6.3	28
Kekicak/Gegicak	06.7	123
Kelapa ( <i>Round/Full Round</i> )	08.1.1	149
Kelapa Parut Kering	04.1.2.2	57
<i>Kelp / Kombu</i>	04.2.2.2	72
Kembang Gula / Permen Susu	01.7	30
Kembang Gula Cokelat Diet Diabetes / Permen Cokelat Diet Diabetes	13.3	239
Kembang Gula Isi Susu / Permen Isi Susu	05.2.1	94
Kembang Gula Karamel / Permen Karamel	05.2.2	94
Kembang Gula Karet/ Permen Karet	05.3	96
Kembang Gula Keras/ Permen Keras / <i>Hard Candy / Boiled Sweet</i>	05.2.1	93
Kembang Gula Lunak / Permen Lunak	05.2.2	94
Kembang Tahu	06.8.2	124
Kemiri	12.2.1	216
Kemiri Bubuk	12.2.1	216
Kemiri Dengan Tempurung	12.2.1	216
Kemplang	15.3	293
Kencur	12.2.1	216
Kencur Bubuk	12.2.1	217
Kentang Goreng Beku ( <i>Frozen French Fries</i> )	04.2.1.1	69
Kentang Kering Serpih (Flakes)	04.2.2.2	72
Kepala	08.1.1	147
Kepiting Hidup	09.1.2	170
Kerang Dalam Kaleng	09.4	186
Keripik Apel	04.1.2.12	64
Keripik Bayam	04.2.2.8	81
Keripik Buah Simulasi	04.1.2.12	65
Keripik Gadung	15.1	287
Keripik Jamur Kancing	04.2.2.8	81
Keripik Kentang	15.1	287
Keripik Nangka	04.1.2.12	64
Keripik Nenas	04.1.2.12	64
Keripik Oncom	15.1	288
Keripik Paru	08.2.2	157
Keripik Pisang	04.1.2.12	65
Keripik Salak	04.1.2.12	65
Keripik Sanjai	15.1	288
Keripik Singkong	15.1	288
Keripik Sukun	04.1.2.12	65

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Keripik Tahu / Keripik Produk Tahu / Keripik Kembang Tahu	15.1	288
Keripik Talas	15.1	289
Keripik Tempe Goreng	15.1	288
Keripik Ubi Jalar	15.1	288
Kerupuk Beras	15.1	290
Kerupuk Berbasis Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan	08.2.2	158
Kerupuk Ceker Ayam	08.2.2	158
Kerupuk Cumi	15.3	293
Kerupuk Ikan	09.2.5	180
Kerupuk Ikan	15.3	293
Kerupuk Intip	15.1	290
Kerupuk Jengkol	04.2.2.8	82
Kerupuk Karak	15.1	290
Kerupuk Kulit Ayam	08.2.2	158
Kerupuk Kulit Ikan	09.2.4.3	179
Kerupuk Kulit/ Rambak	08.2.2	157
Kerupuk Puli	15.1	290
Kerupuk Tulang Leher Ayam	08.2.2	158
Kerupuk Udang	09.2.5	181
Kerupuk Udang	15.3	293
Kerupuk Usus Ayam	08.2.2	158
Ketumbar	12.2.1	217
Ketumbar Bubuk	12.2.1	217
Khoa	01.3.1	20
<i>Kimchi</i>	04.2.2.7	81
<i>Kinako</i>	06.2.1	108
Kipang Kacang Mete	15.2	292
Kluwek	12.2.1	217
Koktail Anggur ( <i>Wine Cocktail</i> )	14.2.7	283
Koktil Buah Dalam Kemasan (Pasteurisasi/Sterilisasi)	04.1.2.4	58
Kolang Kaling Dalam Kemasan	04.1.2.4	58
<i>Konjac Flour</i>	06.2.1	109
Konsentrat Asam Jawa/Tamarin	04.1.2.8	62
Konsentrat Lemonade Beku	14.1.4.3	271
Konsentrat Minuman Sari Buah	14.1.2.3	259
Konsentrat Sari Buah Anggur	14.1.2.3	256
Konsentrat Sari Buah Anggur Manis	14.1.2.3	257
Konsentrat Sari Buah Apel	14.1.2.3	256
Konsentrat Sari Buah <i>Blackcurrant</i>	14.1.2.3	257
Konsentrat Sari Buah Jeruk Orange, Valencia	14.1.2.3	255
Konsentrat Sari Buah Jeruk Siam, Tangerine	14.1.2.3	256
Konsentrat Sari Buah Nanas	14.1.2.3	258
Konsentrat Sari Buah Nanas dengan Pengawet untuk Keperluan Industri Pangan	14.1.2.3	258
Konsentrat Tomat	14.1.2.4	259
Kopi Bubuk	14.1.5	273
Kopi Cair Konsentrat	14.1.5	274
Kopi Campur	14.1.5	274
Kopi Instan	14.1.5	274

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Kopra	04.1.2.2	57
Kornet Daging Sapi ( <i>Corned Beef</i> ) dalam Kemasan	08.3.2	162
Krekers	07.1.2	131
Krekers Beras ( <i>Senbei</i> )	15.1	287
Krekers Gurih ( <i>Savoury Cracker</i> ), <i>Snack Crekers</i>	07.1.2	132
Krekers Krim	07.1.2	131
Krekers Sandwich	07.1.2	131
Krekers Soda	07.1.2	132
Krim	01.4	20
Krim " <i>Whipping</i> " ( <i>Whipping Cream</i> ) Rendah Lemak	01.4.2	21
Krim Asam	01.4.3	21
Krim Bubuk	01.5.1	23
Krim Kelapa	04.1.2.8	61
Krim Kental Manis	01.3.1	19
Krim Nabati	01.4.4	22
Krim Pasteurisasi ( <i>Plain</i> )	01.4.1	21
Krim Rendah Lemak	01.4.2	21
Krim yang Diasamkan	01.4.3	22
Krimer Kental Manis	01.3.1	20
Krimer Minuman (Bukan Susu)	01.3.2	20
Krokant / Nugat ( <i>Praline</i> )/ <i>Brittles</i>	05.2.2	95
Kuaci	04.2.2.2	72
Kucah/ <i>Chives</i>	12.2.1	211
Kue Ape	07.2.1	137
Kue Berbahan Dasar Beras Lainnya	06.7	123
Kue Cucur	07.2.1	137
Kue Ikan Kukus ( <i>Steamed Fish Cake</i> )	09.2.4.1	178
Kue Ku	06.7	122
Kue Lapis Beras	06.7	120
Kue Mangkok	06.7	120
Kue <i>Mochi</i>	06.7	120
Kue Putu	06.7	120
Kue Tambang	07.2.2	138
Kue <i>Teuck</i>	06.7	120
Kuetiaw Instan	06.4.3	117
Kuetiaw Kering	06.4.2	113
Kukis	07.2.1	136
Kukis Gula	07.2.1	136
Kukis <i>Oatmeal</i>	07.2.1	136
Kulit Buah Bergula	04.1.2.7	60
Kulit Keju Peram	01.6.2.2	28
Kulit Pangsit	06.4.1	113
Kulit Sapi Kuring	08.3.1.2	161
Kumys	01.2.1	16
Kuning Telur Beku	10.2.2	193
Kuning Telur Cair	10.2.1	192
Kunyit	12.2.1	217
Kunyit Bubuk	12.2.1	217
<b>L</b>		
Lada Bubuk Campuran	12.2.1	218

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Lada Hitam	12.2.1	218
Lada Hitam Bubuk	12.2.1	218
Lada Putih	12.2.1	218
Lada Putih Bubuk	12.2.1	218
Laktosa	11.1.4	200
Lalampa	06.7	123
Lamang	06.7	123
Lampu-lampu	06.7	121
Lamusir ( <i>Rib Eye</i> )	08.1.1	148
Lanting / Karak Kaliang	15.1	288
Lapek Bugis	06.7	123
Lapisan Tipis Cairan Kedelai	06.8.2	124
<i>Lassi</i>	01.1.2	14
Legondo	06.7	122
Leher	08.1.1	147
Lemah	08.2.1.3	155
Lemak Babi atau <i>Lard</i>	02.1.3	42
Lemak dan Minyak Nabati	02.1.2	35
Lemak dan Minyak Nabati	02.1.2	35
Lemak Hewani	02.1.3	42
Lemak Kakao ( <i>Cocoa Butter</i> )	05.1.4	88
Lemak Kakao untuk <i>Confectionery</i>	05.1.4	89
Lemak Oles ( <i>Fat Spread</i> )	02.2.2	46
Lemak Reroti ( <i>Shortening</i> )	02.1.2	37
Lemak Sapi ( <i>Edible Beef Fat</i> )	02.1.3	43
Lemak Sapi Utama atau ( <i>Prime Beef Fat</i> ( <i>Premier Jus</i> atau <i>Oleo Stock</i> ))	02.1.3	43
Lemak Susu Anhidrat (AMF), Minyak Mentega Anhidrat dan Minyak Mentega	02.1.1	35
Lemonade dan ' <i>Fruit-Ades</i> ' Lainnya	14.1.4.2	268
Lemper Ayam	06.7	121
Lengkuas / Laos	12.2.1	218
Lengkuas / Laos Bubuk	12.2.1	219
Lepet Ketan	06.7	122
<i>Licorice</i>	05.2.2	94
Lidah Asap	08.2.1.1	153
Lidah Buaya Dalam Kemasan	04.2.2.4	77
Limun	14.1.4.1	266
Limun Diet Diabetes	13.3	238
<i>Liqueur</i>	14.2.6	282
Lobster Beku	09.2.1	174
Lobster Rebus Beku	09.2.1	174
Lobster Rebus Beku	09.2.4.2	179
Lobster Untuk Konsumsi	09.1.2	170
Lontong Balap	16.0	300
Lotek	16.0	297
<b>M</b>		
Madu	11.5	203
<i>Maida</i>	06.2.1	109
Makanan Bebas Gula	13.4	241

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Makanan Diet Bebas Gluten ( <i>Gluten Free Foods</i> )	13.3	238
Makanan Diet Kurang Laktosa	13.3	238
Makanan Diet Rendah Laktosa	13.3	238
Makanan Diet Rendah Natrium	13.3	239
Makanan Diet Sangat Rendah Natrium	13.3	239
Makanan Formula Sebagai Makanan Diet Kontrol Berat Badan	13.4	240
Makanan Hipoalergenik	13.3	238
Makanan Kurang Gula	13.4	241
Makanan Kurang Kalori	13.4	240
Makanan Pendamping ASI (MP ASI)	13.2	236
Makanan Pendamping ASI (MP ASI) Biskuit	13.2	237
Makanan Pendamping ASI (MP ASI) Bubuk Instan	13.2	236
Makanan Pendamping ASI (MP ASI) Siap Masak	13.2	237
Makanan Pendamping ASI (MP ASI) Siap Santap	13.2	237
Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Rendah Laktosa Bebas Gluten	13.2	237
Makanan Rendah Kalori	13.4	240
Makanan Rendah Lemak	13.4	241
Makanan Ringan Ekstrudat	15.1	291
Makanan Ringan Simulasi	15.1	289
Makanan Tanpa Kalori	13.4	240
Makaroni	06.4.2	113
Makaroni	06.4.3	117
Makaroni Instan	06.4.3	117
<i>Malaysian Custard Powder</i>	06.5	118
Malkist	07.1.2	131
<i>Malt Liqueur</i>	14.2.1	276
Manisan Buah	04.1.2.9	62
Manisan Rumput Laut Dalam Kemasan	04.2.2.4	77
<i>Manjyu</i>	07.1.5	134
Mantao	07.1.5	133
Margarin	02.2.1.2	45
Marjoram	12.2.1	219
Marmalad Sitrus	04.1.2.5	59
<i>Marshmallow</i>	05.2.2	95
Martabak Telur	10.4	195
<i>Marzipan, Almond Paste</i>	05.2.3	96
Masin	09.2.5	182
Massa Kakao dan Cairan Kental ( <i>Liquor</i> ) Cokelat	05.1.1	86
Mayonais/ <i>Mayonnaise</i>	12.6.1	225
MDM ( <i>Mechanically Deboned Meat</i> )	08.1.2	151
Mead, Anggur Madu	14.2.5	279
<i>Meal</i>	06.3	110
<i>Meal</i> Lembaga Gandum ( <i>Wheat Germ Meal</i> )	06.3	110
<i>Meat Wine</i>	14.2.7	283
Melorin atau <i>Non-Dairy Ice Cream</i>	02.4	47
Mentega	02.2.1.1	44
Mentega Rekombinasi	02.2.1.1	45
Meses/Cokelat Butir/Cokelat <i>Vermicelli</i> / <i>Streusel</i>	05.1.4	91

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Mete Gelondong	04.2.2.2	72
Mi Basah Matang	06.4.3	118
Mi Basah Mentah	06.4.1	113
Mi Diet Diabetes	13.3	239
Mi Instan	06.4.3	118
Mi Instan Lainnya	06.4.3	118
Mi Kering Gandum	06.4.3	117
Mi Kering Lainnya	06.4.3	117
Minarin ( <i>Minarine</i> ), Margarin Krim, Margarin Oles ( <i>Fat Spread</i> ), <i>Margarine Compound</i> , <i>Bread Compound</i> dan <i>Bakery Compound</i>	02.2.2	46
<i>Mincemeat</i>	16.0	305
Mint	12.2.1	219
Minuman Asam Jawa	14.1.4.2	270
Minuman Berkafein Formulasi ( <i>Formulated Caffeinated Beverages</i> )	14.1.4.1	265
Minuman Berperisa	14.1.4.1	265
Minuman Botanikal	14.1.5	274
Minuman Citrus	14.1.4.1	266
Minuman <i>Citrus Communes</i>	14.1.2.1	250
Minuman Cokelat ( <i>Drinking Chocolate</i> )	05.1.1	87
Minuman Dasar Elektrolit ( <i>Electrolyte Drinks Base</i> )	14.1.4.2	270
Minuman Dasar Elektrolit ( <i>Electrolyte Drinks Base</i> ) Berkarbonat	14.1.4.1	264
Minuman Elektrolit Berkarbonat	14.1.4.1	264
Minuman Elektrolit Tidak Berkarbonat	14.1.4.2	269
Minuman Hipertonik Berkarbonat	14.1.4.1	264
Minuman Hipertonik Tidak Berkarbonat	14.1.4.2	270
Minuman Hipotonik Berkarbonat	14.1.4.1	264
Minuman Hipotonik Tidak Berkarbonat	14.1.4.2	269
Minuman Ibu Hamil dan atau Ibu Menyusui	13.5	241
Minuman Isotonik Berkarbonat	14.1.4.1	264
Minuman Isotonik Tidak Berkarbonat	14.1.4.2	269
Minuman Kakao ( <i>Drinking Cocoa</i> )	05.1.1	87
Minuman Kedelai	06.8.1	124
Minuman Kola	14.1.4.1	266
Minuman Kopi Dalam Kemasan	14.1.5	274
Minuman Mengandung Jeli	14.1.4.2	270
Minuman Mengandung Susu	01.1.2	14
Minuman Nira	14.1.4.2	270
Minuman Rasa Buah	14.1.4.2	267
Minuman Rasa Susu	14.1.4	263
Minuman Ringan	14.1.4	263
Minuman Ringan Beralkohol	14.2.7	282
Minuman Sari Buah	14.1.4.2	267
Minuman Sari Kacang Hijau	14.1.5	275
Minuman Spirit	14.2.6	280
Minuman Susu Berperisa	01.1.2	14
Minuman Susu Fermentasi Berperisa	01.1.2	14
Minuman Teh Dalam Kemasan	14.1.5	273
Minuman Yogurt Berperisa	01.1.2	14



JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Minyak Biji Bunga Matahari	02.1.2	41
Minyak Biji Kapas ( <i>Refined Bleached Deodorized Cottonseed Oil</i> )	02.1.2	41
Minyak Dedak atau Minyak Bekatul atau Minyak Katul ( <i>Refined Bleached Deodorized Rice Brand Oil</i> )	02.1.2	41
Minyak Goreng ( <i>Frying Oil</i> atau <i>Frying Fat</i> )	02.1.2	36
Minyak Hati Ikan Cucut Botol	02.1.3	44
Minyak Ikan	02.1.3	44
Minyak Inti Kelapa Sawit ( <i>Refined Bleached Deodorized Palm Kernel Oil</i> / RBDPKO)	02.1.2	37
Minyak Inti Kelapa Sawit Mentah (CPKO)	02.1.2	37
Minyak Jagung ( <i>Refined Bleached Deodorized Corn Oil</i> )	02.1.2	40
Minyak Kacang Tanah ( <i>Refined Bleached Deodorized Peanut Oil/ Refined Bleached Deodorized Groundnut Oil</i> )	02.1.2	40
Minyak Kanola ( <i>Refined Bleached Deodorized Rapeseed Oil</i> )	02.1.2	42
Minyak Kedelai ( <i>Refined Bleached Deodorized Soyabean Oil</i> )	02.1.2	40
Minyak Kelapa ( <i>Refined Bleached Deodorized Coconut Oil</i> )	02.1.2	39
Minyak Kelapa Mentah atau <i>Unrefined Coconut Oil/Virgin Coconut Oil/ Crude Coconut Oil</i>	02.1.2	39
Minyak Kelapa Sawit ( <i>Refined Bleached Deodorized Palm Oil</i> RBDPO)	02.1.2	38
Minyak Kelapa Sawit Mentah ( <i>Crude Palm Oil</i> / CPO) atau <i>Pretreated Palm Oil</i>	02.1.2	38
Minyak Kemiri ( <i>Refined Bleached Deodorized Candlenut / Lumbang Oil</i> )	02.1.2	40
Minyak Masak atau Minyak Sayur ( <i>Cooking Oil</i> )	02.1.2	36
Minyak Olein Kelapa Sawit ( <i>Refined Bleached Deodorized 02.1.2Palm Olein</i> )	02.1.2	39
Minyak Olein Kelapa Sawit Mentah ( <i>Crude Palm Olein</i> )	02.1.2	38
Minyak Safflower	02.1.2	41
Minyak Salad	02.1.2	37
Minyak Stearin Kelapa Sawit ( <i>Refined Bleached Deodorized Palm Stearin</i> )	02.1.2	39
Minyak Stearin Kelapa Sawit Mentah ( <i>Crude Palm Stearin</i> )	02.1.2	38
Minyak Wijen ( <i>Sesame Oil</i> )	02.1.2	40
Minyak Zaitun ( <i>Refined Bleached Deodorized Olive Oil</i> )	02.1.2	41
Miso	12.9.1	230
Mitsumame	04.1.2.9	63
Mousse Cokelat	01.7	30
Muffin Amerika ( <i>American Muffin</i> )	07.2.2	137
Muffin Inggris ( <i>English Muffin</i> )	07.1.3	133
Musipan	06.5	118
Mustardseed Oil ( <i>Refined Bleached Deodorized Mustardseed Oil</i> )	02.1.2	42
<b>N</b>		
Nagamishi	06.5	119
Nagasari	06.7	120
Naget Ayam	08.3.3	165
Naget Daging	08.3.3	165

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Naget Ikan	09.2.2	176
Naget Udang	09.2.2	176
<i>Namagashi</i>	04.2.2.6	79
Nasi Goreng	16.0	298
Nasi Goreng Instan	16.0	298
Nasi Instan	06.4.3	118
Nasi Jagung	06.3	111
Nasi Kuning (Nasi Punar)	16.0	298
Nasi Kuning Instan	16.0	298
Nasi Kunyit atau Nasi Kunik	16.0	298
Nasi Kunyit Instan	16.0	298
Nasi Liwet	16.0	299
Nasi Liwet Instan	16.0	299
Nasi Megono	16.0	298
Nasi Uduk	16.0	299
Nasi Uduk Instan	16.0	299
Nata De Coco Dalam Kemasan	04.1.2.9	62
Nata De Coco Dalam Minuman	14.1.4.2	270
Nata De Coco Utuh Tidak Siap Konsumsi	04.1.2.8	61
Nato	06.8.6	125
Nektar Aprikot, Nektar Peach atau Nektar Pear/Pir	14.1.3.1	261
Nektar <i>Blackcurrent</i>	14.1.3.1	261
Nektar Buah	14.1.3	259
Nektar Buah Campuran	14.1.3.1	261
Nektar Buah Citrus	14.1.3.1	262
Nektar Buah Kecil	14.1.3.1	260
Nektar Jambu Biji	14.1.3.1	262
Nektar Sayur	14.1.3.2	263
Nib Kakao	05.1.1	86
<i>Non Dairy Pudding</i>	01.7	30
<i>Non-Dairy Mousse</i>	02.4	47
<i>Non-Dairy Toppings, Fillings, Frostings</i>	02.3	46
<i>Non-Dairy Whipped Cream</i>	02.3	46
Nori	04.2.2.2	71
<i>Nougat</i>	05.2.3	96
<b>O</b>		
<i>Oatmeal</i>	06.3	111
Oats	06.1	103
Odading/Kue Bantal	07.2.1	137
Offal	08.1.1	143
Okra yang Digoreng	04.2.2.8	82
Olesan Berbasis Kacang-Cokelat ( <i>Nut-Chocolate Based Spread</i> )	05.1.3	88
Olesan Cokelat Berbasis Air ( <i>Chocolate Water-Based Spread</i> )	05.1.3	88
Onde-onde	06.7	122
Onion / Bawang Bombay	12.2.1	219
Onion Bubuk /Bawang Bombay Bubuk	12.2.1	219
Opak	15.1	289
Oregano	12.2.1	219

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Otak-Otak	09.2.4.1	177
<b>P</b>		
Paha ( <i>Leg</i> )	08.1.1	146
Paha Atas ( <i>Thigh</i> )	08.1.1	146
Paha Bawah ( <i>Drumstick</i> )	08.1.1	147
Paha Kodok dan Hasil Olahanya	09.1.3	171
Pai Apel	07.2.1	135
Pala	12.2.1	219
Pala Bubuk	12.2.1	220
Pala Untuk Destilasi	12.2.1	219
Palai Bada/Teri	09.2.4.1	178
Pangan Tambahan untuk Olahraga ( <i>Formulated Supplementary Sports Foods</i> )	13.5	242
Pangan Untuk Ibu Hamil dan atau Ibu Menyusui	13.5	241
Paprika Bubuk	12.2.1	220
Parsley	12.2.1	220
Pasta	06.4	112
Pasta Biji Kopi Manis (Untuk Bahan Pengisi)	04.2.2.6	79
Pasta Buah	04.1.2.8	60
Pasta Daging	08.3.2	163
Pasta Gonad Bulu Babi	09.2.5	182
Pasta Ikan	09.2.5	182
Pasta Kacang Merah Manis	04.2.2.6	79
Pasta Kelapa	04.1.2.8	61
Pasta Tomat	04.2.2.6	79
<i>Pastiles</i>	05.2.1	93
Pastri	07.2.2	137
<i>Pasturmas/Egyptian Basterma</i> atau <i>Turkish Patirma</i>	08.3.1.2	161
Pati Garut	06.2.2	109
Pati Jagung atau Maizena	06.2.2	109
Pati Prigelatinisasi	06.2.2	110
Pati Sagu	06.2.2	109
Pati Termodifikasi	06.2.2	110
<i>Patties</i> Burger Beku	08.3.3	164
<i>Patties</i> Daging Matang	08.3.2	163
<i>Patties</i> Daging Panggang Setengah Matang	08.3.2	162
<i>Patties</i> Daging Sapi Segar (Burger)	08.1.2	150
Pecel	16.0	300
Pecel Lele	16.0	300
Pekak / Bunga Lawang / <i>Star Anise</i>	12.2.1	221
Pengganti Garam	12.1.2	208
Pengganti Kaviar ( <i>Caviar Substitute</i> )	09.3.3	184
Pengganti Lemak Kakao Laurat ( <i>Lauric Cocoa Butter Replacer/ Substitute = CBS Lauric</i> )	05.1.5	92
Pengganti Lemak Kakao Non Laurat ( <i>Nonlauric Cocoa Butter Replacer/Substitute = CBS Non-Lauric</i> )	05.1.5	92
Pengganti Minyak Mentega ( <i>Butter Oil Substitute</i> )	02.1.2	37
Pepes Ikan/Pepes Teri/Pepes Udang	09.2.4.1	178
Pepperoni	08.3.1.1	160
Permen Enting-Enting atau <i>Nut Brittles</i>	05.2.3	96

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Perry	14.2.2	277
Petah	06.7	121
Petis Udang	09.2.5	182
<i>Picalili</i>	04.2.2.3	74
Picung	12.2.1	217
Pidan atau Telur Hitam	10.3	194
Pikel	04.2.2.7	80
Pikel Daging Anjing Laut ( <i>Pickled Whale</i> )	09.3.2	184
Pikel Ikan Haring	09.3.2	184
Pikel Jahe	04.2.2.7	80
Pikel Mentimun	04.2.2.7	80
Pikel Persik ( <i>Plum Pickels</i> )	04.1.2.10	64
Pikel Pir ( <i>Pear Pickels</i> )	04.1.2.10	63
Pikel <i>Sprat</i>	09.3.2	184
Pikel Zaitun ( <i>Olives</i> )	04.2.2.7	81
Pilus	15.1	289
<i>Pink Beans</i> yang telah Dimasak Dalam Kaleng	04.2.2.4	78
Piong	08.2.2	158
Pisang Hijau	06.7	121
Potongan Daging Kering	08.2.1.2	155
Potongan Daging Unggas	08.1.1	150
Potongan Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Yang Dilepaskan Dari Tulangnya, Digiling Mekanik Dan Dibentuk (Dengan Atau Tanpa Pembaluran Atau Pelapisan)	08.1.2	151
Potongan Daging Yang Direbus Dalam Kecap ( <i>Tsukudani</i> )	08.2.2	156
Potongan-Potongan Daging Tanpa Tulang Lainnya (Sesuai Spesifikasi Khusus)	08.1.1	149
Potongan-Potongan Karkas Lainnya (Sesuai Spesifikasi Khusus)	08.1.1	142
<i>Pre-Fried Potatoes</i>	04.2.2.8	82
Premiks Kopi	14.1.5	275
Premiks Teh	14.1.5	275
Premiks Untuk Produk Bakeri Istimewa	07.2.3	138
Premiks Untuk Roti Tawar Dan Produk Bakeri Tawar	07.1.6	134
Premiks Untuk <i>Stuffing</i>	07.1.4	133
<i>Pressed Candy / Lozenges</i>	05.2.1	93
Produk Buah Untuk Isi Pastri	04.1.2.11	64
Produk Daging Yang Dilapis Dan Dimarinasi ( <i>Coated And Marinated Meat Products</i> )	08.2.2	156
Produk Makaroni Diperkaya	06.4.2	113
Produk Makaroni Diperkaya dan Fortifikasi Protein	06.4.2	114
Produk Makaroni Gandum dan Kedelai	06.4.2	114
Produk Makaroni Gandum Utuh	06.4.2	114
Produk Makaroni Sayur	06.4.2	115
Produk Makaroni Sayur yang Diperkaya	06.4.2	115
Produk Makaroni Susu	06.4.2	114
Produk Makaroni Susu Tanpa Lemak	06.4.2	115
Produk Makaroni Susu Tanpa Lemak Yang Diperkaya	06.4.2	115
Produk Mi Gandum dan Kedelai	06.4.2	116
Produk Mi Sayur	06.4.2	116
Produk Mi Sayur yang Diperkaya	06.4.2	116

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Produk Mi yang Diperkaya	06.4.2	116
Produk Protein Gandum	12.10	231
Produk Protein Kedelai	12.10	232
Produk Sejenis Pasta	06.4	112
Produk Sejenis Salami Matang	08.3.2	163
Puding <i>Butterscotch</i>	01.7	30
Puding Nasi	06.5	119
Puding Tapioka	06.5	119
Pukis	07.2.1	137
<i>Punches/Ades</i>	14.1.4.2	267
Punggung ( <i>Back</i> )	08.1.1	145
Punggung Terkupas ( <i>Stripped Back</i> )	08.1.1	145
Punggung Utuh ( <i>Whole Back</i> )	08.1.1	145
Puree Buah	04.1.2.8	60
Puree <i>Chestnut</i> Dalam Kaleng	04.2.2.4	78
Puree Tomat	04.2.2.5	78
Putih Telur Beku	10.2.2	192
Putih Telur Cair	10.2.1	192
Putu Ayu	06.7	120
Putu Mayang	06.7	120
<b>R</b>		
Ragi Roti Kering	12.8	229
Ragi Tape	12.8	230
Ragi Tempe	12.8	230
Rajungan Segar	09.1.2	170
<i>Raw Marzipan, Base Almond Paste</i>	05.2.3	96
Rebung Bambu Dalam Kaleng	04.2.2.4	77
<i>Red Caviar</i>	09.3.3	184
Rempah Bubuk	12.2.1	208
Rempeyek (Kacang Tanah, Kacang Kedelai, Kacang Hijau)	15.1	291
Rempeyek Ikan	15.3	293
<i>Rendered Pork Fat</i>	02.1.3	42
Rengginang / Ekuivalen / Batiah	15.1	291
Rolade Daging	08.3.2	164
<i>Rollmops</i>	09.3.1	183
<i>Root Beer</i>	14.1.4.1	266
Rosemari	12.2.1	220
Roti	07.1.1	129
Roti Bagelen	07.2.1	136
Roti Bagelen Pisang	07.2.1	136
Roti Buah/Roti Kismis	07.1.1.1	129
Roti Buaya	07.2.2	138
Roti Diperkaya	07.1.1.1	129
Roti Gandum Utuh ( <i>Whole Wheat</i> )	07.1.1.1	130
Roti Isi	07.2.2	137
Roti Kadet ( <i>Roll</i> )	07.1.1.1	129
Roti Manis	07.2.2	137
Roti <i>Meal</i>	07.1.1.1	130
Roti Meal Utuh ( <i>Whole Meal</i> )	07.1.1.1	130
Roti Pita	07.1.3	132

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Roti <i>Pumpernickel</i>	07.1.1.1	131
Roti Putih	07.1.1.1	130
Roti <i>Rye</i>	07.1.1.1	131
Roti Soda	07.1.1.2	131
Roti Susu, <i>Roll</i> Susu, <i>Bun</i> Susu	07.1.1.1	130
Roti Tawar	07.1.1.1	129
Roti Tawar Kupas	07.1.1.1	130
Roti Untuk <i>Stuffing</i>	07.1.4	133
Roti <i>Wheat-Germ</i>	07.1.1.1	130
Rujak	04.1.2.3	57
Rujak Cingur	16.0	300
<i>Rum</i>	14.2.6	280
Rumput Laut Kering	04.2.2.2	70
<b>S</b>		
Saffron	12.2.1	221
Saga	12.2.1	220
Sagu	06.1	104
<i>Salad Dressing</i> (Misalnya <i>Thousand Island</i> , <i>Blue Cheese</i> , <i>Burger Dressing</i> , dll)	12.6.1	226
Salami dan Produk Sejenisnya	08.3.1.1	160
<i>Salchichon</i>	08.3.1.1	160
Sale Pisang	04.1.2.9	63
Salmon Dalam Kaleng	09.4	186
Salsa	04.2.2.6	79
Sambal	12.6.2	227
Sambal Buah	04.1.2.6	59
Sambal Goreng Krecek	16.0	300
Sambal Goreng Udang	09.2.4.3	179
Sambal Goreng Udang Kering (Ebi)	09.2.4.3	179
Sambal Kecap /Saus Sambal Kecap	12.6.2	227
Sambal Siap Dikonsumsi	12.6.2	227
Sambal Tumpang	16.0	300
Samcan ( <i>Flank</i> )	08.1.1	149
Sandung Lamur ( <i>Brisket</i> )	08.1.1	148
Santan	04.1.2.8	61
Santan Ekstraksi Air	04.1.2.8	61
Sarden Dalam Kaleng	09.4	186
Sarden Media Saus Tomat	09.4	187
Saren/Didih/Marus	08.1.1	144
Sari Buah	14.1.2.1	248
Sari Buah Anggur	14.1.2.1	251
Sari Buah Apel	14.1.2.1	249
Sari Buah Belimbing	14.1.2.1	252
Sari Buah <i>Blackberry</i>	14.1.2.1	253
Sari Buah <i>Blackcurrant</i>	14.1.2.1	251
Sari Buah Campuran	14.1.2.1	249
Sari Buah Delima	14.1.2.1	253
Sari Buah Jambu Biji	14.1.2.1	253
Sari Buah Jeruk Besar ( <i>Grapefruit Juice</i> )	14.1.2.1	249
Sari Buah Jeruk Orange, Valencia	14.1.2.1	250

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Sari Buah Jeruk Siam, Tangerine	14.1.2.1	250
Sari Buah Lemon	14.1.2.1	250
Sari Buah Mangga	14.1.2.1	251
Sari Buah Manggis	14.1.2.1	254
Sari Buah Markisa	14.1.2.1	251
Sari Buah Nanas	14.1.2.1	250
Sari Buah Peach	14.1.2.1	252
Sari Buah Pepaya	14.1.2.1	252
Sari Buah Pir	14.1.2.1	253
Sari Buah Pisang	14.1.2.1	252
Sari Buah Plum	14.1.2.1	252
Sari Buah Prune yang Dikalengkan ( <i>Canned Prune Juice</i> )	14.1.2.1	251
Sari Buah <i>Raspberry</i>	14.1.2.1	253
Sari Buah <i>Redcurrant</i>	14.1.2.1	253
Sari Buah Sirsak	14.1.2.1	252
Sari Buah Strawberi	14.1.2.1	254
Sari Buah Terong Belanda	14.1.2.1	254
Sari Jeruk Nipis ( <i>Lime Juice</i> )	14.1.2.1	249
Sari Kedelai	06.8.1	124
Sari Pati Ayam	12.5.1	223
Sari Sayur	14.1.2.2	254
Sari Tomat	14.1.2.2	254
Sari Wortel	14.1.2.2	254
Sarikaya	10.4	195
Sarsaparilla	14.1.4.1	265
Sashimi	09.1.1	169
<i>Saucises De Strasbourg</i>	08.3.2	164
<i>Sauerkraut</i>	04.2.2.7	80
Saus Apel ( <i>Applesauce</i> )	04.1.2.8	61
Saus Buah	04.1.2.8	60
Saus <i>Butterscoth</i>	05.4	97
Saus Cabe	12.6.2	226
Saus Campuran Protein Nabati Terhidrolisis	12.6.2	227
Saus Cokelat	05.4	97
Saus Gado-gado	12.6.2	227
Saus Keju ( <i>Cheese Sauce</i> )	12.6.2	227
Saus Lobak	12.6.2	228
Saus Panggang/Saus Barbekue ( <i>BBQ Sauce</i> )	12.6.2	228
Saus Perendam / Saus Marinasi ( <i>Marinated Sauce</i> )	12.6.2	228
Saus Pizza	12.6.2	228
Saus Protein Nabati Terhidrolisis	12.6.2	227
Saus Sambal Cabe Hijau	12.6.2	227
Saus Sate	12.6.2	228
Saus Spagheti ( <i>Spaghetti Sauce</i> )	12.6.2	228
Saus Tar Tar ( <i>Tar Tar Sauce</i> )	12.6.1	226
Saus Tiram	12.6.2	228
Saus Tomat	12.6.2	228
Sawi Asin	04.2.2.7	80
Sayap ( <i>Wing</i> )	08.1.1	146
Sayap Atas ( <i>Wing Drumette</i> )	08.1.1	146

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Sayap Bawah ( <i>Winglet</i> Atau <i>V-Wing</i> )	08.1.1	146
Sayap Beku Marinasi	08.2.3	159
Sayur Asin	04.2.2.3	73
Sayur Asin Kering	04.2.2.2	71
Sayur Beku	04.2.2.1	68
Sayur Dalam Kemasan	04.2.2.4	75
Sayur Kering	04.2.2.2	70
Sayur Nangka	16.0	301
Sayur Segar	04.2.1.1	66
<i>Scone</i>	07.2.2	137
<i>Sea Gel</i>	09.3.1	183
<i>Secunda Beef Fat</i>	02.1.3	43
Sedian Cair atau Serbuk yang akan dikonsumsi dalam keadaan beku	03.0	52
Selai Kacang ( <i>Peanut Butter</i> )	04.2.2.5	78
Selai Kacang Lainnya	04.2.2.5	78
Selai Kacang Mede ( <i>Cashew Butter</i> )	04.2.2.5	78
Selai Labu ( <i>Pumpkin Butter</i> )	04.2.2.5	78
Selongsong Sosis Alami	08.4	165
Selongsong Sosis Dari Kolagen Ko-Ekstrusi	08.4	165
Selongsong Sosis Sintetik Dari Kolagen	08.4	165
Selongsong Sosis Sintetik Dari Selulosa	08.4	165
Semar Mendem	06.7	122
Semolina Gandum Durum dan Tepung Gandum Durum	06.2.1	106
Sengkel ( <i>Shank/Foreshank</i> )	08.1.1	149
Sepuluh Dada Hasil Trimming ( <i>Half Trimmed Breast</i> )	08.1.1	146
Sepuluh Karkas ( <i>Half Poultry</i> )	08.1.1	144
Sepuluh Karkas Sapi ( <i>Half Carcass</i> )	08.1.1	142
Sepuluh Karkas Bagian Belakang ( <i>Hind Quarter</i> )	08.1.1	142
Sepuluh Karkas Bagian Belakang/Karkas Bagian Paha ( <i>Hind Quarter/Leg Quarter</i> )	08.1.1	144
Sepuluh Karkas Bagian Depan ( <i>Front Quarter</i> )	08.1.1	142
Sepuluh Karkas Bagian Depan/Karkas Bagian Dada ( <i>Front Quarter/Breast Quarter</i> )	08.1.1	144
Serabi	07.2.1	136
Serbuk Bandrek/Serbat/Sorbat	14.1.5	275
Serbuk Jahe	14.1.5	275
Serbuk Madu	11.5	203
Serbuk Minuman	14.1.5	275
Serbuk Minuman Berkarbonat	14.1.4.1	265
Serbuk Minuman Berperisa	14.1.4.2	269
Serbuk Minuman Kedelai	14.1.5	275
Serbuk Minuman Rasa Jeruk	14.1.4.2	269
Serbuk Minuman Tradisional	14.1.5	275
Serbuk Minyak	02.1.2	37
Serbuk Minyak Ikan	02.1.3	44
Serbuk Minyak Kelapa	02.1.2	40
Serbuk Minyak Kelapa Sawit	02.1.2	38
Serbuk Minyak Kelapa <i>Virgin</i>	02.1.2	39
Serbuk Sekoteng	14.1.5	275



JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Sereal Siap Saji Termasuk Sereal Sarapan	06.3	111
Seri Muka	06.7	122
Serpihan Beras Pratanak	06.1	102
<i>Shandy</i>	14.2.7	283
<i>Sherbet</i>	03.0	52
<i>Shio-Kombu</i>	04.2.2.2	73
Side Bacon	08.2.1.1	152
<i>Simmered Beans</i>	04.2.2.8	82
Simping	15.1	289
Singkong Segar	04.2.1.1	67
Siomay Ikan	09.2.4.1	178
Sirip Cucut Kering	09.2.5	181
Sirip Cucut Segar Beku	09.2.1	175
Sirip Ikan Hiu Kering	09.2.5	181
Sirup Berperisa	14.1.4.2	268
Sirup Buah	14.1.4.2	268
Sirup Cokelat, Sirup Karamel, Sirup Kopi	14.1.4.2	268
Sirup Diet Diabetes	13.3	239
Sirup Fruktosa ( <i>High Fructose Syrup/HFS</i> )	11.3	202
Sirup Fruktosa-Glukosa ( <i>High Fructose Glucose Syrup</i> )	11.3	202
Sirup Glukosa	11.1.3	200
Sirup Glukosa Kering	11.1.3	200
Sirup Maple ( <i>Maple Syrup</i> )	11.4	203
Sirup Sorgum ( <i>Shorgum Syrup</i> )	11.4	203
Sirup Tebu ( <i>Cane Syrup</i> )	11.4	202
Sirup/Sirup Meja ( <i>Table Syrup</i> )	11.4	203
Siwalan	04.1.2.9	63
Skalop Segar Beku	09.2.1	175
Slondok	15.1	289
<i>Sobrasada</i>	08.3.1.2	161
Soda Krim ( <i>Cream Soda</i> )	14.1.4.1	266
Sohun	06.4.2	116
Sop Daging Kental ( <i>Casseroles</i> )	16.0	297
Sorbet	03.0	52
Sorgum	06.1	103
Sosis Analog/Sosis Vegetarian	08.3.2	164
Sosis Asap	08.3.1.1	160
Sosis Babi Berempah ( <i>Chorizos</i> )	08.3.1.1	160
Sosis Cina (Termasuk Sosis Tradisional yang Dikuring atau Diasap) atau <i>Lup Cheong</i>	08.3.1.2	161
Sosis Daging	08.3.2	164
Sosis Ikan	09.2.4.1	178
Sosis Kering	08.3.1.2	161
Sosis Kuring Mentah ( <i>Tocino</i> )	08.3.1.1	160
Sosis Mentah ( <i>Breakfast Sausage</i> )	08.1.2	151
Sosis Mentah Daging Babi	08.1.2	151
Sosis Mentah Tanpa Fermentasi ( <i>Loganiza</i> )	08.1.2	151
Sosis Sarapan Matang (Sosis Daging Babi Matang)	08.3.2	164
Sosis Segar	08.1.2	151
Sosis Udang	09.2.4.1	178

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Sosis Variasi	08.3.2	164
Sosis yang Dikuring dan Dikeringkan	08.3.1.2	161
Soto Bandung	16.0	304
Soto Banjar	16.0	301
Soto Banten	16.0	304
Soto Betawi	16.0	301
Soto Daging Petis	16.0	302
Soto Grombyang Pemalang	16.0	303
Soto Jeroan	16.0	303
Soto Kaki Sapi	16.0	302
Soto Kediri	16.0	302
Soto Kedu	16.0	302
Soto Kikil	16.0	302
Soto Kudus	16.0	303
Soto Kuning Otak-Otak	16.0	303
Soto Lamongan	16.0	303
Soto Madura	16.0	301
Soto Madura Santan	16.0	301
Soto Otak-Otak Kuah Tauco	16.0	303
Soto Pekalongan	16.0	302
Soto Sarang Burung	16.0	303
Soto Sukaraja	16.0	304
Soto Sumenep	16.0	304
Soto Tasik	16.0	301
Soto Tegal	16.0	301
Sotong Beku	09.2.1	174
Squash	14.1.4.2	268
Squash Berperisa	14.1.4.2	268
Steik ( <i>Steaks</i> ) Daging Sapi Beku	08.1.1	148
Stik Ikan ( <i>Fish Finger</i> ) Berlapis Tepung	09.2.2	175
Stik Ikan Beku	09.2.1	172
Stik Ikan, Bagian Ikan dan Filet Ikan Berlapis Tepung ( <i>Breaded</i> atau <i>in Batter</i> ) yang Dibekukan	09.2.2	175
Stik Meka	09.2.1	172
Stik Tuna Beku	09.2.1	172
Stillwine	14.2.3.1	277
<i>Suet</i>	02.1.3	43
<i>Sujiko</i>	09.3.3	184
Sumpia Udang	15.3	293
Sup Instan	12.5.2	224
Sup Krim Instan	12.5.2	224
Sup Krim Pasta Instan (Misalnya Sup Krim Makaroni Instan)	12.5.2	224
Sup Pasta Instan (Misalnya Sup Makaroni Instan)	12.5.2	224
Suplemen Pangan ( <i>Food Supplement, Dietary Supplement</i> )	13.6	242
Surimi Beku	09.2.3	176
Susu	01.1.1.1	11
Susu Bubuk Bebas Lemak atau Susu Skim Bubuk	01.5.1	23
Susu Bubuk Berlemak ( <i>Full Cream</i> )	01.5.1	22
Susu Bubuk Berlemak Instan	01.5.1	23
Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog ( <i>Plain</i> )	01.5	22

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Susu Bubuk Diet Diabetes	13.3	238
Susu Bubuk Lemak Nabati/ Susu Bubuk Minyak Nabati	01.5.2	24
Susu Bubuk Rendah Lemak dan Susu Bubuk Kurang Lemak	01.5.1	23
Susu Diasamkan	01.2.1	15
Susu Diasamkan Rendah Lemak	01.2.1	15
Susu Diasamkan Tanpa Lemak	01.2.1	15
Susu Evaporasi	01.3.1	18
Susu Fermentasi ( <i>Plain</i> ) Dengan Pemanasan Setelah Difermentasi	01.2.1.2	17
Susu Fermentasi atau Susu Berkultur ( <i>Cultured Milk</i> )	01.2.1	15
Susu Fermentasi Manis Dengan Pemanasan Setelah Difermentasi	01.2.1.2	17
Susu Fermentasi Rendah Lemak atau Susu Berkultur ( <i>Cultured Milk</i> ) Rendah Lemak	01.2.1	15
Susu Fermentasi Tanpa Lemak atau Susu Berkultur ( <i>Cultured Milk</i> ) Tanpa Lemak	01.2.1	16
Susu Kental Manis	01.3.1	18
Susu Kental Manis Diperkaya Lemak Nabati / Susu Kental Manis Diperkaya Minyak Nabati	01.3.1	19
Susu Kental Manis Lemak Nabati/ Susu Kental Manis Minyak Nabati	01.3.1	19
Susu Lemak Nabati Evaporasi/ Susu Minyak Nabati Evaporasi	01.3.1	18
Susu Lemak Nabati Rendah Lemak /Susu Minyak Nabati Rendah Lemak	01.1.1.1	13
Susu Lemak Nabati Tanpa Lemak /Susu Minyak Nabati Tanpa Lemak	01.1.1.1	13
Susu Lemak Nabati/Susu Minyak Nabati ( <i>Filled Milk</i> )	01.1.1.1	13
Susu Pasteurisasi	01.1.1.1	11
Susu Rekombinasi	01.1.1.1	13
Susu Rekonstitusi	01.1.1.1	12
Susu Rendah Lemak	01.1.1.1	12
Susu Segar	01.1.1.1	11
Susu Skim Kental Manis	01.3.1	19
Susu Steril	01.1.1.1	12
Susu Tanpa Lemak atau Susu Skim	01.1.1.1	12
Susu Tanpa Lemak Evaporasi atau Susu Skim Evaporasi	01.3.1	18
Susu UHT ( <i>Ultra High Temperature</i> )	01.1.1.1	12
<i>Sweet Mayo</i>	12.6.1	226
Sweet Paprika Bubuk	12.2.1	220
<b>T</b>		
Tahu	06.8.3	124
Tahu Campur	16.0	304
Tahu Fermentasi (Contohnya Keju Kedelai)	06.8.7	126
Tahu Gunting/Tahu Lontong	16.0	304
Tahu Kering	06.8.5	125
Tahu Segar	06.8.3	124
Tahu Semi Kering	06.8.4	124
Tahu Semi-Kering Yang Diolah Dengan Saus Kental	06.8.4.1	124

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Tahu Sumedang	06.8.4.2	125
Tahu untuk Tahu Isi	06.8.4.2	125
Talam Ebi	06.7	120
Tanjung ( <i>Rump</i> )	08.1.1	149
Taoge Goreng	16.0	304
Tape Beras Ketan	06.5	119
Tape Singkong	06.5	119
Tapioka	06.2.2	110
<i>Tarako</i>	09.3.3	185
Tarragon	12.2.1	221
Tauco	06.8.6	125
Teh Cair Konsentrat	14.1.5	273
Teh Hijau	14.1.5	271
Teh Hijau Bubuk	14.1.5	272
Teh Hijau Celup	14.1.5	273
Teh Hitam	14.1.5	271
Teh Hitam Celup	14.1.5	272
Teh Instan	14.1.5	273
Teh Kering Dalam Kemasan	14.1.5	272
Teh Olong atau Teh Semi Fermentasi	14.1.5	272
Teh Putih	14.1.5	272
Teh Wangi	14.1.5	272
Teh Wangi Celup	14.1.5	273
Teh Wangi Tradisional	14.1.5	272
Telur Asin Matang	10.3	194
Telur Asin Mentah	10.3	193
Telur Ayam Buah Merah	10.1	191
Telur Ayam Mengandung Omega Tiga	10.1	191
Telur Ayam Rendah Kolesterol	10.1	191
Telur Ayam Segar Untuk Konsumsi	10.1	191
Telur Beku Utuh	10.2.2	192
Telur Cair Utuh	10.2.1	192
Telur Diawetkan Dengan Cara Lain	10.3	194
Telur Fermentasi	10.3	195
Telur Ikan	09.3.3	184
Telur Ikan Cod	09.3.3	184
Telur Ikan Terbang Kering	09.2.5	182
Telur Penyu dan Hasil Olahanya	09.1.3	171
Telur Pindang	10.3	194
Telur Segar	10.1	191
Temo Coe	06.7	121
Tempe	06.8.6	125
Tempoyak/Pakasam	04.1.2.10	64
Tempura Beku	09.2.2	176
Temu Kunci	12.2.1	221
Tepung Aren	06.2.1	108
Tepung Beras	06.2.1	104
Tepung Beras Ketan	06.2.1	104
Tepung Bit	04.2.2.2	72
Tepung Buah	04.1.2.8	62

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
Tepung Bumbu	06.6	119
Tepung Custard	10.4	195
Tepung Dekstrosa atau <i>Powdered Dextrose</i>	11.1.2	199
Tepung Gandum Durum Utuh dan Semolina Gandum Durum Utuh	06.2.1	106
Tepung Gaplek	06.2.1	108
Tepung Gluten Terigu ( <i>Wheat Gluten Powder</i> )	06.2.1	107
Tepung Gula atau Gula Halus	11.1.2	199
Tepung Hunkwee	06.2.2	109
Tepung Ikan	09.2.5	182
Tepung Iles-Iles	06.2.1	109
Tepung Jagung	06.2.1	105
Tepung Jewawut ( <i>Pearl Millet Flour</i> )	06.2.1	106
Tepung Kacang Hijau Tanpa Kulit	06.2.1	105
Tepung Kacang Hijau Utuh	06.2.1	105
Tepung Kacang Merah	06.2.1	105
Tepung Kedelai ( <i>Soybean Flour</i> )	06.2.1	105
Tepung Kulit Ari ( <i>Fine Bran</i> )	06.2.1	108
Tepung Kuning Telur	10.2.3	193
Tepung Panir	07.1.4	133
Tepung Putih Telur	10.2.3	193
Tepung Singkong	06.2.1	108
Tepung Sorgum	06.2.1	106
Tepung Telur Utuh	10.2.3	193
Tepung Terigu	06.2.1	107
Tepung Terigu dengan Penambahan Protein	06.2.1	107
Tepung Terigu <i>Self-Raising</i>	06.2.1	107
Tepung Terigu Terklorinasi	06.2.1	107
Tepung Terigu Utuh ( <i>Wholemeal Wheat Flour</i> )	06.2.1	108
Tepung Tomat/Bubur Tomat Kering/Pasta Tomat Kering	04.2.2.2	72
Tepung Umbi Lainnya (Tepung Kentang, Tepung Ubi Jalar, Tepung Garut, Tepung Ganyong dll.)	06.2.1	108
<i>Tequila</i>	14.2.6	281
Terasi Udang	09.2.5	182
Teripang Kering	09.2.5	181
Terong Beku	04.2.2.1	70
<i>Terrines</i> (Campuran Cacahan Daging Matang)	08.3.2	164
Tetelan	08.1.1	150
Tetes Tebu atau Molases	11.3	202
<i>Texturized Vegetable Protein</i> (TVP)	12.10	232
Thymi / <i>Thyme</i>	12.2.1	221
Tiram	09.1.2	170
Tiram Dalam Kaleng	09.4	186
Titiles	08.3.1.1	160
Tiwul	06.3	112
<i>Toddler Biscuit</i>	13.2	237
<i>Toffee</i>	05.2.2	95
Toffee Asam Jawa/Tamarin	04.1.2.8	62
Tomat Dalam Kemasan	04.2.2.4	75
Topping Buah	04.1.2.8	61

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
<i>Tororo-Kombu</i>	04.2.2.2	73
<i>Truffles</i>	05.1.4	89
<i>Tsukemono</i>	04.2.2.3	74
Tuak	14.2.4	279
Tulang Iga Pendek ( <i>Short Ribs</i> )	08.1.1	142
Tulang Iga Utama ( <i>Prime Rib</i> )	08.1.1	142
Tuna Loin Mentah Beku	09.2.1	173
<b>U</b>		
Ubi Beku	04.2.2.1	70
Ubur-Ubur Asin	09.2.5	181
Udang Beku	09.2.1	173
Udang Dalam Kaleng	09.4	186
Udang Kering	09.2.5	181
Udang Kupas Mentah Beku	09.2.1	173
Udang Kupas Rebus Beku untuk Sushi Ebi	09.2.1	174
Udang Kupas Rebus Beku untuk Sushi Ebi	09.2.4.2	179
Udang Lapis Tepung Beku	09.2.2	176
Udang Segar	09.1.2	170
Umbi Segar	04.2.1.1	67
Unggas Utuh ( <i>Whole Poultry</i> )	08.1.1	144
Urutan	08.3.1.3	161
<b>V</b>		
Vanaspati atau Minyak Samin ( <i>Vegetable Ghee</i> )	02.1.2	37
<i>Vegetable Kasu-zuke</i>	04.2.2.3	74
<i>Vegetable Koji-zuke</i>	04.2.2.3	74
<i>Vegetable Miso-zuke</i>	04.2.2.3	74
<i>Vegetable Shio-zuke</i>	04.2.2.3	75
<i>Vegetable Shoyu-zuke</i>	04.2.2.3	75
<i>Vegetable Su-zuke</i>	04.2.2.3	75
<i>Vegetable Tsukudani</i>	04.2.2.8	82
<i>Virgin Oil</i> (minyak Klentik, Minyak Tanak, atau Minyak Kampung)	02.1.2	36
<i>Vodka</i>	14.2.6	281
<b>W</b>		
Wafer	07.2.1	136
Wafer Roll	07.2.1	136
Wafer Salut	07.2.1	136
Wajik / Wajit	06.7	119
Wajit Buah	04.1.2.12	66
<i>Wakame</i>	04.2.2.2	73
<i>Water Biscuit</i>	07.1.2	132
Water Ices	03.0	51
Whey	01.8.1	30
Whey Asam	01.8.1	31
Whey dan Produk Whey, Kecuali Keju Whey	01.8	30
<i>Whipped Cream</i>	01.4.2	21
<i>Whisky</i>	14.2.6	281
<i>Whole Maize (Corn) Meal</i>	06.3	111
Wortel Beku	04.2.2.1	68
Wortel Dalam Kaleng	04.2.2.4	76

JENIS PANGAN	KATEGORI PANGAN	HALAMAN
<b>Y</b>		
Yogurt	01.2.1	16
Yogurt ( <i>Plain</i> ) Tanpa Pemanasan Setelah Difermentasi	01.2.1.1	17
Yogurt Berperisa	01.7	30
Yogurt Manis Tanpa Pemanasan Setelah Difermentasi	01.2.1.1	17
Yogurt Rendah Lemak	01.2.1	16
Yogurt Tanpa Lemak	01.2.1	16

## **RALAT**

Pada kategori pangan ini, produk Kerupuk Ikan dan Kerupuk Udang tertulis termasuk pada Kategori Pangan 09.2.5 dan 15.3, diralat menjadi hanya pada **Kategori Pangan 15.3**.