



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 34 TAHUN 2019
TENTANG
KATEGORI PANGAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

- Menimbang : a. bahwa kategori pangan merupakan kriteria yang menjadi dasar dalam penetapan standar dan/atau persyaratan keamanan, mutu, dan gizi pangan;
- b. bahwa standar dan/atau persyaratan keamanan, mutu, dan gizi pangan diperlukan untuk pengawasan pangan;
- c. bahwa kategori pangan sebagaimana telah diatur dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan sudah tidak sesuai dengan kebutuhan hukum serta perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan inovasi di bidang pangan sehingga perlu diganti;
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Kategori Pangan;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik

Indonesia Nomor 5360);

2. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);
3. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4244);
4. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);
5. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 1745);
6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 23);
7. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 1452);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG KATEGORI PANGAN.

Pasal 1

Dalam Peraturan Badan ini yang dimaksud dengan:

1. Kategori Pangan adalah pengelompokan pangan berdasarkan jenis pangan yang bersangkutan.
2. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan 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. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
4. Setiap Orang adalah orang perseorangan atau korporasi, baik yang berbadan hukum maupun yang tidak berbadan hukum.
5. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Pasal 2

- (1) Setiap Orang yang memproduksi dan/atau mengimpor Pangan Olahan untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran, harus memenuhi persyaratan Kategori Pangan.
- (2) Kategori Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri atas:
 - a. Kategori 01.0 produk-produk susu dan analognya, kecuali yang termasuk Kategori 02.0;
 - b. Kategori 02.0 lemak, minyak, dan emulsi minyak;
 - c. Kategori 03.0 es untuk dimakan (*edible ice*) termasuk *sherbet* dan *sorbet*;
 - d. Kategori 04.0 buah dan sayur (termasuk jamur, umbi, kacang termasuk kacang kedelai, dan lidah buaya), rumput laut, biji-bijian;
 - e. Kategori 05.0 kembang gula/permen dan cokelat;
 - f. Kategori 06.0 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 Kategori 04.2.2;
 - g. Kategori 07.0 produk bakeri;
 - h. Kategori 08.0 daging dan produk daging, termasuk daging unggas dan daging hewan

buruan;

- i. Kategori 09.0 ikan dan produk perikanan termasuk moluska, krustase dan ekinodermata;
 - j. Kategori 10.0 telur dan produk-produk telur;
 - k. Kategori 11.0 gula dan pemanis, termasuk madu;
 - l. Kategori 12.0 garam, rempah, sup, saus, salad dan produk protein;
 - m. Kategori 13.0 pangan olahan untuk keperluan gizi khusus;
 - n. Kategori 14.0 minuman, tidak termasuk produk susu;
 - o. Kategori 15.0 makanan ringan siap santap; dan
 - p. Kategori 16.0 pangan siap saji (terkemas).
- (3) Kategori Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal 3

- (1) Dalam hal suatu jenis Pangan belum terdapat dalam Kategori Pangan, jenis Pangan ditetapkan oleh Kepala Badan melalui Direktur Standardisasi Pangan Olahan berdasarkan kajian dan analisis risiko.
- (2) Penetapan Kategori Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dilakukan atas dasar permohonan kepada Kepala Badan melalui Direktur Standardisasi Pangan Olahan dengan menggunakan formulir yang dilengkapi dengan data pendukung sebagaimana tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal 4

- (1) Kategori Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 diterapkan dalam penyusunan standar dan/atau persyaratan keamanan, mutu dan gizi Pangan.
- (2) Standar dan/atau persyaratan keamanan, mutu dan gizi Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
 - a. penggunaan bahan tambahan pangan;

- b. penggunaan dan/atau residu bahan penolong;
- c. ketentuan cemaran;
- d. ketentuan klaim;
- e. ketentuan takaran saji;
- f. pedoman pelabelan informasi nilai gizi; dan/atau
- g. penggunaan kemasan pangan.

Pasal 5

- (1) Pengawasan keamanan, mutu, dan gizi pangan serta label dan iklan pangan mengacu pada Kategori Pangan.
- (2) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 6

Pangan Olahan yang telah beredar sebelum berlakunya Peraturan Badan ini wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Badan ini paling lambat 18 (delapan belas) bulan sejak Peraturan Badan ini diundangkan.

Pasal 7

Pada saat Peraturan Badan ini mulai berlaku, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 1220), dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 8

Peraturan Badan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

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

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 13 November 2019

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 15 November 2019

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

ttd.

WIDODO EKATJAHJANA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2019 NOMOR 1457

Salinan Sesuai dengan Aslinya
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
Kepala Biro Hukum dan Organisasi,



LAMPIRAN I
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 34 TAHUN 2019
TENTANG
KATEGORI PANGAN

KATEGORI PANGAN

1. Kategori 01.0 Produk – produk Susu dan Analognya¹, Kecuali Yang Termasuk Kategori 02.0

Susu adalah cairan dari ambung 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.

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 Cair dan Produk Susu

Termasuk semua susu cair *plain*² dan berperisa atau rasa dalam bentuk susu skim, susu skim sebagian, dan susu lemak penuh (*full cream*), tidak termasuk produk fermentasi (*plain*²) produk susu rennet (*plain*²) yang termasuk kategori 01.2.

Susu cair adalah produk susu yang diperoleh dari pengolahan susu. Susu segar tidak boleh mengandung bahan tambahan pangan.

01.1.1 Susu Cair (*plain*²)

Susu Cair (*plain*²) adalah susu yang diperoleh dari proses pemerahan dari ambung sapi, kambing, domba, kerbau, kuda, dan hewan ternak penghasil susu lainnya yang sehat yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, yang telah diproses. Termasuk susu pasteurisasi, susu UHT, susu steril, dihomogenisasi, atau yang disesuaikan kadar lemaknya (dengan lemak susu). Termasuk, tapi tidak terbatas pada, susu skim, skim sebagian, dan susu lemak penuh (*full cream*). Pada kategori ini tidak diperbolehkan penambahan bahan pangan lain.

Susu Lemak Penuh (*Full Cream*)

Definisi :

Susu Lemak Penuh (*full cream*) adalah produk susu cair yang diperoleh dari susu segar yang tidak dikurangi lemaknya, dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*). Nama jenis produk ini dapat diikuti dengan prosesnya, contohnya susu lemak penuh (*full cream*) pasteurisasi, susu pasteurisasi.

¹ Analog adalah produk yang sebagian atau seluruh lemak susu diganti dengan lemak atau minyak nabati.

² *Plain* adalah tidak ditambah sesuatu yang menimbulkan rasa dan/atau aroma, buah, sayur, atau komponen bukan susu lainnya, kecuali yang diperbolehkan oleh peraturan perundang-undangan terkait.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%;
- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%;
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.

Susu Skim

Definisi :

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 0,5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.

Susu Skim Sebagian

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu 0,6% sampai kurang dari 2,9%;
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.

01.1.2 Susu Cair Lain (*plain*²)

Termasuk semua susu cair *plain*², tidak termasuk produk dari kategori 01.1.1 Susu Cair (*plain*²), 01.1.3 *Buttermilk* Cair (*plain*²), dan 01.2 Produk Susu Fermentasi dan Susu Rennet (*plain*²). Termasuk, namun tidak terbatas pada, susu cair rekombinasi *plain*², susu cair rekonstitusi *plain*², susu komposit *plain*², susu cair yang difortifikasi dengan vitamin dan mineral (*plain*²), susu yang disesuaikan kadar proteinnya, susu rendah laktosa, dan minuman berbasis susu *plain*². Pada kategori ini, produk *plain*² tidak mengandung bahan pangan lain yang memberikan rasa, namun dapat mengandung bahan lain bukan susu.

Susu Lemak Penuh Rekombinasi (*Recombined Full Cream Milk*)

Definisi :

Susu Lemak Penuh Rekombinasi (*Recombined Full Cream Milk*) adalah produk susu yang tidak dikurangi lemaknya yang dihasilkan dari penggabungan lemak susu dan padatan susu bukan-lemak dengan atau tanpa penambahan air untuk mendapatkan komposisi susu yang sesuai, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%;
- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%;
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.

Susu Lemak Penuh Rekonstitusi (*Reconstituted Full Cream Milk*)

Definisi :

Susu Lemak Penuh Rekonstitusi (*Reconstituted Full Cream Milk*) adalah produk susu yang tidak dikurangi lemaknya yang dihasilkan dari penambahan air pada susu bubuk kering atau produk susu evaporasi untuk mengembalikan rasio air terhadap padatan yang sesuai, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%;
- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%;
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.

Susu Skim Rekonstitusi

Definisi :

Susu skim rekonstitusi adalah produk susu cair hasil penambahan air pada susu bubuk skim atau susu skim evaporasi, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 0,5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.

Susu Skim Sebagian Rekonstitusi

Definisi :

Susu skim sebagian rekonstitusi adalah produk susu cair hasil penambahan air pada susu bubuk skim sebagian atau susu skim sebagian evaporasi untuk mendapatkan komposisi susu skim sebagian yang sesuai, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu 0,6% sampai kurang dari 2,9%;
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.

Susu Skim Sebagian Rekombinasi

Definisi :

Susu skim sebagian rekombinasi adalah produk susu cair yang dihasilkan dari penggabungan lemak susu dan padatan susu bukan-lemak dengan atau tanpa penambahan air untuk mendapatkan komposisi susu skim sebagian yang sesuai, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu 0,6% sampai kurang dari 2,9%;
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.

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 total tidak kurang dari 3%;
- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%;
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.

Minuman Susu

Definisi :

Minuman susu adalah minuman berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu 1,2% sampai kurang dari 2%;
- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 4,4%;
- Kadar protein tidak kurang dari 1%.

Minuman Mengandung Susu

Definisi :

Minuman mengandung susu adalah minuman yang dibuat dengan menggunakan susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 0,3%;
- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 0,78%;
- Kadar protein tidak kurang dari 0,27%

Minuman Susu Fermentasi

Definisi :

Minuman susu fermentasi adalah minuman berbahan dasar susu fermentasi, dapat ditambahkan bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan. Penamaan jenis produk berdasarkan bahan dasar yang digunakan, misalnya minuman yogurt, minuman kefir, minuman kumys.

Karakteristik Dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 2,6%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 0,92%

Lassi

Definisi :

Lassi adalah minuman yang diperoleh dari susu yang difermentasi dengan bakteri asam laktat sampai terbentuk *curd* (gumpalan protein susu) kemudian dikocok.

01.1.3 **Buttermilk Cair (*plain*²)**

Buttermilk cair

Definisi :

Buttermilk cair adalah cairan yang hampir bebas lemak susu yang diperoleh dari proses pembuatan mentega (yaitu mengocok susu dan krim fermentasi atau tidak difermentasi). *Buttermilk* cair juga diproduksi dengan fermentasi susu skim cair, baik dengan pengasaman spontan melalui aktivitas bakteri asam laktat atau bakteri pembentuk aroma, atau dengan inokulasi susu yang dipanaskan dengan kultur bakteri murni (*buttermilk* terfermentasi). *Buttermilk* cair dapat dipasteurisasi atau disterilisasi.

01.1.4 **Minuman Susu Cair Rasa/Berperisa**

Termasuk semua minuman berbasis susu yang difermentasi atau tidak, dalam bentuk cair atau siap minum, dengan penambahan perisa dan/atau bahan pangan yang memberikan rasa, tidak termasuk campuran untuk kakao (campuran bubuk kakao-gula, kategori 05.1.1). Contoh, namun tidak terbatas pada, susu cokelat, minuman susu cokelat malt, minuman yogurt rasa stroberi, minuman susu fermentasi bakteri asam laktat, minuman berbasis whey, dan lassi.

Susu (Rasa) Lemak Penuh (*Full Cream Milk*)

Definisi :

Susu (rasa) Lemak Penuh (*Full Cream Milk*) adalah minuman berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang tidak dikurangi lemaknya, dengan penambahan bahan/ekstrak alami yang menimbulkan rasa, dengan atau tanpa penambahan perisa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi. Contoh susu cokelat, susu stroberi.

Karakteristik dasar :

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 2%;
- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 5,2%;
- Kadar protein tidak kurang dari 2%;
- Kadar bahan/ekstrak alami tidak kurang dari 0,5%.

Susu Berperisa/Susu Rasa

Definisi :

Susu berperisa/susu rasa adalah minuman berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan penambahan perisa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi. Contoh susu rasa cokelat/susu berperisa cokelat, susu rasa stroberi/susu berperisa stroberi.

Karakteristik dasar :

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 2%;
- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 5,2%;
- Kadar protein tidak kurang dari 2%.

Minuman Susu Berperisa/Rasa

Definisi :

Minuman susu adalah minuman berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu 1,2% sampai kurang dari 2%;
- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 4,4%;
- Kadar protein tidak kurang dari 1%.

Minuman Mengandung Susu Berperisa/Rasa

Definisi :

Minuman mengandung susu adalah minuman yang dibuat dengan menggunakan susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi.

Karakteristik dasar :

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 0,26%;
- Kadar protein tidak kurang dari 0,23%.
- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 0,66%;

Minuman Susu Fermentasi Berperisa/Rasa

Definisi :

Minuman susu fermentasi adalah minuman berbahan dasar susu fermentasi dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan. Penamaan jenis produk berdasarkan bahan dasar yang digunakan, misalnya minuman yogurt, minuman kefir, minuman kumys.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 2,6%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 0,92%.

Lassi

Definisi :

Lassi adalah minuman yang diperoleh dari susu yang difermentasi dengan bakteri asam laktat sampai terbentuk curd (gumpalan protein susu) kemudian dikocok dan dicampur dengan gula dan/atau pemanis.

Minuman Berbasis Whey

Definisi:

Minuman berbasis whey adalah minuman berbahan dasar whey, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi. Contoh minuman berbasis whey rasa cokelat.

Susu Bubuk (Rasa)

Definisi :

Susu bubuk (rasa) adalah susu bubuk yang ditambah dengan bahan pangan berupa bubuk kakao, ekstrak stroberi, ekstrak vanilla dan atau bahan lain yang sesuai, dapat ditambah gula dan atau perisa. Nama jenis produk ini susu bubuk cokelat, susu bubuk stroberi, susu bubuk vanilla, susu bubuk madu, dan lain-lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar lemak susu tidak kurang dari 26%;
- Kadar protein tidak kurang dari 11%;
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 55%.

Susu Bubuk Skim (Rasa)

Definisi :

Susu bubuk skim (rasa) adalah susu bubuk skim yang ditambah dengan bahan pangan berupa bubuk kakao, ekstrak stroberi, ekstrak vanilla dan atau bahan lain yang sesuai, dapat ditambah gula dan atau perisa. Nama jenis produk ini susu bubuk skim cokelat, susu bubuk skim stroberi, susu bubuk skim vanilla, susu bubuk skim madu, dan lain-lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 1,5%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 11%;
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 55%.

Susu Bubuk Skim Sebagian (Rasa)

Definisi :

Susu bubuk skim sebagian (rasa) adalah susu bubuk skim sebagian yang ditambah dengan bahan pangan berupa bubuk kakao, ekstrak stroberi, ekstrak vanilla dan atau bahan lain yang sesuai, dapat ditambah gula dan atau perisa. Nama jenis produk ini susu bubuk skim sebagian cokelat, susu bubuk skim sebagian stroberi, susu bubuk skim sebagian vanilla, susu bubuk skim sebagian madu, dan lain-lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu lebih dari 1,5% dan kurang dari 26%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar protein tidak kurang 11%;
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 55%.

Susu Bubuk Rasa/Berperisa

Definisi :

Susu bubuk rasa/berperisa adalah susu bubuk yang ditambah dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dan dapat ditambah gula. Nama jenis produk ini susu bubuk rasa cokelat, susu bubuk rasa stroberi, susu bubuk rasa vanilla, susu bubuk rasa madu, dan lain-lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 11%;
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 55%.

Susu Bubuk Skim Rasa/Berperisa

Definisi :

Susu bubuk skim rasa/berperisa adalah susu bubuk skim yang ditambah dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dan dapat ditambah gula. Nama jenis produk ini susu bubuk skim rasa coklat, susu bubuk skim rasa stroberi, susu bubuk skim rasa vanilla, susu bubuk skim rasa madu, dan lain-lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 11%;
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 55%.

Susu Bubuk Skim Sebagian Rasa/Berperisa

Definisi :

Susu bubuk skim sebagian rasa/berperisa adalah susu bubuk skim sebagian yang ditambah dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dan dapat ditambah gula. Nama jenis produk ini susu bubuk skim sebagian rasa coklat, susu bubuk skim sebagian rasa stroberi, susu bubuk skim sebagian rasa vanilla, susu bubuk skim sebagian rasa madu, dan lain-lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 11%;
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 55%.

Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Definisi :

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

Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa)

Definisi :

Minuman mengandung susu bubuk berperisa atau dengan (rasa) adalah minuman yang dibuat dengan menggunakan susu, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan tambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 1,1%.

01.2 Susu Fermentasi dan Produk Susu Hasil Koagulasi Enzim Renin (Plain²)

Termasuk semua produk *plain²* yang berbahan dasar susu, susu skim, susu skim-sebagian, dan susu berlemak yang difermentasi

atau diberi rennet, tidak termasuk kategori pangan 01.1.4 Minuman Berbasis Susu Rasa/Berperisa dan 01.7 Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah).

Dadih

Definisi :

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

01.2.1 Susu Fermentasi (*Plain*²)

Termasuk semua produk *plain*² dari susu fermentasi, susu diasamkan, dan susu berkultur (*cultured milk*). Yogurt *plain*² dan minuman berbasis susu fermentasi *plain*² yang tidak mengandung perisa atau pewarna termasuk sub kategori pangan 01.2.1 tergantung pada apakah telah dipanaskan atau tidak setelah fermentasi.

01.2.1.1 Produk Susu Fermentasi (*Plain*²) Tanpa Pemanasan

Termasuk semua produk *plain*² bentuk cair dan tidak cair, seperti yogurt dan minuman berbasis susu fermentasi *plain*². Produk tidak disterilisasi atau dipasteurisasi 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 pangan lain. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan.

Karakteristik dasar:

Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%.

Susu Asidofilus (*Acidophilus Milk*)

Definisi :

Susu asidofilus adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus acidophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.

Yogurt

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.

Yogurt Kultur Lain (Alternate Culture Yogurt)

Definisi :

Yogurt kultur lain adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Streptococcus thermophilus* dan spesies *Lactobacillus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai. Penamaan produk mengikuti ketentuan Standar Codex untuk Susu Fermentasi.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.

Kefir

Definisi :

Kefir adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan kultur starter yang dibuat dari biji kefir, *Lactobacillus kefiri*, spesies dari genus *Leuconostoc*, *Lactococcus* dan *Acetobacter* yang tumbuh saling sinergi. Biji kefir mengandung khamir yang mampu memfermentasi laktosa (*Kluyveromyces marxianus*) dan khamir yang tidak mampu memfermentasi laktosa (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* dan *Saccharomyces exiguus*), dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,6%.

Kumys

Definisi :

Kumys adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* dan *Kluyveromyces marxianus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,7%;
- Kadar etanol tidak kurang dari 0,5%.

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:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%;

- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.

01.2.1.2 Produk Susu Fermentasi (*Plain*²) Dengan Pemanasan

Susu fermentasi (*plain*²) yang dipanaskan adalah produk susu fermentasi yang disterilisasi atau dipasteurisasi 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 pangan lain. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan.

Karakteristik dasar:

Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%.

Susu Asidofilus (*Acidophilus Milk*)

Definisi :

Susu asidofilus adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus acidophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.

Yogurt

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.

Yogurt Kultur Lain (*Alternate Culture Yogurt*)

Definisi :

Yogurt kultur lain adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Streptococcus thermophilus* dan spesies *Lactobacillus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai. Penamaan produk mengikuti ketentuan Standar Codex untuk Susu Fermentasi.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%.
- Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.

Kefir

Definisi :

Kefir adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan kultur starter yang dibuat dari biji kefir, *Lactobacillus kefir*, spesies dari genus *Leuconostoc*, *Lactococcus* dan *Acetobacter* yang tumbuh saling sinergi. Biji kefir mengandung khamir yang mampu memfermentasi laktosa (*Kluyveromyces marxianus*) dan khamir yang tidak mampu memfermentasi laktosa (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* dan *Saccharomyces exiguus*), dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,6%.

Kumys

Definisi :

Kumys adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* dan *Kluyveromyces marxianus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,7%;
- Kadar etanol tidak kurang dari 0,5%.

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:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.

01.2.2 Susu yang Digumpalkan dengan Rennet (Plain²)

Susu yang digumpalkan dengan rennet (Plain²)

Definisi :

Susu yang digumpalkan dengan rennet (*Plain²*) adalah susu yang digumpalkan dengan enzim penggumpal susu termasuk renin/rennet. Produk susu rennet berperisa termasuk kategori 01.7.

Karakteristik dasar:

Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%.

01.3 Susu Kental dan Analognya¹

Termasuk produk susu kental, susu evaporasi dan analognya¹ (termasuk krimer minuman) baik yang *plain*² maupun yang manis. Termasuk produk yang berbahan dasar susu, susu skim, susu skim-sebagian, campuran dari susu skim evaporasi dengan lemak nabati, dan campuran dari susu skim kental manis dengan lemak nabati.

01.3.1 Susu Kental

Susu kental adalah produk susu yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. 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 atau proses lain sehingga diperoleh tingkat kepekatan tertentu.

Karakteristik dasar:

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

Susu Skim Evaporasi

Definisi :

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 atau proses lain sehingga diperoleh tingkat kepekatan tertentu.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 1%;
- Total padatan susu tidak kurang dari 20%;
- Kadar protein tidak kurang dari 6%.

Susu Skim Sebagian Evaporasi

Definisi :

Susu skim sebagian evaporasi adalah produk susu cair yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu skim sebagian atau susu skim sebagian hasil rekonstitusi, dengan menggunakan proses evaporasi atau proses lain sehingga diperoleh tingkat kepekatan tertentu.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu lebih dari 1% dan kurang dari 7,5%;
- Total padatan susu tidak kurang dari 20%;
- Kadar protein antara 4% sampai 6%.

Susu Kental Manis

Definisi :

Susu kental manis adalah produk susu berbentuk cairan kental yang diperoleh dengan menghilangkan sebagian air dari campuran susu dan gula atau susu rekonstitusi dan gula, atau dengan proses lain sehingga mencapai tingkat kepekatan tertentu, dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 8%;
- Kadar protein tidak kurang dari 6,5%.

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 kerusakan produk.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 1%.
- Kadar protein susu tidak kurang dari 7%.

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 kerusakan produk.

Karakteristik dasar:

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

Khoa

Definisi :

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

01.3.2 Krimer Minuman

Termasuk analog¹ susu kental, campuran dari susu skim evaporasi dengan lemak nabati dan campuran susu skim kental manis dengan lemak nabati.

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 segar, susu rekombinasi,

atau susu rekonstitusi yang lemaknya sebagian atau seluruhnya diganti dengan lemak nabati hingga diperoleh tingkat kepekatan tertentu.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak tidak kurang dari 6%;
- Total padatan tidak kurang dari 23,5%.

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 segar, susu rekombinasi, atau susu rekonstitusi yang lemaknya sebagian atau seluruhnya diganti dengan lemak nabati, dengan penambahan gula hingga mencapai kepekatan tertentu dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak total tidak kurang dari 8%;
- Kadar protein total tidak kurang dari 2%.

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 kerusakan produk.

Karakteristik dasar:

- Kadar protein tidak kurang dari 1%;
- Kadar lemak total tidak kurang dari 8%.

Krimer Minuman

Definisi :

Krimer minuman 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 (Plain²) dan Sejenisnya

Termasuk semua krim atau krim analog¹ 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*²)

Termasuk krim susu dan *half and half*.

Krim Pasteurisasi (*Plain*²)

Definisi :

Krim pasteurisasi (*plain*²) adalah krim yang telah mengalami proses pemanasan untuk membunuh cemaran mikroba patogen.

Karakteristik dasar:

Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%.

Half and Half

Definisi :

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*”, krim “*Whipped*”, dan Krim Rendah Lemak (*Plain*²)

Krim sterilisasi

Definisi :

Krim sterilisasi adalah krim yang telah mengalami proses sterilisasi untuk membunuh cemaran mikroba patogen.

Karakteristik dasar:

Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%.

Whipping cream

Definisi :

Whipping cream adalah produk krim, krim rekonstitusi dan/atau krim kombinasi yang khusus digunakan untuk tujuan *whipping*.

Karakteristik dasar:

Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%.

Whipped Cream

Definisi :

Whipped cream adalah produk krim, krim rekonstitusi dan/atau krim kombinasi yang disertai udara atau gas inert tanpa mempengaruhi lemak dalam emulsi susu skim.

Karakteristik dasar:

Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%.

01.4.3 Krim yang Digumpalkan (*Plain*²)

Krim kental yang dibuat dari krim yang ditambah enzim penggumpal susu atau krim yang diasamkan melalui proses fermentasi asam laktat atau krim yang ditambah bahan pengasam.

Krim yang Digumpalkan Dengan Enzim

Definisi :

Krim yang digumpalkan dengan enzim adalah krim yang digumpalkan dengan enzim rennet.

Krim Asam

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%.

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%.

01.4.4 Krim Analog¹

Krim yang diganti sebagian atau seluruh lemaknya dengan lemak nabati, berbentuk cairan emulsi lemak dalam air atau bubuk, yang digunakan selain untuk krimer minuman (kategori 01.3.2). termasuk produk *topping* krim *whipped* instan dan pengganti krim asam.

Krim Nabati

Definisi :

Krim nabati adalah produk pengganti krim yang merupakan emulsi lemak nabati dalam air.

Karakteristik dasar:

Kadar lemak tidak kurang dari 10%.

01.5 Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog¹

Termasuk susu bubuk *plain*², bubuk krim atau kombinasi keduanya serta produk analognya¹. Produk dapat diperoleh dari susu, susu skim dan susu skim-sebagian.

01.5.1 Susu Bubuk dan Krim Bubuk (*Plain*²)

Susu bubuk dan krim bubuk (*plain*²) adalah produk yang diperoleh dengan penghilangan air dari susu dan krim dalam bentuk bubuk.

Termasuk kasein, kaseinat. Tidak termasuk susu bubuk diet diabetes dari kategori 13.3.

Susu Bubuk Lemak Penuh (*Full Cream*)

Definisi :

Susu bubuk lemak penuh (*full cream*) adalah produk susu berbentuk bubuk yang tidak dikurangi lemaknya, 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. Nama jenis untuk produk ini susu bubuk *full cream*.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 26%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan-lemak.

Susu Bubuk Lemak Penuh (*Full Cream*) Instan

Definisi :

Susu bubuk lemak penuh (*full cream*) instan adalah susu bubuk yang tidak dikurangi lemaknya, yang mengalami proses instanisasi. Nama jenis untuk produk ini susu bubuk *full cream* instan.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 26%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan-lemak.

Susu Bubuk Skim Sebagian

Definisi :

Susu bubuk skim sebagian 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 susu skim bubuk.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu lebih dari 1,5% dan kurang dari 26%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan-lemak.

Susu Bubuk Skim

Definisi :

Susu bubuk skim 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%;

- Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan-lemak.

Campuran Susu dan Krim Bubuk (*Plain*²)

Definisi :

Campuran susu dan krim bubuk (*plain*²) 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%.

Krim Bubuk

Definisi :

Krim bubuk adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan menghilangkan sebagian besar air dari krim susu melalui proses pengeringan.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 42%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan-lemak.

Bubuk *Buttermilk*

Definisi :

Bubuk *buttermilk* adalah produk susu yang diperoleh dari krim yang telah dipisahkan lemaknya, kemudian dikeringkan.

Minuman Mengandung Susu Bubuk (*plain*²)

Definisi :

Minuman mengandung susu bubuk (*plain*²) adalah minuman yang dibuat dengan menggunakan susu, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi, dapat ditambahkan gula.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 2,6%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar protein tidak kurang 3,2% dari padatan susu bukan-lemak.

01.5.2 Susu dan Krim Bubuk Analog¹

Susu bubuk dan krim bubuk yang diganti sebagian atau seluruh lemak susu dengan lemak nabati. Produk ini dapat dibuat melalui proses pengeringan dan atau pencampuran kering dari susu bubuk skim dan lemak nabati dalam bentuk bubuk, dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk digunakan untuk tujuan selain krimer minuman pada kategori pangan 01.3.2.

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.

01.6 Keju dan Analognya¹

Termasuk produk-produk keju dan analognya¹ yang berbasis emulsi minyak dalam air. Meliputi produk-produk keju dan analognya¹.

Keju dan analognya¹ merupakan produk koagulasi protein susu yang mengandung air dan lemak.

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, susu skim sebagian, susu rekombinasi, susu rekonstitusi, whey krim atau *buttermilk*, 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 dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

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.

Analog¹ Keju

Definisi :

Analog¹ keju adalah produk keju yang sebagian atau seluruh lemak susunya digantikan dengan lemak lain.

01.6.1 Keju Tanpa Pemeraman (Keju Mentah)

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

Karakteristik dasar:

Padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 18%.

Keju Cottage yang Ditambah Krim (Creamed Cottage Cheese)

Definisi :

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

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).

Karakteristik dasar:

- Lemak susu dari total padatan tidak kurang dari 25%;
- Kadar air terhadap bahan tanpa lemak tidak kurang dari 67%;
- Total padatan tidak kurang dari 22%.

Keju Mozzarella

Definisi :

Keju *mozzarella* adalah keju tanpa pemeraman bertekstur lunak atau semi keras/keras yang dibuat dari susu dan/atau produk susu dengan atau tanpa penggunaan starter *Lactobacillus bulgaricus* dan/atau *Streptococcus thermophilus* dan/atau bakteri asam laktat lainnya yang sesuai, dengan atau tanpa bakteri penghasil rasa, digumpalkan dengan penggunaan *rennet* atau enzim koagulasi lainnya, melalui proses "pasta filata" atau teknik pemrosesan lain yang sesuai, dengan/atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Proses pasta filata adalah proses yang terdiri dari memanaskan dadih dengan nilai pH yang sesuai (4,5-5,8), diaduk dan direntangkan sampai dadih halus dan bebas dari gumpalan, dalam keadaan hangat dadih dipotong dan dicetak, kemudian dikencangkan dengan pendinginan

Karakteristik dasar:

Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 20% (dengan kelembaban tinggi), tidak kurang dari 18% (dengan kelembaban rendah).

Keju Bocconcini

Definisi :

Keju *bocconcini* adalah keju lunak, segar, yang tidak mudah putus (*stretch curd*), plastis, dengan rasa sedikit ringan dan aroma segar.

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.

01.6.2.1 Keju Peram Total, Termasuk Kulit Kejunya

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.

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.

Karakteristik dasar:

Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 22%.

Keju Edam

Definisi :

Keju *edam* adalah keju semi keras khas Belanda. Keju edam juga dibuat di berbagai negara. Tekstur keju ini elastis, liat, lebih lembut dari keju gouda. Lubang gasnya (*gas holes*) sedikit.

Karakteristik dasar:

Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 30%.

Keju Camembert

Definisi :

Keju *camembert* adalah keju lunak yang diperam dengan kapang *Penicillium candidum*, dan/atau *Penicillium camembertii* dan *Penicillium caseicolum*.

Karakteristik dasar:

Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 30%.

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 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 1,7°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 Gouda

Definisi :

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.

Karakteristik dasar:

Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 30%.

Keju Havarti

Definisi :

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.

Karakteristik dasar:

Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 30%

Keju Brie

Definisi :

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.

Karakteristik dasar:

Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 40%

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.

Keju Peram Lainnya

Definisi :

Keju peram lainnya adalah keju peram yang tidak termasuk keju peram di atas, misalnya keju *feta*.

01.6.2.2 Kulit Keju Peram

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 Keju Bubuk (Untuk Rekonstitusi Contohnya Dalam Pembuatan Saus Keju)

Keju bubuk adalah hasil pengeringan dari aneka jenis keju olahan. Keju bubuk 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

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

Produk diperoleh dengan melelehkan dan mengemulsi keju. Termasuk produk yang dibuat dengan pemanasan dan mengemulsi campuran keju, lemak susu, protein susu, susu bubuk, dan air dalam jumlah berbeda. Produk dapat mengandung bahan pangan lain seperti perisa, bumbu, buah, sayur, dan/atau daging.

Produk dapat berbentuk oles, lembaran, dan potongan. Istilah “olahan” tidak berarti memotong, memarut keju, atau lainnya. Keju dengan perlakuan fisik tersebut termasuk dalam kategori pangan 01.6.2 Keju Peram. Contoh produk meliputi keju *cheddar* olahan, keju *gouda* olahan.

01.6.4.1 Keju Olahan *Plain*²

Keju olahan *plain*² adalah produk olahan keju tanpa penambahan perisa, bumbu, buah, sayur atau daging. Contoh meliputi *American cheese*, *requeson*.

01.6.4.2 Keju Olahan Berperisa, Keju Olahan dengan Tambahan Buah, Sayur dan atau Daging

Keju olahan berperisa adalah produk olahan keju yang ditambahkan perisa, bumbu, buah, sayur dan/atau daging. Contoh meliputi *neufchatel cheese spread* dengan sayur, *pepper jack cheese*, *cheddar cheese spread* dengan *wine*, dan *cheese balls* (keju olahan salut kacang, herba atau bumbu).

01.6.5 Analog¹ Keju (Keju lemak nabati)

Keju analog¹ adalah produk serupa keju yang sebagian atau seluruh lemak susunya digantikan dengan lemak lain.

Termasuk didalamnya adalah keju analog¹, campuran keju analog¹ dan bubuk keju analog¹.

01.6.6 Keju Protein Whey

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/rasa atau Yogurt dengan Buah)

Termasuk produk pencuci mulut berbasis susu dan bubuk instan pencuci mulut, *confectionery* susu beku, bahan isian berbasis susu, yogurt berperisa/rasa. 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 Susu (*Dairy Ice Cream*)

Definisi :

Es krim susu (*Dairy Ice Cream*) adalah produk beku yang diperoleh dari susu atau produk susu atau campurannya, tanpa penambahan lemak selain lemak susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar protein susu tidak kurang dari 2,7%;
- Kadar lemak susu tidak kurang dari 5%;
- Total padatan tidak kurang dari 31%.

Es Krim

Definisi :

Es krim adalah produk beku yang diperoleh dari susu atau produk susu atau campurannya yang sebagian lemak susu diganti dengan lemak nabati, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak total tidak kurang dari 5%;
- Total padatan susu tidak kurang dari 5%;
- Total padatan tidak kurang dari 31%.

Es Susu

Definisi :

Es susu adalah produk beku yang dibuat dari campuran susu dan/atau produk susu dengan air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

Kadar protein susu tidak kurang dari 1%.

Premiks Es Krim

Definisi :

Premiks es krim adalah produk berbentuk bubuk atau cair dengan bahan dasar susu atau produk susu atau campurannya dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang dapat ditambahkan air sebelum diolah lebih lanjut menjadi es krim.

Karakteristik dasar:

Bentuk Bubuk

- Kadar lemak total tidak kurang dari 15%;
- Total padatan susu tidak kurang dari 15%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Bentuk Cair

- Kadar lemak total tidak kurang dari 5%;
- Total padatan susu tidak kurang dari 5%;
- Total padatan tidak kurang dari 31%.

Premiks Es Susu

Definisi :

Premiks es susu adalah produk berbentuk bubuk atau cair dengan bahan dasar susu atau produk susu atau campurannya dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang dapat ditambahkan air sebelum diolah lebih lanjut menjadi es susu.

Karakteristik dasar:

Bentuk Bubuk

Kadar protein susu tidak kurang dari 3%.

Bentuk Cair

Kadar protein susu tidak kurang dari 1%.

Yogurt Berperisa/Rasa

Definisi :

Yogurt berperisa/rasa adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, dengan penambahan perisa/rasa.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 4,6%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 1,6%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.

Yogurt Kultur Lain (Alternate Culture Yogurt)

Yogurt kultur lain adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Streptococcus thermophilus* dan spesies *Lactobacillus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai. Penamaan produk mengikuti ketentuan Standar Codex untuk Susu Fermentasi, dengan penambahan perisa/rasa.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 4,6%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 1,6%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.

Kefir

Kefir adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan kultur starter yang dibuat dari biji kefir, *Lactobacillus kefiri*, spesies dari genus *Leuconostoc*, *Lactococcus* dan *Acetobacter* yang tumbuh saling sinergi. Biji kefir mengandung khamir yang mampu memfermentasi laktosa (*Kluyveromyces marxianus*) dan khamir yang tidak mampu memfermentasi laktosa (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Saccharomyces exiguus*), dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, dengan penambahan perisa/rasa.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 4,6%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 1,6%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,6%.

Susu Fermentasi atau Susu Berkultur Berperisa/Rasa

Definisi :

Susu fermentasi atau susu berkultur berperisa/rasa adalah produk susu yang dihasilkan dari fermentasi susu segar dengan atau tanpa pasteurisasi, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diperoleh dari fermentasi dengan mikroba yang sesuai, dengan penambahan perisa/rasa.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 4,6%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 1,6%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.

Junket

Definisi :

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

Dulce de leche

Definisi :

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

Puding *Butterscotch*/Puding Susu

Definisi :

Puding *butterscotch*/puding susu adalah makanan pencuci mulut berbentuk padat lunak yang terbuat dari susu segar atau produk susu atau campurannya yang ditambah dengan pati atau bahan pembentuk gel dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

- Total kadar lemak susu tidak kurang dari 1.5%;
- Kadar padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 3.9%;
- Kadar protein susu tidak kurang dari 1.4%.

Bubuk Puding *Butterscotch*/Puding Susu

Definisi :

Bubuk puding *butterscotch*/puding susu adalah makanan pencuci mulut berbentuk bubuk yang terbuat dari susu segar atau produk susu atau campurannya yang ditambah dengan pati atau bahan pembentuk gel dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan harus ditambahkan air sebelum diolah lebih lanjut menjadi puding.

Karakteristik dasar:

Kandungan padatan susu dan atau turunannya tidak kurang dari 5%.

Kembang Gula / Permen Susu

Karakteristik dasar :

Kandungan susu tidak kurang dari 5%.

Makanan pencuci mulut berbasis susu

Definisi :

Makanan pencuci mulut berbasis susu adalah makanan pencuci mulut berbentuk semi padat terbuat dari susu segar atau produk susu atau campurannya yang ditambah dengan pati atau bahan pembentuk gel dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

Kandungan susu dan atau produk susu tidak kurang dari 30%.

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.

Bubuk Whey *Permeate*

Definisi :

Bubuk whey *permeate* adalah produk whey yang diperoleh dari pengeringan whey yang telah dipisahkan proteinnya.

2. Kategori 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 (AMF), Minyak Mentega, dan Ghee

Lemak Susu Anhidrat (AMF), Minyak Mentega (*butter oil*)

Definisi :

Lemak susu anhidrat (AMF), minyak mentega (*butter oil*) 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 khusus dari susu, krim atau mentega 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. 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, minyak nabati dan lemak nabati.

Karakteristik dasar :

- Lemak dan Minyak yang telah dimurnikan/rafinasi (*refined oil*)
 - a. Kadar air tidak lebih dari 0,15%;
 - b. Kadar asam lemak bebas tidak lebih dari 0,3%;
- Minyak mentah (*crude oil*)

- a. Kadar air tidak lebih dari 0,5%;
- b. Kadar asam lemak bebas tidak lebih dari 5%.

Virgin Oil

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. Minyak dapat dimurnikan dengan pencucian menggunakan air, pengendapan, penyaringan dan atau sentrifugasi. *Virgin oil* dapat berasal dari berbagai bahan (zaitun, kelapa, wijen, dan lain-lain), contoh *Virgin Coconut Oil* (VCO).

Karakteristik dasar :

- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O₂/kg;
- Lihat tabel komposisi asam lemak minyak nabati sesuai asalnya.

Extra Virgin Olive Oil

Definisi :

Extra virgin olive oil adalah *virgin olive oil* dengan kadar asam lemak bebas sebagai asam oleat tidak lebih dari 0,8 gram per 100 gram.

Virgin Olive Oil

Definisi :

Virgin olive oil adalah *virgin olive oil* dengan kadar asam lemak bebas sebagai asam oleat tidak lebih dari 2 gram per 100 gram.

Ordinary Virgin Olive Oil

Definisi :

Ordinary virgin olive oil adalah *virgin olive oil* dengan kadar asam lemak bebas sebagai asam oleat tidak lebih dari 3,3 gram per 100 gram.

Cold Pressed Oils

Definisi :

Cold pressed oils adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis tanpa pemanasan. Minyak dapat dimurnikan dengan pencucian menggunakan air, pengendapan, penyaringan dan atau sentrifugasi.

Contoh : minyak zaitun, minyak biji kapas, minyak kacang tanah, minyak kelapa, dan minyak inti sawit.

Minyak Goreng (*Frying oil*)

Definisi :

Minyak Goreng (*Frying oil*) adalah bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida berasal dari bahan nabati kecuali kelapa sawit, dengan atau tanpa perubahan kimiawi, termasuk hidrogenasi, pendinginan dan telah melalui proses rafinasi/pemurnian yang digunakan untuk menggoreng.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 0,15%;
- Bilangan asam tidak lebih dari 0,6%;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O₂/kg;
- Kadar asam lemak linolenat tidak lebih dari 2%;

- Kadar asam lemak trans 0%.

Minyak Goreng Padat (*Frying Fat*)

Definisi :

Minyak goreng padat adalah minyak goreng yang dalam suhu ruang berbentuk padat atau semi padat atau semi *liquid* yang berasal dari minyak sawit dan atau dicampur dengan minyak nabati lainnya, dengan atau tanpa perubahan kimiawi, hidrogenasi penuh, pendinginan dan telah melalui proses pemurnian.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 0,1%;
- Kadar asam lemak bebas sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.3%;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O₂/kg;
- Kadar asam lemak trans 0%.

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 O₂/kg.

Minyak Salad (*Salad Oil*)

Definisi :

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 Lemak Nabati (*Fat Powder*)

Definisi :

Serbuk lemak adalah produk lemak nabati yang berbentuk serbuk dengan atau tanpa penambahan bahan pengisi. Contoh : Serbuk Lemak Kelapa Sawit, Serbuk Lemak Kelapa *Virgin*, dan Serbuk Lemak Kelapa.

Vanaspati atau Minyak Samin (*Vegetable Ghee*)

Definisi :

Vanaspati atau minyak samin (*vegetable ghee*) adalah produk semi padat/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 dengan atau tanpa penambahan lemak hewani dan atau lemak susu yang berbentuk semi padat/padat.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 0,15%;
- Kadar asam lemak bebas (dihitung sebagai asam lemak dominan dari minyak nabati yang digunakan) tidak lebih dari 0,3%, yaitu :
 - a. Jika berasal dari minyak sawit, asam lemak bebas dihitung sebagai asam palmitat;
 - b. Jika berasal dari minyak kelapa atau minyak inti sawit, asam lemak bebas dihitung sebagai asam laurat;
 - c. Jika berasal dari minyak nabati lainnya, asam lemak bebas dihitung sebagai asam oleat.

Pengganti Minyak Mentega (*Butter Oil Substitute*)

Definisi :

Pengganti minyak mentega (*butter oil substitute*) adalah minyak nabati dengan atau tanpa penambahan lemak hewani dan atau lemak susu yang digunakan sebagai pengganti minyak mentega dengan sifat fisik dan rasa seperti mentega.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 0,15%;
- Kadar asam lemak bebas (dihitung sebagai asam lemak dominan dari minyak nabati yang digunakan) tidak lebih dari 0,3%, yaitu :
 - a. Jika berasal dari minyak sawit, asam lemak bebas dihitung sebagai asam palmitate;
 - b. Jika berasal dari minyak kelapa atau minyak inti sawit, asam lemak bebas dihitung sebagai asam laurat;
 - c. Jika berasal dari minyak nabati lainnya, asam lemak bebas dihitung sebagai asam oleat.

Minyak Inti Kelapa Sawit Mentah (*Crude Palm Kernel Oil/CPKO*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

- Bilangan penyabunan 230 mg KOH/g hingga 254 mg KOH/g;
- Bilangan iod 14 Wijs hingga 21 Wijs;

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 O₂/kg;
- Komposisi asam lemak minyak inti kelapa sawit lihat pada table komposisi asam lemak.

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 proses penghilangan gum (*degumming*), pemucatan (*bleaching*), dan deodorisasi minyak kelapa sawit mentah.

Karakteristik dasar:

- Kadar air dan kotoran tidak lebih dari 0.1%;
- Bilangan iod 50 - 55 g I₂/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O₂/kg;
- Kadar asam lemak bebas dihitung sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.1%.

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 dari hasil proses penghilangan gum (*degumming*), pemucatan (*bleaching*), dan deodorisasi minyak olein kelapa sawit mentah (*Crude Palm Olein/CPOL*) atau fraksinasi minyak kelapa sawit yang sudah dimurnikan (*RBD Palm Oil/RBDPO*).

Karakteristik dasar :

- Kadar air dan kotoran tidak lebih dari 0.1%;
- Bilangan iod tidak kurang dari 56 g I₂/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O₂/kg;
- Kadar asam lemak bebas dihitung sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.1%;
- Komposisi asam lemak minyak olein kelapa sawit lihat pada tabel komposisi asam lemak.

Stearin Kelapa Sawit (*Refined Bleached Deodorized Palm Stearin/RBDPS*)

Definisi :

Stearin kelapa sawit adalah fraksi padat minyak kelapa sawit dari hasil proses penghilangan gum (*degumming*), pemucatan (*bleaching*), dan deodorisasi minyak stearin kelapa sawit mentah (*Crude Palm Stearin/CPS*) atau fraksinasi minyak kelapa sawit yang sudah dimurnikan (*RBD Palm Oil/RBDPO*).

Karakteristik dasar :

- Kadar air dan kotoran tidak lebih dari 0.15%;
- Bilangan iod tidak lebih dari 48 g I₂/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O₂/kg;
- Kadar asam lemak bebas dihitung sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.2%.

Minyak Goreng Sawit

Definisi :

Minyak goreng sawit adalah bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida berasal dari minyak kelapa sawit (*Refined Bleached Deodorized Palm Olein/RBDPO*), yang telah melalui proses fraksinasi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, mengandung vitamin A dan/atau provitamin A.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 0,1%;

- Asam lemak bebas (dihitung sebagai asam palmitat) tidak lebih dari 0,3%;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O₂/kg;
- Vitamin A (total) tidak kurang dari 45 IU/g (pengambilan contoh di pabrik)

Minyak Kelapa Mentah atau *Unrefined 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.

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 O₂/kg;
- Komposisi asam lemak minyak kelapa lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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;
- Komposisi asam lemak minyak kacang tanah lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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 O₂/kg;
- Komposisi asam lemak minyak jagung lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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

Definisi :

Minyak kemiri adalah minyak yang diperoleh dari biji kemiri (*Aleurites mollucana* 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 Soybean 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 124 Wijs hingga 139 Wijs;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O₂/kg;
- Asam lemak bebas dihitung sebagai asam oleat tidak lebih dari 0.15%;
- Komposisi asam lemak minyak kedelai lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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;
- Komposisi asam lemak minyak wijen lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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 (*Refined Bleached Deodorized Safflower Oil*)

Definisi :

Minyak safflower adalah minyak makan yang diperoleh dari biji *Carthamus tintorius* 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;
- Komposisi asam lemak minyak safflower lihat pada tabel komposisi asam lemak.

Minyak Biji Bunga Matahari (*Refined Bleached Deodorized Sunflower Oil*)

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;
- Komposisi asam lemak minyak biji bunga matahari lihat pada tabel komposisi asam lemak.

Minyak Dedak atau Minyak Bekatul atau Minyak Katul (*Refined Bleached Deodorized Rice Bran 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;
- Komposisi asam lemak minyak dedak lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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;
- Komposisi asam lemak minyak biji kapas lihat pada tabel komposisi asam lemak.

Rapeseed oil (*turnip rape oil/colza oil/ravison oil/sarson oil/toria oil*)

Definisi :

Rapeseed oil adalah minyak yang dihasilkan dari biji *Brassica napus* L., *Brassica rapa* L., *Brassica juncea* L. dan *Brassica tournefortii* Gouan.

Karakteristik dasar :

- Bilangan penyabunan 168 mg KOH/g hingga 181 mg KOH/g;
- Bilangan iod 94 Wijs hingga 120 Wijs;
- Komposisi asam lemak minyak rapeseed lihat pada tabel komposisi asam lemak.

Rapeseed oil - low erucic acid (low erucic acid turnip rape oil/low erucic acid colza oil/canola oil)

Definisi :

Rapeseed oil-low erucic acid adalah minyak yang dihasilkan dari minyak rendah asam erusat biji *Brassica napus L.*, *Brassica rapa L.* and *Brassica juncea L.*

Karakteristik dasar :

- Kadar asam erusat tidak lebih dari 2%;
- Bilangan penyabunan 182 mg KOH/g hingga 193 mg KOH/g;
- Bilangan iod 105 Wijs hingga 126 Wijs;
- Komposisi asam lemak minyak *rapeseed-low erucic acid* lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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;
- Komposisi asam lemak minyak biji mustard lihat pada tabel komposisi asam lemak.

Minyak Biji Rami/Flaxseed Oil/Flax Oil/Linseed Oil

Definisi :

Minyak biji rami/*flaxseed oil/linseed oil* merupakan minyak yang diperoleh dari biji tanaman *Linum usitatissimum*.

Karakteristik dasar :

Bilangan asam (*acid value*) untuk produk minyak sebagai berikut:

- Lemak dan minyak yang dimurnikan (*refined fats and oils*), *acid value* tidak lebih dari 0,6 mg KOH/g lemak atau minyak;
- Lemak dan minyak *cold pressed (cold pressed fats and oils)*, *acid value* tidak lebih dari 4,0 mg KOH/g lemak atau minyak;

Bilangan peroksida (*peroxide value*) untuk produk minyak sebagai berikut :

- Lemak dan minyak lainnya (*Other fats and oils*), bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O₂/kg minyak.

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 55 Wijs hingga 65 Wijs;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O₂/kg;
- Komposisi asam lemak *lard* lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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;
- Komposisi asam lemak *rendered pork fat* lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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 O₂/kg;
- Kadar bahan tak tersabunkan tidak lebih dari 10 g/kg.
- Komposisi asam lemak *premier jus* atau *oleo stock* lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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 O₂/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 202 mg KOH/g;
- Bilangan iod 40 Wijs hingga 53 Wijs;
- Komposisi asam lemak *Dripping* atau *edible tallow* lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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 O₂/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 Lemak Hewani (Fat Powder)

Definisi :

Serbuk lemak hewani adalah produk lemak hewani yang berbentuk serbuk dengan atau tanpa penambahan bahan pengisi. Contoh: Serbuk Minyak Ikan.

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 Mentega

Mentega dan Konsentrat Mentega

Definisi :

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

Mentega (butter)

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 pangan 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%.

02.2.2 Lemak Oles, Lemak Oles dari Lemak Susu dan Campurannya

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 atau cair, yang dibuat dari minyak atau lemak nabati dan air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain seperti garam. Contoh : margarin meja, margarin dapur, margarin industri.

Karakteristik dasar :

- Kandungan lemak 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.

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

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

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

Margarin Krim, Margarin Oles (*Fat Spread*), *Margarine Compound*, *Bread Compound* dan *Bakery Compound*

Definisi :

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 atau Halvarine

Definisi :

Minarin atau halvarine 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 39 – 41%;
- Minarin meja harus ditambahkan vitamin A berkisar 2500 IU/100g hingga 3500 IU/100g dan vitamin D berkisar 250 IU/100g hingga 350 IU/100g.

Lemak Oles Loyang (*Pan Release*)

Definisi :

Lemak oles loyang adalah produk emulsi lemak dan atau minyak yang bersifat dapat dioles atau disemprot pada loyang, berbentuk emulsi air dalam minyak dan atau lemak, dapat digunakan untuk melepaskan roti dan kue dari loyang.

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

Definisi :

Non-dairy toppings, fillings, frostings adalah produk emulsi lemak berbentuk semi padat atau cair yang terbuat dari minyak nabati yang digunakan untuk *topping, filling, dan frosting* pada produk makanan dan minuman.

Karakteristik dasar :

Kadar lemak tidak lebih dari 40%.

Non-Dairy Whipped Cream

Definisi :

Non-dairy whipped cream adalah produk emulsi lemak yang terbuat dari minyak tumbuhan berbentuk semi padat/semi cair, yang siap dipakai atau dapat mengembang setelah dikocok.

Karakteristik dasar :

Kadar lemak 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.

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%.

**Tabel 1. Komposisi asam lemak minyak nabati
Sesuai Codex Stan 210-1999**

Asam Lemak	Nama Sistematis	Nama Trivial	Minyak <i>arachis</i>	Minyak babassu	Minyak kelapa	Minyak biji kapas
C6:0	Asam heksanoat	Asam kaproat	TTD	TTD	TTD -0.7	TTD
C8:0	Asam oktanoat	Asam kaprilat	TTD	2.6-7.3	4.6-10.0	TTD
C10:0	Asam dekanat	Asam kaprat	TTD	1.2-7.6	5.0-8.0	TTD
C12:0	Asam dodekanoat	Asam laurat	TTD -0.1	40.0-55.0	45.1-53.2	TTD -0.2
C14:0	Asam tetradekanoat	Asam miristat	TTD -0.1	11.0-27.0	16.8-21.0	0.6-1.0
C16:0	Asam heksa dekanat	Asam palmitat	5.0-14.0	5.2-11.0	7.5-10.2	21.4-26.4
C16:1	Asam 9-heksadekenoat	Asam palmitoleat, ω-7	TTD -0.2	TTD	TTD	TTD -1.2
C17:0	Asam heptadekanoat	Asam margarit	TTD -0.1	TTD	TTD	TTD -0.1
C17:1	Asam 10-heptadekenoat		TTD -0.1	TTD	TTD	TTD -0.1
C18:0	Asam oktadekanoat	Asam stearat	1.0-4.5	1.8-7.4	2.0-4.0	2.1-3.3
C18:1	Asam 9-oktadekenoat	Asam oleat, ω-9	35.0- 80	9.0-20.0	5.0-10.0	14.7-21.7
C18:2	Asam 9,12-oktadekadienoat	Asam linoleat, ω-6	4.0-43.0	1.4-6.6	1.0-2.5	46.7-58.2
C18:3	Asam 9,12,15-oktadekatrienoat	Asam linolenat, ω-3	TTD - 0.5	TTD	TTD -0.2	TTD -0.4
C20:0	Asam eikosanoat	Asam arakhidat	0.7-2.0	TTD	TTD -0.2	0.2-0.5
C20:1	Asam 11-eikosenoat	Asam gondoat, ω-9	0.7-3.2	TTD	TTD -0.2	TTD -0.1
C20:2	Asam 11,14-eikosadienoat	EDA, ω-6	TTD	TTD	TTD	TTD -0.1
C22:0	Asam dokosanoat	Asam behenat	1.5-4.5	TTD	TTD	TTD -0.6
C22:1	Asam 13-dokosenoat	Asam erukat, ω-9	TTD -0.6	TTD	TTD	TTD -0.3
C22:2	Asam 13,16-dokosadienoat	-, ω-6	TTD	TTD	TTD	TTD -0.1
C24:0	Asam tetrakosanoat	Asam lignoserat	0.5-2.5	TTD	TTD	TTD -0.1
C24:1	Asam 15-tetrakosenoat	Asam nervonat	TTD -0.3	TTD	TTD	TTD

Asam Lemak	Nama Sistematis	Nama Trivial	Minyak biji anggur	Minyak jagung	Mustard seed oil	Minyak kelapa sawit
C6:0	Asam heksanoat	Asam kaproat	TTD	TTD	TTD	TTD
C8:0	Asam oktanoat	Asam kaprilat	TTD	TTD	TTD	TTD
C10:0	Asam dekanat	Asam kaprat	TTD	TTD	TTD	TTD
C12:0	Asam dodekanoat	Asam laurat	TTD	TTD -0.3	TTD	TTD-0.5
C14:0	Asam tetradekanoat	Asam miristat	TTD -0.3	TTD -0.3	TTD -1.0	0.5-2.0
C16:0	Asam heksa dekanat	Asam palmitat	5.5-11.0	8.6-16.5	0.5-4.5	39.3-47.5
C16:1	Asam 9-heksadekenoat	Asam palmitoleat, ω-7	TTD -1.2	TTD -0.5	TTD -0.5	TTD -0.6
C17:0	Asam heptadekanoat	Asam margarit	TTD -0.2	TTD -0.1	TTD	TTD -0.2
C17:1	Asam 10-heptadekenoat		TTD -0.1	TTD -0.1	TTD	TTD
C18:0	Asam oktadekanoat	Asam stearat	3.0-6.5	TTD -3.3	0.5-2.0	3.5-6.0
C18:1	Asam 9-oktadekenoat	Asam oleat, ω-9	12.0-28.0	20.0-42.2	8.0-23.0	36.0-44.0
C18:2	Asam 9,12-oktadekadienoat	Asam linoleat, ω-6	58.0-78.0	34.0-65.6	10.0-24.0	9.0-12.0
C18:3	Asam 9,12,15-oktadekatrienoat	Asam linolenat, ω-3	TTD -1.0	TTD -2.0	6.0-18.0	TTD -0.5
C20:0	Asam eikosanoat	Asam arakhidat	TTD -1.0	0.3-1.0	TTD -1.5	TTD -1.0
C20:1	Asam 11-eikosenoat	Asam gondoat, ω-9	TTD -0.3	0.2-0.6	5.0-13.0	TTD -0.4
C20:2	Asam 11,14-eikosadienoat	EDA, ω-6	TTD	TTD -0.1	TTD -1.0	TTD
C22:0	Asam dokosanoat	Asam behenat	TTD -0.5	TTD -0.5	0.2-2.5	TTD -0.2

Asam Lemak	Nama Sistematis	Nama Trivial	Minyak biji anggur	Minyak jagung	Mustard seed oil	Minyak kelapa sawit
C22:1	Asam 13-dokosenoat	Asam erukat, ω-9	TTD -0.3	TTD -0.3	22.0-50.0	TTD
C22:2	Asam 13,16-dokosadienoat	-, ω-6	TTD	TTD	TTD -1.0	TTD
C24:0	Asam tetrakosanoat	Asam lignoserat	TTD -0.4	TTD -0.5	TTD -0.5	TTD
C24:1	Asam 15-tetrakosenoat	Asam nervonat	TTD	TTD	0.5-2.5	TTD

Keterangan :
TTD- Tidak Terdeteksi, ditetapkan sebesar ≤0.05%
¹ Produk terfraksionasi dari minyak kelapa sawit

Asam Lemak	Nama Sistematis	Nama Trivial	Minyak inti kelapa sawit	Minyak olein kelapa sawit ¹	Minyak olein inti kelapa sawit ¹	Minyak stearin inti kelapa sawit ¹
C6:0	Asam heksanoat	Asam kaproat	TTD -0.8	TTD	TTD -0.7	TTD -0.2
C8:0	Asam oktanoat	Asam kaprilat	2.4-6.2	TTD	2.9-6.3	1.3-3.0
C10:0	Asam dekanoat	Asam kaprat	2.6-5.0	TTD	2.7-4.5	2.4-3.3
C12:0	Asam dodekanoat	Asam laurat	45.0-55.0	0.1-0.5	39.7-47.0	52.0-59.7
C14:0	Asam tetradekanoat	Asam miristat	14.0-18.0	0.5-1.5	11.5-15.5	20.0-25.0
C16:0	Asam heksa dekanoat	Asam palmitat	6.5-10.0	38.0-43.5	6.2-10.6	6.7-10.0
C16:1	Asam 9-heksadekenoat	Asam palmitoleat, ω-7	TTD -0.2	TTD -0.6	TTD -0.1	TTD
C17:0	Asam heptadekanoat	Asam margarat	TTD	TTD -0.2	TTD	TTD
C17:1	Asam 10-heptadekenoat		TTD	TTD -0.1	TTD	TTD
C18:0	Asam oktadekanoat	Asam stearat	1.0-3.0	3.5-5.0	1.7-3.0	1.0-3.0
C18:1	Asam 9-oktadekenoat	Asam oleat, ω-9	12.0-19.0	39.8-46.0	14.4-24.6	4.1-8.0
C18:2	Asam 9,12-oktadekadienoat	Asam linoleat, ω-6	1.0-3.5	10.0-13.5	2.4-4.3	0.5-1.5
C18:3	Asam 9,12,15-oktadekatrienoat	Asam linolenat, ω-3	TTD -0.2	TTD -0.6	TTD -0.3	TTD -0.1
C20:0	Asam eikosanoat	Asam arakhidat	TTD -0.2	TTD -0.6	TTD -0.5	TTD -0.5
C20:1	Asam 11-eikosenoat	Asam gondoat, ω-9	TTD -0.2	TTD -0.4	TTD -0.2	TTD -0.1
C20:2	Asam 11,14-eikosadienoat	EDA, ω-6	TTD	TTD	TTD	TTD
C22:0	Asam dokosanoat	Asam behenat	TTD -0.2	TTD -0.2	TTD	TTD
C22:1	Asam 13-dokosenoat	Asam erukat, ω-9	TTD	TTD	TTD	TTD
C22:2	Asam 13,16-dokosadienoat	-, ω-6	TTD	TTD	TTD	TTD
C24:0	Asam tetrakosanoat	Asam lignoserat	TTD	TTD	TTD	TTD
C24:1	Asam 15-tetrakosenoat	Asam nervonat	TTD	TTD	TTD	TTD

Asam Lemak	Nama Sistematis	Nama Trivial	Minyak stearin kelapa sawit	Minyak superolein kelapa sawit	Rapeesed oil	Rapeseed oil (low erucic acid)
C6:0	Asam heksanoat	Asam kaproat	TTD	TTD	TTD	TTD
C8:0	Asam oktanoat	Asam kaprilat	TTD	TTD	TTD	TTD
C10:0	Asam dekanoat	Asam kaprat	TTD	TTD	TTD	TTD
C12:0	Asam dodekanoat	Asam laurat	0.1-0.5	0.1-0.5	TTD	TTD
C14:0	Asam tetradekanoat	Asam miristat	1.0-2.0	0.5-1.5	TTD -0.2	TTD -0.2

Asam Lemak	Nama Sistematis	Nama Trivial	Minyak stearin kelapa sawit	Minyak superolein kelapa sawit	Rapeesed oil	Rapeseed oil (low erucic acid)
C16:0	Asam heksa dekanat	Asam palmitat	48.0-74.0	30.0-39.0	1.5-6.0	2.5-7.0
C16:1	Asam 9-heksadekanat	Asam palmitoleat, ω -7	TTD - 0.2	TTD -0.5	TTD -3.0	TTD -0.6
C17:0	Asam heptadekanat	Asam margarit	TTD -0.2	TTD -0.1	TTD -0.1	TTD -0.3
C17:1	Asam 10-heptadekanat		TTD -0.1	TTD	TTD -0.1	TTD -0.3
C18:0	Asam oktadekanat	Asam stearat	3.9-6.0	2.8-4.5	0.5-3.1	0.8-3.0
C18:1	Asam 9-oktadekanat	Asam oleat, ω -9	15.5-36.0	43.0-49.5	8.0-60.0	51.0-70.0
C18:2	Asam 9,12-oktadekadienat	Asam linoleat, ω -6	3.0-10.0	10.5-15.0	11.0-23.0	15.0-30.0
C18:3	Asam 9,12,15-oktadekatrienat	Asam linolenat, ω -3	TTD -0.5	0.2-1.0	5.0-13.0	5.0-14.0
C20:0	Asam eikosanat	Asam arakhidat	TTD -1.0	TTD -0.4	TTD -3.0	0.2-1.2
C20:1	Asam 11-eikosenat	Asam gondat, ω -9	TTD -0.4	TTD -0.2	3.0-15.0	0.1-4.3
C20:2	Asam 11,14-eikosadienat	EDA, ω -6	TTD	TTD	TTD -1.0	TTD -0.1
C22:0	Asam dokosanat	Asam behenat	TTD -0.2	TTD -0.2	TTD -2.0	TTD -0.6
C22:1	Asam 13-dokosenat	Asam erukat, ω -9	TTD	TTD	>2.0-60.0	TTD -2.0
C22:2	Asam 13,16-dokosadienat	-, ω -6	TTD	TTD	TTD -2.0	TTD -0.1
C24:0	Asam tetrakosanat	Asam lignoserat	TTD	TTD	TTD -2.0	TTD -0.3
C24:1	Asam 15-tetrakosenat	Asam nervonat	TTD	TTD	TTD -3.0	TTD -0.4

Asam Lemak	Nama Sistematis	Nama Trivial	Minyak bekatul	Safflower-seed oil	Safflower seed oil (high oleic acid)	Minyak wijen
C6:0	Asam heksanat	Asam kaproat	TTD	TTD	TTD	TTD
C8:0	Asam oktanat	Asam kaprilat	TTD	TTD	TTD	TTD
C10:0	Asam dekanat	Asam kaprat	TTD	TTD	TTD	TTD
C12:0	Asam dodekanat	Asam laurat	TTD -0.2	TTD	TTD -0.2	TTD
C14:0	Asam tetradekanat	Asam miristat	ND - 0.1	TTD -0.2	TTD -0.2	TTD -0.1
C16:0	Asam heksa dekanat	Asam palmitat	14-23	5.3-8.0	3.6-6.0	7.9-12.0
C16:1	Asam 9-heksadekanat	Asam palmitoleat, ω -7	TTD -0.5	TTD -0.2	TTD -0.2	TTD -0.2
C17:0	Asam heptadekanat	Asam margarit	TTD	TTD -0.1	TTD -0.1	TTD -0.2
C17:1	Asam 10-heptadekanat		TTD	TTD -0.1	TTD -0.1	TTD -0.1
C18:0	Asam oktadekanat	Asam stearat	0.9-4.0	1.9-2.9	1.5-2.4	4.5-6.7
C18:1	Asam 9-oktadekanat	Asam oleat, ω -9	38-48	8.4-21.3	70.0-83.7	34.4-45.5
C18:2	Asam 9,12-oktadekadienat	Asam linoleat, ω -6	21-42	67.8-83.2	9.0-19.9	36.9-47.9
C18:3	Asam 9,12,15-oktadekatrienat	Asam linolenat, ω -3	0.1-2.9	TTD -0.1	TTD -1.2	0.2-1.0
C20:0	Asam eikosanat	Asam arakhidat	TTD -0.9	0.2-0.4	0.3-0.6	0.3-0.7
C20:1	Asam 11-eikosenat	Asam gondat, ω -9	TTD -0.8	0.1-0.3	0.1-0.5	TTD -0.3
C20:2	Asam 11,14-eikosadienat	EDA, ω -6	TTD	TTD	TTD	TTD
C22:0	Asam dokosanat	Asam behenat	TTD -1.0	TTD -1.0	TTD -0.4	TTD -1.1

Asam Lemak	Nama Sistematis	Nama Trivial	Minyak bekatul	Safflower-seed oil	Safflower seed oil (high oleic acid)	Minyak wijen
C22:1	Asam 13-dokosenoat	Asam erukat, ω -9	TTD	TTD -1.8	TTD -0.3	TTD
C22:2	Asam 13,16-dokosadienoat	-, ω -6	TTD	TTD	TTD	TTD
C24:0	Asam tetrakosanoat	Asam lignoserat	TTD -0.9	TTD -0.2	TTD -0.3	TTD -0.3
C24:1	Asam 15-tetrakosenoat	Asam nervonat	TTD	TTD -0.2	TTD -0.3	TTD

Asam Lemak	Nama Sistematis	Nama Trivial	Minyak kedelai	Minyak biji bunga matahari	Minyak biji bunga matahari (tinggi asam oleat)	Minyak biji bunga matahari (asam oleat sedang)
C6:0	Asam heksanoat	Asam kaproat	TTD	TTD	TTD	TTD
C8:0	Asam oktanoat	Asam kaprilat	TTD			TTD
C10:0	Asam dekanoat	Asam kaprat	TTD	TTD	TTD	TTD
C12:0	Asam dodekanoat	Asam laurat	TTD -0.1	TTD	TTD	TTD
C14:0	Asam tetradekanoat	Asam miristat	TTD -0.2	TTD -0.2	TTD -0.1	TTD -1
C16:0	Asam heksa dekanoat	Asam palmitat	8.0-13.5	5.0-7.6	2.6-5.0	4.0-5.5
C16:1	Asam 9-heksadekenoat	Asam palmitoleat, ω -7	TTD -0.2	TTD -0.3	TTD -0.1	TTD -0.05
C17:0	Asam heptadekanoat	Asam margararat	TTD -0.1	TTD -0.2	TTD -0.1	TTD -0.05
C17:1	Asam 10-heptadekenoat		TTD -0.1	TTD -0.1	TTD -0.1	TTD -0.06
C18:0	Asam oktadekanoat	Asam stearat	2.0-5.4	2.7-6.5	2.9-6.2	2.1-5.0
C18:1	Asam 9-oktadekenoat	Asam oleat, ω -9	17-30	14.0-39.4	75-90.7	43.1-71.8
C18:2	Asam 9,12-oktadekadienoat	Asam linoleat, ω -6	48.0-59.0	48.3-74.0	2.1-17	18.7-45.3
C18:3	Asam 9,12,15-oktadekatrienoat	Asam linolenat, ω -3	4.5-11.0	TTD -0.3	TTD -0.3	TTD -0.5
C20:0	Asam eikosanoat	Asam arakhidat	0.1-0.6	0.1-0.5	0.2-0.5	0.2-0.4
C20:1	Asam 11-eikosenoat	Asam gondoat, ω -9	TTD -0.5	TTD -0.3	0.1-0.5	0.2-0.3
C20:2	Asam 11,14-eikosadienoat	EDA, ω -6	TTD -0.1	TTD	TTD	TTD
C22:0	Asam dokosanoat	Asam behenat	TTD -0.7	0.3-1.5	0.5-1.6	0.6-1.1
C22:1	Asam 13-dokosenoat	Asam erukat, ω -9	TTD -0.3	TTD -0.3	TTD -0.3	TTD
C22:2	Asam 13,16-dokosadienoat	-, ω -6	TTD	TTD -0.3	TTD	TTD -0.09
C24:0	Asam tetrakosanoat	Asam lignoserat	TTD -0.5	TTD -0.5	TTD -0.5	0.3-0.4
C24:1	Asam 15-tetrakosenoat	Asam nervonat	TTD	TTD	TTD	TTD

**Tabel 2. Komposisi Asam Lemak Hewani (dinyatakan dalam %)
Sesuai Codex Stan 211-1999**

Asam Lemak	Nama Sistematis	Nama Trivial	Lard Rendered pork fat	Premier jus Tallow
C6:0	Asam heksanoat	Asam kaproat	< 0.5 in total	< 0.5 in total
C8:0	Asam oktanoat	Asam kaprilat		
C10:0	Asam dekanat	Asam kaprat		
C12:0	Asam dodekanoat	Asam laurat		
C14:0	Asam tetradekanoat	Asam miristat	1.0-2.5	2-6
C14:ISO			< 0.1	< 0.3
C14:1			< 0.2	0.5-1.5
C15:0			< 0.2	0.2-1.0
C15:ISO			< 0.1	total < 1.5
C15:ANTI ISO			< 0.1	
C16:0	Asam heksadekanat	Asam palmitat	20-30	20-30
C16:1	Asam 9-heksadekenat	Asam palmitoleat, ω-7	2.0-4.0	1-5
C16:ISO			< 0.1	< 0.5
C16:2			< 0.1	< 0.1
C17:0	Asam heptadekanat	Asam margarit	< 1	0.5-2.0
C17:1	Asam 10-heptadekenat		< 1	< 1
C17:ISO			< 0.1	< 1.5 in total
C17:ANTI ISO			< 0.1	
C18:0	Asam oktadekanat	Asam stearat	8-22	15-30
C18:1	Asam 9-oktadekenat	Asam oleat, ω-9	35-55	30-45
C18:2	Asam 9,12-oktadekadienat	Asam linoleat, ω-6	4-12	1-6
C18:3	Asam 9,12,15-oktadekatrienat	Asam linolenat, ω-3	< 1.5	< 1.5
C20:0	Asam eikosanat	Asam arakhidat	< 1.0	< 0.5
C20:1	Asam 11-eikosenat	Asam gondat, ω-9	< 1.5	< 0.5
C20:2	Asam 11,14-eikosadienat	EDA, ω-6	< 1.0	< 0.1
C20:4			< 1.0	< 0.5
C22:0	Asam dokosanat	Asam behenat	< 0.1	< 0.1
C22:1	Asam 13-dokosenat	Asam erukat, ω-9	< 0.5	Tidak Terdeteksi

3. Kategori 03.0 Es Untuk Dimakan (*Edible Ice*), Termasuk *Sherbet* dan *Sorbet*

Kategori ini mencakup pangan beku pencuci mulut berbasis air, manis (*confections*) dan pangan beku lain (*frozen novelties*), misalnya sorbet buah, es ala “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 penambah rasa.

Es Batu Untuk Konsumsi

Definisi :

Es batu untuk konsumsi adalah massa padat hasil pembekuan air minum, tanpa bahan pangan lain, dikemas, serta aman untuk dikonsumsi. Es batu dapat dalam bentuk kubus, tabung, keping, pelat, serut, atau bentuk lain

Water Ices

Definisi :

Water ices adalah pangan beku yang dibuat dari campuran air dan gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Es Mambo

Definisi :

Es mambo adalah produk beku yang dibuat dari campuran air dan gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dikemas, berbentuk kecil panjang atau bentuk lain.

Es Stik (*Ice Stick*) atau Es Loli

Definisi :

Es stik (*ice stick*) atau es loli adalah produk beku yang dibuat dari bahan utama air dan gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain dan dilengkapi dengan gagang (stik).

Es Buah (*Fruit Ice*)

Definisi :

Es buah (*fruit ice*) adalah produk beku yang dibuat dari campuran air, sari buah/bubur buah/*puree* buah/potongan buah, gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Es Puter

Definisi :

Es puter adalah produk beku yang dibuat dari pati dan/atau tepung, air, gula, santan, dengan atau tanpa bahan pangan lain yang proses pembekuannya sambil diaduk atau diputar sehingga teksturnya menyerupai es krim.

Es Lilin

Definisi :

Es lilin adalah produk beku yang dibuat dari campuran air, santan, gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain yang dicetak dan dikemas.

Es Kue

Definisi :

Es kue adalah produk beku yang dibuat dari pati kacang hijau atau pati lain yang dimasak dengan gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dicetak dan dikemas.

Sorbet

Definisi :

Produk beku yang dibuat dari campuran air, sari buah/sayur dan/atau bubur buah/sayur (*puree* buah/sayur), gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain, melalui proses pembekuan sambil diaduk atau diputar sehingga memiliki tekstur seperti es krim.

Sherbet

Definisi :

Produk beku yang dibuat dari campuran air, sari buah/sayur dan/atau bubur buah/sayur (*puree* buah/sayur), gula, dan susu atau produk susu, dengan atau tanpa bahan pangan lain, melalui proses pembekuan sambil diaduk atau diputar sehingga memiliki tekstur seperti es krim.

Es Mengandung Susu

Definisi :

Es mengandung susu adalah produk beku yang dibuat dari campuran air, susu dan/atau produk susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

Kadar protein susu 0,3% sampai kurang dari 1%.

Es Rasa Susu

Definisi :

Es rasa susu adalah produk beku yang dibuat dari campuran air, susu dan/atau produk susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

Kadar protein susu kurang dari 0,3%.

Premiks Es Bentuk Bubuk

Definisi :

Premiks es bentuk bubuk adalah produk berbentuk bubuk yang digunakan untuk membuat produk es kategori 03.0.

Premiks Es Bentuk Cair

Definisi :

Premiks es bentuk cair adalah produk berbentuk cair yang digunakan untuk membuat produk es kategori 03.0.

Sediaan Cair Yang Akan Dikonsumsi Dalam Keadaan Beku

Definisi :

Sediaan cair yang akan dikonsumsi dalam keadaan beku adalah sediaan cair dari produk es kategori 03.0 yang akan dikonsumsi dalam keadaan beku.

4. Kategori 04.0 Buah dan Sayur (Termasuk Jamur, Umbi, Polong-Polongan Kacang Kedelai, dan Lidah Buaya), Rumput Laut, Kacang dan Biji-Bijian

04.1 Buah

Kategori ini mencakup buah segar (04.1.1) dan buah olahan (04.1.2).

04.1.1 Buah Segar

Buah segar terdiri dari 3 bentuk yaitu buah segar utuh (04.1.1.1), buah segar utuh yang permukaannya diberi perlakuan (04.1.1.2) dan buah segar kupas atau potong (04.1.1.3) untuk disajikan ke konsumen.

04.1.1.1 Buah Segar Utuh Tanpa Perlakuan Disajikan Setelah Dipanen

Buah segar utuh adalah buah utuh yang disajikan dalam bentuk sebagaimana hasil panen.

04.1.1.2 Buah Segar Utuh Dengan Permukaan Diberi Perlakuan

Buah segar utuh dengan permukaan diberi perlakuan adalah buah segar yang disalut (dilapisi) dengan lilin atau bahan pelapis lainnya yang berfungsi sebagai pelindung dan/atau membantu mempertahankan kesegaran dan mutu buah.

04.1.1.3 Buah Segar Kupas atau Potong

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 dilapis permukaannya.

04.1.2.1 Buah Beku

Buah beku adalah produk buah utuh atau potongan yang dibekukan, diperoleh dari buah segar, bersih, dan kematangan sesuai tujuan penggunaan, dengan atau tanpa melalui proses blansir, dengan atau tanpa penambahan sari buah atau sirup gula atau bahan pangan lain.

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 bahan pangan lain misal gula, glukosa, lemak dan minyak makan.

Buah Kering Campur

Definisi :

Buah kering campur adalah produk buah yang diperoleh dari campuran dua jenis atau lebih buah kering dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

Kandungan buah kering tidak kurang dari 50%.

Kopra

Definisi :

Kopra adalah daging buah tanaman kelapa *Cocos nucifera* Linn yang dikeringkan dengan penjemuran, pengasapan dan/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 pamarutan daging buah kelapa segar dengan atau tanpa kulit ari.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 3%.

Santan Bubuk

Definisi :

Santan bubuk adalah produk berbentuk bubuk yang diperoleh dari pengeringan santan encer, santan, krim kelapa, dan/atau konsentrat krim kelapa.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar lemak kelapa tidak kurang dari 5% dihitung setelah rekonstitusi.

Tepung Buah

Definisi :

Tepung buah adalah produk tepung yang diperoleh dari proses pengeringan dan penggilingan atau penumbukan buah. Nama produk untuk kategori ini misal tepung kelapa.

04.1.2.3 Buah Dalam Cuka, Minyak dan Larutan Garam

Termasuk dalam kategori ini adalah buah yang direndam dalam cuka, minyak dan larutan garam yang tidak mengalami fermentasi.

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 satu jenis atau lebih buah segar dan/atau manisan buah, dengan atau tanpa bahan pangan yang diberi kuah yang dibuat dari gula, cuka dan bahan pangan lain.

Rujak

Definisi :

Rujak adalah produk buah yang diperoleh dari satu jenis atau lebih buah segar, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang diberi kuah kental yang terbuat dari gula merah dan/atau bahan pangan lain.

04.1.2.4 Buah Dalam Kemasan (Pasteurisasi/Sterilisasi)

Buah Dalam Kemasan

Definisi :

Buah dalam kemasan adalah produk buah yang diperoleh dari satu jenis atau lebih buah yang bersih, baik yang berbentuk utuh atau potongan, dengan medium yang sesuai (seperti air, campuran air dan jus buah, atau jus buah), dengan atau tanpa penambahan gula yang dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses (pasteurisasi/sterilisasi). Nama jenis untuk kategori ini mengacu pada jenis buah yang digunakan.

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 40%.

Koktil Buah Dalam Kemasan

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 40%.

04.1.2.5 Jem, Jeli dan Marmalad

Jem Buah atau Selai Buah

Definisi :

Jem buah atau selai buah adalah produk buah yang kental dan dapat dioles, dibuat dari pendidihan satu jenis atau lebih buah utuh, potongan buah, bubur atau *puree* buah dengan tambahan gula dan/atau pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan pektin. Termasuk dalam kategori ini *preserve* dan *conserve*.

Karakteristik dasar:

Kandungan buah tidak kurang dari 35%.

Jeli Buah

Definisi :

Jeli buah adalah produk buah berbentuk jel yang dapat dioles yang diperoleh dari pendidihan satu jenis buah atau lebih sari buah atau ekstrak air dari buah, dengan tambahan gula dan/atau pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan pektin.

Marmalad

Definisi :

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 dalam kategori ini marmalad sitrus dan jeli marmalad.

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:

- Kandungan buah mangga tidak kurang dari 40%;
- Total padatan terlarut 50%;
- Produk harus memiliki flavor *chutney* mangga.

Produk Buah Oles

Definisi:

Produk buah oles adalah produk yang diperoleh dari pencampuran hasil olahan buah dengan bahan pangan lain, dan diolah menjadi produk yang dapat dioles, Nama jenis produk ini misal olesan berbasis kelapa.

04.1.2.7 Buah Bergula

Termasuk buah bersalut, buah bergula, dan buah berkristal.

Buah Bersalut

Definisi :

Buah bersalut adalah buah yang diperoleh dengan memperlakukan buah (antara lain dicelupkan, direndam, disemprot) dalam larutan gula dan dikeringkan.

Buah Bergula

Definisi :

Buah bergula adalah buah bersalut yang dicelupkan dalam larutan gula dan dikeringkan sehingga buah tertutupi lapisan seperti permen.

Buah Berkristal

Definisi :

Buah berkristal adalah buah yang dilumuri dengan tepung gula atau gula kristal dan dikeringkan sehingga permukaannya terdapat kristal gula.

Kulit Buah Bergula

Definisi :

Kulit buah bergula adalah kulit buah yang diperoleh dengan memperlakukan (antara lain dicelupkan, direndam, disemprot) kulit buah dalam larutan gula dan dikeringkan.

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

Produk ini merupakan bubur buah encer yang dikukus dan masih memiliki karakter buah segar. *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 dan dapat mengandung irisan buah.

Bubur Buah (*Fruit Pulp*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

Total padatan tidak kurang dari 12%.

Puree Buah

Definisi :

Puree buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah segar atau buah yang didinginkan atau dibekukan dengan kematangan yang cukup yang dihancurkan tanpa mengekstrak sari buahnya.

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*.

Topping Buah

Definisi :

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

Santan

Definisi :

Santan adalah produk emulsi yang diperoleh dari ekstraksi daging buah kelapa (*Cocos nucifera*) yang cukup tua dan segar; atau rekonstitusi krim kelapa bubuk dengan air; atau dispersi endosperm

kelapa kering halus dengan air; atau kombinasi ekstraksi daging buah kelapa yang cukup tua dan segar dengan dispersi endosperm kelapa kering halus dengan air. Bahan baku santan dapat terdiri dari krim kelapa bubuk, endosperm kelapa (*Cocos nucifera*), dan air.

Karakteristik dasar:

- Santan encer : kadar lemak kelapa tidak kurang dari 5%; total padatan 6,6-12,6%
- Santan : kadar lemak kelapa tidak kurang dari 10%; total padatan 12,7-25,3%
- Krim kelapa : kadar lemak kelapa tidak kurang dari 20%; total padatan 25,4-37,3%
- Konsentrat krim kelapa : kadar lemak kelapa tidak kurang dari 29%, total padatan tidak kurang dari 37,4%

Nata

Definisi :

Nata merupakan selulosa mikrobial yang dihasilkan oleh bakteri asam cuka (*Acetobacter xylinum*) dari hasil fermentasi air kelapa, santan kelapa dan/atau bahan lainnya.

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.

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.

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

Termasuk di dalamnya adalah produk siap makan dan produk instan, misalnya gelatin berflavor buah, nata de coco, agar jeli berperisa buah, jeli agar dengan irisan buah. Tidak termasuk dalam kategori ini adalah produk bakeri istimewa dengan buah (kategori 07.2.1 dan 07.2.2), es berperisa buah (kategori 03.0), atau makanan pencuci mulut berbahan dasar susu dalam kondisi beku yang mengandung buah (kategori 01.7).

Manisan Buah

Definisi :

Manisan buah adalah produk buah yang diperoleh dari potongan buah atau buah utuh segar yang sehat dengan penambahan gula. Selain itu dapat ditambahkan bahan pangan lain. Manisan buah dapat dikeringkan ataupun tidak.

Karakteristik dasar:

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

Nata Dalam Kemasan

Definisi :

Nata dalam kemasan adalah produk nata bertekstur kenyal yang dikemas dalam medium air dengan atau tanpa penambahan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dilakukan proses pasteurisasi atau sterilisasi. Termasuk dalam kategori ini nata de coco dalam sirup.

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Jeli Agar

Definisi :

Jeli agar adalah produk gel buah yang diperoleh dari ekstrak atau sari rumput laut dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Bubuk Agar (Agar-Agar Tepung/Tepung Agar-Agar)

Definisi :

Bubuk agar (agar-agar tepung/tepung agar-agar) adalah polisakarida berupa tepung yang diperoleh dari ekstraksi rumput laut alga merah *Agarophyte*, bersifat koloid bila dilarutkan dalam air mendidih dan menjedal bila didinginkan (*reversible*).

Agar-Agar Kertas

Definisi :

Agar-agar kertas adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rumput laut kering *Gracilaria* spp. atau *Gelidium* spp. yang mengalami perebusan, penyaringan, penjendalan, pemotongan, pengepresan, dan pengeringan.

Tepung Gelatin (Bubuk Gelatin)

Definisi :

Tepung gelatin adalah tepung pembentuk gel yang dibuat dari gelatin.

Tepung Karagenan (Bubuk Karagenan)

Definisi :

Tepung karagenan (bubuk karagenan) adalah produk bubuk pembentuk gel yang dibuat dari karagenan.

Jeli Agar Bubuk

Definisi :

Jeli agar bubuk adalah produk bubuk pembentuk gel yang dibuat dari rumput laut dengan campuran bahan pembentuk gel lainnya.

Puding Rasa/Berperisa

Definisi :

Puding rasa/berperisa adalah produk gel siap konsumsi yang dibuat dari bahan pembentuk gel selain tepung atau pati, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Bubuk Puding Rasa/Berperisa

Definisi :

Bubuk puding rasa/berperisa adalah produk bubuk yang dibuat dari bahan pembentuk gel selain tepung atau pati, dapat ditambahkan bahan pangan lain, dan digunakan untuk membuat puding rasa atau berperisa.

Mitsumame

Definisi :

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

Sale Pisang

Definisi :

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 Hijau

Definisi :

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

Cincau Hitam

Definisi :

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.

Siwalan

Definisi :

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.

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 Buah

Definisi :

Pikel buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang dikupas, dan dibersihkan, dalam bentuk utuh, diiris, atau potongan, diberi larutan dan difermentasi dengan bakteri asam laktat.

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 Pastri

Termasuk produk siap makan dan produk 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*, dan isian untuk produk bakeri lainnya.

04.1.2.12 Buah Yang Dimasak

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

Keripik³ Buah

Definisi :

Keripik³ buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang digoreng secara vakum atau *freeze drying* atau proses lain, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

Keripik³ Buah Simulasi

Definisi :

Keripik³ 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%.

³ 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

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, Polong-polongan dan Aloe Vera), Rumput Laut, Kacang serta Biji-Bijian.

Kategori ini mencakup sayur segar (04.2.1) dan sayur olahan (04.2.2).

04.2.1 Sayur segar (Termasuk Jamur, Akar, Umbi, Polong-polongan, dan Aloe Vera), Rumput Laut, Kacang serta Biji-Bijian

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, Polong-polongan dan Aloe Vera), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Segar yang Tidak Mengalami Perlakuan.

Sayur segar disajikan seperti kondisi pada saat panen.

Sayur Segar

Definisi :

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

Polong-polongan Segar

Definisi :

Polong-polongan segar adalah biji dari tanaman leguminosa dengan kadar lemak relatif rendah. Polong-polongan ini berbeda dengan biji leguminosa sumber minyak yang memiliki kadar lemak lebih tinggi.

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.

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 (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan Aloe Vera), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Segar yang Diberi Perlakuan

Permukaan sayur segar dilapisi dengan glasir atau lilin atau diberi perlakuan yang berfungsi sebagai lapisan pelindung dan/atau untuk membantu mempertahankan mutu dan kesegaran sayur.

Contoh ketimun, paprika hijau, dan kacang pistachio.

04.2.1.3 Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan Aloe Vera), Rumput Laut, Kacang Serta 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 (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan Aloe Vera), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Olah

Meliputi semua jenis sayur segar yang mengalami pengolahan selain pengupasan, pemotongan dan perlakuan pada permukaan.

04.2.2.1 Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan Aloe Vera), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Beku

Sayur segar beku biasanya mengalami proses blansir dan pembekuan. Contohnya adalah sayur yang dibekukan cepat. Pembekuan cepat dianggap selesai apabila suhu pusat telah mencapai -18°C.

Sayur Beku

Definisi :

Sayur beku adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur segar, sehat dan bersih, disimpan dalam keadaan beku dengan suhu di bawah -18°C dan tidak dicairkan (*thawing*) sebelum dijual. Sebelum pembekuan, dilakukan blansir secukupnya untuk mempertahankan warna dan flavor, dan ditiriskan. Produk dapat mengandung

kondimen, daun atau minyak mint, garam, dan bahan lain. Pengemasan ulang produk beku diperbolehkan pada kondisi yang terkontrol.

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.

Perkedel Kentang Beku

Definisi :

Perkedel kentang beku adalah produk kentang beku yang diperoleh dari kentang (*Solanum tuberosum* L.), yang telah mengalami pengolahan (pengukusan/perebusan/penggorengan) dan penghancuran dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dibekukan secara cepat.

04.2.2.2 Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan Aloe Vera), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Kering

Sayur, rumput laut, kacang, dan biji-bijian kering adalah produk yang diperoleh dari proses pengeringan sampai titik kritis untuk pertumbuhan mikroba tanpa mempengaruhi zat gizi esensialnya. Produk dapat atau tidak dapat direhidrasi sebelum dikonsumsi. Termasuk bubuk sayur yang diperoleh dari pengeringan sarinya, seperti bubuk tomat dan bubuk bit. Contoh produk kering adalah *sea tangle* kering (*Kelp/kombu*), *sea tangle* kering dengan bumbu (*Shio-kombu*), rumput laut kering (*Tororo-kombu*), labu (manis) kupas kering (*Kampyo*), dan laminariales kering (*Wakame*).

Sayur Kering

Definisi :

Sayur kering adalah produk sayur yang diperoleh dari proses pengeringan sayur, dengan atau tanpa penambahan gula, daun atau minyak mint. Produk dapat direhidrasi atau tidak sebelum dikonsumsi.

Rumput Laut Kering

Definisi :

Rumput laut kering adalah rumput laut segar yang mengalami proses pengeringan. Jenis rumput laut: *Eucheuma cottonii*, *Eucheuma spinosum*, *Gelidium* spp., *Gracilaria* spp., *Sargassum* spp.

Karakteristik dasar:

- Kadar air *Eucheuma* tidak lebih dari 30%;
- Kadar air *Gellidium* tidak lebih dari 12%;
- Kadar air *Gracillaria* tidak lebih dari 12%; dan
- Kadar air *Sargasum* tidak lebih dari 15%.

Nori

Definisi :

Nori adalah produk hasil perikanan yang dibuat dari rumput laut jenis *Pyropia* yang mengalami perlakuan pengeringan, dan setelah dikeringkan produk akan dipanggang dan/atau diberi penambahan bumbu. Bentuk produk akhir meliputi: serpihan, lembaran, lembar gulungan, gumpalan bulat. Jenis produk antara lain: nori kering, nori panggang, nori bumbu.

Sayur Asin Kering

Definisi :

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 Kering

Definisi :

Kacang kering dan polong kacang kering adalah produk kering dari tanaman leguminosa dengan kadar lemak relatif rendah. Polong-polongan ini berbeda dengan biji leguminosa sumber minyak yang memiliki kadar lemak lebih tinggi.

Polong-polongan yang masuk dalam standar ini adalah:

Beans dari *Phaseolus* spp (kecuali *Phaseolus mungo* L. syn. *Vignamungo* (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. *Vignasessquipedalis* Fruhw., *Vigna sinensis* (L.) Savi exd Hassk. Edamame, petai cina, petai, kecipir, kacang panjang, buncis, peas, dan karpri.

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 Matahari

Definisi :

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 Wijen

Definisi :

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 potongan kentang atau *mashed potato* (*puree* kentang) yang dikeringkan.

Tepung Tomat/Bubur Tomat Kering/Pasta Tomat Kering

Definisi :

Tepung tomat/bubur tomat kering/pasta tomat kering 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 Daun Kelor

Definisi :

Tepung daun kelor adalah produk tepung daun kelor yang diperoleh dari proses pengeringan daun kelor yang sehat, masak dan bermutu baik.

04.2.2.3 Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, polong-polongan, dan Aloe Vera) dan Rumput Laut Dalam Cuka, Minyak, Larutan Garam atau Kecap Kedelai

Produk yang diperoleh dari penambahan cuka, atau minyak, atau larutan garam, atau kecap kedelai pada sayur segar.

Tidak termasuk dalam kategori ini adalah sayur terfermentasi kategori 04.2.2.7, produk kedelai terfermentasi (06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1, dan 12.9.2.3)

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 (*Sweet Pickle*)

Definisi :

Acar adalah produk acar yang diperoleh dari sayur 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, dapat dipanaskan atau dipasteurisasi. Contohnya adalah

acar jamur, acar timun, acar bawang putih, acar jahe, acar cabe, dan acar lobak.

Asinan Jahe

Definisi :

Asinan jahe adalah produk jahe (*Zingiber officinale* atau *Zingiber officinale* var *Rubrum*) 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.

04.2.2.4 Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan Aloe Vera) Dalam Kemasan, Botol atau dalam Retort Pouch

Sayur dalam kemasan (kaleng, botol atau *retort pouch*) adalah produk sayur yang dibersihkan, dibilansir, 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.

Wortel Dalam Kemasan

Definisi :

Wortel dalam kemasan 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.

Jamur Dalam Kemasan

Definisi :

Jamur dalam kemasan 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.

Buncis Dalam Kemasan

Definisi :

Buncis dalam kemasan 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.

Asparagus Dalam Kemasan

Definisi :

Asparagus dalam kemasan 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, krem atau putih kekuningan pada bagian bawah batang;
- Jenis campuran : campuran putih, krem, putih kekuningan, biru, hijau, hijau terang atau hijau kekuningan.

Rebung Bambu Dalam Kemasan

Definisi :

Rebung bambu dalam kemasan 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 Kemasan

Definisi :

Kacang kapri (*green peas*) dalam kemasan 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.

Akar/Umbo/Polong-polongan Dalam Kemasan

Definisi :

Akar/umbo/polong-polongan dalam kemasan adalah produk akar/umbo/polong-polongan yang diperoleh dari akar/umbo/polong-polongan 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. Contohnya *chestnut* dalam kaleng, *puree chestnut* dalam kaleng, *pink beans* yang telah dimasak dalam kaleng.

Manisan Rumput Laut dalam Kemasan

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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.

04.2.2.5 *Puree dan Produk Oles Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, polong-polongan, dan Aloe Vera), Kacang dan Biji-Bijian (Misalnya Selai Kacang)*

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. Untuk produk selai kacang yang mengandung cokelat ataupun olesan cokelat dikategorikan sebagai produk kakao di 05.1.3.

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.

Selai Kacang

Definisi :

Selai kacang adalah produk kacang tanah atau kacang lainnya yang diperoleh dari penggilingan kacang kupas yang bersih dan bermutu baik, disangrai dan/atau digoreng dan/atau dipanggang, serta dihilangkan lembaganya. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis mengikuti sumber kacangnya seperti selai kacang (*peanut butter*), selai kacang mede (*cashew butter*), selai almond (*almond butter*), selai kacang tanah dan almond.

Karakteristik dasar:

Kandungan total kacang tidak kurang dari 85%.

Olesan Kacang

Definisi :

Olesan kacang adalah produk olesan yang diperoleh dari penggilingan satu jenis kacang atau lebih yang dikupas, bersih dan bermutu baik, direbus dan/atau dikukus dan/atau disangrai

dan/atau digoreng dan/atau dipanggang (oven). Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis produk ini misal olesan kacang mede (*cashew spread*), olesan kacang merah, olesan (kacang) almond (*almond spread*), olesan (kacang) kenari, olesan kacang tanah dan mede.

Karakteristik dasar:

Kandungan total kacang tidak kurang dari 40%.

Olesan Mengandung Kacang

Definisi :

Olesan mengandung kacang adalah produk olesan yang diperoleh dari pencampuran bahan pangan dan kacang. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya.

Nama jenis produk ini misalnya olesan mengandung kacang mede, olesan mengandung kacang tanah, olesan mengandung almond, olesan mengandung kacang tanah dan kacang mede.

Karakteristik dasar:

Kandungan total kacang tidak kurang dari 15%.

Selai sayur

Definisi :

Selai sayur adalah produk yang diperoleh dari proses penghancuran satu atau lebih jenis sayur yang bersih dan bermutu baik, dan diolah sehingga bisa dioles. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Contohnya selai labu (*pumpkin butter*).

04.2.2.6 Bahan Baku dan Bubur (*Pulp*) Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan Aloe Vera), 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 Tomat

Definisi :

Pasta tomat adalah produk tomat yang diperoleh dari proses pemekatan sari buah tomat atau bubur buah tomat dapat ditambahkan bahan pangan lain yang sesuai.

Karakteristik dasar :

- Produk harus bebas dari biji, kulit dan bahan-bahan lain yang kasar dan keras;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 24%.

Pasta Umbi

Definisi :

Pasta umbi adalah produk berbentuk pasta yang dibuat dari umbi yang direbus atau dikukus atau proses lain yang sesuai, kemudian dihancurkan, dapat ditambahkan bahan pangan lain yang sesuai.

Nama produk untuk kategori ini misal pasta talas, pasta wortel, dan pasta ubi.

Bubur (*Pulp*) Sayur

Definisi :

Bubur sayur adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang sudah dibersihkan, dihancurkan dan diolah lebih lanjut seperti pemanasan, pemekatan dan/atau pengeringan.

Produk Jeli Tidak Siap Konsumsi

Definisi :

Produk jeli tidak siap konsumsi adalah produk jeli berupa lembaran atau bentuk lainnya yang dibuat dari bahan hidrokoloid dan masih harus diolah untuk menjadi produk siap konsumsi. Contoh produk ini jeli dari iles iles.

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

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

Pikel (fermentasi)

Definisi :

Pikel adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang difermentasi dalam larutan garam, dengan atau tanpa penambahan gula dan rempah-rempah, dapat dilakukan pasteurisasi atau proses pemanasan. Contohnya pikel mentimun (*Cucumis sativus* L.), jahe, dan zaitun. Ada 3 jenis produk pikel zaitun, yaitu :

- Pikel Zaitun Hitam (*Black Ripe Olives*) dibuat dari 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 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 zaitun yang sehat dan masak dan dipanen pada saat buah telah berwarna ungu atau hitam, tanpa diproses dengan basa sebelum fermentasi.

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%.

Kimchi

Definisi :

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

Gochujang

Definisi :

Gochujang adalah pangan fermentasi berbentuk pasta yang berwarna merah atau merah gelap yang dihasilkan melalui fermentasi terhadap campuran bahan hasil sakarifikasi dengan garam, bubuk cabe merah, dan bahan pangan lain, yang dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan pemanasan atau proses lain yang sesuai untuk mencegah kebusukan.

Bahan hasil sakarifikasi dihasilkan melalui sakarifikasi pati dengan malt atau dengan menumbuhkan *Aspergillus sp.* (yang tidak patogen dan tidak menghasilkan toksin) pada biji-bijian.

04.2.2.8 Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan Aloe Vera), dan Rumput Laut yang Dimasak

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

Keripik³ Bayam

Definisi :

Keripik³ bayam adalah produk keripik³ yang diperoleh dari daun bayam yang bersih dan bermutu baik, yang dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.

Keripik³ Jamur Kancing

Definisi :

Keripik³ jamur kancing adalah produk keripik³ 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.

Getuk Singkong

Definisi :

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.

Vegetable Tsukudani

Definisi :

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

Kerupuk⁴Jengkol

Definisi :

Kerupuk⁴ jengkol adalah produk yang diperoleh dari buah jengkol segar yang dicampur dengan adonan tepung, dikukus, dibentuk, dan dikeringkan.

Dodol Rumput Laut

Definisi :

Dodol rumput laut adalah produk olahan dengan bahan baku rumput laut kering atau bahan baku setengah jadi, dicampur gula dengan atau tanpa santan, dengan atau tanpa tepung beras ketan dan bahan lainnya yang selanjutnya mengalami pemasakan, pencetakan, pemotongan, dan pengeringan. Termasuk jenang rumput laut, gelamai rumput laut, lempok rumput laut, dan produk rumput laut sejenis lainnya.

Tabel 3. Nama Buah yang Termasuk Dalam Kategori Pangan 04.1

No	Nama umum	Nama latin	Bagian yang dapat digunakan
1.	Acai	<i>Euterpe oleracea</i>	Buah
2.	Alpukat	<i>Persea americana</i> Mill.	Buah
3.	Anggur	<i>Vitis vinifera</i> L.	Buah, kulit, biji
4.	Apel	<i>Malus domestica</i> Borkh	Buah, kulit, biji
5.	Aprikot	<i>Prunus armeniaca</i> L., <i>Armeniaca vulgaris</i> Lam.	Buah
6.	Arbei/Murbei/Mulberry	<i>Morus indica</i> L dan <i>Morus alba</i> L. (arbei putih); <i>Morus rubra</i> (arbei merah) ; <i>Morus nigra</i> (arbei hitam)	Buah
7.	Asam Jawa Tamarind	<i>Tamarindus indica</i>	Buah, biji, daun.
8.	Balangkasuwa/Balangkasua	<i>Lepisanthes alata</i> (BL) <i>Leenh forma</i> , <i>Lepisanthes alata</i>	Buah

⁴ Kerupuk adalah produk yang dibuat dari adonan pati dan/atau tepung dan bumbu-bumbu serta bahan pangan lain yang sesuai, berbentuk pipih atau bentuk lainnya, dikeringkan, digoreng/dipanggang/sangrai atau dengan proses lain yang sesuai.

No	Nama umum	Nama latin	Bagian yang dapat digunakan
9.	Belimbing/Belimbing wuluh	<i>Averrhoa carambola</i> L.; <i>Averrhoa billimbi</i>	Buah, biji, kulit
10.	Bisbul/Bisbol/Buah mentega/Velvet apple/Buah mabolo/Buah berbulu	<i>Diospyros philippinensis</i>	Buah
11.	Blackcurrant	<i>Ribes nigrum</i>	Buah, kulit
12.	Blewah	<i>Cucumis melovar cantalupensis</i>	Buah
13.	Blueberry	<i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>Vaccinium angustifolium</i> AIT, <i>Vaccinium ashei</i> READE	Buah
14.	Buah naga/ Dragon fruit/ Pitahaya	<i>Selenicereus</i> sp., <i>Hylocereus</i> sp.	Buah
15.	Butternut squash	<i>Cucurbita moschata</i> Duch	Buah, biji
16.	Cempedak/Champedah/ Bangkok/ Baroh	<i>Artocarpus integer</i> (Thunb.) Merr.	Buah, biji
17.	Ceplukan	<i>P. angulata</i> L.; <i>P. minima</i> ; <i>P. peruviana</i>	Buah
18.	Cermai / Ceremai	<i>Phyllanthus acidus</i> , <i>Phyllanthus distichus</i> , <i>Cicca acida</i> , <i>Cicca disticha</i> L, <i>Averrhoa acida</i> L.	Buah
19.	Ceri	<i>Prunus apetala</i> , <i>Prunus avium</i> (Sweet Cherry) <i>Prunus campanulata</i> <i>Prunus canescens</i> <i>Prunus cerasus</i> (Sour Cherry) <i>Prunus concinna</i> <i>Prunus conradinae</i> <i>Prunus dielsiana</i> <i>Prunus emarginata</i> <i>Prunus fruticosa</i> <i>Prunus incisa</i> <i>Prunus litigiosa</i> <i>Prunus mahaleb</i> <i>Prunus maximowiczii</i> <i>Prunus nipponica</i> <i>Prunus pensylvanica</i> <i>Prunus pilosiuscula</i> <i>Prunus rufa</i> <i>Prunus sargentii</i> <i>Prunus serotina</i> (Black Cherry) <i>Prunus serrula</i> <i>Prunus serrulata</i> <i>Prunus speciosa</i> <i>Prunus subhirtella</i>	Buah, kulit

No	Nama umum	Nama latin	Bagian yang dapat digunakan
		<i>Prunus tomentosa</i>	
20.	Cranberry	<i>Vaccinium macrocarpon</i> (cranberry / large cranberry / american cranberry); <i>V. erythrocarpum</i> (southern mountain cranberry); <i>V. microcarpum</i> ; <i>V. oxycoccos</i>	Buah, kulit
21.	Delima	<i>Punica granatum L</i>	Buah, biji
22.	Duku	<i>Lansium domesticum</i>	Buah, biji, kulit
23.	Durian/ Durian pelangi atururi/ Durian salisun/ Durian nanga/ Durian matahari/ Durian sitokong/ Durian lai mahakam	<i>Durio spp.</i>	Buah
24.	Durian daun	<i>Durio zibethinus L</i>	
25.	Durian lahong	<i>Durio dulcis</i>	Buah
26.	Durian lai	<i>Durio kutejensis</i>	Buah
27.	Durian merah	<i>Durio graveolens</i>	Buah
28.	Feijoa atau Pineapple Guava	<i>Acca sellowiana</i>	Buah
29.	Gandaria	<i>Bouea macrophylla</i>	Buah
30.	Gitaan	<i>Willughbeia firma BI</i>	Buah
31.	Goji berry	<i>Lycium barbarum</i>	Buah
32.	Gooseberry	<i>Physalis peruviana (L.)</i>	Buah
33.	Jamblang/ Duwet/ Juwet/ Jambu keling	<i>Syzygium cumini</i>	Buah
34.	Jambu air/ Jambu bol	<i>Syzygium aqueum</i> (jambu air); <i>Syzygium malaccense</i> (jambu bol)	Buah, kulit, biji
35.	Jambu batu/ Jambu biji	<i>Psidium guajava L.</i>	Buah, kulit, biji
36.	Jeruk bali/ pummelos	<i>Citrus grandis</i> , <i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck, syn <i>Citrus maxima</i> Merr	Buah, biji, kulit
37.	Jeruk jepara	<i>Limnocitrus littoralis</i>	Buah, biji, kulit
38.	Jeruk keprok	<i>Citrus reticulata</i>	Buah, biji, kulit
39.	Jeruk kunci	<i>Citrus amblycarpa</i>	Buah
40.	Jeruk lemon	<i>Citrus latifolia</i> Tanaka, <i>Citrus aurantifolia</i> Swingle	Buah, biji, kulit
41.	Jeruk manis	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	Buah, biji, kulit
42.	Jeruk nipis / Mexican lime	<i>Citrus aurantifolia</i>	Buah, biji, kulit
43.	Jeruk purut	<i>Citrus hystrix</i>	Buah, biji, kulit

No	Nama umum	Nama latin	Bagian yang dapat digunakan
44.	Jeruk siam	<i>Citrus suhuiensis</i> Tan.	Buah, biji, kulit
45.	Jeruk yuzu	<i>Citrus ichangensis</i> , <i>Citrus reticulata</i> var <i>austera</i> , <i>Citrus junos</i>	Buah, biji
46.	Kalangkala	<i>Litsea anquilata</i> BL	Buah
47.	Kapul merah/Teray	<i>Buharoul</i> sp.	Buah
48.	Kawista/ Buah batok	<i>Limonia acidissima</i> , syn. <i>Feronia limonia</i>	Buah
49.	Kecapi	<i>Sandoricum koetjape</i> Merr	Buah
50.	Kedondong	<i>Spondias dulcis</i>	Buah
51.	Kelapa	<i>Cocos nucifera</i>	Buah
52.	Kelengkeng/ Lengkeng	<i>Dimocarpus longan</i> Lour	Buah, biji
53.	Kemang	<i>Mangifera kemanga</i>	Buah
54.	Kepel/ Burahol	<i>Stelechocarpus burahol</i> (Blume) Hook. & Thomson	Buah
55.	Kesemek	<i>Diospyros kaki</i>	Buah
56.	Kiwi/Gold kiwi	<i>Actinidia deliciosa</i> (kiwi), <i>Actinidia chinensis</i> (gold kiwi)	Buah, biji
57.	Kolang-kaling/ Kaong palm	<i>Arenga pinnata</i> , <i>Arenga saccharifera</i>	Buah
58.	Kopuan/Keledang	<i>Arthocarpus lancefolius</i>	Buah
59.	Kundur/Baligo/Beligo	<i>Benincasa hispida</i> , <i>Benincasa cerifera</i>	Buah
60.	Kurma	<i>Phoenix dactylifera</i>	Buah
61.	Leci	<i>Litchi chinensis</i>	Buah, biji
62.	Lobi-lobi/ Lubi-lubi/ Balakko	<i>Flacourtia inermis</i>	Buah
63.	Lucuma	<i>Pouteria lucuma</i>	Buah
64.	Mangga	<i>Mangifera indica</i> L	Buah
65.	Mangga bolong/ Mangga hambuku/ Mangga repeh	<i>Mangifera</i> spp.	Buah
66.	Mangga kasturi	<i>Mangifera casturi</i>	Buah
67.	Mangga kueni/Kweni/Kuweni/Kuwini	<i>Mangifera odorata</i>	Buah
68.	Manggis	<i>Garcinia mangostana</i> L.	Buah, biji
69.	Markisa	<i>Passiflora edulis</i> var <i>edulis</i> , <i>Passiflora lingularis</i> , <i>Passiflora edulis</i> var <i>flavicarpa</i> , <i>P. quadrangularis</i>	Buah, biji
70.	Matoa	<i>Pometia pinnata</i>	Buah

No	Nama umum	Nama latin	Bagian yang dapat digunakan
71.	Melon/ Honeydew/Rockmelon	<i>Cucumis melo</i>	Buah, biji
72.	Mengkudu	<i>Morinda citrifolia</i>	Buah
73.	Mundar/Rose kandis	<i>Garcinia forbesii</i>	Buah
74.	Namnam/Namu namu/Sawo pancukan	<i>Cynometra cauliflora</i>	Buah
75.	Nanas	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Buah
76.	Nangka	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	Buah, biji
77.	Pepaya	<i>Carica papaya</i> L.	Buah, biji, daun.
78.	Pepaya gunung/ Karika	<i>Vasconcellea pubescens</i> ; <i>Carica pubescens</i> ; <i>Carica candamarcensis</i> ; <i>Carica pubescens</i>	Buah, Biji
79.	Persik/Peach/Momo	<i>Prunus persica</i>	Buah, Biji
80.	Pir/Pear	<i>Pyrus communis</i> L.	Buah
81.	Pisang	<i>Musa spp</i> (AAA), <i>Musa acuminata</i> , <i>Musa balbisiana</i> , <i>Musa x paradisiaca</i>	Buah
82.	Prickly pear/Opuntia/Nopal	<i>Opuntia ficus indica</i> , <i>Opuntia streptachanthae</i> , <i>Opuntia lindheimeiri</i> , <i>Opuntia tomentosa</i> , <i>Opuntia hyptiacantha</i> , <i>Opuntia robusta</i> , <i>Opuntia inermis</i> , <i>Opuntia undulata</i>	Buah, dengan batas 1,293% - 1,343% pada produk minuman jus
83.	Plum	<i>Prunus domestica</i>	Buah
84.	Rambutan	<i>Nephelium lappaceum</i>	Buah
85.	Rambutan kabung	<i>Nephelium cuspidatum</i>	Buah
86.	Rambutan maritim/Kapulasan	<i>Nephelium mutabile</i> Blumme, <i>Nephelium ramboutan-ake</i> (Labill.) Leenh.	Buah
87.	Rambutan pitanak/Rambutan siwau	<i>Nephelium spp</i>	Buah
88.	Rambutan ridan/ Penjaih	<i>Nephelium maingayi</i>	Buah
89.	Raspberry	<i>Rubus spp</i> , <i>Rubus idaeus</i> (Red Raspberry), <i>Rubus occidentalis</i> L. (Black Raspberry)	Buah
90.	Redcurrant	<i>Ribes rubrum</i> , <i>Ribes triste</i>	Buah, kulit
91.	Rokam	<i>Flacourtia rukam</i>	Buah
92.	Salak	<i>Salacca zalacca</i> , <i>Salacca</i>	Buah

No	Nama umum	Nama latin	Bagian yang dapat digunakan
		<i>edulis</i>	
93.	Sawo	<i>Manilkara zapota</i> , <i>Manilkara zapotilla</i> , <i>Manilkara achra</i>	Buah
94.	Sawo kecil	<i>Manilkara Kauki</i> L. Dubard	Repositori USU
95.	Sawo mangga	<i>Puteria cainito</i>	Buah
96.	Sawo manila	<i>Manilkara zapota</i>	Buah
97.	Semangka	<i>Citrullus lanatus</i> , <i>Citrullus vulgaris</i> Schrad	Buah, biji
98.	Sirsak	<i>Annona muricata</i>	Buah
99.	Siwalan/Lontar	<i>Borassus flabellifer</i>	Buah
100.	Srikaya	<i>Annona squamosa</i>	Buah
101.	Srikaya besar/Srikaya malinau	<i>Rollinia deliciosa</i>	Buah
102.	Stroberi	<i>Fragaria grandiflora</i> L., <i>Fragaria vesca</i> L.	Buah
103.	Sukun	<i>Artocarpus altilis</i>	Buah
104.	Zaitun	<i>Olea europaea</i> L.	Buah

Tabel 4. Nama Sayur yang Termasuk Dalam Kategori Pangan 04.2

No	Nama umum	Nama latin	Bagian yang dapat digunakan
1	Artichoke	<i>Cynara cardunculus</i> var <i>scolymus</i>	Tunas bunga
2	Asparagus	<i>Asparagus officinalis</i>	Batang muda
3	Bambu	<i>Bambusa</i> sp., <i>Dendroclamus</i> sp., <i>Gigantochola</i> sp., <i>Phyllostachys</i> sp.	Rebung (tunas muda)
4	Bawang batak/ Lokio	<i>Allium chinense</i>	Daun, Umbi
	Bawang daun	<i>Allium fistulosum</i>	Daun
	Bawang kucai	<i>Allium tuberosum</i>	Daun, Umbi
	Bawang merah, Bawang bombay	<i>Allium cepa</i>	Daun, Umbi
	Bawang putih	<i>Allium sativum</i>	Daun, Umbi
	Bawang prei	<i>Allium ampeloprasum</i> , <i>Allium porrum</i>	Daun
5	Bayam	<i>Spinacia oleracea</i> L.	Daun
6	Bayam maksi/ Prince of Wales Feather	<i>Amaranthus hypochondriacus</i>	Biji
7	Brazil nut	<i>Bertholletia excelsa</i>	Kacang
8	Brokoli/Kembang kol/ Kol/Kubis	<i>Brassica oleracea</i> L. var <i>italica</i> (brokoli); <i>Brassica oleracea</i> L. var <i>botrytis</i> (kembang kol), <i>Brassica oleracea</i> L. var <i>capitata</i> (kubis/kol)	Kepala bunga, batang
9	Buncis	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Polong, biji, daun (muda)

No	Nama umum	Nama latin	Bagian yang dapat digunakan
10	Cabai	<i>Capsicum spp; Capsicum annum (cabai merah); Capsicum frutescens (cabai rawit)</i>	Buah, biji
11	Carob	<i>Ceratonia siliqua</i>	Legume
12	Chaya/ Bayam Pohon/ Pepaya Jepang	<i>Cnidoscolus aconitifolius</i>	Daun
13	Chestnut	<i>Castanea alnifolia</i> <i>Castanea crenata</i> <i>Castanea dentata</i> <i>Castanea henryi</i> <i>Castanea mollissima</i> <i>Castanea ozarkensis</i> <i>Castanea pumila</i> <i>Castanea sativa</i> <i>Castanea seguinii</i>	Kacang
14	Cowpea/ Kacang tunggak	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp., syn. <i>Vigna sesquipedalis</i> Fruhw., <i>Vigna sinensis</i> (L.) Savi exd Hassk	Biji
15	Clover/ Trefoil	<i>Trifolium</i> sp.	Legume
16	Edamame/ Kedelai	<i>Glycine max</i>	Biji, Daun, kecambah
17	Gambas/ Oyong	<i>Luffa acutangula</i>	Buah
18	Gayam/ Taihiti Chestnut	<i>Inocarpus fagifer</i>	Biji
19	Gedi	<i>Abelmoschus manihot</i> L.	Daun
20	Genjer/ Paku rawan	<i>Limnocharis flava</i>	Daun
21	Hazelnut	<i>Corylus american</i> (American hazel), <i>Corylus avellana</i> (Common hazel), <i>Corylus heterophylla</i> (Asian hazel) <i>Corylus yunnanensis</i> (Yunnan hazel), <i>Corylus colchica</i> (Colchican filbert), <i>Corylus cornuta</i> (Beaked hazel), <i>Corylus maxima</i> (Filbert), <i>Corylus sieboldiana</i> (Asian beaked hazel), <i>Corylus chinensis</i> (Chinese hazel), <i>Corylus colurna</i> (Turkish hazel), <i>Corylus fargesii</i> (Farges' hazel), <i>Corylus jacquemontii</i> (Jacquemont's hazel), <i>Corylus wangii</i> (Wang's hazel), <i>Corylus ferox</i> (Himalayan hazel)	Kacang
22	Jagung	<i>Zea mays</i> ssp. <i>Mays</i>	Biji, Tongkol (jagung muda)
	Jagung berondong	<i>Zea mays</i> L. var <i>everta</i>	Biji, Tongkol (jagung muda)
	Jagung gigi	<i>Zea mays</i> L. var <i>indentata</i>	Biji, Tongkol (jagung muda)
	Jagung ketan	<i>Zea mays</i> L. var <i>ceratina</i>	Biji, Tongkol (jagung muda)
	Jagung manis	<i>Zea mays</i> L. var <i>saccharata</i>	Biji, Tongkol (jagung muda)
	Jagung mutiara	<i>Zea mays</i> L. var <i>indurata</i>	Biji, Tongkol (jagung muda)

No	Nama umum	Nama latin	Bagian yang dapat digunakan
	Jagung tepung	<i>Zea mays</i> L. var <i>amylacea</i>	Biji, Tongkol (jagung muda)
23	Jamur kancing	<i>Agaricus bisporus</i>	Seluruh bagian
	Jamur kuping	<i>Auricularia</i> sp.	Seluruh bagian
	Jamur ling zhi	<i>Ganoderma lucidum</i>	Seluruh bagian
	Jamur merang	<i>Volvariella volvacea</i>	Seluruh bagian
	Jamur shitake	<i>Lentinula edodes</i>	Seluruh bagian
	Jamur tiram	<i>Pleurotus</i> sp.	Seluruh bagian
24	Jengkol	<i>Archidendron pauciflorum</i> ; <i>Archidendron jiringa</i> ; Syn. <i>Pithecellobium jiringa</i> (Jack) Prain	Biji
25	Kacang	<i>Phaseolus</i> spp, kecuali <i>Phaseolus mungo</i> L. syn. <i>Vignamungo</i> (L.) Hepper	Biji
26	Kacang (<i>Chick Pea</i>)	<i>Cicer arietinum</i> L.	Kacang
27	Kacang bogor	<i>Vigna subterranea</i> L. Verdc.; syn. <i>Voandzeia subterranea</i> (L.) Thouars)	Kacang
28	Kacang gude	<i>Cayanus cayan</i>	Kacang
29	Kacang hijau/Mungo/Mung bean/ <i>Green bean</i> /Mung	<i>Vigna radiata</i> (L.) Wilczek; syn. <i>Phaseolus aureus</i> Roxb; syn. <i>Phaseolus radiatus</i> L.	Biji, kecambah
30	Kacang komak	<i>Dolichos lablab</i>	Kacang
31	Kacang koro/ Kacang faba/ <i>Horsebean</i> / <i>Broad bean</i>	<i>Vicia faba</i> L.	Kacang
	Kacang koro benguk	<i>Mucuna pruriens</i>	Kacang
	Kacang koro pedang	<i>Canavalia gladiata</i>	Kacang
32	Kacang mede/ Kacang mete/ Kacang mente/ <i>Cashew nut</i>	<i>Anacardium occidentale</i>	Kacang
33	Kacang merah	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Kacang
34	Kacang panjang	<i>Vigna sinensis</i> L.	Polong
35	Kacang tanah	<i>Arachis hypogaeae</i> L.	Kacang
36	Kale/Kailan	<i>Brassica Oleracea</i> L. var. <i>Acephala</i>	Daun
37	Kangkung	<i>Ipomoea aquatica</i> Forsk; syn. <i>Ipomoea reptans</i>	Daun
38	Kapri/ Ercis/ Pea	<i>Pisum sativum</i> var <i>.arvense</i> (L.) Poir	Daun (muda), Polong
39	Katuk	<i>Sauropus androgynus</i>	Daun
40	Kecipir / <i>Winged bean</i>	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> L.	Polong, umbi, daun, bunga
41	Kelor	<i>Moringa oleifera</i>	Daun, Buah
42	Kemangi	<i>Ocimum basilicum</i> , <i>Ocimum americanum</i>	Daun
43	Kenari	<i>Canarium indicum</i> L., <i>Canarium vulgare</i> Leenh	Biji
44	Kenikir	<i>Cosmos caudatus</i>	Daun
45	Kentang / <i>Irish potato</i>	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Umbi

No	Nama umum	Nama latin	Bagian yang dapat digunakan
46	Ketapang/ Sea Almond/ Pacific Almond, Singapore Almond, Indian Almond, Lingtak, Bastard Almond, Telisai, Jelawai Ketapang	<i>Terminalia catappa</i>	Biji
47	Kluwih/ Keluwih	<i>Artocarpus camansi</i>	Buah
48	Labu air	<i>Lagenaria siceraria</i>	Buah
49	Labu kuning/ Labu parang	<i>Cucurbita maxima</i>	Buah
50	Labu siam/ Chayote	<i>Sechium edule (Jacq.) Swartz.</i>	Buah, Daun
51	Lentil	<i>Lens culinaris</i> Medik Syn., <i>Lens esculenta</i> Moench	Biji
52	Lidah buaya	<i>Aloe vera</i>	Daun
53	Lobak	<i>Raphanus sativus</i>	Daun, Umbi Akar
54	Lobak/ Lobak cina	<i>Raphanus sativus</i> L. ; <i>Raphanus sativus</i> L. var. <i>longipinnatus</i> Bailey	Umbi Akar
55	Lupin	<i>Lupinus albus</i> (White lupin), <i>Lupinus mutabilis</i> (Andean lupin)	Legume
56	Macadamia	<i>Macadamia integrifolia</i> Maiden & Betcher, <i>Macadamia ternifolia</i> F. Muell., <i>Macadamia tetraphylla</i> L.A.S. Johnson	Kacang
57	Melinjo	<i>Gnetum gnemon</i> Linn.	Daun, biji
58	Mentimun/ Timun/ Ketimun	<i>Cucumis sativus</i> L.	Buah
59	Mesquite	<i>Prosopis spp.</i>	Legume
60	Mint; Peppermint	<i>Mentha arvensis</i> (wild mint, field mint); <i>Mentha X piperita</i> (Peppermint) ; Syn. <i>Mentha crispa</i> L; Syn. <i>Mentha dumetorum</i> ; Syn. <i>Mentha X piperita</i> var. <i>piperita</i> L.; Syn. <i>Mentha aquatica</i> var. <i>crispa</i> (L.) Benth.	Daun
61	Nangka	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	Buah muda
62	Okra/ Bendi	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench (syn. <i>Hibiscus esculentus</i> L.)	Daun, buah
63	Pakis/ Paku sayur	<i>Diplazium esculentum</i>	Daun
64	Paprika	<i>Capsium annuum</i> L	Buah
65	Pecan	<i>Carya illinoensis</i>	Kacang
66	Petai/Petai cina	<i>Parkia speciosa</i> Hassk	Biji
67	Pepaya	<i>Carica papaya</i> L.	Daun, buah
68	Pistachio	<i>Pistacia vera</i>	Kacang
69	Pokpohan	<i>Pilea melastomoides</i>	Daun

No	Nama umum	Nama latin	Bagian yang dapat digunakan
70	Rumput laut	<i>Eucheuma cottonii</i> (red seaweed), <i>Eucheuma spinosum</i> / <i>Eucheuma denticulatum</i> (red seaweed), <i>Chondrococcus hornemannii</i> , <i>Laminaria japonica</i> (brown seaweed), <i>Undaria pinnatifida</i> (brown seaweed), <i>Palmaria palmata</i> / <i>Rhodomenia palmata</i> (red seaweed), <i>Gracillaria</i> sp, <i>Gellidium</i> sp, <i>Hypnea</i> sp, <i>Sargassum</i> sp, <i>Ulva lactuca</i> , <i>Turbinaria</i> sp, <i>Acanthophora spicifera</i> , <i>Chondrococcus hornemannii</i>	Semua bagian (Talus)
71	Selada / <i>Lettuce</i>	<i>Lactuca sativa</i>	Daun
72	Selada air/ <i>Watercress</i>	<i>Nasturtium officinale</i>	Daun
73	Seledri / Wild Celery	<i>Apium graveolens</i> L.	Daun
74	Semanggi	<i>Marsilea crenata</i> Presl., <i>Marsilea drummondii</i>	Daun
75	Singkong	<i>Manihot esculenta</i> Crantz; <i>Manihot utilissima</i> Pohl	Umbi, daun
76	Spirulina	<i>Arthrospira platensis</i> , <i>Arthrospira maxima</i>	Semua bagian (Talus)
77	Swiss chard	<i>Beta vulgaris</i> ssp. <i>Cicla</i>	Daun
78	Terung	<i>Solanum melongena</i> L.	Buah
79	Tomat	<i>Solanum lycopersicum</i> ; Syn. <i>Lycopersium esculentum</i>	Buah
80	Torbangun / <i>Mexican mint</i>	<i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng; Syn. <i>Coleus amboinicus</i> Lour; Syn. <i>Solenostemon scutellarioides</i> (L.) Codd	Daun
81	Turi	<i>Sesbania grandiflora</i>	Daun, bunga, polong
82	Ubi jalar	<i>Ipomoea batatas</i>	Umbi
83	Walnut	<i>Juglans regia</i> L.	Kacang
84	Wortel	<i>Daucus carota</i> L.	Akar

5. Kategori 05.0 Kembang Gula/Permen dan Cokelat

Meliputi semua produk kakao dan cokelat, produk kembang gula/*confectionary* yang mengandung atau tidak mengandung produk kakao (*cocoa*), permen karet (*chewing gum*) dan dekorasi serta *icing* atau produk pangan lain yang dihasilkan dari kombinasi produk dari sub-kategori yang ada.

05.1 Produk Kakao dan Cokelat Termasuk Produk Pengganti Cokelat

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

05.1.1 Kakao Bubuk, Keik Kakao dan Kakao Massa

Meliputi variasi produk yang digunakan dalam pengolahan produk cokelat lain atau pada penyiapan minuman berbasis kakao. Sebagian besar produk-produk kakao berasal dari kakao nib (biji kakao yang telah dibersihkan yang bebas dari kulit/*shell*).

Kakao Massa (*Cocoa liquor*)

Definisi :

Kakao massa (*Cocoa liquor*) adalah produk kakao berupa pasta yang diperoleh dari kakao nib (keping biji kakao) melalui penggilingan tanpa menghilangkan kandungan lemaknya.

Keik Kakao/Bungkil Kakao

Definisi :

Keik kakao/bungkil kakao adalah produk kakao yang diperoleh dari pemisahan sebagian lemak dari keping biji kakao atau kakao massa.

Kakao Bubuk

Definisi :

Kakao bubuk adalah produk yang dihasilkan dari pengurangan lemak yang terkandung pada kakao massa (*cocoa liquor*) dan pencetakan menjadi keik kakao. Keik kakao (*cocoa cake*) dihancurkan dan dihaluskan menjadi kakao bubuk.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar lemak tidak kurang dari 10%;
- Kehalusan : tidak kurang dari 99,5% (b/b) lolos ayakan 200 mesh;
- Kandungan kulit (*shell*) tidak lebih dari 1,75% (b/b) dihitung dari *alkali free nib* (nib bebas alkali).

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 lebih dari 0,35%;
- Kadar air tidak lebih dari 0,2%.

Debu Kakao (*Cocoa Dust*)

Definisi :

Debu kakao (*Cocoa Dust*) adalah fraksi dari biji kakao yang didapatkan dari proses pengupasan dan pemisahan kulit biji kakao (*winnowing*).

Bubuk Minuman Kakao (*Drinking Cocoa Mixes*)

Definisi :

Bubuk minuman kakao (*drinking cocoa mixes*) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

Kandungan kakao (*total cocoa solids*) tidak kurang dari 10% dihitung sebagai berat kering.

Bubuk Minuman Cokelat (*Drinking Chocolate*)

Definisi :

Bubuk minuman cokelat (*drinking chocolate*) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan/atau tanpa penambahan kakao massa, lemak kakao, dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

Kandungan kakao (*total cocoa solids*) tidak kurang dari 20% dihitung sebagai berat kering.

Kakao Instan

Definisi :

Kakao instan adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk yang diproses sedemikian rupa sehingga mudah larut air, dengan atau tanpa penambahan gula atau bahan pangan lain

Karakteristik dasar :

Kandungan kakao (*total cocoa solids*) tidak kurang dari 10% dihitung sebagai berat kering.

Cokelat Instan

Definisi :

Cokelat instan adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan/atau tanpa penambahan kakao massa, yang diproses sedemikian rupa sehingga mudah larut air, dengan atau tanpa penambahan gula atau bahan pangan lain

Karakteristik dasar :

Kandungan kakao (*total cocoa solids*) tidak kurang dari 20% dihitung sebagai berat kering.

Cokelat Bubuk

Definisi :

Cokelat bubuk adalah produk yang dibuat dari campuran kakao bubuk dan gula-

Karakteristik dasar:
mengandung tidak kurang dari 32% kakao bubuk (29% dihitung terhadap basis kering)

05.1.2 Sirup Campuran Kakao/Cocoa Mixes (syrups)

Produk yang dapat dihasilkan dengan menambahkan *bacterial amylase* pada cairan kental (*liquor*) kakao. Enzim tersebut mencegah pengentalan atau pengendapan sirup dengan pelarutan dan dekstrinisasi 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.

Sirup Cokelat

Definisi :

Sirup cokelat adalah produk yang terbuat dari campuran gula dengan atau tanpa bahan pemanis lainnya, satu atau lebih produk kakao, dengan atau tanpa penambahan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

Kandungan kakao (*total cocoa solids*) tidak kurang dari 8%.

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. Contoh meliputi isian untuk bonbon dan cokelat, isian pie cokelat dan olesan untuk roti berbasis kacang-cokelat (*nut-chocolate based spread*).

Cokelat Pasta (Berbasis Minyak)

Definisi :

Cokelat pasta (berbasis minyak) adalah produk yang berbentuk pasta berbasis lemak yang dibuat dari campuran satu atau lebih produk kakao dengan atau tanpa bahan pangan lain. Produk tersebut dapat digunakan sebagai olesan atau isian, misalnya olesan kakao-kacang, olesan kakao-susu.

Karakteristik dasar :

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

Cokelat Pasta (Berbasis Air)

Definisi :

Cokelat pasta (berbasis air) adalah produk yang berbentuk pasta, berbasis air, yang dibuat dari campuran satu atau lebih produk kakao dengan atau tanpa bahan pangan lain.

05.1.4 Produk Kakao dan Cokelat

Cokelat merupakan produk homogen yang dihasilkan melalui proses pencampuran produk kakao (kakao massa dan atau lemak kakao dan atau kakao bubuk) dengan atau tanpa penambahan susu, dan

gula. Dalam membuat produk-produk cokelat tidak boleh ditambahkan tepung, pati dan lemak hewan selain lemak susu. Penggunaan lemak nabati pada cokelat di samping lemak kakao diperbolehkan dengan jumlah tidak lebih dari 5% dari komponen cokelat dalam suatu produk. Komponen cokelat yang dihitung adalah komposisi yang menjadi bagian cokolatnya saja (tidak termasuk isian, taburan, dan lain-lain). Penggunaan lemak nabati tidak boleh mengurangi persyaratan minimum lemak kakao maupun padatan kakao total dalam produk cokelat

Cokelat Hitam (*Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate*)

Definisi :

Cokelat hitam (*dark chocolate, semisweet chocolate, bittersweet chocolate*) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 35% padatan kakao, tidak kurang dari 18% lemak kakao, dan tidak kurang dari 14% padatan kakao tanpa lemak.

Cokelat Hitam Manis (*Sweet Chocolate*)

Definisi :

Cokelat hitam manis (*sweet chocolate*) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 30% padatan kakao, tidak kurang dari 18% lemak kakao, dan tidak kurang dari 12% padatan kakao tanpa lemak.

Cokelat Hitam Kovertur (*Dark Chocolate Couverture*)

Definisi :

Cokelat hitam kovertur (*dark chocolate couverture*) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 35% padatan kakao, tidak kurang dari 31% lemak kakao, dan tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak.

Cokelat Susu (*Milk Chocolate*)

Definisi :

Cokelat susu (*milk chocolate*) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 25% padatan kakao, tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak, dan tidak kurang dari 12% padatan susu.

Cokelat Susu Kovertur (*Milk Chocolate Couverture*)

Definisi :

Cokelat susu kovertur (*milk chocolate couverture*) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 25% padatan kakao, tidak kurang dari 15% lemak kakao, tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak, tidak kurang dari 12% padatan susu, dan tidak kurang dari 31% total lemak.

Cokelat Putih (*White Chocolate*)

Definisi :

Cokelat putih (*white chocolate*) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 20% lemak kakao, dan tidak kurang dari 14% padatan susu.

Cokelat Putih Kovertur (*White Chocolate Couverture*)

Definisi :

Cokelat putih kovertur (*white chocolate couverture*) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 20% lemak kakao, tidak kurang dari 14% padatan susu dan tidak kurang dari 25% total lemak.

Meses/Cokelat Butir/Cokelat *Vermicelli* / *Streusel*

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak kakao tidak kurang dari 12%;
- Padatan kakao tanpa lemak tidak kurang dari 14%;
- Total padatan kakao tidak kurang dari 32%.

Meses Susu/Cokelat Susu Butir/Cokelat Susu *Vermicelli*

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Padatan kakao tanpa lemak tidak kurang dari 2.5%;
- Total padatan kakao tidak kurang dari 20%;
- Padatan susu tidak kurang dari 12%.

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.

Karakteristik dasar:

Kandungan susu tidak lebih dari 5%.

Praline

Definisi :

Praline adalah produk cokelat dengan ukuran satu suapan penuh, dimana dapat berupa cokelat isi (*filled chocolate*), atau kombinasi dari berbagai tipe cokelat dengan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

Kandungan cokelat tidak kurang dari 25%.

Truffles

Definisi :

Truffles adalah produk cokelat yang dibuat dari campuran cokelat hitam atau cokelat susu dengan lemak kakao, minyak nabati dan

bahan pangan lain, umumnya berbentuk bulat, kerucut, atau lengkungan, dimana dapat berupa cokelat isi (*filled chocolate*).

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 25% dari berat total produk akhir.

Cokelat Berperisa

Definisi :

Cokelat berperisa adalah produk cokelat yang ditambahkan senyawa perisa.

Cokelat Aerasi

Definisi :

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

Cokelat Laminasi

Definisi :

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 Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat

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

Cokelat Paduan/Cokelat Compound

Definisi :

Cokelat paduan/cokelat *compound* adalah produk cokelat dimana sebagian atau seluruh lemak kakaonya diganti dengan lemak nabati.

- Cokelat paduan/cokelat *compound* hitam pahit (*bitter dark compound chocolate*); padatan kakao tidak kurang dari 20.0%.
- Cokelat paduan/cokelat *compound* hitam (*dark compound chocolate*); padatan kakao tidak kurang dari 13.0%.
- Cokelat paduan/cokelat *compound* hitam manis (*sweet dark compound chocolate*); padatan kakao tidak kurang dari 7.0%.

- Cokelat paduan/cokelat *compound* susu (*milk compound chocolate*); padatan kakao tidak kurang dari 5.0% dan padatan susu tidak kurang dari 9.0%.
- Cokelat paduan/cokelat *compound* susu manis (*sweet milk compound chocolate*); padatan kakao tidak kurang dari 5.0% dan padatan susu tidak kurang dari 5.0%.

Persentase diperhitungkan atas dasar berat kering dalam produk.

Cokelat Paduan/Cokelat Compound Butir

Definisi :

Cokelat paduan/cokelat *compound* butir adalah cokelat paduan/cokelat *compound* yang dibentuk menjadi butiran.

Minuman Cokelat Paduan

Definisi :

Minuman cokelat paduan adalah produk yang dibuat dari kakao bubuk dan/atau padatan kakao dengan penambahan bahan pangan lain. Produk dapat berbentuk cair siap minum, konsentrat cair, serbuk/bubuk, blok/kubus, atau bentuk lain.

Karakteristik dasar :

Kandungan kakao (*total cocoa solid*) tidak kurang dari 5% (dihitung dari basis berat kering).

Cokelat Imitasi

Definisi :

Cokelat imitasi adalah produk serupa cokelat paduan/cokelat *compound* dimana karakteristik dasarnya tidak memenuhi karakteristik dasar cokelat paduan/cokelat *compound*.

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.

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 (*Non-lauric Cocoa Butter Replacer/Substitute = CBS Non-Lauric*)

Definisi :

Pengganti lemak kakao non-laurat (*nonlauric cocoa butter replacer/substitute = CBS non-lauric*) adalah lemak yang dengan kesetaraan fase lemak antara 20% sampai 25% 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 atau pemanis lain. 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 01.0.

Contohnya meliputi : Licorice; kembang gula keras/permen keras yang terbuat dari air dan gula (*simple syrup*), karamel (mengandung sirup gula, lemak); kembang gula/permen berbasis jelly (contoh *jelly beans*, *jelly fruit* pasta dilapis dalam gula yang terbuat dari gula, gelatin, pektin); *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 atau gula (*simple syrup*), dengan atau tanpa penambahan pemanis lain, dengan atau tanpa bahan pengisi. Termasuk diantaranya *pastilles* dan *lozenges*.

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/ gula lain dengan atau tanpa penambahan pemanis lain, 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 dapat ditambahkan 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), kembang gula/permen berbasis jeli (contohnya *jellybean*, paste buah jeli yang dilapisi gula, dibuat dari gula atau pemanis, gelatin, pektin); dan *licorice*.

Termasuk pula produk oriental seperti *yokan* (jeli kedelai manis) dan jeli agar untuk mitsumame. Dengan atau tanpa penambahan pangan 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 permen lunak tidak lebih dari 7,5%;
- Kadar air permen lunak jeli tidak lebih dari 20%.

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 *maillard*) 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.

Butterscotch

Definisi :

Butterscotch adalah kembang gula karamel/permen karamel yang hanya menggunakan *butter* sebagai sumber lemak diluar bahan dasar gula dan glukosa.

Licorice

Licorice adalah kembang gula lunak/ permen lunak yang dibuat dari ekstrak tanaman *licorice (leguminous weed)*, tepung terigu, gula, sirup glukosa, gelatin, 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 keyal yang dibuat dari campuran gula, susu, mentega atau lemak lain, garam, lesitin dengan atau tanpa penambahan kacang. Kandungan lemak dari permen *toffee* lebih rendah dari permen karamel.

Krokant/ Brittles

Definisi :

Krokant/*brittles* adalah kembang gula/permen sejenis *toffee* menggunakan susu dalam formulasinya dan didominasi oleh rasa kacang (*almond, hazelnut* atau kacang tanah) yang ditambahkan pada adonan dalam bentuk hancuran agak kasar (*chopped*).

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.

Kembang Gula Jeli Pati (Starch Jelly)

Definisi :

Kembang gula jeli pati (*starch jelly*) adalah kembang gula jeli/permen jeli yang menggunakan pati (pati jagung, pati gandum atau pati lainnya) sebagai salah satu bahan selain bahan-bahan lain yang biasa digunakan untuk produk *confectionery*.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 20%.

Kembang Gula Jeli Agar dan Gelatin

Definisi :

Kembang gula jeli agar dan gelatin adalah kembang gula jeli/permen jeli yang dibuat dari bahan dasar agar, gelatin atau pektin sehingga merupakan produk gel yang kenyal.

Jeli agar lebih keras dan menyerupai karet (*rubbery*) dari jeli gelatin tetapi tekstur jeli gelatin tergantung dari jumlah gelatin yang digunakan. Jeli 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.

Gulali

Definisi :

Gulali adalah produk yang terbuat dari gula dan air yang dipanaskan membentuk adonan pasta atau semi plastis dan dicetak menjadi berbagai macam bentuk.

05.2.3 *Nougat dan Marzipan*

Nougat adalah produk yang berbahan dasar gula dan *whipping agent* atau putih telur, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain misalnya madu, kakao, kacang-kacangan, buah kering, yang dibentuk untuk langsung dikonsumsi, atau dapat digunakan sebagai bahan pengisi untuk produk cokelat. *Nougat* dapat bertekstur keras atau lunak.

Marzipan adalah produk yang terdiri dari pasta almond dan gula yang dapat dibentuk untuk langsung dikonsumsi, atau dapat digunakan sebagai bahan pengisi untuk produk cokelat.

Permen Enting-Enting atau *Nut Brittles*

Definisi :

Permen enting-enting atau *nut brittles* adalah permen keras dengan kandungan lemak dan susu lebih rendah dari karamel yang terbuat dari gula, mentega dan hancuran kacang-kacangan.

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 dan bahan pangan lain. Meliputi permen karet dan produk gom yang memberikan sensasi menyegarkan pernafasan.

Kembang Gula Karet/Permen Karet

Definisi :

Kembang gula karet/permen karet adalah produk yang terbuat dari bahan dasar gom alami atau sintetis, pemanis, dan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Gom 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 *sugar- and chocolate-based coating* untuk permen, *confections* dan *bakery*, es krim, seperti *coating* cokelat untuk bonbon dan nougat, dan *coating* gula untuk pastilles. Saus manis dan *topping* meliputi saus *butterscotch* untuk digunakan misalnya dalam es krim *sundaes*. Saus manis ini berbeda dengan sirup (contohnya maple, karamel dan sirup berperisa untuk *fine bakerywares and ices*) dari kategori 11.4, *topping* berbasis buah dari kategori 04.1.2.8 dan sirup cokelat dari kategori 05.1.2.

Icing

Definisi :

Icing adalah bahan pelapis kue atau kukis yang terbuat dari bahan dasar gula, 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.

Saus/Topping/Olesan Cokelat

Definisi :

Saus/*topping*/olesan cokelat adalah produk yang terbuat dari campuran gula, air dan atau minyak/lemak, satu atau lebih produk kakao, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang digunakan sebagai *topping* atau dekorasi.

Saus/Topping/Olesan Manis

Definisi :

Saus/*topping*/olesan manis adalah produk yang terbuat dari campuran gula, air dan atau minyak/lemak, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang digunakan sebagai *topping* atau dekorasi.

Saus/ Topping/Olesan (non buah)

Definisi :

Saus/ *topping*/olesan (non buah) adalah produk untuk dekorasi/ *topping* makanan atau minuman yang dibuat dengan gula dan/atau pemanis lain, dan bahan pangan lain. *Topping* (non buah) tidak termasuk *non-dairy topping* dari kategori pangan 02.3, *topping* buah dari kategori pangan 04.1.2.8, dan sirup coklat dari kategori 05.1.2.

Taburan Berbasis Gula

Definisi :

Taburan berbasis gula adalah produk pangan berbentuk butiran atau kepingan dibuat dari gula dan lemak dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, digunakan sebagai dekorasi atau topping es krim, kue, atau pangan lain.

6 Kategori 06.0 Sereal dan Produk Sereal yang Merupakan Produk Turunan Dari Biji Sereal, Akar dan Umbi, Kacang-kacangan dan Empulur (Bagian dalam Batang Tanaman), Tidak Termasuk Produk Bakeri Dari Kategori 07.0

Meliputi berbagai bentuk sereal dan produk berbasis sereal yang belum diolah maupun telah diolah.

06.1 Biji-Bijian Utuh, Patahan, atau Serpihan, Termasuk Beras

Meliputi biji-bijian dan sereal utuh, berkulit serta kacang-kacangan dan umbi yang belum diproses menjadi produk jadi. Contohnya adalah barley, jagung, hops, oats, beras (instan atau pratanak), sorgum, kedelai, gandum, dan beras/sereal *crumb*.

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%.

Nasi Instan

Definisi :

Nasi instan adalah nasi yang diperoleh dari beras sosoh yang direndam dalam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna lalu dikeringkan. Dapat ditambahkan bumbu dan bahan pangan lain.

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%.

Bubur Instan

Definisi :

Bubur instan adalah produk bubur yang dibuat dari sereal, kacang-kacangan, atau umbi-umbian, yang mengalami proses pemasakan dan pengeringan. Dapat ditambahkan bumbu dan bahan pangan lain.

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.

Jagung Pipil

Definisi :

Jagung pipil adalah biji utuh tanaman jagung yang berasal dari tanaman *Zea mays* antara lain *Zea mays indentata* L., atau *Zea mays indurata* L., serta hasil hibridanya.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 15,5%.

Biji Oats

Definisi :

Biji 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%.

Lembaga Gandum

Definisi :

Lembaga gandum adalah lembaga berbentuk serpihan (*flake*) yang diperoleh dari penggilingan gandum yang terpisah dari endosperma dan kulit ari dalam keadaan bersih dan baik.

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). Termasuk *Quinoa*, *Flax seed*, tepung chia, dan lainnya.

06.2.1 Tepung

Tepung adalah produk halus dan bersih yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji-bijian, sereal, umbi, 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 13%;
- Kehalusan : tidak kurang dari 90% lolos ayakan 80 mesh.

Tepung Beras Ketan

Definisi :

Tepung beras ketan adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan beras ketan. Pati beras ketan hampir seluruhnya terdiri dari amilopektin.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 90% lolos ayakan 80 mesh.

Tepung Jagung

Definisi :

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 14%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 99% lolos ayakan 60 mesh, tidak kurang dari 70% lolos ayakan 80 mesh.

Tepung Kacang Hijau Tanpa Kulit

Definisi :

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.

Tepung Kacang Hijau Utuh

Definisi :

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 Merah

Definisi :

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

Definisi :

Semolina gandum durum adalah semolina yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji gandum durum (*Triticum durum* Desf) yang bersih, bebas dari kulit ari dan lembaga.

Karakteristik dasar:

- 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

Definisi :

Tepung gandum durum adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji gandum durum (*Triticum durum* Desf) yang bersih, bebas dari kulit ari dan lembaga.

Karakteristik dasar:

- Kadar protein tidak kurang dari 11%;
- Kehalusan : tidak kurang dari 80% lolos ayakan 45 mesh.

Semolina Gandum Durum Utuh dan Tepung Gandum Durum Utuh

Definisi :

Semolina gandum durum utuh dan tepung 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 lembaga.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- 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 Terigu

Definisi :

Tepung terigu adalah tepung yang dibuat dari hasil penggilingan atau penumbukan endosperma biji gandum *Triticum aestivum* L (*club wheat*) dan/atau *Triticum compactum* Host atau campuran keduanya dengan penambahan Fe, Zn, vitamin B1, vitamin B2, dan asam folat sebagai fortifikan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Kehalusan tepung: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 70 mesh;
- Kandungan zat besi 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, vitamin B2 tidak kurang dari 4 mg/kg, asam folat tidak kurang dari 2 mg/kg;
- Kadar protein tidak kurang dari 7%.

Tepung Terigu Self-Raising

Definisi :

Tepung terigu *self-raising* adalah tepung terigu 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%;
- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Kehalusan tepung: tidak kurang dari 95 lolos ayakan 70 mesh;
- Kandungan zat besi 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, vitamin B2 tidak kurang dari 4 mg/kg, asam folat tidak kurang dari 2 mg/kg;
- Kadar protein tidak kurang dari 7%.

Tepung Terigu Termodifikasi

Definisi :

Tepung terigu termodifikasi adalah tepung terigu yang telah mengalami proses modifikasi baik fisik dan/atau kimia dan digunakan sebagai tepung terigu.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Kehalusan tepung tidak kurang dari 40% lolos ayakan 70 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, vitamin B2 tidak kurang dari 4 mg/kg asam folat tidak kurang dari 2 mg/kg;
- Kadar protein tidak kurang dari 7%.

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 60% (bk).

Tepung Terigu dengan Penambahan Protein

Definisi :

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 serat kasar tidak kurang dari 2% (bk);
- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Kehalusan tepung: tidak kurang dari 95 lolos ayakan 70 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, vitamin B2 tidak kurang dari 4 mg/kg, asam folat tidak kurang dari 2 mg/kg;
- Kadar protein tidak kurang dari 7%.

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* sp.). 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 Mokaf

Definisi :

Tepung mokaf adalah tepung yang diperoleh dari ubi kayu (*Manihot sp.*) dengan proses fermentasi asam laktat.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 90% lolos ayakan 100 mesh, dan 100% 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. 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 :

Tepung konjac adalah tepung glukomanan yang diperoleh hasil ekstraksi umbi iles-iles (*Amorphophallus konjac*).

Maida

Definisi :

Maida adalah tepung gandum hasil rafinasi dan pemutihan baik secara alami maupun kimiawi.

Tepung Iles-iles

Definisi :

Tepung iles-iles adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi tanaman *Amorphophallus muelleri*.

06.2.2 Pati

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- α -D-glukosa. Pati alami dipisahkan dengan proses yang spesifik untuk setiap jenis bahan baku. Produk ini memiliki bau, warna, dan rasa normal. Termasuk pati gandum.

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 pengolahan empulur pohon sagu (*Metroxylon* sp) yang bersih dan baik.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 13%.

Pati Kacang Hijau/Hunkwee

Definisi :

Pati kacang hijau atau hunkwee adalah pati yang diperoleh dari kacang hijau (*Phaseolus radiatus*).

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 14%.

Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu

Definisi :

Tapioka/pati singkong/pati ubi kayu adalah pati yang diperoleh dari singkong/ubi kayu (*Manihot* sp.)

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 14%.

Dekstrin

Definisi :

Dekstrin adalah produk pati yang diperoleh dari pati yang dihidrolisis dengan pemanasan kering, perlakuan asam atau enzimatik.

Karakteristik dasar:

Kadar protein tidak lebih dari 1,0%.

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 siap santap, instan dan sereal panas.

Termasuk semua jenis produk sereal siap santap, instan dan sereal panas, termasuk rolled sereal. Contoh granola sereal, *oatmeal* instan, farina, *corn flakes*, *puffed* gandum atau beras, *mueslis*, produk sereal dari kedelai dan produk sereal dari tepung serealia dengan menggunakan proses ekstrusi.

Bulgur

Definisi :

Bulgur adalah gandum pratanak yang masih mengandung lembaga dan kulit ari, yang dapat direkonstitusi dengan pemasakan atau perendaman dalam air.

Keping Jagung (*Corn Flake*)

Definisi :

Keping jagung (*corn flake*) adalah produk jagung yang diperoleh dari proses gelatinisasi pati jagung dengan berbagai teknik misalnya 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%.

Oatmeal

Definisi :

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) Meal

Definisi :

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) Meal

Definisi :

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 Jagung

Definisi :

Nasi jagung adalah produk jagung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kasar jagung pipil yang kemudian diolah lebih lanjut seperti memasak nasi.

Sereal Siap Santap

Definisi :

Sereal siap santap adalah produk siap santap yang berasal dari sereal yang diperoleh dari satu atau campuran beberapa jenis sereal dengan ditambahkan bahan lain seperti gula, malt, madu, garam, dan bahan pangan lain. Produk biasa dikonsumsi untuk sarapan dan/atau untuk tujuan lain. Bentuk produk dapat berupa flake, keping, batang, dan bubur.

Karakteristik dasar:

Kandungan sereal tidak kurang dari 50%.

Sereal Siap Santap dengan Sereal Utuh (*Whole Grain Ready To Eat Cereal*)

Definisi:

Sereal siap santap dengan sereal utuh (*whole grain ready to eat cereal*) adalah produk sereal siap santap yang diperoleh dari sereal sebagai bahan baku utama dimana sebagian atau keseluruhannya adalah sereal utuh dan dapat dicampur beberapa sereal yang belum dimasak, telah dimasak sebagian, atau dimasak sempurna dengan ditambahkan bahan lain seperti: gula, malt, madu, garam, dan bahan pangan lain, dimana produk akhirnya dapat berbentuk *flake*, keping, batang, atau bubur.

Karakteristik dasar:

- Kandungan sereal utuh tidak kurang dari 25%;
- Kadar serat pangan tidak kurang dari 3g/100g.

Serbuk Minuman Sereal

Definisi :

Serbuk minuman sereal/minuman serbuk sereal adalah produk minuman sereal dalam bentuk bubuk yang diperoleh dari satu atau lebih sereal dengan atau tanpa tambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

Kandungan sereal tidak kurang dari 25%.

Tiwul

Definisi :

Tiwul adalah produk yang diperoleh dari tepung gaplek kemudian direndam dalam air dan dikukus.

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/singkong yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu/singkong (*Manihot* sp.). 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%.

Granola

Definisi :

Granola adalah produk sereal yang merupakan campuran gandum, kacang-kacangan, madu, buah kering dan dapat ditambahkan dengan ingredient lainnya. Produk ini dapat dikonsumsi dengan susu maupun yoghurt.

06.4 Pasta dan Mi Serta Produk Sejenisnya (Misalnya *Rice Paper*, Vermiseli Beras/Bihun, Pasta Kedelai dan Mi Kedelai)

06.4.1 Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya

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*, *slitting*, atau proses lain yang sesuai (belum dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi).

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 40%;
- Kadar protein tidak kurang dari 5%.

Mi Basah Mentah lainnya

Definisi:

Mi basah mentah lainnya adalah mi basah mentah yang dibuat dari selain tepung terigu. Nama jenis untuk kategori ini misalnya mi basah mentah jagung.

Kulit Pangsit/Risol/Lumpia

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, dan dapat digunakan sebagai pembungkus pangsit, siomay, atau risol.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 35%.

Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Mentah

Definisi :

Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa mentah adalah produk yang dibuat dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan belum dimasak. Produk ini dapat diisi dengan daging, ikan, sayuran, atau bahan pangan lain. Termasuk dalam kategori ini adalah produk lain yang sejenis.

06.4.2 Pasta dan Mi Kering Serta Produk Sejenisnya

Produk tanpa perlakuan (misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) tetapi dikeringkan. Contohnya adalah spaghetti kering, sohun, bihun, makaroni, mi beras.

Kuetiaw Kering

Definisi:

Kuetiaw kering adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras, berbentuk khas kuetiaw.

Pasta

Definisi :

Pasta adalah produk yang dibuat dari semolina atau tepung gandum durum atau campurannya sebagai bahan baku utama dan dapat mengandung pangan sumber karbohidrat lain, tepung, telur, garam, dan bahan pangan lain, yang diperoleh melalui ekstrusi, dicetak dalam bentuk tertentu/spesifik dan dikeringkan. Untuk produk pasta susu dalam pembuatan adonannya digunakan susu sebagai pengganti air, baik sebagian maupun seluruhnya. Termasuk makaroni, *spaghetti*, *fettuccini*, *penne*, *farfale*, *fusilli*, *ravioli*, *lasagna*, *cannelloni*, *rigatoni*.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12,5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 10%;
- Untuk produk pasta susu, mengandung total padatan susu tidak kurang dari 3,8%.
- Bentuk pasta spesifik sesuai penamaannya:
 - *Spaghetti* : bentuk memanjang seperti mie.
 - *Fettuccini* : bentuk panjang dan pipih seperti pita kaset, mirip kwetiaw.
 - *Penne* : bentuk seperti mata pena.
 - Makaroni : terdapat tiga jenis tipe yaitu tubular, orzo dan elbow.
 - *Farfalle* : bentuk seperti kupu-kupu dengan bagian tepi yang bergerigi.
 - *Fusilli* : bentuk spiral.
 - *Ravioli* : bentuk seperti pastel berbentuk segiempat.
 - *Lasagna*, bentuk lembaran.
 - *Cannelloni* : bentuk tabung.
 - *Rigatoni* : berukuran panjang 5 cm dan berdiameter 3 cm serta memiliki permukaan yang bergaris.

Pasta Gandum Utuh

Definisi :

Pasta gandum utuh adalah pasta yang diperoleh dari tepung gandum utuh atau tepung gandum durum utuh, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12,5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 10%.

Produk Pasta Gandum dan Kedelai

Definisi :

Produk pasta gandum dan kedelai adalah pasta yang diberi tambahan tepung kedelai, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

- Penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 13%.

Produk Pasta Sayur

Definisi :

Produk pasta sayur adalah pasta yang diberi tambahan sayur seperti tomat, *artichoke* (*Cynara cardunculus*), bit, wortel, atau bayam, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

- Penambahan sayur tidak kurang dari 3% (dihitung sebagai bahan segar);
- Kadar protein tidak kurang dari 9%.

Pasta Lainnya

Definisi :

Pasta lainnya adalah produk pasta yang dibuat dari selain gandum sebagai bahan utama dan bahan pangan lain, yang diperoleh melalui ekstrusi atau pencetakan adonan. Nama jenis untuk kategori ini misalnya pasta jagung.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 12,5%;

Produk Mi Gandum dan Kedelai

Definisi :

Produk mi gandum dan kedelai adalah mi dari tepung gandum dengan penambahan tepung kedelai.

Karakteristik dasar:

- Penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 13%.

Produk Mi Sayur

Definisi :

Produk mi sayur adalah mi yang diberi tambahan sayur seperti tomat, *artichoke*, bit, wortel, bayam atau sayur lainnya. Sayur yang ditambahkan dapat berupa sayuran segar, kering, tepung, hancuran, ekstrak, atau konsentrat.

Karakteristik dasar:

Sayur yang ditambahkan tidak kurang dari 3% dihitung sebagai sayuran segar.

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).

Termasuk dalam kategori ini adalah cilok, cireng dan cireng isi, serta kerupuk⁴.

Sohun

Definisi :

Sohun adalah produk berbentuk untaian kering yang diperoleh dari pati kacang hijau (hunkwee).

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 13%.

Sohun Lainnya

Definisi :

Sohun lainnya adalah produk berbentuk mi kering yang diperoleh dari pati sagu, pati aren, pati jagung (maizena), dan pati lainnya.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 13%.

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%.

Bihun Lainnya

Definisi :

Bihun lainnya adalah bihun yang dibuat dari tepung selain dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya bihun jagung.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 13%.

Pasta Instan

Definisi :

Pasta instan adalah produk pasta yang telah dimasak lalu dikeringkan dan dapat ditambah bumbu.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12,5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 10%.

Pasta Instan Lainnya

Definisi :

Pasta instan lainnya adalah produk pasta yang dibuat dari selain gandum sebagai bahan utama dan bahan pangan lain, melalui proses pemasakan (gelatinisasi pati) dan pengeringan. Nama jenis untuk kategori ini misalnya makaroni jagung dan makaroni ubi jalar.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 12,5%.

Mi Kering

Definisi:

Mi kering adalah produk mi kering yang diperoleh dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan telah mengalami pengeringan atau penggorengan. Produk mi kering gandum mengandung tidak kurang dari 60% bahan dari gandum.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 11%;
- Kadar protein tidak kurang dari 6%.

Bihun Instan

Definisi :

Bihun instan adalah produk bihun kering yang matang setelah dimasak atau diseduh menggunakan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dengan atau tanpa pelengkap yang terdapat dalam kemasan.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 13%.

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 60%.

Mi Basah Matang Lainnya

Definisi :

Mi basah matang lainnya adalah mi basah matang yang dibuat selain dari tepung terigu seperti tepung jagung, ubi jalar, iles-iles, dan lainnya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang telah mengalami pengukusan atau perebusan.

Mi Instan

Definisi:

Mi instan adalah produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikukus, dan digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh menggunakan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dan atau tanpa pelengkap yang terdapat dalam kemasan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10% jika diolah dengan proses penggorengan;
- Kadar air tidak lebih dari 14% jika diolah dengan proses pengeringan.

Mi Instan Lainnya

Definisi :

Mi instan lainnya adalah produk yang diperoleh dari selain tepung terigu seperti tepung jagung, dan lainnya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa dikukus, digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dan atau tanpa pelengkap pangan yang terdapat dalam kemasan.

Mi Kering

Definisi:

Mi kering adalah produk mi kering yang diperoleh dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan telah mengalami pengeringan atau penggorengan. Produk mi kering gandum mengandung tidak kurang dari 60% bahan dari gandum.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 11%;
- Kadar protein tidak kurang dari 6%.

Mi Soa

Definisi:

Mi soa adalah mi kering dengan diameter untaian yang kecil dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan pangan lain dan berwarna putih.

Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Pramasak

Definisi:

Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa pramasak adalah produk yang dibuat dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dimasak. Produk ini dapat diisi dengan daging, ikan, sayuran, atau bahan pangan lain. Termasuk dalam kategori ini adalah produk lain yang sejenis.

Kerupuk⁴ Mentah

Definisi:

Kerupuk⁴ mentah adalah produk berbahan baku pati/tepung atau campurannya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain,

melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 14,5%

06.5 Makanan Pencuci Mulut Berbasis Serealialia dan Pati (Misalnya Puding Nasi, Puding Tapioka)

Produk makanan pencuci mulut mengandung serealialia, pati atau biji-bijian sebagai ingredien utama. Juga termasuk bahan pengisi untuk makanan pencuci mulut yang berbasis serealialia atau pati.

Tepung Custard Tanpa Telur (*Eggless Custard*)

Definisi :

Tepung *custard* tanpa telur (*eggless custard*) adalah tepung yang dibuat dari campuran tapioka, pati jagung atau pati sagu, dengan maupun tanpa bahan lain.

Sagu/Pati Mutiara

Definisi :

Sagu/pati mutiara adalah produk dengan tekstur kenyal terbuat dari tepung sagu atau tepung serealialia atau pati dengan campuran bahan pangan lain.

Premiks Untuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Serealialia dan Pati

Definisi:

Premiks untuk makanan pencuci mulut berbasis serealialia dan pati adalah produk berbentuk bubuk dengan bahan dasar tepung serealialia atau pati atau campurannya dengan penambahan gula dan bahan pangan lain. Dalam penyiapannya harus ditambahkan air atau susu dan/atau krim sebelum diolah lebih lanjut menjadi makanan pencuci mulut.

06.6 Tepung Untuk Adonan (Misalnya Untuk Melapisi Permukaan Ikan atau Daging Ayam)

Tepung Pelapis

Definisi :

Tepung pelapis adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran serealialia atau biji-bijian, yang dapat dikombinasikan dengan bahan lain (seperti telur, air, susu) dapat digunakan sebagai pelapis bahan pangan hewani (daging sapi, daging unggas, daging ikan atau hasil laut lainnya (udang, cumi, dan lainnya), dan bahan pangan nabati (pisang, umbi-umbian, sayur-sayuran).

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 12%.

Tepung Bumbu

Definisi :

Tepung Bumbu adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran serealialia atau biji-bijian, mengandung dua atau lebih herba atau rempah, yang dapat dikombinasikan dengan bahan lain (seperti telur, air, susu) dapat digunakan sebagai pelapis bahan pangan hewani (daging sapi, daging unggas, daging ikan atau hasil laut

lainnya (udang, cumi, dan lainnya), dan bahan pangan nabati (pisang, umbi-umbian, sayur-sayuran). 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%.

Tepung Bakwan

Definisi:

Tepung bakwan adalah campuran tepung (dapat berupa tepung gandum atau tepung tapioka) dengan bahan pangan lain. Digunakan untuk membuat bakwan dengan penambahan bahan pangan lain seperti telur, air, sayuran (wortel, tauge, kubis, dan lainnya).

Tepung Bakso

Definisi:

Tepung bakso adalah campuran tepung (dapat berupa tepung gandum atau pati tapioka) dengan atau penambahan bahan pangan lain. Digunakan untuk membuat adonan bakso dengan penambahan daging giling.

06.7 Produk Olahan Beras

Produk yang dibuat dari beras termasuk beras ketan yang mengalami proses pengolahan misalnya perebusan, pengukusan, penggorengan, dan pemanggangan dan dibentuk menjadi bentuk kue atau bentuk lainnya.

Termasuk kategori 06.7 adalah olahan beras dan produk beras diperkaya, seperti produk pra-masak yang dijual dalam kemasan kaleng, didinginkan atau dibekukan, dan produk olahan beras yang dijual dalam *retort pouches*. Hal ini untuk membedakan dari kategori 06.1 (biji utuh, patahan, atau serpihan, termasuk beras) yang ditujukan untuk mengakomodasi biji dan sereal utuh, pecah kulit, dan tidak diproses.

Snack renyah yang dibuat dari beras termasuk kategori 15.1, dan pencuci mulut sejenis dari beras termasuk kategori 06.5.

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* adalah produk khas Jepang yang terbuat dari tepung beras ketan, dibentuk, dan ditaburi dengan tepung maizena atau wijen.

Kue Teuck/Tteok

Definisi :

Kue *teuck/tteok* adalah kue khas Korea yang dibuat dari serealita terutama beras atau beras ketan.

Nagasari/Kue Pisang

Definisi :

Nagasari/kue pisang 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 sepotong 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 Mangkok

Definisi :

Kue mangkok adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan cara dikukus; berbentuk mangkok 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; 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. Selanjutnya dibagi menjadi beberapa bagian dan diberi warna berbeda, 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 kembali 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 lain 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 lain 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 di atasnya 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.

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.

Ombus-ombus

Definisi:

Ombus-ombus adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras putih yang dicampur dengan kelapa parut dan gula merah/gula putih. Campuran tersebut kemudian dimasukkan dalam helai daun pisang membentuk kerucut dan dikukus hingga matang.

Legomoro

Definisi :

Legomoro adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dimasak dengan santan dan bahan pangan lain hingga membentuk adonan. Adonan kemudian diisi dengan daging cincang, dibungkus dengan daun pisang, diikat dan dikukus hingga matang.

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, timpan dan lainnya.

06.8 Produk-Produk Kedelai

Termasuk produk kedelai yang dikeringkan, dimasak, digoreng, atau difermentasi, dan produk gumpalan protein kedelai (*curd*).

Tidak termasuk produk kedelai dari kategori 12.9.

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 untuk membuat produk kedelai lainnya seperti lapisan tipis cairan kedelai dari kategori 06.8.2 dan tahu dari kategori 06.8.3, 06.8.4, dan 06.8.5. Termasuk juga produk kedelai seperti serbuk minuman kedelai atau produk campuran yang mengandung koagulan yang dapat direkonstitusi oleh konsumen untuk membuat tahu rumahan.

Sari Kedelai

Definisi :

Sari kedelai adalah produk emulsi yang diekstrak dari kedelai yang telah direbus dan digiling dengan penambahan air.

Karakteristik Dasar:

Kadar protein (N x 5,71) tidak kurang dari 2% (b/v).

Serbuk Minuman Kedelai

Definisi:

Serbuk minuman kedelai adalah produk berbentuk bubuk berbahan baku kedelai dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang digunakan untuk minuman.

Karakteristik Dasar:

Kadar protein (N x 5,71) tidak kurang dari 0,8g/100g.

Konsentrat Sari Kedelai

Definisi :

Produk konsentrat dari emulsi yang diekstrak dari kedelai yang telah direbus dan digiling dengan penambahan air dan/atau penambahan bahan pangan lain. Cara mengkonsumsinya adalah cukup ditambahkan air.

06.8.2 Lapisan Tipis Cairan Kedelai

Lapisan terbentuk pada permukaan cairan kedelai yang direbus, lapisan diangkat kemudian dikeringkan. Dapat digoreng menggunakan minyak banyak (*deep frying*) atau dilembutkan dalam air sebelum digunakan pada sup atau produk pangan direbus (*poached*). Dikenal sebagai *fuzhu*, *yuba*, atau kembang tahu.

06.8.3 Tahu Segar

Tahu

Definisi :

Tahu adalah produk berupa padatan yang dibuat dari ekstrak kedelai melalui proses penggumpalan protein dengan penambahan koagulan. Tahu dapat memiliki tekstur yang beragam (seperti lembut, semi keras dan keras). Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

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 (sebagaimana 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 yang dimasak (ditumis) dengan saus kental (misal saus miso). Tahu semi kering ini menyerap saus, sehingga memiliki tekstur seperti aslinya.

06.8.4.2 Tahu Semi-Kering yang Digoreng Dengan Minyak Banyak (*Deep-Fried*)

Tahu semi kering yang digoreng dengan minyak banyak (*deep fried*). Tahu ini dapat langsung dikonsumsi atau dimasak lagi (contohnya dengan direndam dalam saus) setelah penggorengan. Termasuk dalam kategori ini tahu Sumedang dan tahu yang digunakan untuk pembuatan tahu isi.

06.8.4.3 Tahu Semi-Kering, Selain Dari Kategori 06.8.4.1 dan 06.8.4.2

Tahu semi kering yang disiapkan selain dengan merendam dalam saus kental (contohnya miso) atau dengan proses penggorengan minyak banyak (*deep frying*). Termasuk dalam kategori ini produk yang dipanggang dan produk yang dihancurkan yang dapat dikombinasikan dengan ingredien lain (contohnya untuk membuat *patty* atau *loaf*).

06.8.5 Tahu Kering

Tahu Kering

Definisi :

Tahu yang sebagian besar 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.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 12%

06.8.6 Kedelai Fermentasi

Produk yang diolah dari kedelai yang telah direbus dan difermentasi dengan starter khusus (jenis kapang atau bakteri). Produk memiliki aroma dan cita rasa yang khas. Termasuk dalam kategori ini adalah *dou chi*, *natto*, dan *tempe*.

Dou chi

Definisi :

Dou chi adalah produk yang dibuat dari fermentasi dan penggaraman kedelai hitam dengan rasa dan aroma yang khas.

Natto

Definisi :

Natto adalah produk kedelai yang diperoleh dari fermentasi kedelai yang memiliki penampakan berlendir, lengket dengan aroma khas.

Tempe

Definisi :

Tempe adalah produk kedelai yang diperoleh dari fermentasi kedelai 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 hasil fermentasi kacang kedelai dalam larutan garam, berbau khas dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

06.8.7 Tahu Fermentasi

Produk ini dibuat dari gumpalan protein kedelai (*curd*) dengan proses fermentasi hingga terbentuk massa yang lembut, memiliki rasa dan aroma khas, bisa berwarna merah, kekuningan atau hijau abu-abu.

06.8.8 Produk protein kedelai lainnya

Produk kedelai lainnya dengan komposisi utama adalah protein kedelai seperti produk protein kedelai yang diekstrusi, diteksturisasi, dikonsentrasikan, dan diisolasi. Termasuk produk olahan gluten.

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 ($N \times 5,71$):

- (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).

Texturized Vegetable Protein (TVP)

Definisi :
Texturized vegetable protein (TVP) adalah produk yang dibuat dari tepung protein kedelai, konsentrat protein kedelai, atau isolat protein kedelai melalui proses ekstrusi untuk menghasilkan tekstur mirip seperti daging.

Tabel 5. Nama Biji Serealia, Akar dan Umbi, Kacang-kacangan dan Empulur yang Termasuk Dalam Kategori Pangan 06

No	Nama Umum	Nama Spesies	Bagian yang dapat digunakan
1	Ambulung/ Kirai/ Rumbia/ Lapia	<i>Metroxylon sagu</i>	Batang
2	Aren / Enau / Kawung	<i>Arenga pinnata</i> Merr, <i>Arenga saccharifera</i> (nama populer dahulu), <i>Arenga undulatifolia</i> (<i>Aren gelora</i>), <i>Arenga microcarpa</i> (<i>Aren sagu</i>)	Inti Biji (endosperm), Nira dari bunga jantan, batang (empulur)
3	Barley	<i>Hordeum vulgare</i>	Biji
4	Beras	<i>Oryza sativa</i> L	Biji
5	Buckwheat	<i>Fagopyrum esculentum</i>	Biji
6	Chia	<i>Salvia hispanica</i> , dengan batasan kadar tidak melebihi 15 g/hari	Biji
7	Flaxseed	<i>Linum usitatissimum</i>	Biji
8	Gadung	<i>Dioscorea hispida</i>	Umbi
9	Gandum	<i>Triticum aestivum</i> L.; <i>Triticum durum</i> Desf (durum wheat)	Biji
10	Gandum hitam/ Rye	<i>Secale cereale</i>	Biji
11	Ganyong	<i>Canna discolor</i> L. ; syn. <i>Canna edulis</i>	Umbi
12	Garut/Jelarut	<i>Maranta arundinaceae</i> L	Rimpang, Umbi
13	Gembili/ Gembolo	<i>Dioscorea esculenta</i> L.	Umbi
14	Hop	<i>Humulus lupulus</i>	<i>The female inflorescences</i> (hop cones atau "hops" (Strobilus))
15	Hotong	<i>Setaria Italica</i> (L) Beauv	Biji
16	Iles - Iles	<i>Amorphophallus konjac</i> , <i>Amorphophallus spp.</i>	Umbi
17	Jagung	<i>Zea mays indentata</i> L.; <i>Zea mays indurata</i> L.	Biji
18	Jewawut	<i>Pennisetum americanum</i> L.(Pearl Millet); <i>Pennisetum glaucum</i> L. (Pearl Millet); <i>Setaria italica</i> (L.) P. Beauv. (Foxtail millet)	Biji
19	Kacang hijau /	<i>Phaseolus radiatus</i> L. (nama	Biji

No	Nama Umum	Nama Spesies	Bagian yang dapat digunakan
	Mungo / Mung bean / green bean / mung	<i>sinonim</i>) ; <i>Vigna radiata</i> (L.) Wilczek (Mung bean)	
20	Kedelai	<i>Glycine max</i> (L.)	Biji
21	Oats	<i>Avena sativa</i> ; <i>Avena byzantina</i>	Biji
22	Quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i>	Biji
23	Sagu	<i>Metroxylon</i> sp	Empulur
24	Singkong	<i>Manihot esculenta</i> Crantz; <i>Manihot utilissima</i> Pohl	Umbi
25	Sorgum	<i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	Biji
26	Talas/ Talas Bogor	<i>Colocasia esculenta</i> L.	Umbi
27	Talas belitung/ Kimpul/ Bentul	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	Umbi
28	Terigu	<i>Triticum aestivum</i> L(<i>club wheat</i>), <i>Triticum compactum</i> Host (<i>Mixtures thereof</i>)	Biji

7 Kategori 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.

07.1.1.1 Roti Yang Dikembangkan Dengan Kamir dan Roti Istimewa

Termasuk semua jenis produk roti dan produk turunan roti. Contohnya meliputi roti tawar, roti tawar dengan *chocochips*, roti tawar dengan kismis, roti *rye*, roti *pumpernickel*, roti gandum (*whole wheat bread*), roti perancis (*pain courant francais*), roti *malt*, roti kadet, roti kadet gandum, dan roti kadet susu.

Roti Tawar

Definisi :

Roti tawar adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang.

Karakteristik dasar

Kadar gula total tidak lebih dari 5%.

Roti Tawar Dengan Penambahan Bahan Pangan Lain

Definisi :

Roti tawar dengan penambahan bahan pangan lain adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang dengan penambahan bahan pangan lain.

Nama jenis untuk kategori ini misalnya roti tawar pandan (yang ditambahkan ekstrak pandan dan berwarna hijau), roti tawar cokelat (yang diberi bubuk cokelat), roti tawar dengan *chocochips*, roti tawar dengan kismis.

Karakteristik dasar :

- Kadar gula total tidak lebih dari 5%;
- Bahan pangan lain yang ditambahkan tidak lebih dari 10%.

Roti Tawar Kupas

Definisi :

Roti tawar kupas adalah roti tawar yang dikupas seluruh kulit luarnya.

Roti Rye

Definisi :

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 bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain. Tepung rye tidak lebih dari 70% tepung terigu.

Roti Pumpernickel

Definisi :

Roti *pumpernickel* adalah produk roti yang adonannya terbuat dari campuran tepung terigu, tepung *cornmeal*, tepung rye, dan/atau tepung lain dengan penambahan rempah *fennel* atau biji jinten (*caraway*), lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) dan atau bahan pengembang lain.

Roti Buah/Roti Kismis/Roti Chocochips

Definisi :

Roti buah/roti kismis/roti *chocochips* adalah produk roti dengan atau tanpa rempah, dengan penambahan buah kering, misalnya kismis, dan *chocochips*. Mengandung buah kering atau kismis tidak kurang dari 10% jumlah adonan.

Roti Gandum Utuh (Whole Wheat)

Definisi :

Roti gandum utuh (*whole wheat*) adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung gandum utuh, lemak, gula, dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang.

Karakteristik dasar :

- Kadar gula total tidak lebih dari 5%;
- Kadar tepung gandum utuh tidak kurang dari 10% dari total tepung.

Roti Campuran Tepung Terigu dan Kulit Gandum/Roti dengan Kulit Gandum (Fine Bran)

Definisi :

Roti campuran tepung terigu dan kulit gandum/roti dengan kulit gandum adalah produk roti yang adonannya terbuat dari campuran tepung terigu, kulit gandum (*fine bran*), lemak, gula, dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang.

Karakteristik dasar :

- Kadar gula total tidak lebih dari 5%;
- Kulit gandum yang ditambahkan tidak kurang dari 2% dari total tepung.

Roti Perancis (*Baguette/pain courant francais*)

Definisi :

Roti Perancis (*Baguette/pain courant francais*) adalah produk roti berbentuk memanjang dengan tekstur keras yang adonannya terbuat dari tepung terigu atau terigu yang dicampur dengan kulit gandum, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang.

Karakteristik dasar :

Kadar gula total tidak lebih dari 5%.

Roti Malt

Definisi :

Roti malt adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung gandum, ekstrak malt, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang.

Roti Kadet

Definisi :

Roti kadet adalah produk roti yang dibuat untuk membuat roti lapis (*sandwich*) atau untuk membuat roti isi (*burger, hotdog*, atau sosis).

Roti Kadet Gandum

Definisi :

Roti kadet gandum adalah produk roti kadet yang dibuat dari tepung gandum utuh atau campuran tepung terigu dan kulit gandum (*fine bran*).

Roti Kadet Susu

Definisi :

Roti kadet 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 bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.

Karakteristik dasar :

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 terigu atau tepung terigu utuh atau campurannya, lemak, *wheat germ* (lembaga gandum), air dan yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.

Karakteristik dasar :

Kandungan *wheatgerm* tidak kurang dari 5% dari total tepung.

Roti *Meal*

Definisi :

Roti *meal* adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung sereal (sereal) 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 bahan 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 (sereal) utuh, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.

07.1.1.2 Roti Soda

Roti Soda

Definisi :

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.

Krekers

Definisi :

Krekers adalah jenis biskuit yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi atau tidak, serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Krekers Krim

Definisi :

Krekers krim adalah jenis krekers fermentasi yang pada proses laminasinya menggunakan *cracker dust* di antara lapisan-lapisannya.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

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 di dalamnya.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

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 *shortened bread*.

Shortened Bread

Definisi :

Shortened bread atau *quickbread* adalah produk sejenis biskuit yang adonannya terbuat dari tepung terigu, mentega/margarin, telur, susu dan sedikit gula pasir, dibuat dengan *baking powder* atau *baking soda*, 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 antara lain kismis dan buah kecil atau kacang, sayur, bawang, dan sebagainya.

Roti Pita

Definisi :

Roti pita adalah roti berbentuk lingkaran atau oval dan relatif tipis (pipih), lembut, dan bagian tengahnya berongga.

Muffin Inggris (*English Muffin*)

Definisi :

Muffin Inggris (*english muffin*) adalah sejenis roti yang menggunakan kamir sebagai bahan pengembang, dibentuk bulat dimasak diatas pemanggang lalu dibelah dua. Permukaannya datar dengan warna kecoklatan di bagian luar dan berpori di dalamnya.

Roti Canai/Roti Cane/Roti Kane/Roti Kanai/Roti Maryam

Definisi :

Roti canai/roti cane/roti kane/roti kanai/roti maryam adalah roti berbentuk lingkaran, tipis (pipih), lembut, dibuat dengan cara diputar hingga tipis, atau bisa pula dengan menebarkan adonan setipis mungkin di atas panggangan, dapat dilipat, dipanggang dengan sedikit minyak atau margarin. Roti ini biasanya dikonsumsi dengan kari atau dikonsumsi langsung dengan penambahan bahan pangan lain seperti cokelat, stroberi, keju, dan lain-lain.

Roti Jala

Definisi :

Roti jala adalah roti yang dibuat dengan cara menyemprotkan adonan membentuk jala atau renda, dipanggang dengan sedikit minyak atau margarin, dilipat, digulung, atau dibentuk lain. Roti ini biasanya dikonsumsi dengan kari atau masakan lain.

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 atau bentuk lain, dapat dioles mentega atau bahan pangan lain, lalu dipanggang hingga kering. Pada umumnya disajikan bersama sup.

Tepung Panir

Definisi :

Tepung panir adalah produk yang diperoleh dari roti tawar yang dikeringkan dengan oven lalu digiling. Umumnya digunakan untuk menyalut bahan pangan lain untuk digoreng.

Tepung Roti/*Bread Crumb*

Definisi :

Tepung roti/*bread crumb* adalah roti tawar yang dihancurkan menjadi serpihan lalu dikeringkan, 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 lain untuk pembuatan roti untuk *stuffing*.

Adonan *Shortened Bread*

Definisi :

Adonan *shortened bread* adalah adonan siap panggang untuk membuat *shortened bread* seperti dimaksud dalam kategori 07.1.3.

07.1.5 Roti dan *Bun Kukus (Steamed Bun)*

Produk roti oriental/bergaya Asia yang diperoleh dengan cara pengukusan adonan beras atau terigu yang dikembangkan, dengan isi atau tanpa isi.

Mantao

Definisi :

Mantao adalah produk roti kukus tanpa isi.

Bakpao/Pao

Definisi :

Bakpao/pao adalah produk roti kukus yang diisi dengan daging, kacang, atau bahan pangan lain.

Apem

Definisi :

Apem adalah roti kukus yang dibuat dari tepung beras dan gula yang terlebih dahulu difermentasi dengan ragi atau tape.

Kue Mangkok

Definisi :

Kue mangkok adalah produk bakeri kukus berbentuk mangkok yang dibuat dari tepung terigu 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 (misalnya daging, selai).

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, biskuit bar sereal isi, 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)

Definisi :

Keik (*cake*) adalah produk bakeri manis yang dibuat dari adonan yang terdiri dari tepung terigu, gula, telur, dan bahan pangan lain. Adonan umumnya dituang ke dalam cetakan untuk dipanggang atau dikukus.

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 dibuat dengan keju, keju krim (*cream cheese*), keju cottage atau keju *ricotta* yang dicampur dengan telur, gula, dan bahan pangan lain. Kulitnya dapat dibuat dari gilingan krekers, kacang atau pastri.

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.

Brownies

Definisi :

Brownies adalah jenis keik yang dibuat dari adonan tepung terigu atau tepung lainnya, gula, telur, coklat, dan bahan pangan lain. Adonan dipanggang atau dikukus.

Biskuit

Definisi :

Biskuit adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Biskuit Non Terigu

Definisi :

Biskuit non terigu adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari non terigu, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini, misalnya biskuit beras, biskuit jagung, dan lain-lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Biskuit Marie

Definisi :

Biskuit marie adalah sejenis biskuit manis dengan penambahan perisa khas marie, dibuat dari tepung terigu, air atau susu, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Biskuit Marie Salut

Definisi :

Biskuit marie salut adalah biskuit marie yang diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.

Biskuit Lapis/Biskuit Sandwich

Definisi :

Biskuit lapis/biskuit *sandwich* adalah biskuit yang terdiri dari 2 lapis atau lebih dan diantara lapisan diberi isi. Jika produknya disalut, nama jenisnya adalah biskuit lapis salut. Contoh dari produk ini biskuit lapis salut coklat.

Biskuit Colek

Definisi :

Biskuit colek adalah biskuit yang dilengkapi dengan krim coklat atau krim lainnya yang dikonsumsi dengan cara dicolek.

Kukis

Definisi :

Kukis adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Kukis Lunak (Soft Cookies)

Definisi :

Kukis lunak (*Soft Cookies*) adalah jenis kukis yang bertekstur lunak.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 14,5%.

Kukis Gula

Definisi :

Kukis gula adalah jenis biskuit manis yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat serta pada permukaan terdapat taburan gula.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Kukis Oatmeal

Definisi :

Kukis *oatmeal* adalah jenis kukis dengan salah satu bahan utamanya adalah oat.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Nastar

Definisi :

Nastar adalah jenis kukis yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air berkisar lebih dari 5% dan tidak lebih dari 10%.

Kastengel

Definisi :

Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 10%.

Wafer

Definisi :

Wafer adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak berongga.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Wafer Roll/Wafer Stick

Definisi :

Wafer roll/wafer stick adalah sejenis biskuit manis yang dibuat dari adonan cair, berbentuk roll dengan atau tanpa isi, dan renyah.

Wafer Salut

Definisi :

Wafer salut adalah sejenis wafer yang diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.

Pai

Definisi :

Pai adalah jenis biskuit berserpih (*flaky*) yang dibuat dari adonan dilapis dengan lemak padat atau emulsi lemak, sehingga mengembang selama pemanggangan dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis. Yang termasuk pai adalah *puff*.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Pai Isi

Definisi :

Pai isi adalah jenis pai yang diisi dengan selai, coklat atau bahan pangan lain.

Karakteristik dasar

Kadar air berkisar lebih dari 5%.

Bolu Kukus

Definisi :

Bolu kukus adalah produk bakeri kukus berbentuk mangkok, atau bentuk lainnya yang dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan pengembang.

Bika Ambon

Definisi :

Bika ambon adalah sejenis kue yang dibuat dari pati sagu atau tapioka dan tepung terigu serta santan yang difermentasi dengan kamir atau bahan lain melalui proses pemanggangan.

Egg Roll

Definisi :

Egg roll adalah jenis kukis gulung dengan kadar telur tidak kurang dari 35%.

Biskuit Bar Sereal Isi

Definisi :

Biskuit bar sereal isi adalah sejenis biskuit manis berbentuk bar yang diisi dengan hasil olahan buah, cokelat, kacang atau lainnya.

Crepes

Definisi :

Crepes adalah produk sejenis panekuk tipis, dapat digulung atau dilipat, terbuat dari terigu, renyah, diberi isi atau tidak.

Roti Bagelen

Definisi :

Roti bagelen adalah roti yang dipanggang setelah dioles dengan lemak dan gula atau krim, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar

Kadar air tidak lebih dari 5%.

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. Kategori pangan ini juga meliputi nama jenis remahan biskuit.

Pastrri

Definisi :

Pastrri adalah produk roti 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, lemak, gula, dan garam 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 produk bakeri istimewa yang adonannya mengandung lebih banyak gula.

Donat

Definisi :

Donat adalah kue berbentuk cincin atau bentuk bulat lainnya yang adonannya difermentasi dengan ragi atau bahan pengembang lainnya kemudian digoreng.

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 yang berbentuk seperti buaya.

Kue Tambang

Definisi :

Kue tambang adalah kue berbentuk seperti untaian tali yang dibuat dari adonan terigu yang digoreng.

Wafel

Definisi :

Wafel adalah kue yang dibuat dari adonan terigu yang dicetak diantara dua plat logam yang umumnya bermotif persegi.

Stroopwafel

Definisi :

Stroopwafel adalah sejenis wafel yang terdiri dari dua lapisan tipis berisi sirup karamel.

Cone untuk Es Krim

Definisi :

Cone untuk es krim adalah sejenis wafer yang berbentuk corong digunakan sebagai wadah es krim.

Panekuk

Definisi :

Panekuk adalah kue berbentuk bundar tipis yang umumnya dibuat dari tepung terigu, gula, telur, susu, dan dipanaskan pada permukaan yang panas.

Bakpia

Definisi :

Produk bakeri yang adonannya dibuat dari tepung terigu, air, lemak/minyak, dan isinya terbuat dari campuran gula dan kacang hijau yang dihaluskan, lalu dipanggang. Isi bakpia dapat diganti dengan cokelat, selai buah, atau bahan pangan lain.

Bolu Emprit

Definisi :

Bolu emprit adalah kue kering tradisional yang terbuat dari adonan tapioka, gula pasir, kelapa parut dan pengembang yang dicetak dan dipanggang.

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.

8 Kategori 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 segar (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 Segar

Produk-produk segar 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 segar 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.

08.1.1 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Segar, Dalam Bentuk Utuh atau Potongan

Daging, daging unggas dan daging hewan buruan segar tanpa perlakuan dalam bentuk karkas dan potongan, termasuk jeroan dan kulit.

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 bagian dari tubuh sapi sehat yang telah disembelih secara halal dengan CAC/GL 24-1997, telah dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala dan kaki mulai dari tarsus/karpus ke bawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih.

Karkas Paruh Sapi (*Half Carcass*)

Definisi :

Karkas paruh sapi adalah karkas yang diperoleh dengan membelah karkas sepanjang tulang belakang dan sternum menjadi dua bagian, yaitu karkas paruh kiri dan karkas paruh kanan.

Karkas Perempat Sapi

Definisi :

Karkas perempat sapi adalah bagian yang diperoleh dengan membelah karkas paruh antara tulang rusuk ke-12 dan ke-13 menjadi dua bagian yaitu karkas perempat depan dan karkas perempat belakang.

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.

Forequarter

Definisi :

Forequarter adalah potongan daging dari seperempat bagian depan yang berisi sekurang-kurangnya 2 (dua) dari *primal cut* berikut : *chuck*, leher, *blade*.

Spesifikasi ditentukan dengan CL (*Chemical Lean*), umumnya CL 60 atau 65, CL 80 atau 85 dan CL 90.

Hindquarter

Definisi :

Hindquarter adalah potongan daging dari seperempat bagian belakang yang sekurang-kurangnya berisi *prime cut* tertentu dari salah satu *tenderloin*, *hind shank* atau *flank steak*.

Forequarter dan Hindquarter

Definisi :

Forequarter dan *hindquarter* adalah campuran dari *forequarter* dan *hindquarter* berisi *prime cut* tertentu yang berkaitan dengan *trimming*-nya, dapat mengandung *prime cut* Group A, tetapi harus mengandung sekurang-kurangnya dua *prime cut* Group B, *chuck*, leher, *blade* dan 2 dari *prime cut* belakang Group C, *rump*, *striploin*, *knuckle*, *out side*.

Forequarter dan *Hindquarter* berisi *prime cut* tertentu yang berkaitan dengan *trimming*-nya, tidak harus memiliki *prime cut* Group A, tetapi harus mengandung sekurang-kurangnya dua *prime cut* Group B, dua *prime cut* Group C.

Spesifikasi yang dipersyaratkan :

- Dengan *Primal Cut* dan *Thin Flank/Thin Flank Meat*
- Tanpa diafragma dan *intercostals*

Prime cut Group A

Rib Eye Roll, *Chuck Tender*, *Shin/Shank*, *Tenderloin*, *Flank Steak*

Prime cut Group B

Topside, *Silverside*, *Thick Flank (Knuckle)*, *Rump*, *Striploin*

Prime cut Group C

Chuck, *Neck*, *Blade*

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 serta tidak mengandung tulang rawan iga (*ribcostal 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 (mulai dari tulang iga ke-7 sampai ke-12).

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/Domba

Definisi :

Karkas kambing/domba adalah bagian dari tubuh kambing/domba sehat yang telah disembelih secara halal sesuai dengan CAC/GL 24-1997, telah dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala dan kaki mulai dari *tarsus*/*karpus* ke bawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih.

Karkas Paruh Depan dan Karkas Paruh Belakang Kambing/Domba.

Definisi :

Karkas paruh depan dan karkas paruh belakang kambing/domba adalah karkas yang diperoleh dengan membelah karkas kambing/domba antara tulang rusuk ke 12 dan ke-13.

Karkas Paruh Kiri dan Karkas Paruh Kanan Kambing/Domba.

Definisi :

Karkas paruh kiri dan karkas paruh kanan kambing/domba adalah karkas yang diperoleh dengan membelah karkas kambing/domba sepanjang tulang belakang dan sternum.

Karkas Perempat Kambing/Domba

Definisi :

Karkas perempat kambing/domba adalah bagian yang diperoleh dengan memisahkan karkas paruh belakang dengan loin antara *lumbo sacral* terakhir dan *flank*.

Leg kambing/Domba.

Definisi :

Leg kambing/domba adalah bagian yang diperoleh dengan memisahkan karkas paruh belakang dengan *loin* antara *lumbo sacral* terakhir dan *flank*.

Shoulder Kambing/Domba.

Definisi :

Shoulder kambing/domba diperoleh dengan memotong karkas paruh depan di antara rusuk ke-5/ke-6.

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 selain 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.

Rack

Definisi :

Rack merupakan potongan yang diperoleh dari potongan bagian depan antara rusuk ke-5 / ke-6 dan rusuk ke-12 / ke-13.

Breast

Definisi :

Breast merupakan potongan yang diperoleh dari pertautan rusuk pertama dan sternum ke belakang hingga rusuk ke-11.

Foreshank Domba

Definisi :

Foreshank domba merupakan potongan yang diperoleh dengan memisahkan pangkal humerus dengan karkas bagian depan.

Karkas Ayam

Definisi :

Karkas ayam adalah bagian tubuh ayam setelah dilakukan penyembelihan secara halal sesuai dengan CAC/GL 24-1997, pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan, tanpa kepala, leher, kaki, paru-paru, dan atau ginjal, dapat berupa karkas segar, karkas segar dingin, atau karkas beku.

Unggas yang biasa dijadikan karkas adalah ayam ras (pedaging) dan buras (bukan ras), bebek, itik, angsa, kalkun, burung dara, burung unta, dan lain lain mengikuti karkas ayam.

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.

Dada utuh (*breast*) dapat dibagi menjadi 2 bagian yang kira-kira sama (separuh dada/*halfbreast*) 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 (*carinalapex* 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.

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 drummette*), 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) Unggas

Definisi :

Paha (*leg*) unggas 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, ampela, 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 0°C sampai 4°C, termasuk daging beku yang telah dicairkan pada suhu tidak lebih dari 4°C.

Daging Beku

Definisi :

Daging beku adalah karkas segar yang telah mengalami proses pembekuan di dalam *blast freezer* dengan temperatur bagian dalam daging minimum suhu -18°C dan daging yang telah di thawing tidak boleh dijual lagi setelah dibekukan lagi.

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°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.

Daging Iga (Rib Meat)

Definisi :

Daging iga diambil dari paha depan yaitu dari sela-sela tulang rusuk. Lapisan membran yang melapisi dan lemak sekitarnya dibersihkan

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*).

Istilah iga tanpa tulang harus digunakan bila terdapat bagian otot lain.

Lamusir (Cuberoll)

Definisi :

Lamusir (*cuberoll*) merupakan bagian yang diperoleh dari dorsal iga utuh, potongan bagian depan dimulai dari rusuk ke-4 sampai rusuk terakhir sealur belahan karkas.

Sandung Lamur (Brisket)

Definisi :

Sandung lamur diperoleh dengan melakukan potongan lurus dari pertemuan antara tulang rusuk pertama dan tulang *sternum* pertama menuju bagian belakang sampai rusuk ke-12.

Sengkel (Shin dan Shank)

Definisi :

Sengkel diperoleh dari paha depan atau belakang yang merupakan kelompok otot *flexor extensor*.

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 (*Thin Flank*)

Definisi :

Samcan adalah potongan berbentuk seperti kipas, merupakan potongan bagian ventral dari abdomen.

Flank

Definisi :

Flank adalah potongan yang diperoleh dari rusuk ke-11 hingga mencapai *linglingualis*.

Has Dalam (*Tenderloin*)

Definisi :

Has dalam (*tenderloin*) adalah daging yang diperoleh dengan melakukan pemotongan yang mengikuti lengkung pada tulang pelvis, selanjutnya dipisahkan dari tulang *ilium* dengan cara menarik otot tersebut. Lapisan lemak pada bagian atas dan bawah dibersihkan. Bagian lemak di antara *musculus illiacus* dan *musculus psoas major* dipertahankan.

Has Luar (*Striploin/Sirloin*)

Definisi :

Has luar (*striploin/sirloin*) adalah daging yang diperoleh dengan menghilangkan samcan terlebih dahulu pada jarak tertentu dari *musculus longissimus dorsi* yaitu pada bagian belakang 0 cm. Potongan bagian belakang dimulai dari *lumbo sacral junction* dan diteruskan ke bagian depan dari *ilium* dilanjutkan ke bagian bawah samcan serta dipisahkan.

Has (*Tenderloin*) Kambing/Domba

Definisi :

Has (*tenderloin*) kambing/domba adalah daging yang diperoleh dengan melakukan pemotongan yang mengikuti lengkung pada tulang pelvis, selanjutnya dipisahkan dari tulang *ilium* dengan cara menarik otot tersebut. Lapisan lemak pada bagian atas dan bawah dibersihkan. Bagian lemak di antara *musculus illiacus* dan *musculus psoas major* dipertahankan.

Loin Kambing/Domba.

Definisi :

Loin kambing/domba adalah daging yang diperoleh dengan memotong karkas bagian depan di antara rusuk ke-12 dan ke-13 dan pada bagian belakang pada kaki di daerah pertautan antara *lumbo sacral* terakhir dan *flank*.

Penutup (Top side)

Definisi :

Penutup (*top side*) adalah daging yang diperoleh dari paha bagian medial pada bagian lateral berbatasan dengan pendasar

Pendasar (Riverside)

Definisi :

Pendasar (*riverside*) merupakan potongan paha bagian *caudo-lateral*, pada bagian medial berbatasan dengan penutup.

Gandik (Eye Round)

Definisi :

Gandik (*eye round*) merupakan potongan yang diperoleh dengan memisahkan *m. semitendinosus* dari pendasar.

Tanjung (Rump)

Definisi :

Tanjung (*rump*) merupakan potongan yang diperoleh dari tanjung penuh dengan menghilangkan *tensor faciae latae* pada lapisan yang berbatasan dengan *Muskulus gluteus medius*, dan juga menghilangkan tulang *coxae*.

Kelapa (Round)

Definisi :

Kelapa (*round*) merupakan potongan bagian belakang berbatasan dengan pendasar dan penutup. Bagian depan berbatasan dengan samcan.

Kijen (Chuck Tender)

Definisi :

Kijen (*chuck tender*) merupakan bagian yang terletak pada tulang scapula dan dipotong dari lapisan tulang *scapula* bagian depan.

Sampil Besar (Chuck)

Definisi :

Sampil besar (*chuck*) merupakan bagian yang diperoleh dengan melakukan potongan perempat karkas depan pada tulang rusuk ke-5 dan ke-6 ke depan termasuk bagian leher, setelah dipisahkan dari potongan punuk dan sandung lamur.

Sampil Kecil (Blade)

Definisi :

Sampil kecil (*blade*) merupakan bagian yang diperoleh dengan melakukan potongan mengikuti lapisan otot antara bagian atas *m. latissimus dorsi* dan *trapezius* serta bagian bawah *m. serratus ventralis*.

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.

Lemak

Definisi :

Lemak adalah jaringan tubuh yang diperoleh dari pemisahan daging dari bagian tubuh hewan tetapi tidak termasuk lemak dari jeroan

08.1.2 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Segar yang Dihaluskan

Daging, daging unggas dan daging hewan buruan segar yang dihaluskan atau dilepaskan dari tulangnya (*mechanically deboned meat*) tanpa perlakuan (seperti *curing*, *pickling*, *salting*, dan *drying*). Contohnya: *patties*, *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).

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

Definisi :

Patties adalah produk yang terbuat dari hasil pencincangan daging mamalia dan atau unggas dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain (seperti tepung, air, bumbu dan rempah). Campuran dicetak atau diisikan dalam selongsong plastik dan didinginkan atau dibekukan sebagian sebelum diiris membentuk bulat atau bentuk lainnya.

Sosis Mentah

Definisi :

Sosis mentah adalah sosis yang dibuat dari hasil penghalusan daging mamalia dan atau unggas, selain daging babidengan penambahan garam dan rempah-rempah antara lain : sosis *breakfast* mentah.

Klasifikasi :

a. Sosis Daging

Merupakan sosis dengan kandungan daging tidak kurang dari 35%.

b. Sosis Daging Kombinasi

Merupakan sosis dengan kandungan daging tidak kurang dari 15%.

Karakteristik dasar :

- Kadar protein sosis daging tidak kurang dari 13% dan sosis daging kombinasi tidak kurang dari 8%;
- Kadar lemak tidak lebih dari 20%.

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.

Daging Cincang

Definisi :

Daging cincang 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 7%. Misal *Breakfast Sausage*

Potongan Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dilepaskan dari Tulangnya, Digiling Mekanik dan Dibentuk (Dengan atau Tanpa Pembaluran atau Pelapisan)

Mechanically Deboned Meat (MDM)

Definisi :

Mechanically Deboned Meat (MDM) adalah daging yang dihasilkan dari pemisahan daging yang menempel pada tulang dengan perlakuan mekanis.

Desinewed Minced Meat (DMM)

Definisi :

Desinewed Minced Meat (DMM) adalah daging yang dihasilkan dari pemisahan daging yang menempel pada tulang dengan perlakuan mekanis, menghasilkan produk yang lebih kasar dari MDM.

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 08.2.2, dan potongan daging yang dibekukan dari kategori 08.2.3.

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 mengubah 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 *curing*, penggaraman, pengeringan, pengasaman (*pickling*)) yang dapat mengawetkan dan memperpanjang umur simpan produk.

08.2.1.1 Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, Dalam Bentuk Utuh atau Potongan yang Di-*curing* (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas

Produk hasil penggaraman diberi perlakuan dengan natrium klorida. Produk yang di-*curing* kering dibuat dengan cara membalur garam secara langsung pada permukaan daging. Produk yang di-*curing* basah dibuat dengan cara merendam daging di dalam larutan garam. Dapat ditambah nitrat /nitrit. Produk yang di *curing* secara injeksi dibuat dengan cara menginjeksikan larutan garam ke dalam daging dan/atau natrium nitrit. Produk asap juga termasuk disini.

Bacon

Definisi :

Bacon (yang di-*curing*, di-*curing* kering, di-*curing* rendam, di-*curing* injeksi) adalah daging babi yang di-*curing* dari bagian iga (*belly bacon*). Bacon dapat diasap maupun tidak diasap.

Bacon Sapi

Definisi :

Bacon sapi adalah produk olahan daging sapi yang dilakukan *curing*, pengasapan yang berasal dari bagian sandung lamur (*brisket*) sapi, dapat diasap maupun tidak diasap.

Daging Marinasi

Definisi :

Daging marinasi adalah potongan daging yang berasal dari mamalia dan unggas dengan atau tanpa tulang yang dimarinasi dengan bumbu seperti garam dan rempah-rempah. Proses marinasi dilakukan dengan cara perendaman, pengadukan atau injeksi. Contohnya : sayap ayam marinasi, steak sapi marinasi, sate ayam marinasi.

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. Termasuk yang ditusuk sate.

Daging Asap

Definisi :

Daging asap adalah produk yang diperoleh dengan mengasapi daging dan/atau daging *curing* atau olahannya dengan sumber asap yang diizinkan (batangan kayu, serbuk gergaji, atau berupa pelet kayu dan lainnya, cairan asap natural) yang bebas dari cat atau bahan pengawet kayu.

Produk yang diasapkan juga dapat terbuat dari bagian selain daging, misalnya lidah sapi.

Daging Sei

Definisi :

Daging sei adalah produk olahan daging sapi tradisional khas Kupang, Nusa Tenggara Timur yang diolah dengan cara dicuring 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 Di-*curing* (Termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas

Potongan daging dapat di-*curing* 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 sapi kering, dan daging babi tipe *proscuitto*, dendeng lembaran mentah.

Daging Paha Babi *Curing* Mentah

Definisi :

Daging paha babi *curing* mentah adalah produk yang diproses dari daging paha babi belakang, baik utuh maupun *deboning*, atau berupa potongan, di-*curing*, 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 di-*curing* 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 bumbu dan dikeringkan. Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging babi, daging rusa, daging ayam dan lain-lain.

Karakteristik dasar :

- Warna dan bau khas dendeng;

- Kadar air tidak lebih dari 10%.

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.

Daging Cangkuk

Definisi :

Daging cangkuk adalah produk olahan daging tradisional khas Jambi berupa daging sapi atau kerbau yang difermentasi bersama garam dan rebung, didalam suatu wadah bambu yang tertutup rapat selama tujuh hari, sehingga terjadi fermentasi spontan.

08.2.2 Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Diolah Dengan Perlakuan Panas

Produk daging utuh atau potongan baik di-*curing* maupun tidak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasukkan dalam *casing*/selongsong maupun tidak, dan dipanaskan, didinginkan (*chilled* atau *frozen*) maupun tidak. Contohnya daging dada ayam asap, daging sapi asap, dan lain-lain.

Daging Paha Babi *Curing* Matang

Definisi :

Daging paha babi *curing* 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 di-*curing* dan dapat diasap, diberi bumbu dan atau perisa.

Ham Sapi (Daging Paha Sapi *Curing*) Matang

Definisi :

Ham sapi (daging paha sapi *curing*) 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 di-*curing* dan dapat diasap, diberi bumbu dan atau perisa.

Bahu Babi *Curing* Matang

Definisi :

Bahu babi *curing* matang adalah produk yang terbuat dari daging kaki depan babi. Tidak mengandung tulang dan urat, dapat mengandung kulit dan lemak. Daging *dicuring* dan diasap, serta dapat dibumbui.

Bahu Sapi *Curing* Matang

Definisi :

Bahu sapi *curing* matang adalah produk yang terbuat dari daging kaki depan sapi. Tidak mengandung tulang dan urat, dapat mengandung kulit dan lemak. Daging *dicuring* dan diasap, serta dapat dibumbui.

Daging Olahan Berbumbu

Definisi :

Daging olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging berbentuk utuh atau potongan yang dimasak hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan maupun tanpa kuah/saus.

Contohnya adalah rendang daging, gulai ayam, gepuk daging sapi, sate ayam, sate kambing, ayam bumbu sukabumi, ayam bumbu gudeg, ayam bakakak, ayam goreng rica-rica, sambal goreng hati, ayam betutu, pepes ayam, daging *sie reuboh*, ayam *bolognes*, daging sapi saus lada hitam, daging ayam saus *barbekyu* 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

Definisi :

Daging dalam kaleng 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/saus/minyak. Daging dalam kemasan dapat berupa daging sapi, daging babi, daging ayam dan lain lain.

Karakteristik dasar :

Kandungan daging (*meat content*) tidak kurang dari 60%.

Abon Daging

Definisi :

Abon daging adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, 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%.

Kerupuk⁴ Kulit/Rambak

Definisi :

Kerupuk⁴ kulit/rambak adalah makanan kering yang dibuat dari kulit hewan melalui tahap pembuangan bulu, pengembangan kulit, perebusan, pengeringan, dan dikukus untuk kerupuk⁴ kulit mentah atau dilanjutkan dengan penggorengan untuk kerupuk⁴ kulit siap konsumsi.

Keripik³ Paru

Definisi :

Keripik³ 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.

Keripik³ paru dapat dibuat dari paru beberapa jenis hewan seperti sapi, kerbau, babi, dan lain-lain.

Kerupuk⁴ Berbasis Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan

Definisi :

Kerupuk⁴ 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 kerupuk⁴ usus, kerupuk⁴ ceker ayam, dan lain-lain.

Usus Ayam Goreng

Definisi :

Usus ayam goreng adalah usus ayam yang dipotong-potong, dicampur bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa tepung pelapis

Foie Gras and Pates

Definisi :

Foie gras and pates adalah pasta daging yang dapat dioles

Karakteristik dasar :

Kadar daging tidak kurang dari 70%.

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)

Potongan daging mentah dan matang yang dibekukan, dengan atau tanpa penyalut (*coating*), 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*/tepung panir/tepung roti

atau *breader* (tepung pelapis seperti terigu dan maizena), atau *batter*⁵, lalu dibekukan.

Ayam Katsu (*Chicken Katsu*)

Definisi :

Ayam katsu (*chicken katsu*) adalah dada ayam dengan atau tanpa marinasi, dengan atau tanpa tepung pelapis (*predust*⁶), kemudian dilapis *batter*⁵ dan *bread crumb*/tepung panir/tepung roti, digoreng dan dibekukan.

Ayam Karage (*Chicken Karage*)

Definisi :

Ayam karage (*chicken karage*) adalah dada ayam atau paha ayam dengan atau tanpa marinasi, dengan atau tanpa tepung pelapis (*predust*⁶), kemudian dilapis *batter*⁵ dan *breader* (tepung pelapis seperti terigu dan maizena), digoreng dan dibekukan.

Ayam Goreng

Definisi :

Ayam goreng adalah potongan ayam dengan atau tanpa marinasi, dengan atau tanpa melalui proses pelapisan (*breading*), digoreng dan dibekukan. Contohnya paha bawah (*drumstick*), *popcorn chicken*, dan lain-lain.

Daging Marinasi

Definisi :

Daging marinasi adalah potongan ayam atau daging yang dimarinasi, dimasak dan dibekukan. Contohnya sayap ayam marinasi, *spicy wing*, *spicy chick*, paha bawah (*drumstick*) marinasi, dan lain-lain.

Chicken Strip Beku

Definisi :

Chicken strip beku adalah daging ayam tanpa tulang yang dipotong-potong memanjang, dimarinasi, di-*coating* dan digoreng sebelum dibekukan.

Ayam Cordon Bleu (*Chicken Cordon Bleu*)

Definisi :

Ayam *cordon bleu* (*Chicken Cordon Bleu*) adalah daging ayam tanpa tulang yang utuh dari dada, dimarinasi dan diberi isi (*filling*) dengan keju dan irisan daging ayam asap atau daging sapi asap. Produk ini kemudian melalui proses pelapisan (*breading*) dan digoreng sebelum dibekukan.

Kulit Ayam Goreng

Definisi :

Kulit ayam goreng adalah kulit ayam yang dipotong-potong, dicampur bumbu bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa tepung pelapis, dibekukan dan dikemas.

⁵ Batter adalah tepung yang ditambah air dan bisa ditambah bahan pangan lain.

⁶ Predust adalah bahan pelapis (terigu, maizena, sagu dengan atau tanpa bumbu) sebelum dicelupkan ke dalam adonan.

Potongan Daging dengan Saus dalam Kemasan yang Dibekukan

Definisi :

Potongan daging dengan saus dalam kemasan yang dibekukan adalah hasil olahan potongan daging, daging unggas maupun daging hewan buruan yang ditambah saus dengan atau tanpa penambahan rempah-rempah dan atau bumbu-bumbu, dimasak dengan perlakuan panas, dikemas secara kedap atau hermetis dalam kemasan kaleng, alumunium foil atau pengemas lain yang sesuai dan dibekukan.

Contoh: potongan daging sapi dengan saus Bolognese, potongan daging ayam dengan saus carbonara, potongan daging sapi dengan saus blackpepper, potongan daging ayam dengan saus barbeque, potongan daging dada asap dengan bumbu nasi goreng.

Karakteristik dasar:

Kadar daging tidak kurang dari 30%.

Daging Olahan Berbumbu Beku

Definisi :

Daging olahan berbumbu beku adalah berbagai jenis olahan/masakan khas dengan bahan utama daging, daging unggas maupun daging hewan buruan, berbentuk potongan yang dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan atau tanpa kuah dikemas secara aseptik; kemudian dibekukan.

Contohnya adalah rendang daging, gulai ayam, gepuk daging sapi, sate ayam, sate kambing, ayam bumbu sukabumi, ayam bumbu gudeg, ayam bakakak, ayam goreng rica-rica, sambal goreng hati, ayam betutu, pepes ayam, daging sie reuboh, ayam bolognes, daging sapi saus lada hitam, daging ayam saus barbekyu, dan lain lain.

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), dan produk yang diolah dan dibekukan (08.3.3).

Daging yang dihaluskan adalah daging yang telah mengalami pengecilan ukuran (dipotong kecil-kecil, dicincang, digiling, dan lainnya), 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 Perlakuan Panas

Kategori ini menguraikan beberapa metode perlakuan (misalnya *curing*, 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 Di-curing (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas

Produk hasil penggaraman diberi perlakuan dengan natrium klorida. Produk yang di-*curing* kering dibuat dengan cara membalur garam secara langsung pada permukaan daging. Produk yang di-*curing* basah dibuat dengan cara merendam daging di dalam larutan garam. Produk yang di-*curing* secara pemompaan dibuat dengan cara menginjeksikan larutan garam ke dalam daging. Produk asap juga termasuk disini. Misalnya: *chorizos*, salami dan produk sejenisnya, *salchichon*, *pepperoni*, dan sosis asap. Produk Indonesia misalnya titiles (mentah), khas Bali).

Sosis Asap

Definisi :

Sosis asap adalah sosis yang mengalami pengasapan dalam ruang asap (*smoked house*) untuk menghasilkan cita rasa asap yang khas.

Klasifikasi :

a. Sosis Asap

Merupakan sosis asap dengan kandungan daging tidak kurang dari 35%.

b. Sosis Asap Kombinasi

Merupakan sosis asap kombinasi dengan kandungan daging tidak kurang dari 15%.

Karakteristik dasar :

- Kadar protein sosis asap tidak kurang dari 13% dan sosis asap kombinasi tidak kurang dari 8%;
- Kadar lemak tidak lebih dari 20%.

Sosis Daging

Definisi :

Sosis daging adalah produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis.

Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, babi atau daging hewan ternak lainnya yang layak dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya.

Klasifikasi dan karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Sosis Mentah (Poin 08.1.2)

Kornet Daging Non Sterilisasi

Definisi :

Kornet daging non sterilisasi adalah produk yang dibuat dari potongan daging ternak atau unggas dan atau campurannya tanpa tulang, segar atau beku, dapat dicampur dengan daging bagian kepala dan atau jantung, dengan proses curing, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diproses tanpa sterilisasi dan dikemas dalam wadah tertutup.

Klasifikasi

a. Kornet daging

- merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 45 %.
- b. Kornet daging kombinasi
merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 25 %.
- c. Kornet unggas
merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 35 %.
- d. Kornet unggas kombinasi
merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 20 %.

Karakteristik dasar :

- Kadar protein kornet daging tidak kurang dari 17%.
- Kadar protein kornet daging kombinasi tidak kurang dari 10%.
- Kadar protein unggas tidak kurang dari 12%.
- Kadar protein unggas kombinasi tidak kurang dari 8%.
- Kadar lemak keduanya tidak lebih dari 12 %.

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.

08.3.1.2 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, yang Di-curing (termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas

Produk daging yang dihaluskan atau yang dilepaskan dari tulangnya lalu dikeringkan, dapat di-curing 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: *chorizos*, salami dan produk sejenisnya, *salchichon*, *pepperoni*, sosis kering, sosis yang di-curing dan dikeringkan, kulit sapi, sosis Cina (termasuk sosis tradisional yang di-curing atau diasap), dan *sobrasada*.

Sosis Cina (Termasuk Sosis Tradisional yang Dicuring atau Diasap) atau *LupCheong*

Definisi :

Sosis cina (termasuk sosis tradisional yang di-curing atau diasap) atau *lupcheong* adalah sosis dari daging babi, ayam atau kalkun. Daging dipotong manual menjadi irisan tipis dan lemak dari bagian punggung (*backfat*) dipotong. Daging dan lemak kemudian dicampur merata dengan campuran bumbu (yang khas: kecap dan gula) dan dibiarkan terendam dalam bumbu selama beberapa jam sebelum diisi. Selongsong sosis yang digunakan umumnya usus halus babi. Sosis kemudian dikeringkan.

Klasifikasi dan Karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Sosis Mentah (Poin 08.1.2)

08.3.1.3 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas

Produk fermentasi adalah suatu jenis produk pikel yang diperoleh melalui aktivitas bakteri asam laktat, dengan bantuan garam. Beberapa jenis sosis dapat difermentasi. Contohnya salami, *summer sausage*, *chorizos*, dan lain-lain.

Salami

Definisi :

Salami adalah daging giling kasar, difermentasi dengan starter bakteri dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Dapat diasap sebelum atau selama pengeringan, dapat terjadi pertumbuhan kapang di permukaannya maupun tidak.

Chorizos

Definisi :

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, di-*curing*, berwarna merah hingga oranye pucat, dari daging yang digiling halus maupun kasar.

08.3.2 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas

Produk daging yang dihaluskan baik dengan dikuring maupun tidak, dimasukkan dalam *casing*/selongsong maupun tidak, dan dipanaskan, baik didinginkan maupun tidak.

Misalnya: *luncheon*, *frankfurter*, *wiener*, *hotdog*, *bratwurst*, *bockwurst*, *herb and garlic barbeque*, *currywurst*, *knacker*, *bologna*, *meat loaf*, *tomato onion sausage*, *Mexican chilli sausage*, bakso, sosis *breakfast*, sosis pasta (*pate daging*).

Pate Daging

Definisi :

Pate daging adalah daging direbus, digiling, dimasukkan hati segar halus, digiling lagi, dimasukkan selongsong/kaleng/jar, dan dipanaskan. Contohnya *pate angsa*.

Bakso Daging

Definisi :

Bakso daging adalah produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan.

Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, babi atau daging hewan ternak lainnya yang layak dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya, serta dapat mengandung bagian bukan daging seperti urat dan hati.

Klasifikasi bakso daging diklasifikasikan sebagai berikut:

a) Bakso daging;

merupakan bakso dengan kandungan daging tidak kurang dari 45 %

- b) Bakso daging kombinasi;
merupakan bakso dengan kandungan daging tidak kurang dari 20 %

Karakteristik dasar :

- Kadar protein bakso daging tidak kurang dari 11% dan bakso daging kombinasi tidak kurang dari 8 %;
- Kadar lemak tidak lebih dari 10%.

Daging Cincang Olahan Berbumbu

Definisi :

Daging cincang olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging cincang atau daging giling yang dimasak hingga matang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan atau tanpa kuah/saus, dikemas secara aseptis dan disterilkan.

Contoh : daging ayam dengan saus Bolognese, daging ayam dengan saus carbonara, daging sapi dengan saus blackpepper, daging ayam dengan saus barbekyu, daging *curing* cacahan matang.

Karakteristik dasar :

Kandungan daging tidak kurang dari 30%.

Patties Daging Panggang Setengah Matang

Definisi :

Patties daging panggang setengah matang adalah produk yang terbuat dari hasil pencincangan daging mamalia maupun unggas, dengan bahan pangan lain 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.

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*, dan lainnya, dapat dijernihkan dengan putih telur/plasma darah untuk membentuk jelly yang jernih.

Kornet Daging Sterilisasi

Definisi :

Kornet daging sterilisasi adalah produk yang dibuat dari potongan daging ternak atau unggas dan atau campurannya tanpa tulang, segar atau beku, dapat dicampur dengan daging bagian kepala dan atau jantung, dengan proses *curing*, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikemas dalam wadah tertutup, kedap udara atau secara hermetis dan diproses dengan sterilisasi.

Klasifikasi dan karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Kornet daging non sterilisasi (Poin 08.3.1.1)

Contoh: Kornet daging ayam

Daging Luncheon Matang

Definisi :

Daging *luncheon* matang adalah produk yang terbuat dari daging atau campuran dua jenis daging atau lebih yang telah dihaluskan, dicuring dan dapat dimasak/dipanggang/telah diasap.

Contoh: *Bacon Bits Luncheon Ham* dan *Beef Pastrami*

Pasta Daging

Definisi :

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.

Salami Matang / Pepperoni Matang

Definisi :

Salami matang/*pepperoni* matang adalah produk daging giling, difermentasi dengan starter kultur, kemudian dimasak hingga matang.

Salami matang dan produk sejenisnya adalah daging giling yang ditambah rempah-rempah dan memiliki rasa yang kuat, sudah dimasak yang mempunyai karakter khas salami.

Sosis Daging

Definisi :

Sosis daging adalah produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan proses pemasakan. Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, babi atau daging hewan ternak lainnya yang layak dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya.

Klasifikasi

a. Sosis Daging

Merupakan sosis dengan kandungan daging tidak kurang dari 35 %

b. Sosis Daging Kombinasi

Sosis daging kombinasi merupakan sosis dengan kandungan daging tidak kurang dari 15 %

Karakteristik dasar :

- Kadar protein sosis daging tidak kurang dari 13% dan sosis daging kombinasi tidak kurang dari 8 %;
- Kadar lemak tidak lebih dari 20%.

Sosis Daging Non Casing

Definisi :

Sosis daging non *casing* adalah produk dari campuran daging halus yang diemulsikan, dengan penambahan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan pangan lain yang diizinkan dan dicetak berbentuk sosis.

Klasifikasi dan Karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Sosis Mentah (Poin 08.1.2)

Sosis Daging Siap Makan

Definisi :

Sosis daging siap makan adalah produk dari campuran daging halus yang diemulsikan, dengan tambahan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam kemasan yang kedap udara dan dilakukan sterilisasi, dapat dimakan langsung tanpa dimasak.

Terrines (Campuran Cacahan Daging Matang)

Definisi :

Terrines (campuran cacahan daging matang) adalah campuran daging cacahan yang dimasak di dalam wadah (*vessel*) dari tanah liat.

Rolade Daging

Definisi :

Rolade daging adalah produk dari lumatan daging atau daging giling dapat ditambah sayur, jamur diberi bumbu-bumbu, digulung dengan telur dadar atau bahan lainnya. Dimasak dan dapat diiris.

Daging Halus Olahan Berbumbu

Definisi :

Daging halus olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging, daging unggas maupun daging hewan buruan, yang dihaluskan yang dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan makanan dan bumbu-bumbu lainnya. Contohnya adalah perkedel daging, sambal goreng cincang.

Potongan Daging/Daging Cincang/Daging Giling dengan Saus dalam Kemasan

Definisi :

Potongan daging/daging cincang/daging giling dengan saus dalam kemasan adalah hasil olahan potongan daging, daging cincang atau daging giling yang ditambah saus dengan atau tanpa penambahan rempah-rempah dan dengan atau tanpa penambahan bumbu-bumbu, dimasak dengan perlakuan panas, dikemas secara kedap atau hermetis dalam kemasan kaleng, alumunium foil atau pengemas lain yang sesuai dan disterilkan.

Contoh: saus Bolognese untuk spaghetti, saus carbonara, daging sapi saus blackpepper, daging ayam saus barbeque.

Karakteristik dasar:

Kadar daging tidak kurang dari 30 %.

Dendeng Daging

Definisi :

Dendeng daging adalah produk dari lumatan daging, diberi bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak dan dimasak.

Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging babi, daging rusa, daging ayam.

Pepperoni

Definisi :

Pepperoni adalah daging giling yang ditambah rempah-rempah dan memiliki rasa yang kuat, sudah dimasak yang mempunyai karakter khas *Pepperoni*.

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 baik yang melalui proses curing maupun tidak, dengan atau tanpa campuran berbagai bahan termasuk hasil perikanan atau bahan lainnya, dengan atau tanpa pelapis atau pembungkus di bagian luarnya, dan kemudian dibekukan.

Burger Daging

Definisi :

Burger Daging adalah produk yang terbuat dari daging giling, dengan penambahan air, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dicetak, di-lapisi (*breeding*), dimasak, dan didinginkan.

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 dengan atau tanpa isi di bagian tengahnya.

Klasifikasi

- a. Naget daging ayam merupakan naget dengan kandungan daging ayam tidak kurang dari 35 %.
- b. Naget daging ayam kombinasi
Naget daging ayam kombinasi merupakan naget dengan kandungan daging ayam tidak kurang dari 22,5 %.

Karakteristik dasar :

- Kadar protein naget daging ayam tidak kurang dari 12% dan naget daging ayam kombinasi tidak kurang dari 9 %.
- Kadar lemak tidak lebih dari 20%.

Kornet Daging

Definisi :

Kornet daging adalah produk yang dibuat dari potongan daging ternak atau unggas dan atau campurannya tanpa tulang, segar atau beku, dapat dicampur dengan daging bagian kepala dan atau jantung, dengan proses curing, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diproses, dikemas dalam wadah tertutup dan dibekukan.

Klasifikasi

- a. Kornet daging
merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 45 %.
- b. Kornet daging kombinasi

merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 25 %.

c. Kornet unggas

merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 35 %.

d. Kornet unggas kombinasi

merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 20 %.

Karakteristik dasar :

- Kadar protein kornet daging tidak kurang dari 17%;
- Kadar protein kornet daging kombinasi tidak kurang dari 10%;
- Kadar protein unggas tidak kurang dari 12%;
- Kadar protein unggas kombinasi tidak kurang dari 8%;
- Kadar lemak keduanya tidak lebih dari 12 %;

Naget Daging

Definisi :

Naget daging adalah produk olahan daging sapi yang dicetak dalam berbagai bentuk, dimasak, dan dibekukan, dibuat dari campuran daging sapi giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain; dengan atau tanpa isi di bagian tengahnya.

Klasifikasi

a. Naget daging sapi

Naget daging sapi merupakan naget dengan kandungan daging sapi tidak kurang dari 35 %

b. Naget daging sapi kombinasi

Naget daging sapi kombinasi merupakan naget dengan kandungan daging sapi tidak kurang dari 15 %

Karakteristik dasar :

- Kadar protein naget daging sapi tidak kurang dari 12% dan naget daging sapi kombinasi tidak kurang dari 9 %;
- Kadar lemak tidak lebih dari 20%.

Smoked Chicken Breast (Daging Dada Ayam Asap)

Definisi :

Smoked Chicken Breast (Daging Dada Ayam Asap) adalah produk yang terbuat dari hasil daging dada ayam, baik yang tidak dihaluskan maupun dihaluskan, dengan bahan pangan lain berupa berbagai bumbu dan melalui proses *curing*; diisikan ke dalam selongsong plastik dan dimasak dengan pengasapan, didinginkan sebelum diiris membentuk potongan, lembaran atau gelondongan dan dibekukan

Siomay Daging

Definisi :

Siomay daging adalah produk yang terbuat dari daging unggas atau ruminansia yang dihaluskan, dicampur dengan atau tanpa hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit yang terbuat dari adonan terigu dan air dan dibentuk, dimasak, dikemas, dan dibekukan.

Karakteristik dasar :

Kandungan daging tidak kurang dari 30%.

Gyoza

Definisi :

Gyoza adalah produk yang terbuat dari daging ayam, sapi, dan/atau daging hewan ternak lainnya yang dihaluskan, dengan atau tanpa hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit yang terbuat dari adonan terigu dan air dan dibentuk, dimasak, dikemas, dan dibekukan. Jenis gyoza diantaranya Gyoza Ayam, Gyoza Daging, Gyoza Ayam dan Sayuran.

Karakteristik dasar :

Kandungan daging tidak kurang dari 15%.

Swikiau/Kuotieh Daging

Definisi :

Swikiau/kuotieh daging adalah produk yang terbuat dari daging yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, sayuran, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit yang terbuat dari adonan terigu dan air dan dibentuk, dimasak, dikemas, dan dibekukan.

Persyaratan *meat content* tidak kurang dari 30% (dengan kadar daging >50%, kadar ikan <50%).

Ebi Katsu

Definisi :

Ebi katsu adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dicetak, diberi tepung pelapis, dimasak, dan dibekukan.

Keecho/Heecho

Definisi :

Keecho/heecho adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, sayuran, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit tahu, dimasak, dikemas, dan dibekukan

Telur Bungkus Daging

Definisi :

Telur bungkus daging adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur maupun tidak dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, sayuran, dan bahan pangan lain, dibentuk bulat seperti bakso dengan bagian tengahnya berisi telur; dilapis dengan kulit tahu, dimasak, dikemas, dan dibekukan.

Bakso Goreng

Definisi :

Bakso goreng adalah produk yang terbuat dari daging yang dihaluskan, dapat dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu dan bahan pangan lain,

lalu dibentuk bulat atau bentuk lainnya, digoreng, dibekukan, dikemas dan disimpan beku.

08.4 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), selongsong plastik yang akan diisi adonan sosis atau makanan lain.

Selongsong Sosis Kolagen

Definisi :

Selongsong sosis 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 selulosa, turunan selulosa, gliserol, dan lain-lain. Selongsong lalu dikeringkan dan digulung. Umum digunakan untuk sosis kering untuk melindungi sosis selama pengeringan.

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.

9 Kategori 09.0 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata

Kategori ini dibagi ke dalam kategori ikan segar (09.1) dan berbagai produk ikan (09.2 – 09.4). Hasil perikanan meliputi biota perairan bertulang belakang (*aquatic vertebrates*), biota perairan tidak bertulang belakang (*aquatic avertebrates*) termasuk ubur-ubur, moluska (kekerangan, bekicot, siput laut, *cephalopoda*: cumi-cumi, gurita dan sotong), krustase (udang, kepiting, lobster, rajungan, undur-undur laut), ekinodermata (bulu babi, teripang/ketimun laut), amfibi, dan reptil, serta produk olahannya. Reptil dan amfibi pada kategori ini hanya jenis tertentu untuk tujuan konsumsi manusia. Produk perikanan dapat diberi perlakuan pelapisan, seperti lapisan es (*glazing*) dan pelumuran dengan rempah-rempah sebelum dipasarkan.

09.1 Ikan dan Produk Perikanan Segar, Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata

Hasil perikanan meliputi *aquatic vertebrates* (ikan dan mamalia air seperti ikan paus), *aquatic avertebrates* (ubur-ubur), moluska (kerang, tiram, bekicot atau siput laut, cumi-cumi, gurita, sotong), krustase (udang, kepiting, lobster dan rajungan), ekinodermata (teripang, bulu babi), yang belum mendapatkan perlakuan apapun kecuali pendinginan, penyimpanan dalam es atau pembekuan segera setelah penangkapan di laut, di danau, atau di perairan lainnya untuk mencegah dekomposisi dan pembusukan. Kategori ini juga mencakup amfibi dan reptil untuk tujuan konsumsi manusia.

09.1.1 Ikan Segar

Meliputi ikan hidup, daging ikan paus segar, ikan *cod* segar, salmon segar, *trout* segar, dan lain-lain; serta telur ikan segar, dengan atau tanpa penyiangian dan pengemasan, dan didinginkan.

Ikan Segar

Definisi:

Ikan segar adalah ikan mentah yang belum mengalami perlakuan pengawetan kecuali pendinginan (*chilling*). Termasuk semua jenis ikan dari jenis ikan bersirip (*pisces*) hasil penangkapan atau budidaya.

- contoh ikan pomatomidae: *Pomatomus saltatrix* (sea-bass tribe);
- contoh ikan scombridae (scombroid): tuna, tongkol, cakalang, kembung, tenggiri/makerel;
- contoh ikan coryphaenidae: mahi-mahi (*Coryphaena hippurus*), pompano dolphin (*Coryphaena equiselii*);
- contoh ikan clupeidae: herring, layang, sardin, lemuru;
- contoh ikan predator: tuna, cucut, marlin, meka, bawal;
- contoh ikan hasil budidaya: nila, lele, gabus, patin, mas, gurame, tawes, mujair, bandeng;
- contoh ikan karang: kerapu, kakap, ekor kuning, kurisi;
- contoh ikan pelagis besar: tuna, cucut, hiu, cakalang, meka, marlin;
- contoh ikan pelagis kecil: sardin, kembung, selar, teri, lemuru, bawal, layur;
- belut; sidat.

Sashimi Segar

Definisi:

Sashimi segar adalah daging ikan segar dalam bentuk irisan tipis, yang berasal dari loin, kubus, steak, dan bentuk lainnya yang tidak mengalami pengolahan lebih lanjut, dipertahankan pada suhu dingin (*chilled*) dan dikonsumsi dalam keadaan mentah dan segar. Contoh produk diantaranya ikan tuna segar untuk sashimi, ikan salmon segar untuk sashimi, gindara segar untuk sashimi, *red snaper* segar untuk sashimi.

Tuna Loin Segar

Definisi:

Tuna loin segar adalah daging ikan tuna yang diperoleh dari ikan tuna segar yang dibelah menjadi empat bagian secara membujur, dua bagian punggung (*dorsal*) dan dua bagian perut (*belly*), tanpa kulit dan tulang, dan mengalami pendinginan dari jenis Tuna Madidihang (*Yellowfin Tuna/Thunnus albacores*), Tuna Mata Besar (*Bigeye Tuna/Thunnus obesus*), Tuna Sirip Biru (*Bluefin Tuna/Thunnus thynnus* dan *Thunnus maccoyii*), Tuna Albakora (*Albacore/Thunnus alalunga*).

Fillet Ikan Segar

Definisi:

Fillet ikan segar adalah sayatan ikan yang dipisahkan dari karkas ikan dengan pemotongan paralel terhadap tulang belakang dengan atau tanpa kulit serta dilakukan pendinginan (*chilling*) dengan bahan baku adalah semua jenis ikan dari kelompok *pisces* hasil penangkapan atau budidaya.

Ikan Hidup untuk Konsumsi

Definisi :

Ikan hidup untuk konsumsi adalah ikan dalam kondisi hidup yang sehat dan tidak cacat. Ikan ini meliputi semua jenis ikan hasil penangkapan atau budidaya.

Bandeng Segar Cabut Tulang dan Duri

Definisi:

Bandeng segar cabut tulang dan duri adalah produk perikanan dengan bahan baku bandeng (*Chanos chanos*) yang mengalami proses pengolahan dengan pencabutan tulang dan duri, dan pendinginan.

09.1.2 Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Segar

Meliputi moluska, krustase, ekinodermata yang hidup maupun segar, dengan atau tanpa penyiangan dan pengemasan, serta didinginkan. Kategori ini juga mencakup amfibi dan reptil untuk tujuan konsumsi manusia.

Keong Hidup

Definisi:

Keong hidup adalah keong dalam kondisi hidup dan sehat dari jenis keong (*Babylonia* spp.) termasuk keong macan (*Babylonia spirata*).

Kerang Hidup

Definisi:

Kerang hidup adalah kerang yang hidup dan sehat. Jenis kerang antara lain: simping (*Common minolowpen*); kerang mutiara/tapis-tapin (*Pinctida margaitifera*); tiram (*Crassostrea cucullata*); kepah (*Meritrix meritrix*); kerang tahu (*Peryglypta peticula*); kerang mutiara (*Pinctada maxima*); kerang bubul (*Cudakia tigerina*); kerang hijau (*Pena viridis*); kerang bulu (*Anadara broughtonia*); kerang darah (*Anadara granosa*); kerang kapak-kapak (*Pina bicolor*).

Kerang Segar

Definisi:

Kerang segar adalah produk perikanan dengan bahan baku kerang hidup yang mengalami perlakuan pendinginan.

Jenis kerang meliputi: simping (*Common minolowpen*); kerang mutiara/tapis-tapin (*Pinctida margaitifera*); tiram (*Crassostrea cucullata*); kepah (*Meritrix meritrix*); kerang tahu (*Peryglypta peticula*); kerang mutiara (*Pinctada maxima*); kerang bubul (*Cudakia tigerina*); kerang hijau (*Pena viridis*); kerang bulu (*Anadara broughtonia*); kerang darah (*Anadara granosa*); kerang kapak-kapak (*Pina bicolor*); kerang bambu.

Tiram Hidup

Definisi:

Tiram hidup adalah jenis *Ostrea virginica*, *Ostrea gigas*, *Ostrea lurida* dalam kondisi hidup yang telah mengalami proses sortasi, pemberokan (depurasi), penimbangan, pencucian, dan pengemasan.

Bulu Babi Segar

Definisi:

Bulu babi segar adalah semua jenis bulu babi yang mengalami perlakuan pendinginan.

Cumi-cumi Segar

Definisi:

Cumi-cumi segar adalah cumi-cumi utuh hidup jenis *Loligo spp.* yang mengalami perlakuan pendinginan.

Rajungan Segar

Definisi:

Rajungan segar adalah semua jenis rajungan segar (sub ordo *Brachyura* dari ordo *Decapoda* dan semua spesies dari famili *Lithodidae*) hasil tangkapan dalam kondisi tidak bertelur dengan ukuran lebar karapas (cangkang keras) diatas 15 (lima belas) cm atau berat diatas 200 (dua ratus) gram per ekor.

Teripang Segar

Definisi:

Teripang segar adalah semua jenis teripang yang mengalami perlakuan pendinginan.

Udang Segar

Definisi:

Udang segar adalah semua jenis udang yang baru ditangkap/dipanen yang mengalami perlakuan pencucian, dengan

pemotongan atau tanpa pemotongan kepala, sortasi dan penimbangan, pengepakan, pengemasan, dan pelabelan.

Kepiting Hidup untuk Konsumsi

Definisi:

Kepiting hidup untuk konsumsi adalah kepiting (*Scylla serrata*) hidup yang sehat dan kelengkapan organ sesuai persyaratan, dalam kondisi tidak bertelur dengan ukuran lebar karapas (cangkang keras) diatas 15 (lima belas) cm atau berat di atas 200 (dua ratus) gram per ekor yang berasal dari hasil budidaya.

Lobster dan Udang Kipas Hidup Untuk Konsumsi

Definisi:

Lobster dan udang kipas hidup untuk konsumsi adalah lobster dan udang kipas hidup yang sehat dan memiliki organ yang lengkap dari jenis *Lobster panulirus spp* yang tidak dalam kondisi bertelur dengan ukuran panjang karapas (cangkang keras) diatas 8 (delapan) cm atau berat diatas 200 (dua ratus) gram per ekor, serta udang kipas jenis *Thenus spp*.

09.2 Ikan dan Produk Perikanan Lainnya Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata, yang Telah Mengalami Pengolahan

Produk perikanan yang dibekukan dan dapat dimasak lebih lanjut, maupun produk yang siap dikonsumsi yang sudah dimasak, diasap, dikeringkan, difermentasi, atau digarami. Kategori ini juga mencakup amfibi dan reptil untuk tujuan konsumsi manusia.

09.2.1 Ikan, Filet Ikan, dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dibekukan

Ikan, filet ikan, dan produk perikanan termasuk moluska, krustase, ekinodermata segar atau yang telah mengalami pemasakan pendahuluan, yang selanjutnya mengalami proses pembekuan. Contohnya meliputi kekerangan, *fillet* ikan, kepiting, ikan bersirip, ikan *haddock*, ikan *hake*, lobster, daging ikan lumat, dan udang dalam bentuk beku; telur ikan beku; surimi beku; daging ikan paus beku; bakso ikan beku; bakso udang beku; dan lain-lain. Kategori ini juga mencakup amfibi dan reptil yang mengalami pembekuan untuk tujuan konsumsi manusia.

Sidat Panggang Beku

Definisi:

Sidat panggang beku adalah produk perikanan dengan bahan baku sidat (*Anguilla spp.*) yang mengalami perlakuan menjadi filet, pemanggangan, pengukusan, dan pemanggangan kembali dengan atau tanpa penambahan bahan peningkat aroma dan rasa, dan dibekukan.

Pempek Ikan Rebus Beku

Definisi:

Pempek ikan rebus beku adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami perlakuan perebusan dan pembekuan.

Karakteristik dasar:

Kandungan lumatan daging ikan segar dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.

Bakso Ikan Beku

Definisi:

Bakso ikan beku adalah produk ikan yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi dicampur tepung, dan bahan pangan lain bila diperlukan, yang mengalami pembentukan, perebusan, dan pembekuan. Bahan baku ikan yang digunakan dapat berupa semua jenis ikan dari kelas *Pisces* hasil penangkapan atau budidaya.

Karakteristik dasar:

Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 40%.

09.2.2 Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan

Produk yang tidak dimasak, yang disiapkan dari ikan atau bagian ikan, dengan dilapisi telur dan tepung roti atau *batter*⁵, kemudian dibekukan.

Stik, Filet, dan Lumatan Daging Ikan Berlapis Tepung Beku

Definisi:

Stik, filet, dan lumatan daging ikan berlapis tepung beku adalah produk perikanan dengan bahan baku stik, filet, dan lumatan daging ikan yang dicelupkan dalam *batter*⁵ dan/atau pelapisan dengan tepung roti atau tepung lain serta dibekukan. Nama jenis produk ini diantaranya karaage ikan.

Udang Berlapis Tepung (*Breaded*) Beku

Definisi:

Udang berlapis tepung (*breaded*) beku adalah produk olahan beku dengan bahan baku udang segar atau beku dari genus *Penaeus* dan lainnya, tanpa kulit dan kepala serta berlapis tepung roti.

Bentuk produk akhir antara lain:

- *Peeled tail on* (PTO) yaitu produk udang berlapis tepung (*breaded*) beku tanpa kepala dan kulit dikupas mulai dari ruas pertama sampai dengan ruas kelima, sedangkan ruas terakhir dan ekor disisakan.
- *Peeled deveined tail on* (PDTO) yaitu produk udang berlapis tepung (*breaded*) beku seperti *peeled tail on* tetapi usus dibuang.
- PTO atau PDTO *Stretched* yaitu produk udang berlapis tepung (*breaded*) beku dalam bentuk *peeled tail on* atau *peeled deveined tail on* kemudian diluruskan menggunakan alat *stretcher*. Contoh produk adalah tempura.
- *Minced* yaitu produk udang berlapis tepung (*breaded*) beku dari lumatan daging udang yang dicetak dalam bentuk tertentu. Contoh produk adalah ebi furai.
- *Peeled deveined* (PD) yaitu produk udang berlapis tepung (*breaded*) beku yang seluruh kulit dan ekor dikupas dan dibuang kotoran perutnya.
- *Butterfly* yaitu produk udang berlapis tepung (*breaded*) beku seperti *peeled deveined tail on* (PDTO) tetapi dibelah bagian punggung sampai bagian perut bawah.

Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku

Definisi:

Naget ikan/udang/cumi/kerang beku adalah produk perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan/udang/cumi/kerang dan/atau surimi, dicampur tepung dan bahanpangan lain, dikukus, dicetak, dibaluri dengan tepung pengikat (*predust*⁶), dimasukkan dalam adonan *batter*⁵, kemudian dilapisi tepung roti/parutan kelapa kering, dengan atau tanpa penggorengan, dan dibekukan.

Bahan baku yang digunakan meliputi ikan segar; udang segar; ikan beku; udang beku; lumatan daging ikan; surimi dengan mutu sesuai spesifikasi. Nama jenis produk ini diantaranya naget ikan, naget udang, naget ikan dan udang, kroket udang.

Karakteristik dasar:

Lumatan daging ikan/udang/cumi/kerang dan atau surimi tidak kurang dari 30%.

09.2.3 Produk Hancuran Ikan (*Minced*) dengan Krim, termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dibekukan

Produk yang tidak dimasak, disiapkan dari hancuran ikan dalam saus berbentuk krim.

09.2.4 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dimasak dan/atau Digoreng

Termasuk semua produk siap konsumsi seperti yang dijelaskan pada subkategori berikut.

09.2.4.1 Ikan dan Produk Ikan yang Telah Dimasak

Produk yang diperoleh dari hasil pengukusan, perebusan atau metode lainnya kecuali penggorengan. Ikan dapat berupa ikan utuh, bagian ikan, ataupun hancuran daging ikan. Contoh produk meliputi sosis ikan, ikan yang dimasak dalam kecap (*tsukudani*), produk surimi masak (*kamaboko*/produk gel ikan), telur ikan masak, produk kamaboko berperisa kepiting (*kanikama*), surimi masak berbentuk tabung (*chikuwa*), dan produk sejenis surimi masak. Pasta ikan (tipe Oriental) termasuk kategori 09.3.4.

Ikan dan Produk Ikan Kukus atau Rebus

Definisi :

Ikan dan produk ikan kukus atau rebus adalah ikan dan produk ikan yang dimasak dengan cara pengukusan atau perebusan.

Ikan Pindang Air Garam

Definisi:

Ikan pindang air garam adalah produk ikan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan perebusan dengan air garam.

Ikan Pindang Garam

Definisi:

Ikan pindang garam adalah produk ikan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan pengukusan dan setiap lapisannya ditaburi garam.

Bandeng Presto

Definisi:

Bandeng presto adalah produk ikan dengan bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*) utuh yang mengalami perlakuan perendaman dalam larutan garam atau bumbu dan pengukusan dengan tekanan tinggi.

Kue Ikan/Kamaboko/Fish Cake (rebus atau kukus)

Definisi:

Kue ikan/kamaboko/fish cake (rebus atau kukus) adalah produk ikan dari surimi yang mengalami proses pencucian; pengadonan dengan garam, tepung, bumbu, dengan atau tanpa bahan pangan lain; pencetakan (*forming*); dan perebusan atau pengukusan sehingga membentuk tekstur yang kenyal (gel). Jenis kamaboko: *itatsuki kamaboko*, *chikuwa* kukus/rebus.

Karakteristik dasar:

Kandungan surimi tidak kurang dari 30%.

Bakwan Ikan (Rebus Atau Kukus)

Definisi:

Bakwan ikan (rebus atau kukus) adalah produk ikan dari daging ikan atau dari surimi yang mengalami proses pencucian; pengadonan dengan garam, tepung, bumbu, dengan atau tanpa bahan pangan lain; pencetakan (*forming*); dan perebusan atau pengukusan.

Karakteristik dasar:

Kandungan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 10%.

Stik Kepiting Analog atau Imitation Crab Stick

Definisi:

Stik kepiting analog atau *imitation crab stick* adalah produk berbahan baku surimi dengan warna pada permukaan atas menyerupai warna kepiting yang direbus, dan putih di bagian dalam, mempunyai tekstur berfilamen seperti daging kepiting, beraroma dan rasa khas kepiting.

Karakteristik dasar:

Kandungan surimi tidak kurang dari 30%.

Bakso Ikan

Definisi:

Bakso ikan adalah produk ikan yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi dicampur tepung dan bahan pangan lain bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan perebusan. Bahan baku ikan yang digunakan dapat berupa semua jenis ikan dari kelas *Pisces* hasil penangkapan atau budidaya.

Karakteristik dasar:

Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 40%.

Otak-Otak Ikan

Definisi:

Otak-otak ikan adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan dan/atau surimi dicampur tepung/pati dengan

atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami pembentukan, dengan atau tanpa dibungkus daun atau bahan lain yang sesuai, dan pemasakan. Bahan baku yang digunakan ikan segar; ikan beku; lumatan daging ikan; surimi dengan mutu sesuai spesifikasi.

Karakteristik dasar:

Kandungan daging ikan dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.

Bandeng Isi

Definisi :

Bandeng isi adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang diolah dari lumatan daging berbumbu dan diisi kembali ke dalam selubung (selongsong) kulit bandeng dengan atau tanpa pelapisan daging berbumbu. Nama lain: otak-otak bandeng.

Dimsum Ikan

Definisi :

Dimsum ikan adalah produk perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan dan/atau surimi, cacahan dan/atau potongan daging ikan, tepung dan bahan pangan lain, dibentuk dan dibungkus dengan kulit pangsit atau bahan pangan lain yang dapat dimakan yang mengalami perlakuan pengukusan. Termasuk dalam produk ini adalah siomay ikan, pangsit ikan, pastel ikan, samosa ikan, *gyoza*, dan produk sejenis lainnya.

Karakteristik dasar:

Kandungan lumatan daging ikan dan/atau surimi, cacahan dan/atau potongan daging ikan tidak kurang dari 30%.

Pempek Ikan (Rebus)

Definisi :

Pempek ikan (rebus) adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami perlakuan perebusan.

Karakteristik dasar:

Kandungan lumatan daging ikan segar dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.

Tekwan Ikan

Definisi:

Tekwan ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang dicampur dan dibentuk potongan kecil-kecil dan mengalami perlakuan perebusan.

Karakteristik dasar:

Kandungan lumatan daging ikan segar dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.

Pepes Ikan

Definisi:

Pepes ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan/teri/udang segar utuh yang telah mengalami penyiangan dan pembersihan, pelumuran bumbu-bumbu, dan pengemasan serta mengalami pengukusan, penirisan, dengan atau tanpa pemanggangan.

Sosis Ikan

Definisi:

Sosis ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan atau surimi, dicampur tepung dan bahan pangan lain, pengisian ke dalam selongsong sosis dan mengalami perebusan atau pengukusan.

Karakteristik dasar:

Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 50%.

Sosis Ikan Kombinasi

Definisi:

Sosis ikan kombinasi adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan atau surimi, dicampur tepung dan bahan pangan lain, pengisian ke dalam selongsong sosis dan mengalami perebusan atau pengukusan.

Karakteristik dasar:

Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 20%.

Rolade Ikan

Definisi:

Rolade ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan atau surimi dengan penambahan tepung, bumbu, garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak, ditambahkan pelapis lalu digulung dan dikukus.

Karakteristik dasar:

Kandungan lumatan daging ikan dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.

Burger Ikan

Definisi:

Burger ikan adalah produk perikanan yang dibuat dari daging ikan yang telah dilumatkan dan ditambah dengan tepung, bumbu, garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

Kandungan lumatan daging ikan tidak kurang dari 30%.

Tsukudani

Definisi:

Tsukudani adalah produk perikanan yang diperoleh dengan cara perebusan dalam kecap atau bahan pangan lain, kemudian dikeringkan dengan dioven atau cara lain untuk mengurangi kadar airnya.

Telur Ikan Masak

Definisi:

Telur ikan masak adalah produk perikanan dengan bahan baku telur ikan segar melalui proses perebusan atau pengukusan.

Olahan Ikan Berbumbu

Definisi:

Olahan ikan berbumbu adalah berbagai jenis olahan ikan dengan bahan utama berupa daging ikan berbentuk potongan atau hancuran dengan bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak, dan dikemas.

Karakteristik dasar:

Kandungan daging ikan tidak kurang dari 30%.

09.2.4.2 Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Matang

Moluska (kerang, bekicot, tiram atau siput laut), krustase (udang, kepiting, lobster dan rajungan) dan ekinodermata (teripang) matang yang dimasak dengan cara pengukusan, perebusan dan cara pemasakan lain kecuali penggorengan. Contoh produk meliputi udang rebus, kerang rebus, rajungan rebus, produk gel meliputi bakso udang, dimsum (contoh: siomay, *dumpling*, *gyoza*, *hakau*), lumpia udang.

Kue Cumi/Sotong/Udang Kukus

Definisi :

Kue cumi/sotong/udang kukus adalah produk olahan dari bahan baku lumatan daging cumi/sotong/udang yang telah mengalami pengukusan, dapat diberi potongan sayuran atau bahan pangan lain.

Dimsum Udang

Definisi:

Dimsum udang adalah produk perikanan yang menggunakan udang kupas utuh, lumatan, cacahan dan/atau potongan, tepung dan bahan pangan lain, dibentuk dan dibungkus dengan kulit pangsit atau bahan pangan lain yang dapat dimakan yang mengalami perlakuan pengukusan. Termasuk dalam produk ini adalah siomay udang, pangsit udang, pastel udang, *gyoza*, *hakau*, dan produk sejenis lainnya.

Karakteristik dasar:

Kandungan udang kupas utuh, lumatan, cacahan dan/atau potongan tidak kurang dari 30%

Bakso Moluska/Krustase/Ekinodermata

Definisi:

Bakso moluska/krustase/ekinodermata adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging moluska/krustase/ekinodermata dicampur tepung dan bahan pangan lain bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan perebusan. Contohnya meliputi bakso cumi, bakso udang.

Karakteristik dasar:

Kandungan lumatan daging moluska/krustase/ekinodermata tidak kurang dari 30%.

Sosis Udang

Definisi:

Sosis udang adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging udang, dicampur tepung dan bahan pangan lain, pengisian ke dalam selongsong sosis dan mengalami perebusan atau pengukusan. Bahan baku yang digunakan adalah udang segar; udang beku; dan lumatan daging udang sesuai dengan spesifikasi.

Karakteristik dasar:

Kandungan lumatan daging udang tidak kurang dari 50%.

Daging Rajungan Rebus Dingin

Definisi:

Daging rajungan rebus dingin adalah produk perikanan dari rajungan segar yang mengalami perlakuan pencucian, pengukusan, pengupasan dan pendinginan. Bentuk produk akhir meliputi:

- Jumbo (daging rajungan yang masih utuh dan merupakan jaringan terbesar yang berhubungan dengan kaki renang).
- *Flower* (daging rajungan yang terdiri dari 3 ruas dari 4 ruas dada bagian depan).
- *Backfin* (daging jumbo yang pecah atau rusak/ *broken* jumbo).
- Spesial (serpihan daging *flower* dan jumbo).
- *Clawmeat* (daging rajungan yang berasal dari kaki-kaki rajungan).

09.2.4.3 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata Goreng atau Panggang

Produk siap konsumsi yang diperoleh dari ikan atau bagian ikan, dengan atau tanpa proses pelumuran ke dalam telur dan tepung roti atau kelapa parut kering atau tepung bumbu, yang digoreng, dipanggang, atau dibakar dan dikemas atau dikalengkan dengan atau tanpa saus atau minyak.

Contoh: surimi goreng siap konsumsi, calamari goreng, kepiting soka goreng, undur-undur laut goreng, jingking goreng, dan cireng seafood.

Udang Popcorn

Definisi :

Udang *popcorn* adalah makanan terbuat dari udang yang dikupas kulitnya dalam bentuk potongan kecil, yang direndam atau dibalur dengan bumbu halus kemudian dilapisi tepung dan digoreng.

Bakso Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata (Kering)

Definisi:

Bakso ikan/ moluska/ krustase/ ekinodermata (kering) adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan/ moluska/ krustase/ ekinodermata atau surimi, dicampur tepung, dan bahan pangan lainnya bila diperlukan, yang mengalami pembentukan, perebusan, dan penggorengan atau proses pengeringan lainnya. Bahan baku ikan yang digunakan adalah semua jenis ikan dari kelas *Pisces* hasil penangkapan atau budidaya. Contohnya meliputi bakso ikan kering, bakso cumi kering, bakso udang kering.

Karakteristik dasar:

- Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 40% (untuk bakso ikan kering);
- Kandungan lumatan daging moluska/ krustase/ ekinodermata tidak kurang dari 30% (untuk bakso moluska/ krustase/ ekinodermata kering).

Kue Ikan/Kamaboko/Fish Cake (goreng atau panggang)

Definisi:

Kue ikan/kamaboko/fish cake (goreng atau panggang) adalah produk perikanan yang menggunakan daging ikan atau surimi yang mengalami proses pencucian; pengadonan dengan garam, tepung, dan bumbu; pencetakan (*forming*); dengan atau tanpa pengukusan, kemudian digoreng atau dipanggang sehingga membentuk tekstur yang kenyal (gel). Jenis kamaboko: kamaboko goreng, chikuwa panggang.

Karakteristik dasar:

Kandungan surimi tidak kurang dari 30%.

Sambal Goreng Udang

Definisi:

Sambal goreng udang adalah makanan yang dibuat dengan mengolah udang, cabai, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bau, rasa dan warna normal khas udang.

Karakteristik dasar:

Kandungan udang tidak kurang dari 50%.

Sambal Goreng Ikan

Definisi:

Sambal goreng ikan adalah produk perikanan berupa makanan kering yang dibuat dengan mengolah ikan yang dihaluskan dengan cabai dan atau bumbu-bumbu dan digoreng. Contoh produk diantaranya sambal goreng ikan roa.

Karakteristik dasar:

Kandungan ikan tidak kurang dari 30%.

Keripik³ Kulit Ikan Goreng

Definisi:

Keripik³ kulit ikan goreng adalah produk perikanan yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, penjemuran, dan penggorengan.

Abon Ikan

Definisi:

Abon ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan perebusan atau pengukusan, pencabikan, penambahan bumbu, dan pemasakan/penggorengan.

Karakteristik dasar:

Kandungan daging ikan tidak kurang dari 40%.

Pempek Ikan (Goreng atau Panggang)

Definisi:

Pempek ikan (goreng atau panggang) adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami perlakuan perebusan dan penggorengan atau pemanggangan.

Karakteristik dasar:

Kandungan lumatan daging ikan segar dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.

Ikan Renyah

Definisi:

Ikan renyah adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang mengalami penambahan bumbu dengan dan atau tanpa tepung dan digoreng hingga renyah. Bahan baku adalah semua jenis ikan utuh segar. Contoh produk adalah ikan wader goreng, ikan bilis goreng.

Keripik³ Ikan

Definisi:

Keripik³ ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan hidup atau bagian ikan yang mengalami perlakuan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung dan digoreng. Produk sejenis lainnya antara lain keripik³ ikan teri, keripik³ kulit ikan, keripik³ lele, keripik³ patin, dan produk sejenis lainnya.

Keripik³ Belut

Definisi:

Keripik³ belut adalah produk perikanan dengan bahan baku belut (*Monopterus albus*) hidup yang mengalami perlakuan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung dan digoreng.

Tortila Ikan

Definisi:

Tortila ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan, dengan penambahan tepung, bumbu, pencetakan, dan digoreng.

Rendang Ikan Tuna

Definisi:

Rendang ikan tuna adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan tuna yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bumbu rendang terdiri dari campuran cabe merah, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, ketumbar, kunyit, dan sereh yang dihaluskan. Daun jeruk, daun kunyit dan asam kandis ditambahkan dalam bentuk utuh atau dihaluskan.

Rendang Kerang

Definisi:

Rendang kerang adalah produk perikanan dengan bahan baku kerang lokan (*Polymesoda expansa*) yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bumbu rendang terdiri dari campuran cabe merah, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, ketumbar, kunyit, dan sereh yang

dihaluskan. Daun jeruk, daun kunyit dan asam kandis ditambahkan dalam bentuk utuh atau dihaluskan.

09.2.5 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diasap, Dikeringkan, Difermentasi, dan/atau Digarami

Ikan asap umumnya dihasilkan dari ikan beku yang dikeringkan secara langsung atau dikeringkan setelah direbus, dengan atau tanpa penggaraman, dan diasap. Ikan kering dihasilkan dari pengeringan ikan; ikan dapat digarami sebelum dikeringkan. Ikan yang digarami dapat dihasilkan dari penggaraman kering (dilumuri garam) atau penggaraman basah (dicelup dalam larutan garam). Proses ini berbeda dengan yang dimaksudkan dalam kategori 09.3 untuk ikan yang dimarinasi dan dibuat *pickle*. Ikan yang di-*curing* dihasilkan dengan penggaraman kemudian pengasapan. Contohnya meliputi ikan teri, udang, dan ikan *shad* yang digarami; *chub*, cumi-cumi, dan gurita yang diasap; *fish ham*; spesies dari *Gadidaespecies* yang dikeringkan dan digarami; pasta ikan dan telur ikan yang diasap atau digarami; *sablefish*, ikan *shad*, dan salmon yang dikuring dan diasap; *shellfish* yang dikeringkan, bonito kering (*katsuobushi*), dan ikan yang direbus dan dikeringkan (*niboshi*).

Ikan Asap

Definisi:

Ikan asap adalah ikan segar yang mengalami perlakuan penyiangan, pencucian dengan atau tanpa perendaman dalam larutan garam, penirisan, dengan atau tanpa pemberian rempah dan pengasapan panas yang dilakukan dalam ruang pengasapan dengan menggunakan kayu, sabut, atau tempurung kelapa.

Ikan Kayu

Definisi:

Ikan kayu adalah ikan yang mengalami kombinasi proses perebusan, pengeringan dan pengasapan sehingga memiliki tekstur yang keras dengan karakteristik sensori ikan asap. Bahan baku berupa ikan segar dan ikan beku yang terdiri dari ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*), ikan tongkol (*Auxis sp*), ikan tuna (*Thunus sp.*), ikan layang (*Decapterus sp.*), ikan lemuru (*Sardinella sp.*) dan ikan lainnya yang aman untuk dikonsumsi manusia.

Kriteria bentuk produk akhir:

- Ikan cakalang dibelah 4 (empat)
- Ikan tuna dibelah 4 (empat)
- Ikan cakalang dibelah 2 (dua)
- Ikan tuna dibelah 2 (dua)
- Ikan tongkol dibelah 2 (dua)
- Ikan tongkol utuh
- Ikan lemuru utuh
- Ikan layang utuh

Ikan Kering

Definisi:

Ikan kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang telah mengalami perlakuan dengan atau tanpa perebusan, dan pengeringan.

Ikan Asin Kering

Definisi:

Ikan asin kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang telah mengalami perlakuan penggaraman dengan atau tanpa perebusan, dan pengeringan. Bentuk produk akhir mencakup: utuh (ikan asin kering utuh), belah dengan atau tanpa kepala, tanpa tulang belakang (ikan asin kering bentuk belah), daging (potongan daging ikan asin kering), dan bentuk lain selain bentuk di atas.

Karakteristik dasar:

Kadar garam minimum 12% dari berat ikan pada produk akhir.

Teri Asin Kering

Definisi:

Teri asin kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan teri utuh segar yang mengalami perlakuan pencucian, penggaraman, pencucian, pengeringan.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 20%.

Teri Nasi Setengah Kering

Definisi:

Teri nasi setengah kering adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku teri nasi (*Stolephorus spp.*) utuh segar yang mengalami perlakuan perebusan dalam air garam dan pengeringan setengah kering.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 60%.

Kerupuk⁴ Ikan, Udang, Moluska (Mentah)

Definisi:

Kerupuk⁴ ikan, udang dan moluska (mentah) adalah produk tradisional berbahan baku ikan atau daging lumat (*minced fish*), udang dan moluska (cumi-cumi, sotong dan kekerangan) segar dan atau beku yang diolah dari campuran semua bahan melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan.

Karakteristik dasar:

Kandungan ikan atau daging lumat (*minced fish*), udang dan moluska tidak kurang dari 15%.

Kerupuk⁴ Kulit Ikan Mentah

Definisi:

Kerupuk⁴ kulit ikan mentah adalah produk perikanan yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, dan pengeringan.

Dendeng Ikan

Definisi:

Dendeng ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan penambahan bumbu-bumbu dengan rasa yang khas dan pengeringan.

Belut Kering

Definisi:

Belut kering adalah produk olahan belut dengan perlakuan penyiangan, pencucian, pengeringan dengan cara pengasapan dan atau penjemuran.

Udang Kering Tanpa Kulit (Ebi)

Definisi:

Udang kering tanpa kulit (ebi) adalah produk perikanan dengan bahan baku udang segar melalui proses penanganan, dengan pengupasan kulit dan pengolahan dengan pengeringan.

Ebi Bubuk

Definisi:

Ebi bubuk adalah produk perikanan dengan bahan baku udang kering tanpa kulit yang digiling menjadi bentuk bubuk.

Cumi dan Sotong Kering

Definisi:

Cumi dan sotong kering adalah produk perikanan dari bahan baku cumi-cumi (*Loligo spp*) dan sotong (*Sepia spp*) dengan karakteristik produk akhir yang kering, rasa asin atau tawar, dan aroma spesifik.

Ubur-Ubur Asin

Definisi:

Ubur-ubur asin adalah produk perikanan dengan bahan baku ubur-ubur segar dari jenis *Aurelia sp* dan *Rhopilema sp.* yang melalui proses penggaraman dan pengeringan.

Teripang Kering

Definisi:

Teripang kering adalah produk perikanan dengan bahan baku teripang segar yang mengalami perlakuan penanganan dan pengeringan.

Daging Kerang Abalon Kering

Definisi:

Daging kerang abalon kering adalah produk perikanan dengan bahan baku daging abalon (*Haliotis spp*) segar yang mengalami perlakuan penanganan dan pengeringan.

Sirip Hiu Kering

Definisi:

Sirip hiu kering adalah produk perikanan yang diolah dari bahan baku sirip ikan hiu segar atau kering melalui proses perebusan, dengan atau tanpa penghilangan kulit dan daging, perapihan dan pengeringan. Bahan baku yang digunakan adalah sirip ikan hiu dari jenis hiu yang tidak dilarang untuk ditangkap dan diolah sesuai

dengan peraturan perundangan yang berlaku. Bentuk produk akhir meliputi utuh dengan kulit dan daging serta tanpa kulit dan daging.

Telur Ikan Terbang Kering

Definisi:

Telur ikan terbang kering adalah produk perikanan dengan bahan baku semua jenis telur ikan terbang segar melalui proses penanganan dan pengeringan.

Terasi Udang

Definisi:

Terasi udang adalah produk perikanan dengan bahan baku rebon atau udang segar, atau kering atau campurannya yang difermentasi. Bentuk produk akhir: terasi pasta (terasi yang berkarakteristik semi padat), terasi kering padat blok (terasi yang berkarakteristik kering berbentuk blok padat), terasi kering serbuk dan granula (terasi yang berkarakteristik kering berbentuk serbuk dan butiran/granula).

Pasta Ikan

Definisi:

Pasta ikan adalah produk bentuk pasta yang diperoleh dari fermentasi ikan.

Ikan Asin Jambal Roti

Definisi:

Ikan asin jambal roti adalah produk perikanan hasil fermentasi dari bahan baku ikan manyung (genus *Arius sp.*, *Perciformes sp.*) sehingga produk akhir mempunyai tekstur masir (berlapis berbutir-butir) dan aroma yang spesifik. Bentuk produk akhir: belah dengan atau tanpa kepala, dengan atau tanpa tulang belakang potongan daging, serta bentuk lain selain bentuk di atas.

Ikan Peda

Definisi:

Ikan peda adalah produk perikanan dari bahan baku ikan kembung (genus *Rastrelliger*) yang mengalami penggaraman dan fermentasi.

Bekasam/Bekasang

Definisi:

Bekasam/bekasang adalah produk perikanan yang dibuat dari ikan atau jeroan ikan melalui proses fermentasi dengan penambahan karbohidrat. Dapat mengandung bumbu dan bahan lain untuk mendapatkan flavor yang diinginkan.

Rusip

Definisi:

Rusip adalah produk perikanan yang dibuat dari ikan teri melalui proses fermentasi dengan atau tanpa penambahan karbohidrat. Dapat mengandung bumbu dan bahan pangan lain untuk mendapatkan flavor yang diinginkan. Rusip berfungsi sebagai kondimen.

Masin

Definisi:

Masin adalah produk perikanan 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 perikanan dengan bahan baku ikan utuh dan atau bagian-bagian ikan segar, yang dijadikan tepung melalui proses perebusan atau pengukusan, pengepresan, pengeringan dan penggilingan.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 4%.

Pasta Gonad Bulu Babi

Definisi:

Pasta gonad bulu babi adalah produk perikanan berupa pasta yang diperoleh dari hasil fermentasi gonad atau telur bulu babi (baik jantan maupun betina) dengan penambahan garam 30% hingga 34%.

Rebon

Definisi:

Rebon adalah produk perikanan dengan bahan baku udang (*Acetes sp.*) yang telah mengalami perlakuan dengan atau tanpa perebusan atau pengukusan, dan pengeringan.

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 pickel 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* atau larutan asam atau cairan lain yang sesuai, dengan atau tanpa penambahan garam dan rempah-rempah. Produk tersebut dikemas 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 *herring* atau ikan tembang (*Clupea harengus*) yang direndam dalam bumbu.

Gel Ikan (Sea Gel)

Definisi:

Sea gel adalah *dogfish* (*Squalidae*) dalam jeli.

Aspic Ikan

Definisi:

Aspic ikan adalah ikan dalam kaldu dan jeli.

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 larutan garam dan vinegar atau alkohol (contohnya anggur atau *wine*). Termasuk dalam kategori ini *koji-pickled fish* (*koji-zuke*), *lees-pickled fish* (*kasu-zuke*), *miso-pickled fish* (*miso-zuke*), *soy sauce-pickled fish* (*shoyu-zuke*), *vinegar-pickled fish* (*su-zuke*); *pickled whale meat* (*pikel daging ikan paus*); pikel ikan *sprat*, dan pikel ikan *herring*.

09.3.3 Pengganti Telur Salmon, Caviar, dan Produk Telur Ikan Lainnya

Telur ikan umumnya dihasilkan dari proses pencucian, penggaraman, dan dibiarkan sampai matang hingga transparan/bening. Telur ikan selanjutnya dikemas dalam wadah kaca atau wadah lainnya. Istilah '*caviar*' hanya digunakan untuk telur ikan sturgeon (contohnya beluga). Pengganti *caviar* dibuat dari berbagai ikan laut dan ikan air tawar (contohnya kod dan *herring*) yang digarami, dan/atau diberi rempah. Contohnya meliputi telur ikan salmon yang digarami (*sujiko*), telur ikan salmon yang mengalami pemrosesan dan penggaraman (*ikura*), telur ikan kod, telur ikan kod yang digarami (*tarako*), dan *lumpfish caviar*. Telur ikan dapat dipasteurisasi. Dalam hal ini, produk tersebut termasuk kategori 09.4 karena merupakan produk yang sepenuhnya diawetkan. Produk telur ikan yang dibekukan, dimasak, atau diasap, masing-masing termasuk kategori 09.2.1, 09.2.4.1, dan 09.2.5. Telur ikan segar termasuk kategori 09.1.1.

Caviar

Definisi:

Caviar adalah telur ikan sturgeon dari Famili *Acipenseridae* (4 genus *Acipenser*, *Huso*, *Pseudoscaphirhynchus* dan *Scaphirhynchus* serta hibrid dari jenis yang sama). Ukuran telur sama dan warna telur sesuai dengan jenis ikan yang digunakan. Warna beragam dari abu-abu terang sampai hitam atau dari kuning terang sampai kuning keabu-abuan. Produk dibuat dengan penambahan garam.

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 selain *Sturgeon* (misalnya *cod*, *herring*, *salmon*, *lumpfish*) yang diberi garam, rempah-rempah, dan memiliki karakteristik serupa kaviar.

Telur Ikan

Definisi:

Telur ikan dihasilkan dari pencucian, penggaraman atau penambahan bumbu, dan pemeraman. Nama jenis untuk produk ini antara lain telur ikan terbang.

09.3.4 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Semi Awet (Contohnya adalah Pasta Ikan), tidak termasuk produk pada kategori 09.3.1 sampai 09.3.3

Contoh produk meliputi paté ikan atau krustase dan pasta ikan tradisional tipe Oriental. Produk pasta ini diolah dari ikan segar atau hasil samping pengolahan kecap ikan, yang dikombinasikan dengan berbagai bahan pangan seperti tepung terigu, bekatul, beras atau kedelai. Produk selanjutnya dapat difermentasi. Pasta ikan atau krustase yang dimasak (produk menyerupai surimi), masing-masing termasuk kategori 09.2.4.1 dan 09.2.4.2.

Petis Udang

Definisi:

Petis udang adalah produk perikanan dengan bahan baku air rebusan (ekstraksi) yang berasal dari udang, kepala udang dan atau kulit udang yang ditambahkan gula, garam dan mengalami pemekatan.

09.4 Ikan dan Produk Perikanan yang Diawetkan, Termasuk Ikan dan Produk Perikanan yang Dikalengkan atau Difermentasi, Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata

Produk yang memiliki umur simpan lama, dibuat melalui proses pasteurisasi atau sterilisasi komersial dan dikemas secara hermetis untuk menjamin sterilitasnya. Produk pada umumnya dikemas dalam kaleng atau kemasan lainnya, dengan media cair atau media lain yang sesuai. Produk dapat dikemas dalam media berupa sari produk perikanannya sendiri atau dalam media minyak, saus, atau air garam. Contohnya meliputi tuna, kekerangan, kepiting, telur ikan, sarden, *gefilte fish balls*, dan surimi (pasteurisasi) yang dikalengkan. Kategori ini tidak termasuk dalam produk masak (lihat kategori 09.2.4).

Sosis Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Siap Santap

Definisi :

Sosis ikan/moluska/krustase/ekinodermata siap santap adalah produk dari lumatan daging ikan/moluska/krustase/ ekinodermata atau surimi, dengan tambahan tepung atau pati, dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis yang kedap udara dan dilakukan sterilisasi, dapat dimakan langsung tanpa dimasak.

Karakteristik dasar:

Kandungan lumatan daging ikan/moluska/krustase/ekinodermata atau surimi tidak kurang dari 30%.

Otak-Otak Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Siap Santap

Definisi :

Otak-otak ikan/moluska/krustase/ekinodermata siap santap adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan/moluska/krustase/ekinodermata dicampur tepung/pati dengan atau tanpa bahan pangan lain, dikemas dengan bahan yang sesuai, dan dilakukan sterilisasi, dapat dimakan langsung tanpa dimasak.

Karakteristik dasar:

Kandungan daging ikan/moluska/krustase/ekinodermata tidak kurang dari 30%.

Tuna dalam Kemasan

Definisi :

Tuna dalam kemasan adalah produk yang terdiri dari daging yang diolah dari jenis tuna (*Thunnus* spp.), tongkol (*Euthynnus* spp., *Auxis* spp.), cakalang (*Katsuwonnus* spp.), dan bonito (*Sarda* spp.) yang dikemas secara hermetis dan menerima perlakuan proses yang cukup untuk menjamin sterilitas komersial.

Wujud produk akhir:

- *Solid* – potongan daging tuna yang utuh dan memenuhi seluruh penampang kemasan. Proporsi lempengan (*flake*) atau *chunk* tidak lebih dari 18% dari bobot tuntas.
- *Chunk* – potongan daging tuna dengan dimensi minimum 1,2 cm. Proporsi serpihan daging tuna dengan diameter kurang dari 1,2 cm tidak melebihi 30% dari bobot tuntas.
- *Flake* atau *flakes* – serpihan daging tuna dengan dimensi kurang dari 1,2 cm.
- *Grated* atau *shredded* – daging tuna yang lebih kecil dari serpihan.

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 60%.

Udang Dalam Kemasan

Definisi :

Udang dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku udang segar yang mengalami perlakuan, pemotongan kepala, pengupasan, pembuangan usus, perebusan, pengisian udang ke dalam kaleng, pengisian media, penutupan kaleng secara hermetis, dan sterilisasi. Jenis bahan baku:

- Udang Krosok (*Metapenaeus lysianasa*)
- Udang Putih/Jerbung (*Penaeus marginatus*)
- Udang Api-api (*Metapenaeus monocerus*)
- Udang Belang (*Penaeus indicus*)
- Udang Kembung (*Penaeus latisulcatus*)
- Udang Bago (*Penaeus semisulcatus*)
- Udang Windu (*Penaeus monodon*)
- Udang Harimau (*Parapennaeopsis sculptilis*)
- Udang Cendana/Bacang (*Metapenaeus brevecornis*)

- Udang Vaname (*Litopenaeus vanamea*)

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Kerang Dalam Kemasan

Definisi :

Kerang dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku kerang segar yang mengalami perlakuan perebusan, pemisahan daging, perendaman dalam larutan garam, memasukkan dalam kemasan, pengisian media, penutupan kemasan secara hermetis, sterilisasi. Bahan baku yang digunakan: kerang bulu (*Anadara antiquata*); kerang darah (*Anadara granosa*); simping (*Placuna placenta*); tapis-tapis (*Pinctada margaritifera*); tiram nakan (*Plicatula plicata*).

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Daging Rajungan Sterilisasi dalam Kemasan

Definisi :

Daging rajungan sterilisasi dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku rajungan (*Portunus pelagicus*) yang dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pengolahan untuk menjamin sterilitas komersial.

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 90%.

Daging Rajungan Pasteurisasi Dalam Kemasan

Definisi :

Daging rajungan pasteurisasi dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku rajungan (*Portunus pelagicus*) yang terdiri dari satu bagian atau kombinasi dari bagian daging: badan, bahu, lengan dan capit yang telah dikupas kulitnya dari jenis rajungan *Portunus pelagicus* dan dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pasteurisasi. Wujud produk akhir:

- Jumbo: daging putih yang merupakan jaringan terbesar yang berhubungan dengan kaki renang, terdiri atas jumbo *colossal* (berat > 9 g) dan jumbo biasa (berat 5 - 9 g);
- *Clawmeat*: daging merah yang merupakan daging dari bagian kaki sampai capit rajungan;
- *Backfin*: daging putih yang merupakan jumbo kecil dan pecahan dari daging jumbo;
- *Lump/flower*: daging putih terdiri dari tiga ruas yang menyatu berbentuk seperti bunga yang berada di bagian dada;
- *Spesial*: daging putih yang berupa serpihan-serpihan yang berada disekitar badan;
- *Cocktail*: *clawmeat* yang masih ada kulit dan capitnya.

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 90%.

Tiram Dalam Kemasan

Definisi :

Tiram dalam kemasan adalah produk yang diperoleh dari satu atau campuran dari dua 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.

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Salmon Dalam Kemasan

Definisi:

Salmon dalam kemasan 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 diisikan secara vertikal); tanpa kulit dan tulang belakang dipisahkan; irisan kecil atau hancuran salmon (*minced salmon*).

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Sarden Dan Makerel Dalam Kemasan Kaleng

Definisi :

Sarden dan makerel dalam kemasan kaleng adalah sarden dan makerel dalam kemasan kaleng diolah dari ikan segar atau beku dari genus *Sardinella spp.*, *Clupea spp.*, *Scomber spp.*, dan *Decapterus spp.* Produk dikemas dalam kaleng yang ditutup secara hermetis dan menerima perlakuan proses yang cukup untuk menjamin sterilitas komersial. Produk ini berlaku untuk jenis ikan sarden dan makerel dalam medium air atau minyak atau medium lain yang sesuai yang dikemas dalam kaleng.

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Bekicot Dalam Kemasan

Definisi:

Bekicot dalam kemasan adalah produk dengan bahan baku bekicot (*Achatina fulica*) hidup yang mengalami perlakuan perendaman dalam garam, pencongkelan, perebusan daging, pengisian dan penimbangan, pengisian media, penutupan kemasan secara hermetis, dan sterilisasi.

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Cumi-cumi Dalam Kemasan

Definisi:

Cumi-cumi dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku cumi (*Loligo spp.*) yang dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pengolahan untuk menjamin sterilitas komersial.

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Sotong Dalam Kemasan

Definisi:

Sotong dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku sotong segar yang mengalami perlakuan perebusan, perendaman dalam air dingin, pengisian dan penimbangan, pengisian media, penutupan kaleng secara hermetis, dan sterilisasi.

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Ikan Dalam Kemasan

Definisi:

Ikan dalam kemasan adalah produk perikanan yang dikemas secara hermetis (misalnya plastik/laminat *autoclavable/retortable*) dalam media air garam, minyak, atau media lain yang sesuai, dan menerima perlakuan proses yang cukup untuk menjamin sterilitas komersial. Kategori ini mencakup semua produk ikan dalam kemasan yang tidak termasuk kategori di atas.

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Olahan Ikan Dalam Kemasan

Definisi:

Olahan ikan dalam kemasan adalah berbagai jenis olahan ikan dengan bahan utama berupa daging ikan/ moluska/ krustase/ ekinodermata yang berbentuk potongan atau hancuran, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikemas dalam kaleng atau kemasan lain secara hermetis (misalnya plastik/laminat *autoclavable/retortable*) dan diproses dengan perlakuan panas yang cukup untuk menjamin stabilitas dan keamanan produk, dengan bentuk akhir padat atau semi-padat. Jenis produk untuk kategori ini antara lain tuna dalam mayonais, tuna berbumbu, kornet tuna.

Karakteristik dasar:

Kandungan daging ikan tidak kurang dari 30%.

10 Kategori 10.0 Telur dan Produk-produk Telur

Termasuk telur segar dalam kerabang/cangkang (kategori 10.1), produk yang dapat mensubstitusi telur segar (kategori 10.2), dan produk-produk telur lainnya (kategori 10.3 dan 10.4).

10.1 Telur Segar

Telur segar dalam kerabang/cangkang tidak mengandung bahan tambahan.

Telur Segar

Definisi:

Telur segar adalah telur dalam kerabang/cangkang yang berasal dari kelompok unggas, yang tidak mengalami pengolahan dan tidak busuk. Pada telur tersebut belum terjadi pertumbuhan embrio, belum dierami, kerabangnya bebas dari benda asing (kotoran, hewan, tanah) dan tidak retak atau pecah, kuning telur belum tercampur dengan putih telur.

Bahan pembantu untuk menutup pori-pori kerabang dapat digunakan dengan syarat tidak membahayakan kesehatan, tidak berbau, tidak menjadi medium pertumbuhan mikroba, dan tidak menurunkan kualitas telur.

Telur segar diantaranya meliputi telur ayam, telur bebek/itik, telur burung puyuh.

10.2 Produk telur

Produk telur adalah produk yang diperoleh dari telur segar melalui proses: (i) pengocokan atau tanpa pengocokan dan penyaringan isi telur utuh (kuning telur dan putih telur); atau (ii) pemisahan putih telur dan kuning telur, masing-masing diproses dengan atau tanpa pengocokan kemudian disaring. Isi telur utuh, putih telur atau kuning telur selanjutnya diproses untuk menghasilkan produk telur cair, beku, atau kering.

10.2.1 Produk Telur Cair

Produk telur cair adalah produk isi 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 yang dipisahkan dari kerabang/cangkangnya. Telur cair utuh dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh seluruh bakteri patogen.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 22%
- Kadar protein tidak kurang dari 10,5%
- Kadar lemak tidak kurang dari 9,8%

Putih Telur Cair

Definisi:

Putih telur cair adalah produk telur yang diperoleh dari bagian putih telur dan dipisahkan dari bagian kuning telurnya. Putih telur cair

dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh bakteri patogen.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 10,5%
- Kadar protein tidak kurang dari 10,0%

Kuning Telur Cair

Definisi:

Kuning telur cair adalah produk telur yang diperoleh dari bagian kuning telur 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 tidak kurang dari 40%
- Kadar protein tidak kurang dari 15,0%
- Kadar lemak tidak kurang dari 25,0%

Telur Cair Campuran / Premiks Telur Cair

Definisi:

Telur cair campuran / premiks telur cair adalah produk dengan bahan utama telur cair (telur utuh, putih telur, kuning telur, atau campurannya) atau tepung telur (utuh, putih telur, atau kuning telur) dan ditambah bahan pangan lain. Nama jenis produk antara lain telur cair utuh campuran, putih telur cair campuran, kuning telur cair campuran.

Karakteristik dasar:

Kandungan telur tidak kurang dari 50% dihitung sebagai telur cair atau tidak kurang dari 11,5% dihitung sebagai tepung telur.

10.2.2 Produk Telur Beku

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.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 22%
- Kadar protein tidak kurang dari 10,5%
- Kadar lemak tidak kurang dari 9,8%

Putih Telur Beku

Definisi:

Putih telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan putih telur cair.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 10,5%

- Kadar protein tidak kurang dari 10,0%

Kuning Telur Beku

Definisi:

Kuning telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan kuning telur cair.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 40%
- Kadar protein tidak kurang dari 15,0%
- Kadar lemak tidak kurang dari 25,0%

Telur Campuran Beku/Premiks Telur Beku

Definisi:

Telur campuran beku/premiks telur beku adalah produk dengan bahan utama telur cair (telur utuh, putih telur, kuning telur, atau campurannya) atau tepung telur (utuh, putih telur, atau kuning telur) ditambah bahan pangan lain, kemudian dibekukan. Nama jenis produk antara lain telur utuh campuran beku, putih telur campuran beku, kuning telur campuran beku.

Karakteristik dasar:

Kandungan telur tidak kurang dari 50% dihitung sebagai telur cair atau tidak kurang dari 11,5% dihitung sebagai tepung telur.

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 Utuh

Definisi:

Tepung telur utuh adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan telur utuh cair menjadi bentuk tepung atau granula.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 95,0%
- Kadar protein tidak kurang dari 45,0%
- Kadar lemak tidak kurang dari 39,0%

Tepung Putih Telur

Definisi:

Tepung putih telur adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan putih telur cair menjadi bentuk tepung atau granula.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 92%
- Kadar protein tidak kurang dari 75,0%

Tepung Kuning Telur

Definisi:

Tepung kuning telur adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan kuning telur cair menjadi bentuk tepung atau granula.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 95%
- Kadar protein tidak kurang dari 33,0%
- Kadar lemak tidak kurang dari 55,0%

Telur Matang/Setengah Matang

Definisi:

Telur matang/setengah matang adalah telur utuh dalam kerabang yang dipanaskan sampai terkoagulasi sebagian (setengah matang) atau terkoagulasi seluruhnya (matang).

Telur Pindang

Definisi:

Telur pindang adalah produk telur yang diperoleh dari pengolahan telur secara tradisional dengan cara perebusan 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. Telur pindang dengan/atau tanpa kerabang berwarna coklat kehitaman/kemerahan.

Tepung Telur Campuran/Premiks Tepung Telur

Definisi:

Tepung telur campuran/premiks tepung telur adalah produk dengan bahan utama tepung telur (utuh, putih telur, atau kuning telur) dan bahan pangan lain. Nama jenis produk antara lain tepung telur utuh campuran, tepung putih telur campuran, tepung kuning telur campuran.

Karakteristik dasar:

Kandungan tepung telur tidak kurang dari 11,5%

Rendang Telur

Definisi:

Rendang telur adalah produk telur yang diperoleh dengan mencampurkan telur utuh atau telur dadar dengan bumbu rendang dan santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak sampai berminyak dan kering. Produk ini berwarna coklat kehitaman.

10.3 Telur yang Diawetkan, Termasuk Produk Tradisional Telur Yang Diawetkan, Termasuk Dengan Cara Dibasakan, Diasinkan dan Dikalengkan

Termasuk produk Oriental yang diawetkan seperti telur bebek asin (hueidan) dan telur yang diberi perlakuan secara alkali "telur seribu tahun" (pidan).

Telur Asin Mentah

Definisi:

Telur asin mentah adalah produk telur yang diperoleh dari telur itik/bebek yang telah diasinkan dengan proses tertentu, dan belum dimasak. Telur asin mentah dapat juga dibuat dari telur ayam atau telur entok.

Telur Asin Matang

Definisi:

Telur asin matang adalah produk telur yang diperoleh dari telur itik/bebek yang telah diasinkan dengan proses tertentu, dan dimasak. Telur asin matang dapat juga dibuat dari telur ayam atau telur entok.

Telur Olahan Steril

Definisi:

Telur olahan steril adalah produk telur dengan atau tanpa kerabang, dengan atau tanpa bumbu, dikemas secara kedap (hermetis), dan diawetkan melalui proses sterilisasi. Contoh produk meliputi telur gulai steril, telur pindang steril, telur balado steril, telur asin steril.

Telur Hitam (Pidan/Pitan/Bitan)

Definisi:

Telur hitam (Pidan/Pitan/Bitan) adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur dengan cara diperam dalam adonan yang mengandung garam dan/atau alkali dengan atau tanpa bahan lain (seperti abu kayu, air teh).

Putih telur berbentuk seperti jeli berwarna coklat kehitaman, kuning telur berwarna abu-abu kehijauan. Telur ini beraroma seperti amonia dan berasa seperti kapur.

Hulidan

Definisi:

Hulidan adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur dengan cara pembungkusan telur dalam campuran tanah liat atau abu atau serbuk gergaji dan garam, yang menyebabkan kuning telur berwarna lebih gelap dan berbentuk semi-padat, dan telur berasa asin.

Dsaudan

Definisi:

Dsaudan adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan dengan cara pembungkusan dengan nasi dan garam, yang menyebabkan kulit telur melunak, membran menebal, dan isi telur mengalami koagulasi, mempunyai aroma dan rasa anggur (*wine*).

10.4 Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Telur (Misalnya Custard)

Termasuk produk siap makan dan produk yang disiapkan dari campuran kering. Contoh produk meliputi *flan and egg custard*, *custard filling* untuk produk bakeri (seperti pie).

Selai Kaya

Definisi:

Selai kaya adalah produk olahan telur yang diperoleh dari pengolahan campuran telur, santan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Custard

Definisi:

Custard adalah produk telur yang diperoleh dari campuran telur, susu dan lemak/minyak nabati, dengan atau tanpa bahan pangan lain, konsistensinya kental, disajikan langsung maupun digunakan sebagai *topping* dan pengisi, dapat berasa manis maupun asin.

Tepung Custard

Definisi :

Tepung *custard* adalah produk tepung yang diperoleh dari *custard* yang dikeringkan.

Martabak Telur

Definisi:

Martabak telur adalah produk telur yang dibuat dari campuran telur ayam atau bebek dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang dibungkus dalam lapisan adonan tepung kemudian digoreng.

11 Kategori 11.0 Gula dan Pemanis, Termasuk Madu

Meliputi semua gula yang terstandarisasi dari kategori 11.1, produk yang tidak terstandarisasi (misal kategori 11.2, 11.3, 11.4 dan 11.6), dan pemanis alami (kategori 11.5 – madu).

11.1 Gula Mentah dan Gula Dimurnikan (Rafinasi)

Gula dan pemanis yang mempunyai nutrisi, seperti sukrosa (hasil pemurnian sempurna atau sebagian yang diperoleh dari bit atau tebu), glukosa (diperoleh dari pati), atau fruktosa, yang semuanya itu termasuk dalam sub-kategori 11.1.1 sampai 11.1.5.

11.1.1 Gula Putih, Dekstrosa Anhidrat, Dekstrosa Monohidrat, Fruktosa

Gula putih adalah sukrosa yang dimurnikan dan dikristalkan dengan derajat polarisasi tidak kurang dari 99,7%. Dekstrosa anhidrat adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan tanpa air kristal. Dekstrosa monohidrat (*Dextrose monohydrates*) adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan dengan satu molekul air kristal. Fruktosa adalah D-fruktosa yang dimurnikan dan dikristalkan.

Gula Kristal Rafinasi

Definisi :

Gula kristal rafinasi adalah gula kristal sukrosa yang diproduksi dari gula kristal mentah atau gula kristal yang dibuat dari umbi bit melalui proses klarifikasi dengan cara karbonatasi dan/atau fosfatasi.

Dekstrosa Anhidrat

Definisi :

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 Monohidrat

Definisi :

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%.

Fruktosa

Definisi :

Fruktosa adalah D-fruktosa yang dimurnikan dan dikristalkan, mengandung D-fruktosa tidak kurang dari 95% dan glukosa tidak lebih dari 0,5%.

11.1.2 Gula Serbuk, Dekstrosa Serbuk

Gula Serbuk (*Icing Sugar*)

Definisi :

Gula serbuk (*icing sugar*) adalah gula putih yang digiling sampai halus dengan atau tanpa penambahan antikempal.

Dekstrosa Serbuk (*Icing Dextrose*)

Definisi :

Dekstrosa serbuk (*icing dextrose*) adalah dekstrosa anhidrat atau dekstrosa monohidrat, atau campuran keduanya yang digiling sampai halus, dengan atau tanpa penambahan antikempal.

11.1.3 Gula Putih Lembab (*Soft White Sugar*), Gula Merah Lembab (*Soft Brown Sugar*), Sirup Glukosa, Sirup Glukosa Kering (*Dried Glucose Syrup*), Gula Tebu Mentah

Gula Putih Lembab atau *Soft White Sugar*

Definisi :

Gula putih lembab atau *soft white sugar* adalah gula kristal halus yang dimurnikan, lembab, dan berwarna putih.

Gula Merah Lembab atau *Soft Brown Sugar*

Definisi :

Gula merah lembab atau *soft brown sugar* adalah gula kristal halus yang telah dimurnikan dan berwarna coklat muda hingga coklat.

Gula Tebu Mentah

Definisi :

Gula tebu mentah adalah sukrosa yang diperoleh dari proses pemurnian sebagian dari sari tebu dan dikristalkan.

Glukosa

Definisi :

Glukosa adalah padatan yang diperoleh dari proses hidrolisis pati. Mengandung gula pereduksi tidak kurang dari 70% yang dihitung sebagai dekstrosa anhidrat.

11.1.3.1 Sirup Glukosa kering

Sirup glukosa kering, seperti yang dijelaskan pada 11.1.3, digunakan antara lain untuk membuat produk permen yang termasuk pada kategori pangan 05.2 (misal permen keras atau lunak).

Sirup Glukosa Kering

Definisi :

Sirup glukosa kering adalah produk yang dibuat dari sirup glukosa yang dihilangkan sebagian airnya sehingga kandungan total padatannya tidak kurang dari 93%.

11.1.3.2 Sirup Glukosa

Sirup glukosa, seperti yang dijelaskan pada 11.1.3, digunakan antara lain untuk membuat produk permen yang termasuk pada kategori pangan 05.2 (misal permen keras atau lunak).

Sirup glukosa

Definisi :

Sirup glukosa adalah cairan gula kental yang murni dari sakarida yang mempunyai nutrisi dibuat dari pati dan/atau inulin.

11.1.4 Laktosa

Laktosa

Definisi :

Laktosa adalah gula alami yang terdapat dalam susu dan umumnya diperoleh dari whey, dapat berbentuk anhidrat atau monohidrat atau campuran keduanya.

Karakteristik dasar:

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 kristal yang dibuat dari tebu atau bit melalui proses sulfitasi/karbonatasi/fosfatasi atau proses lainnya sehingga langsung dapat dikonsumsi.

11.2 Gula Merah, Tidak Termasuk Dalam Kategori Pangan 11.1.3

Termasuk butiran besar (*large-grain*), gula gumpalan (*lump*) coklat atau kuning, seperti gula *Demerara*.

Gula Palma Cetak

Definisi :

Gula palma cetak 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. Contoh nama jenis gula merah aren atau gula merah kelapa.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 10%.

Gula Palma Serbuk (Gula Semut)

Definisi :

Gula palma (gula semut) 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 serbuk/granula. Contoh nama jenis gula semut atau gula palma serbuk.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 3%.

Gula Merah Tebu/Saka

Definisi :

Gula merah tebu adalah gula merah yang berasal dari pengolahan air tebu melalui pemasakan dan berwarna kecoklatan bentuknya sesuai cetakan.

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 larutan gula lainnya, seperti *high fructose syrup* dan sirup jagung.

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 (*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%.

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.

Sirup Jagung

Definisi :

Sirup jagung adalah cairan gula kental yang dibuat dari hidrolisis pati jagung.

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.

Gula Sukrosa Cair

Definisi :

Gula sukrosa cair adalah produk gula berupa cairan jernih mengandung sukrosa yang diperoleh melalui proses pemekatan cairan dari tebu atau umbi bit, atau proses pelarutan gula pasir dalam air. Gula pasir (kristal sukrosa) dapat berupa gula kristal mentah, gula kristal putih, atau gula kristal rafinasi.

Karakteristik dasar:

Kadar sukrosa minimal 65% ° Brix

- 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), gula untuk hiasan kue (contohnya kristal gula berwarna untuk kukis), dan sirup gula campuran.

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), umumnya digunakan sebagai *topping* atau pelengkap sajian.

Gula Hias

Definisi :

Gula hias adalah gula untuk hiasan kue (contohnya kristal gula berwarna untuk kukis).

Sirup Agave

Definisi :

Sirup Agave adalah sirup yang diperoleh dari tanaman Agave.

11.5 Madu

Madu

Definisi :

Madu adalah cairan alami yang umumnya mempunyai rasa manis yang dihasilkan oleh lebah madu (*Apis* sp.) dari sari bunga tanaman (floral nektar) atau bagian lain dari tanaman (ekstra floral).

Karakteristik dasar:

- Kadar hidroksimetil furfural tidak lebih dari 50 mg/kg;
- Aktivitas enzim diastase madu hutan dan madu lebah tanpa sengat tidak kurang dari 1 DN, madu budidaya tidak kurang dari 3 DN.

Madu Serbuk

Definisi :

Madu serbuk adalah produk yang diperoleh dari proses pengeringan madu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

11.6 **Pemanis, Termasuk Pemanis Buatan (*Table Top Sweeteners*, Termasuk yang Mengandung Pemanis dengan Intensitas Tinggi)**

Termasuk produk yang merupakan pemanis intensitas tinggi (contohnya asesulfam potassium) dan atau golongan poliol (contohnya sorbitol, silitol, maltitol, manitol, laktitol) yang dapat mengandung bahan pangan seperti karbohidrat.

Produk-produk ini dijual kepada konsumen akhir dalam bentuk serbuk, padatan (misal tablet atau kubus), atau bentuk cairan.

12 Kategori 12.0 Garam, Rempah, Sup, Saus, Salad, Produk Protein
Kategori ini termasuk bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk meningkatkan aroma dan rasa (12.1 - garam dan pengganti garam; 12.2 - herba, rempah-rempah, bumbu dan kondimen; 12.3 vinegar/cuka buah; 12.4 - mustard), produk pangan tertentu (12.5 - sup dan kaldu; 12.6 - saus dan produk sejenis; 12.7 - salad (contoh: salad makaroni, salad kentang) dan *sandwich spreads*, tidak mencakup produk oles berbasis cokelat dan kacang dari kategori 04.2.2.5 dan 05.1.3)), dan produk yang sebagian bahannya berasal dari turunan kedelai atau sumber lainnya (contoh: susu, sereal atau sayur) (12.9 - bumbu dan kondimen yang berbasis kedelai; dan 12.10 - produk protein selain dari kedelai).

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 beriodium dan garam industri.

Garam Konsumsi Beriodium

Definisi :

Garam konsumsi beriodium adalah produk pangan yang berbentuk padat dengan komponen utamanya natrium klorida (NaCl) dengan penambahan/fortifikasi kalium iodat (KIO_3). Jumlah iodium dihitung sebagai 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. Contohnya adalah garam meja.

Karakteristik dasar :

- Kadar natrium klorida tidak kurang dari 94 %;
- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Bagian yang tidak larut dalam air tidak lebih dari 0,5%.

Garam Konsumsi Cair Beriodium

Definisi :

Garam konsumsi cair beriodium adalah produk pangan berbentuk cair yang komponen utamanya natrium (NaCl) dan air (H_2O) dengan penambahan kalium iodat (KIO_3). Jumlah iodium dihitung sebagai KIO_3 tidak kurang dari 30 mg/kg.

Karakteristik dasar :

Kadar NaCl 23% - 25%.

Garam Gurih

Definisi :

Garam gurih adalah garam konsumsi, dengan komponen utama natrium klorida (NaCl) dan telah ditambahkan senyawa iodium serta penguat rasa mononatrium L-glutamat (MSG).

Karakteristik dasar :

- Kadar NaCl tidak kurang dari 87%;
- Penyedap rasa dihitung sebagai mononatrium L-glutamat (MSG) 9-12%;
- Iodium, dihitung sebagai kalium iodat (KIO_3) 30-80 mg/kg.

Garam Industri Aneka Pangan

Definisi :

Garam industri aneka pangan adalah garam beriodium yang digunakan sebagai bahan baku untuk industri aneka pangan.

Karakteristik dasar :

- Kadar NaCl tidak kurang dari 97% (basis kering);
- Kadar iodium dihitung sebagai KIO_3 tidak kurang dari 30 mg/kg.

Garam Diet

Definisi :

Garam diet adalah garam beriodium yang mengandung natrium klorida (NaCl) yang disesuaikan dengan keperluan.

Karakteristik dasar :

- Kadar natrium klorida (NaCl) adbk (atas dasar bahan kering) tidak lebih dari 60%;
- Kadar klorida (KCl) adbk tidak lebih dari 40%;
- Kadar iodium sebagai KIO_3 tidak kurang dari 30 mg/kg.

Garam Kurang Natrium

Karakteristik dasar :

- Kadar natrium klorida (NaCl) tidak lebih dari 25g/100g;
- Kadar iodium sebagai KIO_3 tidak kurang dari 30 mg/kg.
- Komponen lain yang dapat digunakan adalah garam kalium; garam kalsium; garam magnesium; garam amonium; atau campurannya.

Garam Bahan Baku Untuk Garam Konsumsi Beriodium

Definisi :

Garam bahan baku untuk garam konsumsi beriodium adalah garam yang komponen utamanya natrium klorida (NaCl) yang digunakan sebagai bahan baku untuk garam konsumsi beriodium.

Karakteristik dasar :

- Natrium klorida (NaCl), adbk Kualitas K1 lebih dari 94 %
- Natrium klorida (NaCl), adbb Kualitas K1 lebih dari 87 %
- Natrium klorida (NaCl), adbk Kualitas K2 lebih dari 90 %
- Natrium klorida (NaCl), adbb Kualitas K2 lebih dari 83 %
- Natrium klorida (NaCl), adbk Kualitas K3 lebih dari 85 %
- Natrium klorida (NaCl), adbb Kualitas K3 lebih dari 75 %

Garam Campuran

Definisi :

Garam campuran adalah campuran garam dengan bahan pangan lain. Produk garam campuran dapat mengandung monosodium glutamat (MSG). Nama jenis produk diantaranya garam campur gula, garam campur MSG.

Karakteristik dasar :

- Kadar NaCl tidak kurang dari 50%;
- Kadar iodium dihitung sebagai KIO_3 tidak kurang dari 15,95 mg/kg.

Garam Berbumbu

Definisi :

Garam berbumbu adalah campuran garam dengan rempah, dengan atau bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Kadar NaCl tidak kurang dari 50%;
- Kadar iodium dihitung sebagai KIO_3 tidak kurang dari 15,95 mg/kg.

12.1.2 Pengganti Garam

Pengganti Garam

Definisi :

Pengganti garam adalah produk bahan makanan dengan kandungan natrium yang dikurangi dan digunakan untuk menggantikan garam. Pengganti garam meliputi: (a) kalium sulfat, garam kalium, kalsium atau amonium dari adipat, glutamat, karbonat, suksinat, laktat, tartrat, sitrat, asetat, hidroklorat atau asam ortofosforik; dan/atau (b) garam magnesium adipat, glutamat, karbonat, sitrat, suksinat, asetat, tartrat, laktat, hidroklorat atau asam ortofosforik; dan/atau (c) garam kolin dari asetat, karbonat, laktat, tartrat, sitrat atau asam hidroklorida, campuran dengan garam pengganti bebas kolin sesuai daftar (a), (b), dan (d); dan/atau, (d) asam adipat, glutamat, sitrat, laktat, atau malat.

Karakteristik dasar :

- Kandungan natrium tidak lebih dari 0,12g/100g produk pengganti garam;
- Kadar iodium dalam KIO_3 minimal 30 mg/kg.

12.2 Herba, Rempah, Bumbu dan Kondimen

Termasuk dalam kategori ini adalah semua jenis produk yang digunakan untuk meningkatkan aroma dan rasa dalam pangan.

12.2.1 Herba dan Rempah

Herba

Herba adalah bagian tanaman yang biasa digunakan untuk memberi aroma dan rasa pada pangan, dapat berbentuk utuh, irisan, bubuk, pasta, baik segar maupun yang sudah dikeringkan, tunggal atau campuran dengan/atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Contoh: 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, kulit batang dan rimpang untuk memberi aroma dan rasa pada pangan atau dapat mewarnai dan digunakan untuk meningkatkan selera makan; dapat berbentuk utuh, irisan, bubuk,

pasta, baik segar maupun yang sudah dikeringkan, tunggal atau campuran dengan/atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

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 :

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.

Akar Chicory

Definisi :

Akar *chicory* adalah produk herba yang diperoleh dari akar tanaman *Cichorium intybus* L.

Andaliman

Definisi :

Andaliman adalah produk rempah yang diperoleh dari kulit luar buah beberapa jenis tumbuhan anggota marga *Zanthoxylum* (suku jeruk-jerukan, Rutaceae).

Asam Gelugur

Definisi :

Asam gelugur adalah produk rempah yang diperoleh dari buah kering dan masak dari tanaman *Garcinia atroviridis* Griffith et anders, sekerabat dengan manggis dan asam kandis.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 12%.

Asam Sunti

Definisi :

Asam sunti adalah produk rempah yang diperoleh dari buah masak tanaman *Averrhoa bilimbi* yang dikeringkan.

Asam Jawa

Definisi :

Asam jawa adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Tamarindus indica* atau *T. officinalis*.

Asam Kandis

Definisi :

Asam kandis adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Garcinia xanthochymus*.

Allspice/ Pimento

Definisi :

Allspice adalah produk 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.

Basil

Definisi :

Basil adalah herba yang diperoleh dari daun tanaman *Occimum basilicum* yang telah dikeringkan.

Ruku-Ruku

Definisi :

Ruku-ruku adalah herba yang diperoleh dari daun tanaman *Hyptis suaveolens* L. Poir yang telah dikeringkan.

Kemangi

Definisi :

Kemangi adalah herba yang diperoleh dari daun dan batang muda tanaman *Occimum sanctum* L. 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 *Allium ascalonicum*. Bisa dalam bentuk segar, kering, bubuk, atau irisan yang digoreng.

Bawang Batak/Lokio

Definisi :

Bawang Batak/lokio adalah daun dan umbi tanaman *Allium chinense*.

Bawang Daun

Definisi :

Bawang daun adalah daun 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.

Daun Seledri

Definisi :

Daun seledri adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Apium graveolens* L.

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

Definisi :

Cabe Jawa adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Piper retrofractum* Vahl.

Cabe Segar

Definisi :

Cabe segar adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Capsicum annum*. Diantaranya meliputi cabe merah, cabe hijau (*green chili*), cabe jalapeno (*jalapeno chili*), cabe rawit (*cayenne pepper*), cabe rawit hijau (*green cayenne pepper*), cabe rawit merah (*red cayenne pepper*).

Bubur Cabe

Definisi :

Bubur cabe adalah produk bubur yang diperoleh dari proses penggilingan buah cabe (*Capsicum annum* atau *C. fructessen*) 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. fructessen*) kering yang baik.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 12%.

Kucai/ Chives

Definisi :

Kucai/Chives adalah produk yang diperoleh dari daun tanaman *Allium schoenoprasum*.

Cengkeh

Definisi :

Cengkeh adalah produk yang diperoleh dari bunga yang belum mekar dari tanaman cengkeh *Syzygium obtusifolium* atau *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 *Syzygium obtusifolium*

atau *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 Jeruk Purut (*Kaffir lime*)

Definisi :

Daun jeruk purut adalah produk herba yang diperoleh dari daun tanaman *Citrus hystrix*.

Daun Pandan

Definisi :

Daun pandan adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Pandanus amaryllifolius* Roxb.

Daun Peterseli

Definisi :

Daun peterseli adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Petroselinum crispum*.

Daun Salam

Definisi :

Daun salam adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Eugenia polyantha* Wight.

Daun Sembung

Definisi :

Daun sembung adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Blumea balsamifera* (L) Dc.

Daun Suji

Definisi :

Daun suji adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Pleomele angustifolia* N.E. Brown.

Fenugreek, Kelabat, Kelabet, Klabat

Definisi :

Fenugreek, kelabat, kelabet, klabat adalah produk yang diperoleh dari biji matang dan kering dari tanaman *Trigonella foenum-graecum*.

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 foenum-graecum*.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 10%.

Fuli Kering (Bunga Pala)

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%;
- 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* L.) 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 *C. burmanii* atau *C. sintok BI* atau *Cassiavera*.

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 *C. burmanii* atau *C. sintok BI* atau *Cassia vera* yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,5%.

Kemiri

Definisi :

Kemiri adalah rempah yang diperoleh dari daging biji kemiri (*Alleurites mellucana* (L) Wild) yang telah dipisahkan dari tempurungnya.

Karakteristik dasar:

- Kadar minyak tidak kurang dari 60%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

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* Linn 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* Linn.

Ketumbar Bubuk

Definisi :

Ketumbar bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan buah kering tanaman *Coriandrum sativum* Linn. yang dibersihkan.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Lempuyang

Definisi :

Lempuyang adalah produk yang diperoleh dari rimpang tanaman *Zingiber zerumbet*.

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*, *Val* 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*, *Val*.

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.

Lengkuas/Laos

Definisi :

Lengkuas/laos adalah rimpang tanaman *Alpinia galanga*, Linn Sw.

Lengkuas/Laos Bubuk

Definisi :

Lengkuas/laos bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang bersih tanaman lengkuas yang telah dikeringkan.

Kecombrang/Sambuung/Kincung/Honje

Definisi :

Kecombrang/Sambuung/Kincung/Honje adalah bunga tanaman *Etlintera elatior (jack) R.M Sm.*

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.

Mesoyi

Definisi :

Mesoyi adalah produk herba yang diperoleh dari biji tanaman *Cinnamomum sintoc* atau *Masoya aromatica*.

Mint

Definisi :

Mint adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Mentha arvensis* atau *Mentha piperita*.

Onion/Bawang Bombay

Definisi :

Onion/bawang bombay adalah umbi dari tanaman bawang Bombay *Allium sp.*

Oregano

Definisi :

Oregano adalah produk herba berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Origantum 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* 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* 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*.

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 annuum* 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 annuum* 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.

Sereh

Definisi :

Sereh adalah produk herba yang diperoleh dari batang tanaman *Cymbopogon citrates* (DC) Stapf.

Pekak/Bunga Lawang/Star Anise

Definisi :

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 Kunci

Definisi :

Temu kunci adalah rimpang dari tanaman *Boesenbergia pandurata* (Roxb.) Schlett atau *Gastrochilus panduratum* yang telah dibersihkan.

Thymi/Thyme

Definisi :

Thymi/thyme adalah herba yang diperoleh dari daun pucuk kering thymi dari tanaman *Thymus serpyllum* L. atau *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.

Wasabi

Definisi :

Wasabi adalah produk yang diperoleh dari rimpang tanaman *Wasabia japonica*.

Wijen

Definisi :

Wijen adalah produk yang diperoleh dari biji tanaman *Sesamum indicum* L. syn./*Sesamum orientalis* L.

12.2.2 Bumbu dan Kondimen

Bumbu merupakan campuran bahan pangan yang ditambahkan untuk menguatkan rasa dan aroma makanan. Bumbu terdiri dari satu jenis rempah atau lebih dan/atau bahan pangan lain yang memberikan rasa dan/atau aroma selain gula dan garam. Kondimen merupakan bumbu yang ditambahkan pada makanan sebelum atau pada saat akan dikonsumsi

Bubuk Ngohyang

Definisi :

Bubuk ngohyang adalah campuran dari lima macam rempah antara lain bunga lawang, kayu manis, lada hitam, jintan dan cengkeh.

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 (pasta) atau kering (bubuk atau blok).

Penamaan jenis produk yang berbentuk basah (pasta) hasil proses pemanasan misalnya bumbu instan soto, bumbu instan nasi goreng. Penamaan jenis produk yang berbentuk kering (bubuk atau blok) atau pasta hasil proses tanpa pemanasan misalnya bumbu soto, bumbu nasi goreng.

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 :

- 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 :

- Kadar air tidak lebih dari 4%;
- Kadar protein tidak kurang dari 6%.

Bumbu Ekstrak Udang

Definisi :

Bumbu ekstrak udang adalah produk bumbu yang mengandung udang baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 4%;
- Kadar udang tidak kurang dari 15%.

Bumbu Ekstrak Cumi

Definisi :

Bumbu ekstrak cumi adalah produk bumbu yang mengandung cumi dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 4%;
- Kadar cumi tidak kurang dari 15%.

Bumbu Pasta Ekstrak Daging (Misalnya Bumbu Pasta Ekstrak Daging Sapi dan Daging Ayam)

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 12,5%.

Bumbu Rasa Ikan

Definisi :

Bumbu rasa ikan adalah produk bumbu yang mengandung perisa ikan baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

Bumbu Rasa Udang

Definisi :

Bumbu rasa udang adalah produk bumbu yang mengandung perisa udang baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

Bumbu Rasa Ayam

Definisi :

Bumbu rasa ayam adalah produk bumbu yang mengandung perisa ayam baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

Bubuk/Blok/Kubus/Pasta Ekstrak Ayam/Sapi/Udang/Keju

Definisi :

Bubuk/blok/kubus/pasta ekstrak ayam/sapi/udang/keju adalah produk yang mengandung ayam/sapi/udang/keju baik dalam bentuk bubuk/blok/kubus/pasta dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini tanpa penambahan rempah.

Ragi Kering (Tidak Aktif)

Definisi :

Ragi kering (tidak aktif) adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces fragilis*, dan *Candida utilis* dalam media sereal atau bahan lain yang sesuai, dalam keadaan bersih, kering, tidak aktif serta berfungsi sebagai bumbu dan kondimen.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 7%.

Bawang hitam (*Black Garlic*)

Definisi :

Bawang hitam adalah produk yang diperoleh dari bawang putih segar (*Allium sativum* L.) yang dipanaskan pada suhu umumnya 60-90°C dan kelembaban tinggi dalam waktu kurang lebih 1 bulan sehingga dihasilkan siung bawang dengan warna gelap/hitam, rasa manis, dan tekstur yang kenyal.

Karakteristik Dasar:

Kadar air tidak lebih dari 50%

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. Contoh : cuka apel, cuka anggur.

Karakteristik dasar :

Total asam tidak kurang dari 4 g/100 ml.

Cuka Hasil Pengenceran Asam Asetat Glasial

Definisi :

Cuka hasil pengenceran asam asetat glasial adalah produk cair yang diperoleh dari pengenceran asam asetat glasial (untuk makanan dan farmasi) dengan air minum. Contoh : Cuka makan.

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

Definisi :

Arak masak adalah produk yang diperoleh dari hasil fermentasi beras, dapat diikuti dengan proses penyulingan, berwarna bening hingga bening kecoklatan dengan aroma ragi yang tajam, ditambahkan garam dan/atau rempah-rempah dan/atau bahan pangan lain yang menimbulkan rasa, digunakan sebagai penambah rasa pada hidangan oriental. Pada label wajib dicantumkan kadar alkohol dan keterangan 'hanya untuk memasak'.

12.4 Mustard

Mustard/Saus Mustard

Definisi:

Mustard/saus mustard adalah produk kondimen yang disiapkan dari biji mustard yang ditumbuk, umumnya dari biji mustard yang telah ditumbuk dan dihilangkan minyaknya, yang dicampur/diolah dengan menambahkan air, vinegar/cuka, garam, dan rempah-

rempah menjadi saus/pasta yang berwarna kuning cerah sampai kecoklatan.

Contoh : *mustard* Dijon dan *mustard* pedas (*hot mustard*) yang diperoleh dari biji dan kulit *mustard*.

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 dengan atau tanpa sayuran, kaldu daging atau ikan dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Sari Pati Ayam

Definisi :

Sari pati ayam adalah ekstrak karkas ayam pedaging dengan atau tanpa penambahan garam, sari simplisia, dalam bentuk siap dikonsumsi

Karakteristik dasar:

- Bentuk cairan jernih;
- Kadar protein tidak kurang dari 7,7%.

Kaldu dan Konsome

Definisi :

Kaldu dan konsome adalah produk yang diperoleh dari daging sapi, daging unggas, atau daging lainnya 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 :

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.

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;
- Kadar air tidak lebih dari 7%.

Sup Pasta Instan (Misalnya Sup Makaroni Instan)

Karakteristik dasar :

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 atau hewani, yang siap dikonsumsi setelah diseduh dengan air mendidih menjadi larutan kental. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 8%.

Sup Krim Pasta Instan (Misalnya Sup Krim Makaroni Instan)

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 12,5%.

12.6 Saus dan Produk Sejenis

Saus, *gravies*, dan *dressing*, dalam bentuk yang siap dikonsumsi ataupun campuran yang perlu dilarutkan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.

12.6.1 Saus Teremulsi (Misalnya Mayonais, Salad Dressing, Onion Dips)

Produk saus, *gravies* dan *dressing*, yang minimal sebagian, berbasis pada emulsi minyak atau lemak di dalam air. Termasuk dalam kategori ini adalah *salad dressing*, *sandwich spread* berbasis minyak/lemak (misalnya mayonais dengan *mustard*), *salad cream*, *fatty sauces* dan *snack dips* (misalnya *bacon and cheddar dip*, *onion dip*).

Mayonais, Mayonnaise

Definisi :

Mayonais adalah saus kondimen yang diperoleh dengan cara mengemulsikan minyak nabati dalam fase air yang mengandung vinegar atau asam cuka atau pengasam lainnya dengan penambahan telur dalam bentuk segar, cair, bubuk, atau beku untuk menghasilkan emulsi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Bahan pangan lain yang dapat digunakan antara lain 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 65%.

Salad Dressing (Misalnya Thousand Island, Blue Cheese, Burger Dressing, Saus Siram Caesar)

Definisi :

Salad dressing (misalnya *thousand island, blue cheese, burger dressing*, saus siram caesar) adalah saus kondimen yang merupakan produk emulsi semi solid yang dibuat dari minyak nabati dengan penambahan vinegar atau asam cuka atau pengasam lainnya, telur dalam bentuk segar, cair, bubuk, atau beku, dan pati dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bahan pangan lain yang dapat digunakan antara lain garam, gula, rempah, kecuali safron atau kunyit.

Karakteristik dasar :

Kadar lemak total tidak kurang dari 20%.

Saus Tar Tar (Tar Tar Sauce)

Definisi :

Saus tar tar adalah saus yang berasal dari mayonais yang ditambahkan bawang bombay dan acar mentimun, dengan atau tanpa penambahan mentimun segar.

Karakteristik dasar :

Kadar lemak total tidak kurang dari 50%.

French Dressing (Italian Dressing, Greek Dressing, Ranch Style Dressing)

Definisi :

French dressing (italian dressing, greek dressing, ranch style dressing) adalah saus kondimen yang merupakan produk cairan yang dapat dipisahkan atau emulsi cairan yang dibuat dari minyak makan dan satu atau lebih pengasam. 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, *sherrywine*, telur.

Karakteristik dasar :

Kadar lemak total tidak kurang dari 35%.

Sandwich Spread

Definisi:

Sandwich spread adalah produk oles *sandwich* yang dibuat dari mayonais sebagai bahan dasar, paprika, dan acar mentimun.

12.6.2 Saus Non-Emulsi (Misalnya Saus Tomat, Saus Keju, Saus Krim, Gravi Coklat)

Termasuk saus berbasis air, susu, santan, *gravy* dan *dressing*. Contohnya termasuk saus barbekue, saus tomat, saus keju, saus *Worcestershire*, saus *Worcestershire* oriental kental (saus *tonkatsu*), saus cabai, saus celup asam manis, saus putih (basis krim), dan saus tinta cumi.

Sambal

Definisi :

Sambal adalah produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabe (*Capsicum* sp) dengan penambahan bahan pangan lain, berbentuk semi padat, dan telah mengalami proses pemasakan atau pengawetan lain. Meliputi semua jenis sambal antara lain sambal terasi, sambal bajak, sambal petai, sambal cabai hijau, tidak termasuk cabe bubuk, cabe giling, saus cabe dan sambal yang digunakan sebagai bumbu masak.

Saus Cabe

Definisi :

Saus cabe adalah produk saus siap konsumsi yang dibuat dari cabe (*Capsicum* sp) atau turunannya, berbentuk cairan kental homogen, yang telah mengalami proses pemanasan.

Bumbu Kacang

Definisi :

Bumbu kacang adalah bumbu yang terbuat dari kacang tanah yang telah digoreng atau disangrai dan dihaluskan dengan penambahan garam, gula atau bahan pangan lain dan rempah-rempah tertentu yang sesuai, dan langsung digunakan tanpa ditambah air terlebih dahulu.

Nama jenis untuk produk ini antara lain bumbu gado-gado, bumbu pecel, bumbu sate, bumbu siomay, dan bumbu batagor.

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 *Worcester* dan rempah-rempah seperti bawang putih, onion, paprika dan lada hitam dengan atau tanpa saus tomat atau pasta tomat, bahan pangan lain.

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 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 lain.

Saus Tiram

Definisi :

Saus tiram adalah produk cairan kental berwarna coklat sampai coklat kehitam-hitaman, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (*Crassostrea calculata sp.*) dengan penambahan bahan pangan lain.

Saus Perendam/Saus Marinasi (*Marinated Sauce*)

Definisi :

Saus perendam/saus marinasi adalah produk saus yang digunakan untuk merendam ikan, daging, ayam, atau bahan pangan lain untuk memberi rasa dan aroma tertentu sebelum diolah lebih lanjut.

Saus Tomat

Definisi :

Saus tomat adalah produk saus yang diperoleh dari buah segar, bubur tomat, pasta tomat, *puree* tomat atau padatan tomat, yang dicampur dengan gula, bahan pengasam, garam dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Bau, rasa dan warna khas.

Saus Asam Manis

Definisi :

Saus asam manis adalah produk saus yang terbuat dari tomat dan atau buah lain, gula dan bahan pengasam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini mempunyai rasa asam dan manis.

Kecap Inggris, Saus *Worcester*

Definisi :

Kecap Inggris, saus *Worcester* adalah produk saus yang terdiri dari air, vinegar, garam dan rempah atau bahan pangan lain. Digunakan untuk memberi flavor dan saus barbekue serta saus asam manis.

Saus Teriyaki

Definisi :

Saus teriyaki adalah produk saus yang diperoleh dari campuran kecap dengan bahan pangan yang sesuai.

Saus *Topping*/Saus Siram

Definisi:

Saus *topping*/saus siram adalah produk saus yang diperoleh dari campuran rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan saus tomat atau pasta tomat dan dengan atau tanpa penambahan bahan

pangan lain untuk digunakan sebagai *topping* atau siram pada masakan dengan atau tanpa dimasak terlebih dahulu.
Misalnya: saus jamur, saus wijen sangrai, dan saus lainnya.

Saus Salsa

Definisi :

Saus salsa adalah saus yang mengandung cacahan tomat dan cabe, serta dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Saus Putih (Berbasis Krim)

Definisi :

Saus putih (berbasis krim) adalah saus yang mengandung bahan utama susu atau krim dengan sedikit penambahan lemak dan tepung dengan atau tanpa bumbu atau rempah.

12.6.3 Campuran Untuk Saus, Gravies, dan Dressing

Produk konsentrat, biasanya berbentuk bubuk, untuk nantinya dicampurkan dengan air, susu, minyak ataupun cairan lain untuk menghasilkan produk siap saji berupa saus, *gravies* dan *dressing*. Termasuk di dalamnya konsentrat dari saus teremulsi ataupun saus non emulsi. Termasuk dalam kategori ini antara lain bumbu kacang yang harus ditambah air sebelum digunakan.

12.6.4 Saus Bening (Misalnya Kecap Ikan)

Termasuk di dalamnya saus non emulsi, tidak kental, biasanya berbasis air. Saus-saus ini lebih banyak digunakan sebagai bumbu atau kondimen dibandingkan sebagai saus yang siap dikonsumsi.

Kecap Ikan

Definisi :

Kecap ikan adalah produk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi ikan atau hidrolisis dengan atau tanpa penambahan pangan lain.

Saus Tiram Bening

Definisi :

Saus tiram bening adalah produk cairan bening, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (*Crassostrea calculata sp.*) dengan penambahan bahan 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 mayonais, dan *dressing* untuk *coleslaw* (salad kubis), olesan roti rasa pedas, saus rasa bawang (*French onion dip*), saus untuk salad (*guacamole style dip*), saus *savoury*.

Olesan/Saus

Definisi :

Olesan/saus adalah produk berupa emulsi atau non emulsi yang tidak termasuk kategori 12.6, mempunyai rasa *savoury* (gurih manis), pedas, asam, atau rasa lain dan digunakan untuk olesan atauocolan/*dip*.

12.8 Ragi dan Produk Sejenisnya

Dalam kategori ini termasuk ragi roti dan pengembang roti, ragi tape, ragi tempe. Juga termasuk produk oriental seperti koji yang digunakan dalam produksi minuman beralkohol.

Ragi Roti Kering

Definisi :

Ragi roti kering adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis *Saccharomyces cereviceae* dalam media serealialia 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. Ragi roti kering berbentuk serbuk atau butiran, berwarna kekuningan sampai kecoklatan.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Ragi Roti Semi Kering

Definisi :

Ragi roti semi kering adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkankamir jenis *Saccharomyces cereviceae* dalam media serealialia atau bahanlain yang sesuai, dalam keadaan bersih, semi kering dan mempunyai kemampuan meragikan adonan tepung terigu dengan atau tanpa campuran tepung lain pada pembuatan roti dan kue. Ragi roti semi kering berbentuk serbuk atau butiran, berwarna kekuningan sampai kecoklatan.

Karakteristik dasar :

Kadar air lebih dari 5% sampai dengan 20%.

Ragi Roti Cair (*cream yeast*)

Definisi :

Ragi roti cair adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis *Saccharomyces cereviceae* dalam media serealialia atau bahan lain yang sesuai, dalam keadaan bersih, berbentuk cairan kental dan mempunyai kemampuan meragikan adonan tepung terigu dengan atau tanpa campuran tepung lain pada pembuatan roti dan kue. Ragi roti cair berwarna kekuningan sampai kecoklatan.

Karakteristik dasar :

Kadar air lebih dari 70% sampai dengan 80%.

Ragi Roti Padat (*Compressed Yeast*)

Definisi :

Ragi roti padat (*compressed yeast*) adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis *Saccharomyces cereviceae* dalam media serealialia atau bahan lain yang sesuai, dalam keadaan bersih, berbentuk padat dan mempunyai kemampuan meragikan adonan tepung terigu dengan atau tanpa campuran tepung lain pada pembuatan roti dan kue. Ragi roti padat berwarna kekuningan sampai kecoklatan.

Karakteristik dasar :
Kadar air 63% - 70%.

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 telah dikeringkan dan berperan dalam pembuatan tape.

Ragi Tempe

Definisi :

Ragi tempe adalah produk yang dibuat dari bahan sumber karbohidrat (pati) yang mengandung kapang *Rhizopus oligosporus* yang telah dikeringkan dan digunakan dalam pembuatan tempe.

Koji atau Ragi Tauco atau Ragi Kecap

Definisi :

Koji atau ragi tauco atau ragi kecap adalah produk yang dibuat dari sereal yang ditumbui *Aspergillus oryzae*, yang telah dikeringkan dan digunakan untuk pembuatan kecap/tauco/miso.

Ragi Untuk Minuman Beralkohol

Definisi :

Ragi untuk minuman beralkohol adalah produk yang dibuat dari bahan sumber karbohidrat (pati) yang mengandung kamir yang telah dikeringkan dan digunakan dalam pembuatan minuman beralkohol.

12.9 Bumbu dan Kondimen 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. Contohnya adalah *doujiang*, *doenjang*, miso.

Miso

Definisi :

Miso adalah produk yang dibuat dari kedelai, beras/barley/koji, garam, air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan proses fermentasi, dan menghasilkan tekstur pasta yang halus, serta rasa, warna, aroma khas miso. Dapat digunakan untuk *soup base*, kondimen, maupun penyedap rasa.

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 lain.

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 yang jernih, dengan bahan dasar kedelai, bukan emulsi, dengan campuran sereal, garam dan air melalui proses fermentasi.

Kecap Kedelai Asin (*Salty Soy Sauce*)

Definisi :

Kecap kedelai asin (*salty soy sauce*) adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (*Glycine max* L.) atau bungkil kedelai dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Bau dan rasa khas;
- Kadar protein (N x 5,71) tidak kurang dari 4,0%.

12.9.2.2 Saus Kedelai Non-Fermentasi

Saus kedelai non-fermentasi, yang sering disebut juga sebagai saus *nonbrewed*, 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:

Kadar protein (N x 5,71) tidak kurang dari 4,0%.

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%.

12.9.2.3 Saus Kedelai Lainnya

Saus Kedelai Lainnya

Definisi :

Saus kedelai lainnya adalah saus yang bukan emulsi, dibuat dengan saus kedelai fermentasi atau tanpa fermentasi, dengan atau tanpa penambahan gula, dengan atau tanpa proses karamelisasi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Kecap Kedelai Manis (Sweet Soy Sauce)

Definisi :

Kecap kedelai manis adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (*Glycine max* L.) atau bungkil kedelai ditambah gula dan/atau pemanis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

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 lain.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar NaCl tidak kurang dari 32% dan tidak lebih dari 36%.

Kecap Pedas

Definisi :

Kecap pedas adalah produk campuran kecap manis dengan cabe dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Kecap Bumbu

Definisi :

Kecap bumbu adalah produk campuran kecap dan rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

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%.

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 5,83) tidak kurang dari 40% (bk) tanpa vitamin, mineral dan asam amino.

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.

Produk Olahan Gluten

Definisi :

Produk olahan gluten adalah produk protein yang diperoleh dari ekstraksi/isolasi protein gandum, rye, barley, dan triticales atau lainnya, dapat berbentuk cair atau padat.

Tabel 6. Nama Herba yang Termasuk Dalam Kategori Pangan 12.2.1

No	Nama Tanaman	Nama Spesies	Bagian Tanaman yang Digunakan
1.	Chicory	<i>Cichorium intybus</i> L	Akar
2.	Basil	<i>Occimum Basilicum</i>	Daun
3.	Kemangi	<i>Occimum sanctum</i> L	Daun & Batang Muda
4.	Ruku-ruku	<i>Hyptis suaveolens</i> L Poir	Daun
5.	Bay Leaves	<i>Lurus nobilis</i> L	Daun
6.	Bawang Batak/ Lokio	<i>Allium chinense</i>	Daun&Umbi
7.	Bawang Daun	<i>Allium cepa</i> (Tanaman Onion) <i>Green Onion</i> (Umbi yang belum terbentuk) <i>Spring Onion</i> (Umbi yang berbentuk baru sedikit) <i>Allium porrum</i> (Leek)	Daun
8.	Kuca/ Chives	<i>Allium schoenoprasum</i>	Daun
9.	Dill Weed	<i>Anethum graveolens</i>	Daun
10.	Jeruk	<i>Citrus sinensis</i>	Daun
11.	Jeruk Purut	<i>Citrus hystrix</i>	Daun
12.	Mint	<i>Mentha arvensis/ Mentha piperita</i>	Daun
13.	Pandan	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb	Daun
14.	Peterseli	<i>Petroselinum crispum</i>	Daun
15.	Sembung	<i>Blumea balsamifera</i> (L) Dc	Daun
16.	Salam	<i>Eugenia polyantha</i> Wight	Daun
17.	Seledri	<i>Apium graveolens</i> L	Daun
18.	Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i> Linn.	Daun & Biji
19.	Halba	<i>Trigonella foenum-graceum</i>	Daun & Biji
20.	Marjoram	<i>Marjoram hortensis</i> Moench	Daun
21.	Oregano	<i>Origantum vulgare</i> sp	Daun
22.	Parsley	<i>Petroselinum hortense</i>	Daun
23.	Rosemeri	<i>Rosemarinus officinalis</i> L	Daun
24.	Saga	<i>Abrus precatorius</i> , Linn.	Daun
25.	Suji	<i>Pleomele angustifolia</i> N. E. Brown	Daun
26.	Tarragon	<i>Artemisia dracunculus</i>	Daun
27.	Thymi/Thyme	<i>Thymus serpyllum</i> L./ <i>Thymus vulgaris</i>	Daun pucuk kering
28.	Kunyit	<i>Curcuma domestica</i> , Val	Daun & Rimpang
29.	Sereh	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC) Stapf	Batang
30.	Mesoyi	<i>Cinnamomum sintoc/ Masoya aromatica</i>	Biji
31.	Klembak	<i>Rheum officinale</i>	Akar, dengan batas penggunaan maksimal 1% pada kategori pangan 07.2.1

Tabel 7. Nama Rempah yang Termasuk Dalam Kategori Pangan 12.2.1

No.	Nama Tanaman	Nama Spesies	Bagian Tanaman yang digunakan
1.	Adas	<i>Foeniculum vulgare</i>	Buah kering dan masak
2.	Adas Pedas	<i>Foeniculum officinale</i>	Buah kering dan masak
3.	Fennel	<i>Garcinia atroviridis Griffith et Anders.</i>	Buah
4.	Jinten	<i>Carum carvi L</i>	Buah
5.	Asam Gelugur	<i>Garcinia atroviridis Griffith et anders</i>	Buah
6.	Asam Jawa	<i>Tamarindus indica</i>	Buah
7.	Asam Kandis	<i>Garcinia xanthochymus</i>	Buah
8.	Asam Suntii	<i>Averrhoa bilimbi</i>	Buah masak yang dikeringkan
9.	Allspice/ Pimento	<i>Pimmento dioica (L) Merr</i>	Buah
10.	Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>	Umbi
11.	Bawang Merah (Shallot)	<i>Allium cepa L. / Allium ascalonicum.</i>	Umbi
12.	Seledri	<i>Apium graveolens</i>	Biji kering
13.	Biji Sawi/ Biji Mustard	<i>Brassica</i>	Biji kering
14.	Cabai Jawa	<i>Piper retrofractum Vahl</i>	Buah
15.	Cabai Merah	<i>Capsicum annuum</i>	Buah
16.	Cabai Hijau (Green Chili)	<i>Capsicum annuum</i>	Buah
17.	Cabai Jalapeno (Jalapeno Chili)	<i>Capsicum annuum</i>	Buah
18.	Cabai Rawit (Cayenne Pepper)	<i>Capsicum annuum</i>	Buah
19.	Cabe Rawit Hijau (Green Cayenne Pepper)	<i>Capsicum annuum</i>	Buah
20.	Cabe Rawit Merah (Red Cayenne Pepper)	<i>Capsicum annuum</i>	Buah
21.	Cengkeh Hutan	<i>Syzigium obtusifolium</i>	Bunga yang belum mekar
22.	Biji Dill (Dill Seed), Adas Manis, Adas Sowa, Adas Cina, Ender	<i>Anethum graveolens</i>	Buah
23.	Fenugreek, Kelabat, Kelabet, Klabat	<i>Trigonella foenumgraecum</i>	Biji matang dan kering
24.	Fuli Pala	<i>Myristica fragrans Hout</i>	Arillus yang berwarna merah yang terdapat diantara daging dan biji buah tanaman
25.	Jahe (Jahe Varietas yang sudah dilepas	<i>Zingiber officinale</i>	Rimpang

No.	Nama Tanaman	Nama Spesies	Bagian Tanaman yang digunakan
	namanya Halina)		
26.	Jahe Merah (<i>Red ginger</i>)	<i>Zingiber officinale var Rubrum</i>	Rimpang
27.	Jeruk Limau (<i>Citrus</i>)	<i>Citrus amblycarpa</i>	Buah
28.	Jeruk Nipis (<i>Lime</i>)	<i>Citrus aurantifolia, Swingle</i>	Buah
29.	Jintan /Caraway	<i>Carum carvi</i>	Biji kering
30.	Jintan Manis	<i>Pimpinella anisum</i>	Buah matang
31.	Jintan Hitam	<i>Nigella sativa</i>	Biji
32.	Jintan Putih, Cumin	<i>Cuminum cyminum.</i>	Buah kering
33.	Kapulaga/ Kapol Domba	<i>Amomum cardamomum L</i>	Buah/ Biji
34.	Kapulaga/ Kapulaga Sabrang	<i>Elettaria cardomum</i>	Buah/ Biji
35.	Kayu Manis	<i>Cinnamomum zeylanicum/ Cinnamomum cassia/ Cinnamomum burmanii/ Cinnamomum sintok BI</i>	Kulit kayu bagian dalam
36.	Kemiri	<i>Aleurites moluccana (L) Willd</i>	Daging biji kemiri
37.	Kencur	<i>Kaempferia galanga L.</i>	Rimpang
38.	Ketumbar	<i>Coriandrum sativum Linn.</i>	Buah
39.	Kecombrang Sambuang Kincung / Honje	<i>Etlingera elatior (jack) R. M Sm.</i>	Bunga
40.	Lempuyang	<i>Zingiber zerumbet</i>	Rimpang
41.	Picung	<i>Pangium edule</i>	Buah
42.	Kluwek	<i>Pangium edule</i>	Buah yang telah mengalami pengolahan dan pematangan.
43.	Kunyit	<i>Curcuma domestica, Val</i>	Rimpang
44.	Lada Hitam	<i>Piper nigrum Linn</i>	Buah
45.	Lada Putih	<i>Piper nigrum Linn</i>	Buah (yang sudah dihilangkan kulit luarnya)
46.	Andaliman		Kulit luar buah beberapa jenis tumbuhan anggota marga <i>Zanthoxylum</i> (suku jeruk-jerukan, <i>Rutaceae</i>)
47.	Lengkuas / Laos	<i>Alpinia galanga, Linn Sw</i>	Rimpang
48.	Onion / Bawang Bombay	<i>Allium</i>	Umbi
49.	Pala	<i>Myristica fragrans</i>	Biji kering
50.	Paprika	<i>Capsicum annuum</i>	Buah
51.	Sweet Paprika	<i>Capsicum annuum/ Capsicum longum</i>	Campuran buah matang

No.	Nama Tanaman	Nama Spesies	Bagian Tanaman yang digunakan
52.	Saffron	<i>Crocus sativus</i>	Stigmata atau pucuk bunga
53.	Pekak / Bunga Lawang /Star Anise	<i>Illicium verum</i>	Buah
54.	Temu Kunci	<i>Boesenbergia pandurata (Roxb.) Schlet</i>	Rimpang
55.	Wasabi	<i>Wasabia japonica</i>	Rimpang
56.	Wijen	<i>Sesamum indicum L. syn./ Sesamum orientalis L.</i>	Biji

13 Kategori 13.0 Pangan Olahan Untuk Keperluan Gizi Khusus

Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus (PKGK) adalah pangan olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk memenuhi kebutuhan gizi tertentu karena kondisi fisik/fisiologis dan penyakit/gangguan tertentu. Komposisi pangan tersebut harus berbeda dengan pangan yang serupa. PKGK dikelompokkan menjadi Pangan Diet Khusus (PDK) dan Pangan Keperluan Medis Khusus (PKMK). Pangan Diet Khusus adalah Pangan Olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk memenuhi kebutuhan gizi tertentu karena kondisi fisik atau fisiologis tertentu. PKMK adalah pangan olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk manajemen diet bagi orang dengan penyakit/gangguan tertentu.

13.1 Formula Bayi, Formula Lanjutan dan Formula Pertumbuhan, serta Formula Bayi untuk keperluan Medis Khusus

Pangan yang ditujukan bagi bayi dan anak seperti didefinisikan dalam kategori 13.1.1, 13.1.2, dan 13.1.3

13.1.1 Formula Bayi

Formula Bayi

Definisi :

Formula bayi adalah formula sebagai pengganti Air Susu ibu (ASI) untuk bayi sampai umur 6 (enam) bulan yang secara khusus diformulasikan untuk menjadi satu-satunya sumber gizi dalam bulan-bulan pertama kehidupannya sampai bayi diperkenalkan dengan Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI).

13.1.2 Formula Lanjutan dan Formula Pertumbuhan

Formula Lanjutan

Definisi :

Formula lanjutan adalah formula yang diperoleh dari susu sapi atau susu hewan lain dan/atau bahan yang berasal dari hewan dan/atau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan yang semuanya telah dibuktikan sesuai untuk bayi usia 6 (enam) sampai 12 (dua belas) bulan.

Formula Pertumbuhan

Definisi :

Formula pertumbuhan adalah formula yang diperoleh dari susu sapi atau susu hewan lain dan/atau bahan yang berasal dari hewan dan/atau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan yang semuanya telah dibuktikan sesuai untuk anak usia lebih dari 12 (dua belas) bulan sampai dengan 36 (tiga puluh enam) bulan.

13.1.3 Pangan Olahan Untuk Keperluan Medis Khusus Untuk Bayi dan Anak

PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik (*Inborn Errors of Metabolism*)

Definisi :

PKMK untuk pasien kelainan metabolik adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien dengan penyakit kelainan genetik yang menyebabkan gangguan metabolik (*inborn errors of metabolism*).

PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik *Isovaleric Acidemia*

Definisi :

PKMK untuk pasien kelainan metabolik *isovaleric acidemia* adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien dengan penyakit kelainan genetik dimana tubuh mempunyai keterbatasan dalam melakukan metabolisme asam amino leusin.

PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik *Tyrosinemia*

Definisi :

PKMK untuk pasien kelainan metabolik *tyrosinemia* adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien dengan penyakit kelainan genetik dimana tubuh mempunyai keterbatasan dalam melakukan metabolisme asam amino fenilalanin dan tirosin.

PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik *Phenylketonuria* (PKU)

Definisi :

PKMK untuk pasien kelainan metabolik *phenylketonuria* (PKU) adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien dengan penyakit kelainan genetik dimana tubuh mempunyai keterbatasan dalam melakukan metabolisme asam amino fenilalanin.

PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik *Maple Syrup Urine Disease* (MSUD)

Definisi :

PKMK untuk pasien kelainan metabolik *maple syrup urine disease* (MSUD) hanya dapat digunakan untuk pasien dengan penyakit kelainan genetik dimana tubuh mempunyai keterbatasan dalam melakukan metabolisme asam amino leusin, isoleusin, dan valin.

PKMK untuk Dukungan Nutrisi bagi Anak Berisiko Gagal Tumbuh, Gizi Kurang atau Gizi Buruk

Definisi :

PKMK untuk dukungan nutrisi bagi anak berisiko gagal tumbuh, gizi kurang atau gizi buruk adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi anak berisiko atau penderita gagal tumbuh, gizi kurang atau gizi buruk, dapat digunakan sebagai makanan pengganti ataupun makanan tambahan, dengan memperhitungkan kebutuhan dan asupan gizi per hari.

PKMK untuk Bayi Prematur

Definisi :

PKMK untuk bayi prematur diformulasi secara khusus dan disajikan sebagai tata laksana diet pasien bayi sehingga secara tunggal dapat memenuhi kebutuhan gizi pada bayi prematur dan/atau bayi berat lahir rendah.

PKMK untuk Pelengkap Gizi Air Susu Ibu (*Human Milk Fortifier/HMF*)

Definisi:

PKMK untuk pelengkap gizi ASI adalah pangan yang diformulasi bagi bayi secara khusus yang ditambahkan pada air susu ibu yang bertujuan sebagai pelengkap kebutuhan zat gizi bagi bayi prematur dan/atau bayi berat lahir sangat rendah.

PKMK untuk Pasien Alergi Protein Susu Sapi

Definisi :

PKMK untuk pasien alergi protein susu sapi diformulasi secara khusus sebagai tata laksana diet sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi pada bayi/anak alergi protein susu sapi.

PKMK untuk Diet Ketogenik

Definisi :

PKMK untuk PKMK Diet Ketogenik adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien yang membutuhkan sumber energi utama yang berasal dari lemak.

PKMK untuk Bayi Intoleransi Laktosa

Definisi :

PKMK untuk Bayi Intoleransi Laktosa adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi bayi yang mengalami intoleransi laktosa (kondisi dimana bayi mengalami keterbatasan dalam metabolisme laktosa akibat kekurangan jumlah enzim laktase di dalam usus halus, baik karena bawaan, atau karena kondisi medis tertentu).

PKMK untuk Pasien Malabsorpsi

PKMK untuk Pasien Penyakit Hati Kronik

PKMK untuk Pasien *Inflammatory Bowel Diseases*

13.2 Makanan Untuk Bayi dan Anak Dalam Masa Pertumbuhan

Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)

Definisi :

Makanan pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) adalah makanan bergizi yang diberikan disamping Air Susu Ibu kepada bayi berusia 6 (enam) bulan keatas sampai anak usia 24 (dua puluh empat) bulan atau di luar rentang usia tersebut berdasarkan indikasi medis, untuk mencapai kecukupan gizi.

Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Pokok

Definisi :

Makanan pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) pokok adalah makanan bergizi yang diberikan disamping Air Susu Ibu yang diberikan pada waktu makan kepada bayi berusia 6 (enam) bulan ke atas sampai anak usia 24 (dua puluh empat) bulan atau di luar rentang usia tersebut berdasarkan indikasi medis, untuk mencapai kecukupan gizi.

Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Kudapan

Definisi :

Makanan pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) kudapan adalah makanan bergizi yang diberikan disamping Air Susu Ibu dan MP-ASI pokok yang diberikan diantara dua waktu makan kepada bayi berusia 6 (enam) bulan keatas sampai anak usia 24 (dua puluh empat) bulan atau di luar rentang usia tersebut berdasarkan indikasi medis, untuk mencapai kecukupan gizi.

Makanan Selingan Untuk Anak

Definisi:

Makanan selingan untuk anak adalah makanan yang diberikan untuk anak usia 1 (satu) sampai usia 3 (tiga) tahun di antara 2 (dua) kali waktu makan dalam sehari dalam rangka pengenalan rasa dan tekstur.

13.3 Pangan Olahan Untuk Keperluan Medis Khusus Untuk Dewasa

Pangan olahan untuk keperluan medis khusus (PKMK) adalah pangan olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk manajemen diet bagi orang dengan penyakit/gangguan tertentu.

PKMK untuk Penyandang Diabetes

Definisi :

PKMK untuk penyandang diabetes adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi penyandang diabetes, dapat digunakan sebagai makanan pengganti ataupun makanan tambahan, dengan mempertimbangkan kebutuhan dan asupan gizi per hari penyandang diabetes.

PKMK untuk Pasien Penyakit Ginjal Kronik

Definisi :

PKMK untuk pasien penyakit ginjal kronik adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien penyakit ginjal kronik, dapat digunakan sebagai makanan pengganti ataupun makanan tambahan, dengan mempertimbangkan kebutuhan dan asupan gizi per hari pasien penyakit ginjal kronik.

PKMK untuk Pasien Penyakit Hati Kronik

Definisi :

PKMK untuk pasien penyakit hati kronik adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien penyakit hati kronik, antara lain sirosis, kanker hati baik dengan ensefalopati hepatic ataupun tidak, dan dapat digunakan sebagai makanan pengganti ataupun makanan tambahan, dengan memperhitungkan kebutuhan dan asupan gizi per hari pasien penyakit hati kronik.

PKMK untuk Dukungan Nutrisi bagi Pasien Dewasa Malnutrisi

Definisi :

PKMK Dukungan Nutrisi Bagi Pasien Dewasa Malnutrisi adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien dewasa malnutrisi, dapat digunakan sebagai makanan pengganti ataupun makanan tambahan, dengan memperhitungkan kebutuhan dan asupan gizi per hari.

PKMK untuk Diet Ketogenik

Definisi :

PKMK untuk PKMK Diet Ketogenik adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien yang membutuhkan sumber energi utama yang berasal dari lemak.

PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik (*Inborn Errors of Metabolism*)

13.4 Pangan Olahan Diet untuk Kontrol Berat Badan

Pangan olahan diet untuk kontrol berat badan ditujukan sebagai pengganti sebagian atau seluruh bagian dari total diet.

13.5 Pangan Olahan Diet Khusus yang Tidak Termasuk Produk dari Kategori 13.1, 13.2, 13.3, dan 13.4

Minuman Khusus Ibu Hamil dan/atau Ibu Menyusui

Definisi :

Minuman khusus ibu hamil dan/atau ibu menyusui adalah produk berbentuk bubuk maupun cair, khusus untuk ibu hamil dan/ atau ibu 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.

Minuman Olahraga

Definisi :

Minuman olahraga adalah minuman yang diperuntukkan bagi orang yang melakukan olahraga *endurance* dengan mempertimbangkan kandungan cairan, elektrolit, dan energi digunakan untuk secara cepat menggantikan cairan tubuh, elektrolit, dan energi, sehingga dapat meningkatkan, mempertahankan, dan memulihkan tenaga pada olahraga *endurance*.

Pangan Tambahan Untuk Olahragawan

Definisi :

Pangan tambahan untuk olahragawan adalah produk yang disajikan dalam bentuk makanan yang terbuat dari bahan-bahan yang telah terbukti secara ilmiah aman dan memenuhi kecukupan gizi untuk membantu olahragawan mencapai performa yang optimal. Pangan tambahan untuk olahragawan ditujukan untuk memenuhi kebutuhan energi dan kerja otot yang intensif karena berolahraga.

Jenis pangan tambahan untuk olahragawan terdiri dari :

Pangan tambahan untuk olahragawan berbasis karbohidrat; Pangan tambahan untuk olahragawan berbasis protein, dan Pangan tambahan untuk olahragawan tinggi energi protein.

14 Kategori 14.0 Minuman, Tidak termasuk Produk Susu

Minuman (ringan) tidak beralkohol dari kategori 14.1 dan minuman beralkohol dari 14.2. Tidak termasuk minuman berbasis susu pada kategori 01.1.4.

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 dari penyeduhan atau perendaman seperti kopi dan teh dari kategori 14.1.5.

14.1.1 Air Minum

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

Air Mineral Alami

Definisi :

Air mineral alami adalah air minum yang diperoleh langsung dari air sumber alami atau di bor dari sumur dalam dengan proses terkendali yang menghindari pencemar atau pengaruh luar atas sifat kimia, fisika, dan mikrobiologi air mineral alami.

Klasifikasi air mineral alami yaitu:

- a. Air mineral alami berkarbonasi alami
Air mineral alami yang secara alami mengandung karbondioksida pada suhu dan tekanan normal.
- b. Air mineral alami tanpa karbonasi
Air mineral alami yang tidak mengandung karbondioksida bebas setelah dikemas.
- c. Air mineral alami dekarbonasi
Air mineral alami yang mengandung karbondioksida lebih rendah dari sumbernya setelah dikemas.
- d. Air mineral alami fortifikasi dengan karbon dioksida dari sumbernya
Air mineral alami dengan penambahan karbondioksida yang berasal dari sumbernya dan kandungan karbondioksida setelah dikemas lebih tinggi dari sumbernya.
- e. Air mineral alami dikarbonasi
Air mineral alami yang ditambahkan karbondioksida dari sumber lain.

14.1.1.2 Air Minum Olahan

Air minum yang berasal dari sumber air alami maupun sumber air lainnya (tidak memenuhi persyaratan air mineral alami pada kategori 14.1.1.1), dapat dikarbonasi dengan penambahan karbondioksida, dapat ditambah oksigen dan dapat diproses dengan penyaringan, didisinfeksi atau perlakuan lain sejenis. Air minum ini dapat ditambahkan garam mineral. Sebagai contoh adalah air minum dalam kemasan (AMDK), air dimurnikan, air seltzer/soda,

soda tawar, dan air berkarbonat (*sparkling water*). Termasuk dalam AMDK antara lain air mineral, air demineral, air minum embun. Tidak termasuk air minum yang berkarbonat atau tidak berkarbonat yang mengandung perisa pada kategori 14.1.4.

Air Mineral

Definisi :

Air mineral adalah air minum dalam kemasan yang mengandung mineral dalam jumlah tertentu tanpa menambahkan mineral, dengan atau tanpa penambahan oksigen (O₂) atau karbondioksida (CO₂).

Air Demineral

Definisi :

Air demineral adalah air minum dalam kemasan yang diperoleh melalui proses pemurnian secara destilasi, deionisasi, *reverse osmosis*, dan atau proses setara lainnya dan dapat ditambahkan oksigen (O₂) atau karbondioksida (CO₂).

Air Minum Embun

Definisi :

Air minum embun adalah air minum yang diperoleh dari proses pengembunan uap air dari udara lembab menjadi tetesan air embun yang diolah lebih lanjut menjadi air minum embun yang dikemas.

Air Minum Embun/Mineral/Demineral Beroksigen

Definisi :

Air yang dikemas di dalam botol atau bentuk kemasan lainnya dan ditambahkan gas oksigen.

Karakteristik dasar :

- Kadar O₂ terlarut di pabrik tidak kurang dari 40 mg/L
- Kadar O₂ terlarut di pasaran tidak kurang dari 20 mg/L

Air Minum Embun/Mineral/Demineral Berkarbonat

Definisi :

Air yang dikemas di dalam botol atau bentuk kemasan lainnya dan ditambahkan gas karbondioksida.

Karakteristik dasar :

Kadar CO₂ tidak lebih dari 5.890 mg/L

Air Soda

Definisi :

Air soda adalah air minum yang mengandung gas karbondioksida, tidak berwarna, tidak berbau.

Karakteristik dasar :

Kadar CO₂ tidak kurang dari 5.890 mg/L

Air Minum pH Tinggi

Definisi :

Air minum pH tinggi adalah air minum yang mengandung mineral dalam jumlah tertentu tanpa menambahkan mineral, dengan atau

tanpa penambahan oksigen (O₂) atau karbondioksida (CO₂), dan memiliki pH tinggi.

Karakteristik dasar :

- pH antara 8,6 – 9,5
- memenuhi persyaratan mutu air mineral (selain pH)

14.1.2 Sari Buah dan Sari Sayuran

Kategori ini hanya mencakup sari buah dan sari sayuran. Minuman berbasis sari buah dan sari sayuran termasuk kategori 14.1.4.2.

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 dua 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.

Penambahan komponen alami mudah menguap ke dalam sari buah diizinkan sepanjang komponen tersebut berasal dari jenis buah yang sama.

Sari buah dapat diperoleh dari proses pengempaan, penghancuran, penggilingan buah atau daging buah yang diawetkan secara fisik. Produk ini tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi; berisi hancuran buah, berwarna 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 0,5%, kecuali sari buah yang ditetapkan kadar etanolnya sendiri;
- Dapat ditambahkan konsentrat ke dalam sari buah dari jenis buah yang sama;
- Dapat ditambahkan gula, tidak lebih dari 50 g/kg.

Sari Buah Campuran

Definisi :

Sari buah campuran adalah produk buah yang diperoleh dari dua atau lebih jenis buah segar yang masak atau daging buah yang diawetkan secara fisik, tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi, berisi hancuran buah, keruh atau jernih, ditujukan untuk dikonsumsi langsung. Sari buah diperoleh dengan proses mekanik atau dapat diperoleh dari rekonstitusi sari buah konsentrat.

Sari buah dapat dipekatkan dan direkonstitusi dengan air untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari buah.

Sari Buah dan Sari Sayur

Definisi :

Sari buah dan sari sayur adalah produk yang terdiri dari campuran sari buah dan sari sayur. Kandungan sari buah lebih banyak daripada sari sayur.

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).

Sari Buah Jeruk Bali

Definisi :

Sari buah jeruk Bali adalah produk sari buah yang diperoleh dari jeruk Bali masak spesies *Citrus grandis* dan varietasnya.

Karakteristik dasar :

- Total padatan tidak kurang dari 9,5% (b/v)
- Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) 1 g 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, Jeruk Pontianak

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.

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 Garut

Definisi :

Sari buah jeruk Garut adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk Garut (*Citrus nobilis*) 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 Medan

Definisi :

Sari buah jeruk Medan adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk Medan (*Citrus sinensis* (L)) 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 Nanas

Definisi :

Sari buah nanas adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah nanas (*Ananas comocrus* L Merril, *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%.

Sari Buah Lemon

Definisi :

Sari buah lemon adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah lemon (*Lemon burff*) 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 tertitrasi (sebagai asam sitrat anhidrat) tidak kurang dari 4,5%

Sari Buah Markisa

Definisi :

Sari buah markisa adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah markisa masak dari spesies *Passiflora sp.*

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%

Sari Buah Prune (*Prune Juice*)

Definisi :

Sari buah prune adalah produk sari buah yang diperoleh dari ekstrak air buah prune (*Prunus domestica* L. Subsp. *domestica*) kering. Jumlah padatan terlarut dari buah prune dapat dicapai

dengan pemekatan, pengenceran dari ekstrak buah atau rekonstitusi konsentrat.

Karakteristik dasar :

Total padatan terlarut tidak kurang dari 18,5%

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 kurang dari 11% yang diukur dengan refraktometer pada 20°C, dibaca sebagai °Brix dalam skala sukrosa internasional tanpa koreksi keasaman
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%

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 13,0.

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 12,0.

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 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 7,5 untuk jambu biji merah dan 9,0 untuk jambu biji putih.

Sari Buah Delima

Definisi :

Sari buah delima adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah delima (*Punica* sp.).

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 Stroberi

Definisi :

Sari buah stroberi adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah stroberi (*Fragaria rosaceae*).

Karakteristik dasar :

Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 7,0.

Sari Buah Blueberry

Definisi :

Sari buah *blueberry* adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah *blueberry* (*Vaccinium myrtillus* L. atau *Vaccinium corymbosum* L. atau *Vaccinium angustifolium* L.).

Karakteristik dasar :

Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 10,0.

Sari Buah Manggis

Definisi :

Sari buah manggis adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah manggis (*Garcinia mangostana* L.).

Sari Buah Terong Belanda

Definisi :

Sari buah terong belanda adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah terong belanda (*Solanum betaceum*).

Sari Buah Leci

Definisi :

Sari buah leci adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah leci (*Litchi chinensis* Sonn.).

Karakteristik dasar:

Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 11,0.

Sari Buah Kiwi

Definisi :

Sari buah kiwi adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah kiwi (*Actinidia deliciosa*).

Sari Buah Naga

Definisi :

Sari buah naga adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah naga (*Hylocereus undatus*).

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 produk yang 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 terfermentasi, 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 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 dapat terfermentasi, 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 dapat terfermentasi, ditujukan untuk dapat dikonsumsi langsung.

Sari Sayur Campuran

Definisi :

Sari sayur campuran adalah produk sayur yang diperoleh dari dua atau lebih jenis sayur segar atau sayur yang diawetkan secara fisik, tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi, berisi hancuran sayur, berwarna keruh atau jernih, ditujukan untuk dikonsumsi langsung. Sari sayur diperoleh dengan proses mekanik.

Sari sayur campuran dapat dipekatkan dan direkonstitusi dengan air yang untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari sayur.

Sari Sayur dan Sari Buah

Definisi :

Sari sayur dan sari buah adalah produk yang terdiri dari campuran sari sayur dan sari buah. Kandungan sari sayur lebih banyak daripada sari buah.

14.1.2.3 Konsentrat Sari Buah

Konsentrat sari buah adalah produk buah yang dibuat dari sari buah atau *puree* buah yang berasal dari satu atau lebih jenis buah, yang dipekatkan dengan menghilangkan airnya sehingga diperoleh produk yang mempunyai jumlah padatan sekurang-kurangnya 50% lebih banyak daripada jumlah padatan sari buah asalnya.

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 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 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 masak melalui proses fisik/mekanik. 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 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, 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 masak melalui proses fisik/mekanik. 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 :

- Total padatan terlarut dalam sari buah setelah rekonstitusi tidak kurang dari 15% (tanpa penambahan gula);
- 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 masak melalui proses fisik/mekanik. 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 *blackcurrant*.

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 masak,

dari daging buah atau bagian buah 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 Minuman Sari Buah

Definisi :

Konsentrat minuman sari buah adalah sari buah atau campuran dua atau lebih sari buah yang dijadikan konsentrat dengan mengurangi kadar airnya, dengan penambahan gula dan bahan pangan lain. Konsentrat minuman sari buah dapat dikonsumsi setelah diencerkan. Setelah diencerkan mengandung tidak kurang dari 35% sari buah.

Konsentrat Minuman Buah

Definisi :

Konsentrat minuman buah adalah sari buah atau campuran dua atau lebih sari buah yang dijadikan konsentrat dengan mengurangi kadar airnya, dengan penambahan gula dan bahan pangan lain. Konsentrat minuman buah dapat dikonsumsi setelah diencerkan. Setelah diencerkan mengandung tidak kurang dari 10% sari buah.

Konsentrat Sari Buah dan Sari Sayur

Definisi :

Konsentrat sari buah dan sari sayur adalah konsentrat yang berasal dari campuran sari buah atau *puree* buah dan sari sayur.

14.1.2.4 Konsentrat Sari Sayur

Konsentrat sari sayur adalah produk sayur yang dibuat dari sari sayur yang berasal dari satu atau lebih jenis sayur, yang dipekatkan dengan menghilangkan sebagian airnya. Konsentrat sari sayur terdapat dalam bentuk serbuk, cairan, sirup dan bentuk beku sebagai bahan untuk tujuan persiapan dari sari sayur siap minum dengan penambahan air. Contohnya adalah konsentrat sari tomat.

Konsentrat Sari Tomat

Definisi :

Konsentrat sari 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 atau pemanis lainnya dan sari buah jeruk sebagai pengatur keasaman. Produk mengandung kadar 8% atau lebih buah tomat 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

Nektar buah dan nektar sayur adalah produk yang dapat 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.

14.1.3.1 Nektar Buah

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

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 tidak kurang dari 20%.

Nektar Buah Kecil

Definisi :

Nektar buah kecil adalah hancuran buah yang dibuat dari buah *berries species* 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 *berri* yang bersih, 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%; *cloudberrries* 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 0,3%

Nektar Buah Campuran

Definisi :

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 0,3%

Nektar Aprikot, Nektar Peach atau Nektar Pear/Pir

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, masak, dipekatkan, 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 0,3%

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, masak, dipekatkan, 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 0,2%

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 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 0,3%

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*), segar 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 0,3%.

Nektar Mangga

Definisi :

Nektar mangga adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (*pulpy* atau *purée*) 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 mangga (*Mangifera indica L.*), segar dan masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Karakteristik dasar :

- Kandungan *purée* buah mangga (%v/v) 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; minimum Brix Level untuk Sari Buah Rekonstitusi 13,5°Brix
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%

Nektar Sirsak

Definisi :

Nektar Sirsak adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (*pulpy* atau *purée*) 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 Sirsak (*Annona muricata L.*), masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Karakteristik dasar :

- Kandungan *purée* buah sirsak (%v/v) 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; Minimum Brix Level untuk Sari Buah Rekonstitusi 14,5°Brix
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

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 sayur dapat berasal dari satu jenis sayur atau campuran dari beberapa jenis sayur.

Nektar Sayur

Definisi :

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

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

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, dan *Particulated Drinks*

Mencakup minuman yang dikarbonasi maupun tidak dan konsentrat. Juga mencakup produk berbasis sari buah, sari sayur, kopi, teh dan minuman berbasis herbal.

14.1.4.1 Minuman Berbasis Air Berperisa yang Berkarbonat

Minuman berperisa berbasis air yang ditambah karbondioksida. 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 *particulated matter* (misalnya potongan-potongan buah). Tidak termasuk limun diet diabetes dari kategori 13.3.

Minuman Sari Buah Berkarbonat

Definisi :

Minuman sari buah berkarbonat 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, yang ditambahkan karbondioksida. Total sari buah tidak kurang dari 35% (b/v).

Karakteristik dasar:

Kadar CO₂ tidak lebih dari 5.890 mg/L

Minuman Buah Berkarbonat

Definisi :

Minuman buah berkarbonat adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, yang ditambahkan karbondioksida. Total sari buah 10% sampai 35% (b/v).

Karakteristik Dasar:

Kadar CO₂ tidak lebih dari 5.890 mg/L

Minuman Berperisa Berkarbonat

Definisi :

Minuman berperisa berkarbonat adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan bahan perisa dan

gula yang mengandung karbondioksida dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik Dasar:

Kadar CO₂ tidak lebih dari 5.890 mg/L

Minuman Rasa Susu

Definisi :

Minuman rasa susu adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan susu untuk memberikan rasa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu kurang dari 0.3%;
- Kadar CO₂ tidak lebih dari 5.890 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 tidak lebih dari 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 tidak lebih dari 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 tidak lebih dari 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 tidak lebih dari 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 tidak lebih dari 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 tidak lebih dari 14°Brix

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;
- Dapat ditambahkan gula tidak lebih dari 100 g/kg.

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 tidak lebih dari 14°Brix.

Limun

Definisi :

Limun adalah produk minuman ringan yang mengandung gula, karbondioksida.

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 groselha*, minuman asam laktat, minuman kopi dan teh siap minum, minuman kapucino kaleng, dan minuman yang mengandung partikel. Dengan atau tanpa susu atau padatan susu. Produk boleh jernih atau mengandung *particulated matter* (misalnya potongan-potongan buah).

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.

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. Total sari buah tidak kurang dari 35% (b/v).

Minuman Buah

Definisi :

Minuman buah adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, dengan total sari buah 10% sampai 35% (b/v).

Minuman Rasa Buah

Definisi :

Minuman berperisa/rasa buah adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, dengan total sari buah kurang dari 10% (b/v).

Minuman Berperisa

Definisi :

Minuman berperisa adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan bahan perisa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain melalui proses pemanasan.

Minuman Jeli

Definisi :

Minuman jeli adalah minuman yang menggunakan bahan baku berupa hidrokoloid sebagai komponen utama. Produk akhir berupa cairan semi liquid (gel) diperoleh dari proses pencampuran air, hidrokoloid dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Memiliki tekstur/konsistensi gel semi liquid ;
- Kandungan hidrokoloid tidak kurang dari 0,1%.

Minuman Teh

Definisi :

Minuman teh adalah minuman hasil seduhan daun teh dan/atau ekstrak teh dalam air dengan atau tanpa penambahan gula dan/atau bahan pangan lain, dan dikemas secara kedap (hermetis).

Minuman Kopi

Definisi :

Minuman kopi adalah minuman yang dibuat dari kopi bubuk, kopi instan, dan/atau ekstrak kopi, air minum, dengan atau tanpa penambahan gula dan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar kopi tidak kurang dari 4% (dihitung dari basis berat kering).

Kapucino

Definisi :

Kapucino adalah minuman yang dibuat dari *espresso* dan susu, yang merupakan minuman khas Italia.

Minuman Rasa Susu

Definisi :

Minuman rasa susu adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan susu untuk memberikan rasa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar lemak susu kurang dari 0.3%.

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;
- Dapat ditambahkan gula tidak lebih dari 100 g/kg.

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 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.

Konsentrat Minuman Rasa/Berperisa

Definisi :

Konsentrat minuman rasa/berperisa adalah produk minuman dalam bentuk konsentrat (cair atau padat) yang diperoleh dari campuran bahan pangan, dengan atau tanpa perisa, dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

Termasuk dalam nama jenis ini diantaranya minuman serbuk rasa, minuman serbuk berperisa.

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 :

- Kadar gula sebagai sakarosa 25% hingga 55%;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 30%;
- Kandungan sari buah tidak kurang dari 10%.

Squash Berperisa/Rasa

Definisi :

Squash berperisa/rasa adalah produk yang diperoleh dari proses pencampuran sirup atau gula 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 :

Kadar gula sebagai sakarosa 25% hingga 55%.

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 :

- Kadar gula sebagai sakarosa tidak kurang dari 65%;
- Kandungan sari buah atau bagian buah lain tidak kurang dari 25%.

Sirup Berperisa

Definisi :

Sirup berperisa adalah produk minuman berupa larutan yang berperisa dengan kadar gula tidak kurang dari 65%. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

Sirup Encer Berperisa

Definisi :

Sirup encer berperisa adalah produk minuman berupa larutan gula minimal 55 % dan tidak lebih dari 65% yang berperisa. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

Sirup Teh

Definisi :

Sirup teh adalah produk minuman yang mengandung gula dan ekstrak teh (*Camellia sinensis*) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

Karakteristik dasar :

- Kadar gula tidak kurang dari 40%;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 40,12%;
- Total tanin tidak kurang dari 0,12%.

Sirup Kopi

Definisi :

Sirup kopi adalah produk minuman yang mengandung gula dan ekstrak kopi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Kadar gula minimal 45%;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 65%.

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* L.) 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 adalah produk teh yang dibuat dari daun teh yang memiliki buluh-buluh putih kecil pada daun mudanya.

Teh Wangi

Definisi :

Teh wangi adalah teh yang telah mengalami pengolahan lebih lanjut, ditambah dengan bunga melati (*Jasminum sambac*), bunga melati gambir (*Jasminum officinale*), bunga culan (*Aglaia odorata*), atau bagian tanaman lain dalam bentuk bahan alamnya atau ekstraknya.

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 yang dihasilkan dari pengolahan pucuk dan daun muda tanaman *Camellia sinensis* tanpa proses fermentasi.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 8%.

Teh Kering

Definisi :

Teh kering 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 kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh (*Camellia sinensis* L.) yang telah melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.

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 dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Teh Hijau Celup

Definisi :

Teh hijau celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh (*Camellia sinensis* L.) tanpa melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Teh Instan

Definisi :

Teh instan adalah teh berbentuk serbuk yang mudah larut dalam air diperoleh melalui proses ekstraksi teh (*Camellia sinensis* L.), penyaringan, pemekatan dan pengeringan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dikemas secara kedap.

Teh Instan Dekafein

Definisi :

Teh instan dekafein adalah teh instan yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan.

Karakteristik dasar :

Mengandung tidak lebih dari 4 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.

Konsentrat Minuman Teh

Definisi :

Produk yang dibuat dari ekstrak teh pekat atau ekstrak teh yang dipekatkan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Cara mengonsumsinya adalah cukup ditambahkan air.

Minuman Serbuk Teh

Definisi :

Minuman serbuk teh adalah produk minuman berbentuk serbuk yang dibuat dari teh bubuk, teh instan, dan/atau ekstrak teh, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Biji Kopi

Definisi :

Biji kopi adalah biji dari tanaman *Coffea* sp dalam bentuk utuh dan sudah disangrai.

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 2.5%.

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 Berkafein Formulasi (*Formulated Caffeinated Beverages*)

Definisi :

Minuman berkafein formulasi (*formulated caffeinated beverages*) adalah minuman berperisa tidak beralkohol berbasis air atau dalam bentuk serbuk 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.

Konsentrat Minuman Kopi

Definisi :

Konsentrat minuman kopi adalah produk kopi yang diperoleh melalui proses penyeduhan kopi bubuk, kopi instan, dan/atau ekstrak kopi, dilanjutkan dengan pemekatan, dengan atau tanpa

penambahan bahan pangan lain. Cara mengonsumsinya adalah diencerkan dengan penambahan air.

Produk ini dapat disimpan dan didistribusikan dalam bentuk beku atau tidak beku.

Kopi Celup

Definisi :

Kopi celup adalah kopi bubuk hasil dari biji kopi yang disangrai kemudian digiling, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dalam kadar tertentu yang tidak membahayakan kesehatan, dan dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup.

Karakteristik dasar :

Mutu I: mengandung sari kopi 20-36% b/b, sedangkan mutu II : mengandung sari kopi tidak lebih dari 60% b/b.

Kopi Dekafein

Definisi :

Kopi dekafein adalah kopi yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan.

Karakteristik dasar :

Mengandung tidak lebih dari 1 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.

Kopi Instan Dekafein

Definisi :

Kopi instan dekafein adalah kopi instan yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan.

Karakteristik dasar :

Mengandung tidak lebih dari 3 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.

Minuman Serbuk Kopi Susu

Definisi :

Minuman serbuk kopi susu adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dikemas secara kedap.

Karakteristik dasar :

- Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg
- Kadar protein ($N \times 6,38$) tidak kurang dari 2,0 % (b/b)

Minuman Serbuk Kopi Krimer

Definisi :

Minuman serbuk kopi krimer adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, krimer, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dikemas secara kedap.

Karakteristik dasar :

- Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg;
- Kadar lemak tidak kurang dari 6,0 % (b/b).

Minuman Serbuk Kopi

Definisi :

Minuman serbuk kopi adalah produk berbentuk bubuk yang terdiri dari campuran kopi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg;
- Kandungan kopi tidak kurang dari 4% (dihitung dari basis berat kering).

Minuman Botanikal/Minuman Rempah (Bentuk Padat atau Cair)

Definisi :

Minuman botanikal/minuman rempah adalah produk minuman yang dibuat dari bagian tanaman (contoh daun, bunga, biji, akar, rimpang, batang) atau ekstraknya atau cairan yang berasal dari tanaman (contoh nira, air kelapa), dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk dapat berbentuk padat atau cair.

Nama jenis produk disesuaikan dengan bahan baku yang digunakan, misalnya minuman chrysanthemum, minuman rosela, serbuk minuman jahe, serbuk bandrek, serbuk bajigur, nira kelapa.

Karakteristik dasar :

Jika mengandung kinina, kadar kinina tidak lebih dari 40 mg/kg

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).

Minuman Sari Kacang Hijau

Definisi :

Minuman sari kacang hijau adalah minuman yang diperoleh dari sari kacang hijau dengan penambahan air, gula dan bahan pangan lain, melalui pemanasan dan dikemas secara kedap (hermetis).

Sereal Celup

Definisi :

Sereal celup adalah produk berbentuk serbuk yang diperoleh dari biji-bijian/sereal dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup.

14.2 Minuman Beralkohol, Termasuk Minuman Serupa yang Rendah Alkohol

Minuman beralkohol digolongkan menjadi minuman beralkohol golongan A dan golongan B dan golongan C, dibedakan berdasarkan kadar alkoholnya. Minuman serupa yang rendah alkohol berada pada kategori pangan yang sama dengan minuman beralkohol.

Minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung etanol (etil alkohol) sebagai hasil proses fermentasi produk hasil pertanian

dengan atau tanpa proses destilasi dan/atau etanol tara pangan yang sengaja ditambahkan ke dalam minuman untuk mencapai kadar etanol yang diharapkan.

14.2.1 **Bir**

Bir

Definisi :

Bir adalah minuman mengandung etanol sebagai hasil proses fermentasi khamir (*yeast*) terhadap bahan baku utama malt, hops (*Humulus lupulus*) dan air yang memberikan aroma, rasa, dan sifat khas bir dapat ditambahkan bahan pangan lain seperti: beras, jagung, gula, tapioka, barley, barley yang disangrai. Malt merupakan hasil proses pengecambahan/germinasi barley (*Hordeum vulgare*), gandum (*Triticum sp.*), atau rye (*Secale cereale*).

Karakteristik dasar :

Kadar etanol 0,5% hingga 8%.

Bir Hitam (Stout)

Definisi :

Bir hitam (*stout*) adalah minuman hasil fermentasi kamir yang mengapung dari *malt* dan biji *barley* (*Hordeum vulgare*) yang disangrai dan ditambahkan *hops* (*Lupuli glandulae*) dengan aroma *hops* yang kuat, berwarna hitam kecoklatan, dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol 2% hingga 8%.

14.2.2 **Cider dan Perry**

Cider dan *perry* adalah anggur buah yang dibuat dari fermentasi buah apel dan buah *pir/pear*.

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).

Karakteristik dasar :

Kadar etanol tidak lebih dari 8,5%.

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.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol tidak lebih dari 8,5%.

14.2.3 Anggur (*Grape wine*)

Anggur (*Grape Wine*)

Definisi :

Anggur (*Grape wine*) adalah minuman beralkohol hasil peragian sari buah anggur *Vitis* sp.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol 7%-24% v/v

14.2.3.1 Still grape wine

Still Grape Wine

Definisi :

Still grape wine (putih/*white*, merah/*red*, merah jambu/*rosé* atau *blush*, *dry* atau *sweet*) adalah anggur dengan kandungan karbondioksida tidak lebih dari 0,4 g/100 ml pada suhu 20°C.

Karakteristik dasar :

- Kadar etanol 7%-24% v/v;
- Kadar karbondioksida tidak lebih dari 0,4 g/100 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 karbondioksida 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 7%-24% v/v;
- Kadar karbondioksida tidak kurang dari 0,3 g/100 ml pada suhu 20°C.

14.2.3.3 Anggur Fortifikasi, Anggur *Liqueur* dan Anggur Manis

Anggur Fortifikasi, Anggur *Liqueur* dan Anggur Manis

Definisi :

Anggur fortifikasi, anggur *liqueur* dan anggur manis 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*.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

14.2.4 **Anggur dari Selain Buah Anggur**

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 dan anggur buah *sparkling* dan *still*.

Anggur Buah

Definisi :

Anggur buah adalah minuman hasil fermentasi buah-buahan (selain buah anggur, apel, pir) dan hasil pertanian lainnya dengan atau tanpa bahan pangan lain. Buah-buahan dan hasil pertanian lainnya dapat dicampur dengan anggur dan atau apel dan atau pir.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

Anggur Beras

Definisi :

Anggur beras adalah minuman beralkohol hasil fermentasi beras yang telah dimasak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

Anggur Beras Ketan

Definisi :

Anggur beras ketan adalah minuman beralkohol hasil fermentasi beras ketan yang telah dimasak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

Anggur Brem Bali

Definisi :

Anggur brem bali adalah minuman hasil fermentasi beras ketan. Merupakan produk khas daerah Bali.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

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 kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

Tuak

Definisi :

Tuak adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari hasil fermentasi nira kelapa atau aren.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% 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 tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v ;
- Kadar kinina (sebagai kinina hidroklorida) 0,6 g/l hingga 2,5 g/l.

Sake

Definisi :

Sake adalah minuman beralkohol khas Jepang yang terbuat dari hasil fermentasi beras, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

14.2.5 Mead, Anggur Madu

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 kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

14.2.6 Minuman Spirit yang Mengandung Etanol Lebih Dari 15%

Termasuk semua minuman spirit destilasi yang diperoleh dari biji-bijian, buah, umbi-umbian (seperti kentang) 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.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol lebih dari 15% v/v.

Brandy

Definisi :

Brandy adalah hasil penyulingan dari fermentasi buah anggur yang dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 1 tahun dengan ukuran tong kayu tidak lebih dari 1000 L.

Karakteristik dasar :

- Kadar etanol tidak kurang dari 36% v/v;
- 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 36% v/v.

Cognac

Definisi :

Cognac adalah *brandy* yang dibuat dari penyulingan hasil fermentasi buah anggur yang tumbuh di daerah tertentu di Perancis.

Karakteristik dasar :

Kandungan etanol tidak kurang dari 40% v/v.

Rum

Definisi :

Rum adalah minuman beralkohol hasil destilasi dari fermentasi sari tebu, sirup tebu, molase tebu atau produk tebu lainnya.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol tidak kurang dari 37,5% v/v.

Whisky

Definisi :

Whisky adalah minuman beralkohol dari spirit hasil peragian lumatan sereal atau biji-bijian atau hasil olahannya, dan dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 2 tahun.

Karakteristik dasar:

Kadar etanol tidak kurang dari 40% v/v.

Gin

Definisi :

Gin adalah hasil penyulingan fermentasi dari biji-bijian, kentang, molases, atau bahan pertanian lainnya, penyulingan ulang dari spirit hasil penyulingan atau pencampuran beberapa spirit asli dan penambahan aroma *Juniper berries* (*Juniperus communis* L. dan atau *Juniperus oxicedrus* L.) dengan atau tanpa penambahan gula. Umumnya gin tidak berwarna meskipun kadang-kadang berwarna emas atau coklat muda.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol tidak kurang dari 37,5%.

Vodka

Definisi :

Vodka adalah hasil penyulingan produk fermentasi biji-bijian, kentang, molases, atau bahan pertanian lainnya dan setelah penyulingan ditambahkan arang atau karbon aktif atau absorben lainnya.

Karakteristik dasar:

Kadar etanol tidak kurang dari 37,5%.

Tequila

Definisi :

Tequila adalah minuman beralkohol yang berasal dari Meksiko, yang dihasilkan dari varietas tanaman *Agave tequilana Weber blue*, yang hanya ditanam di wilayah yang telah ditentukan dalam *the Declaration for the Protection of the Appellation of Origin of Tequila* dan memenuhi spesifikasi bahan baku, proses produksi, sifat fisiko kimia serta telah memenuhi persyaratan Regulasi Teknis Meksiko (*Mexican Technical Regulation*).

Jenis Tequila :

1. "100%" agave; spesifikasi : tidak boleh ditambahkan gula dari sumber lain
2. "Tequila", spesifikasi : dapat ditambahkan gula dari sumber lain, sebelum fermentasi hingga kadar gula pereduksi tidak lebih dari 49%

Karakteristik dasar:

Kadar etanol 35% - 55%.

Arak

Definisi :

Arak adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi bahan pangan misalnya beras, shorgum, molases, nira, dan atau buah-buahan.

Karakteristik dasar :

- Bau dan rasa khas;
- Kadar etanol tidak kurang dari 30% v/v.

Genever

Definisi :

Genever adalah hasil penyulingan fermentasi dari biji-bijian, kentang, molases, atau bahan pertanian lainnya, penyulingan ulang dari spirit hasil penyulingan atau pencampuran beberapa spirit asli dan penambahan aroma *Juniper berries* (*Juniperus communis L.* dan atau *Juniperus oxicedrus L.*) dengan atau tanpa penambahan gula.

Karakteristik dasar:

Kadar etanol tidak kurang dari 30% v/v.

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 15 % v/v;
- Kadar gula tidak kurang dari 2,5 % b/b dihitung terhadap berat produk akhir.

Soju

Definisi :

Soju adalah minuman beralkohol hasil destilasi dari fermentasi beras, gandum, barley, kentang, ubi, tapioka, atau pati lainnya.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol 20-35 % v/v.

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 diberi aroma.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol tidak lebih dari 1%.

Shandy

Definisi :

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.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol tidak lebih dari 1%.

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* 1,2% hingga 6,5% v/v dan *low alcohol wine* tidak lebih dari 1,2 % v/v.

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 7% hingga 24%.

Meat Wine

Definisi :

Meat wine adalah anggur yang ditambah dengan sari daging atau sari daging sapi.

Karakteristik dasar :

- Kadar protein tidak kurang dari 20 g/l;
- Kadar etanol 7% hingga 24%.

Anggur Mengandung bahan pangan lain (antara lain : Ginseng/kolesom/temulawak)

Definisi :

Anggur mengandung bahan pangan lain adalah anggur ditambah dengan sari atau bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar etanol 7% hingga 24%;

Tabel 8. Nama Seduhan Herbal yang Termasuk Dalam Kategori Pangan 14.1.5

No	Nama Umum	Nama Spesies	Bagian yang dapat digunakan
1	Seluruh Kategori Pangan 04.1 (Buah) Sebagaimana yang Tercantum Pada Tabel 3. Nama Buah yang Termasuk Dalam Kategori Pangan 04.1		
2	Seluruh Kategori Pangan 04.2 (Sayur) Sebagaimana yang Tercantum Pada Tabel 4. Nama Sayur yang Termasuk Dalam Kategori Pangan 04.2		
3	Seluruh Kategori Pangan 06 (Biji Serealia, Akar dan Umbi, Kacang-kacangan dan Empulur) Sebagaimana yang Tercantum Pada Tabel 5. Nama Biji Serealia, Akar dan Umbi, Kacang-kacangan dan Empulur yang Termasuk Dalam Kategori Pangan 06		
4	Apple mint	<i>Mentha suaveolens</i>	Daun
5	Barley grass	<i>Hordeum vulgare</i> L. (common barley/ barley/ cereal barley); <i>Hordeum murinum</i> ssp. <i>Glaucum</i> (smooth barley); <i>Hordeum murinum</i> ssp. <i>leporinum</i> (Link) Arcan (Leporinum barley/lepor barley)	Grass (Daun dan Batang muda), dengan batasan penggunaan 5% pada minuman serbuk
6	Bergamot Orange	<i>Citrus ×aurantium</i> L. ssp. <i>bergamia</i>	Buah, kulit
7	Chamomile	<i>Marticaria chamomilla</i> L	Bunga
8	<i>Citrus Thyme</i> / <i>Lemon Thyme</i>	<i>Thymus citriodorus</i> , <i>Thymus x citriodorus</i> (Pers.) Schreb	Daun
9	Cornflower	<i>Centaurea cyanus</i> , <i>Centaurea segetum</i> Hill	Bunga
10	Culan	<i>Aglaia odorata</i>	Bunga
11	Dulse	<i>Palmaria palmata</i> , <i>Rhodymenia palmata</i> (L.) Gey	Semua bagian
12	Elder flower/ elder	<i>Sambucus nigra</i>	Bunga
13	Herba Rooibos	<i>Aspalathus linearis</i>	Herba
14	Hibiscus/ rosella	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	Bunga
15	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>	Rimpang
16	Jahe merah	<i>Zingiber officinale</i> var <i>Rubrum</i>	Rimpang
17	Jeruk sukade/ Citron	<i>Citrus medica</i>	Buah, Kulit
18	Kembang sepatu	<i>Hibiscus rosa-sinensis</i> L	Bunga, Daun
19	Kenikir	<i>Cosmos caudatus</i>	Bunga, Daun, Batang
20	Kesumba/ Safflower	<i>Carthamus tinctorius</i>	Bunga
21	Kopi	<i>Coffea</i> sp.	Biji
22	Kopi hijau	<i>Coffea robusta</i> L.	Biji, batas maksimal 1,19%
23	Krisan/ seruni	<i>Chrysanthemum morifolium</i> , <i>C. indicum</i> .	Bunga, Daun
24	Lemon verbena	<i>Lippia citriodora</i>	Buah, dengan batasan 1,2 g/hari pada kategori 14.1.5
25	Marigold	<i>Calendula officinalis</i> L	Bunga
26	Mawar	<i>Rosa</i> sp.	Bunga, Petal
27	Melati	<i>Jasminum sambac</i>	Bunga
28	Melati gambir	<i>Jasminum officinale</i>	Bunga

No	Nama Umum	Nama Spesies	Bagian yang dapat digunakan
29	Nettle	<i>Urtica dioica</i>	Daun, dengan batasan 300 mg/kg
30	Peppermint/Mint	<i>Mentha piperita</i>	Daun
31	Rosehips	<i>Rosa canina</i>	Buah
32	Scarlet Beebalm (Oswego tea, monarde ecarlate, scarlet beebalm, bergamot)	<i>Monarda didyma</i> L.	Daun, Bunga
33	<i>Sea buckthorn</i>	<i>Hippophae rhamnoides</i> L. (old name), <i>Elaeagnus rhamnoides</i> (L.) A. Nelson	Buah
34	Serai wangi / Sitronela/ Sereh	<i>Cymbopogon nardus</i> / <i>Cymbopogon citratus</i>	Daun
35	Teh hitam/ Teh hijau/ Teh putih/ Teh wangi	<i>Camellia sinensis</i> L.	Pucuk, Daun muda
36	Wheat grass	<i>Triticum aestivum</i>	Daun (tidak lebih dari 4% pada minuman serbuk)
37	Yerbamate	<i>Ilex paraguariensis</i>	Daun, digunakan pada premix teh, tidak menggunakan air panas

15 Kategori 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 keripik³ 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, 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).

Keripik³ Kentang

Definisi :

Keripik³ kentang adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi kentang (*Solanum tuberosum*) berbentuk irisan tipis dari kentang utuh atau irisan dari kentang yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 3%. (*dusty*), tidak lebih dari 7% (salut).

Keripik³ Gadung

Definisi :

Keripik³ gadung adalah makanan kering yang dibuat dari gadung (*Dioscorea hispida*) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

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 pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 3%.

Keripik³ Singkong

Definisi :

Keripik³ singkong adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi singkong (*Manihot sp.*) berbentuk irisan tipis dari singkong utuh atau irisan singkong yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai,

sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Tekstur renyah;
- Kadar air maksimal 6% (*dusty*), 7% (salut)

Dakak-dakak

Definisi :

Dakak-dakak adalah makanan ringan khas Sumatera Barat yang dibuat dari irisan singkong dengan campuran bumbu kunyit, bawang putih dan irisan daun seledri dan diproses dengan cara digoreng.

Lanting/Karak Kaliang

Definisi :

Lanting/karak kaliang adalah makanan ringan yang dibuat dari singkong dengan campuran bahan pangan lain, biasanya berbentuk angka delapan atau nol dan diproses dengan cara digoreng.

Keripik³ Ubi Jalar

Definisi :

Keripik³ ubi jalar adalah makanan kering yang dibuat dari ubi jalar (*Ipomea batatas*) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Keripik³ Tempe

Definisi :

Keripik³ tempe adalah makanan ringan yang dibuat dari tempe kedelai (*Glycine max*) berbentuk lempengan/irisan tipis dengan proses penggorengan atau pengeringan sehingga diperoleh produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 4%.

Keripik³ Oncom

Definisi :

Keripik³ oncom adalah makanan khas dari Bandung yang umumnya terbuat dari oncom merah, yang merupakan hasil fermentasi bungkil kacang kedelai. Keripik³ oncom terbuat dari oncom yang diiris tipis-tipis, kemudian dilapisi dengan campuran tepung dan bahan pangan lain. Potongan oncom yang telah tertutupi oleh adonan tepung kemudian digoreng hingga renyah. Dapat juga menggunakan oncom hitam.

Keripik³ Tahu/Keripik³ Produk Tahu/Keripik³ Kembang Tahu

Definisi :

Keripik³ tahu/keripik³ produk tahu/keripik³ kembang tahu adalah makanan kering yang dibuat dari tahu atau produk olahan tahu dengan proses penggorengan atau pengeringan sehingga diperoleh

produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 10%.

Keripik³ Talas

Definisi :

Keripik³ talas adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi talas (*Colocasia esculenta* L) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Makanan Ringan Simulasi

Definisi :

Makanan ringan simulasi adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung dan/atau pati (sereal, umbi, kacang-kacangan) dengan pencampuran bahan lain, dibentuk atau dipotong, dijemur/dikeringkan atau langsung digoreng/dioven.

Produk ini tidak termasuk keripik³ kentang, keripik³ singkong atau keripik³ umbi-umbian lainnya.

Kecimpring

Definisi :

Kecimpring adalah makanan ringan yang terbuat dari singkong (ubi kayu), bumbu. Pembuatan meliputi pamarutan singkong untuk dicampur dengan bumbu. Kemudian adonan dipres hingga tipis, 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.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 3%

Simping

Definisi :

Simping adalah makanan ringan khas Jawa Barat dengan rasa asin dan citarasa khas. 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.

Slondok

Definisi :

Slondok adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong atau tapioka dengan campuran bahan dan pati lain.

Pilus

Definisi :

Pilus adalah makanan ringan 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 atau dipanggang.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 2% (tanpa *coating*), 3% (dengan *coating*)

Jagung Berondong

Definisi :

Jagung berondong adalah makanan ringan terbuat dari jagung (*Zea mays*) varietas *popping corn*, diolah dengan pemanasan hingga menyebabkan peletupan dan pengembangan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Jagung Marning

Definisi :

Jagung marning adalah makanan ringan yang dibuat dari biji jagung (*Zea mays*) tua, direbus, dikeringkan dan digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Jipang Jagung

Definisi :

Jipang jagung adalah makanan ringan dibuat dari jagung (*Zea mays*) yang diolah sampai mengembang dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau *puffing*/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 7%.

Jipang Beras

Definisi :

Jipang beras adalah produk makanan ringan yang dibuat dari beras (*Oryza sativa* L.) dan/atau beras ketan (*Oryza sativa* var. *glutinosa*) yang diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau *puffing*/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 8%.

Jipang Melinjo

Definisi :

Jipang melinjo adalah makanan ringan dibuat dari melinjo (*Gnetum gnemon*) yang diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau *puffing*/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 8%.

Kerupuk⁴ Beras

Definisi :

Kerupuk⁴ beras adalah makanan ringan terbuat dari bahan tepung beras atau tepung beras ketan yang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, direbus/dikukus, dicetak lempengan tipis, dikeringkan dan digoreng.

Kerupuk⁴ Karak

Definisi :

Kerupuk⁴ karak adalah makanan ringan terbuat dari hasil pemasakan nasi, ditumbuk yang kemudian dikeringkan kembali untuk digoreng.

Kerupuk⁴ Intip

Definisi :

Kerupuk⁴ intip adalah makanan ringan terbuat dari bagian/lapisan yang diperoleh dari hasil pemasakan nasi yang menempel pada bagian dasar wadah, dikeringkan kembali untuk digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Rengginang/Batiah

Definisi :

Rengginang/batiah adalah makanan ringan terbuat dari beras ketan yang telah dimasak menjadi nasi ketan terlebih dahulu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.

Patilo / Rengginang Singkong

Definisi :

Patilo/rengginang singkong adalah makanan ringan sejenis rengginang yang terbuat dari singkong, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.

Rempeyek

Definisi :

Rempeyek adalah makanan ringan berbentuk tipis dan renyah, terbuat dari tepung beras dengan atau tanpa campuran tepung lain, dicampur dengan bahan pangan lain seperti kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau, ikan atau bahan pangan lain kemudian digoreng. Nama jenis untuk produk ini misalnya rempeyek kacang, rempeyek kacang kedelai.

Makanan Ringan Ekstrudat

Definisi :

Makanan ringan siap makan yang dibuat dari bahan pangan sumber karbohidrat dan/atau protein melalui proses ekstrusi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa melalui proses lainnya seperti penggorengan/ pemanggangan.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 4%.

Emping Melinjo Goreng

Definisi :

Emping melinjo goreng adalah produk keripik³ yang diperoleh dari emping melinjo yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

Makanan Ringan Berbentuk Batang/*Bar*

Definisi :

Makanan ringan terbuat dari campuran bahan sumber karbohidrat dan/atau protein, dengan atau tanpa penambahan gula, lemak, dan bahan pangan lain seperti cokelat, buah kering, sereal, dan dibentuk batang (*bar*).

Krekers Rasa

Definisi :

Krekers rasa adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi atau tidak, serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis, diberi bahan sebagai sumber rasa misalnya gula, keju, abon, cokelat. Nama jenis untuk kategori ini disesuaikan dengan bahan sumber rasanya, misalnya krekers abon, krekers cokelat, krekers manis, krekers gurih.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%

Krekers Sandwich

Definisi :

Krekers sandwich adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu dengan menggunakan krim filling (rasa keju, rasa coklat, rasa buah, dan lain-lain) sedikitnya terdiri dari 2 (dua) keping krekers.

Malkist

Definisi :

Malkist adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu fermentasi yang pada proses laminasinya menggunakan *cracker dust* di antara lapisan-lapisannya yang permukaannya disalut atau ditaburi gula.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

15.2 Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang (Contoh Dengan Buah Kering)

Termasuk semua jenis kacang utuh diolah dengan proses sangrai, pemanggangan, perendaman/marinasi atau perebusan, baik tanpa kulit maupun dengan kulit, bergaram ataupun tidak. Makanan ringan 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, dan kacang berlapis cokelat compound di kategori 05.1.5

Kacang Garing/Kacang Kulit

Definisi :

Kacang garing/kacang kulit adalah kacang tanah atau kacang lainnya yang masih dalam kulitnya, direndam, direbus dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, ditiriskan kemudian dipanggang/dioven.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 3%

Kacang Sangrai

Definisi :

Kacang sangrai adalah kacang tanah yang masih dalam kulitnya dan disangrai.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 3%

Kacang Goreng

Definisi :

Kacang goreng adalah kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Kacang Goreng Lainnya

Definisi :

Kacang goreng lainnya adalah kacang selain kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang kedelai goreng, kacang koro goreng, kacang kapri goreng, kacang bogor goreng.

Kacang Bawang / Kacang Tojin

Definisi :

Kacang bawang/kacang tojin adalah kacang tanah yang dihilangkan kulit arinya, direndam dengan bawang putih dan garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, ditiriskan kemudian digoreng.

Kacang Panggang

Definisi :

Kacang panggang adalah kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang Bali.

Kacang Panggang Lainnya

Definisi :

Kacang panggang lainnya adalah kacang selain kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang mede panggang, kacang koro panggang.

Kacang Atom/Sukro

Definisi :

Kacang atom/sukro adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng

atau dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 3%.

Kacang Atom Lainnya

Definisi :

Kacang atom lainnya adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang selain kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng atau dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang atom kedelai.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 3%.

Kacang Telur

Definisi :

Kacang telur adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah (*Arachis hypogea* L) dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati dan telur yang telah dibumbui dan digoreng.

Kacang Goyang

Definisi :

Kacang goyang adalah kacang tanah (*Arachis hypogea* L) yang telah dihilangkan kulit arinya, disalut dengan adonan bergula, kemudian diproses dengan penggoyangan secara panas.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Jipang/Kipang Kacang

Definisi :

Jipang/kipang kacang adalah makanan ringan, dibuat dari kacang tanah (*Arachis hypogea* L) atau kacang lainnya, disangrai, dihilangkan kulit arinya, dicampur dengan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 7%.

Kacang Bersalut

Definisi :

Kacang bersalut adalah makanan ringan, dibuat dari kacang yang dilapisi dengan tepung/pati, gula atau bahan lainnya. Kacang bersalut termasuk di dalamnya kacang atom/sukro, kacang telur, kacang goyang, dan lain-lain.

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.

Kerupuk⁴ Hasil Perikanan

Definisi :

Kerupuk⁴ hasil perikanan adalah makanan ringan, dibuat dari adonan campuran pati dan/atau tepung, hasil perikanan, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dikukus, dipotong/dibentuk, dikeringkan lalu digoreng atau proses lainnya. Nama jenis untuk produk ini misalnya kerupuk⁴ ikan tengiri, kerupuk⁴ Palembang, kemplang, kerupuk⁴ udang, kerupuk⁴ cumi, kerupuk⁴ kupang, getas

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 3%.

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 pangan lain kemudian digoreng.

Sumpia Udang

Definisi :

Sumpia udang adalah makanan ringan yang berbentuk seperti lumpia dengan ukuran kecil yang dibuat dari adonan tepung terigu dan/atau tepung lainnya, diisi udang dengan atau tanpa bahan pangan lain dan digoreng.

16. Kategori 16.0 Pangan Siap Saji (Terkemas)

Pangan siap saji, tidak termasuk Kategori Pangan 01 - 15. Terdiri dari campuran produk pangan dari Kategori Pangan 01 – 15, minimal 2 Kategori Pangan yang berbeda. Masing-masing produk pangan penyusun dapat diidentifikasi (terlihat jelas) sesuai jenis pangan. Apabila dilakukan pemanasan hanya untuk tujuan menghangatkan.

Makanan Siap Saji Berbasis Nasi (Terkemas)

Makanan cepat saji berbasis nasi, misalnya nasi goreng, nasi uduk, nasi kuning, nasi opor ayam, nasi rendang ayam, ketupat sayur, pecel lele, lontong sate ayam, bubur ayam.

Makanan Siap Saji Berbasis Mi/Bihun (Terkemas)

Makanan cepat saji berbasis mi/bihun, kecuali mi instan dengan bahan pelengkap/*garnish* yang kering. Misalnya mi/bihun goreng dengan ayam, mi/bihun ayam jamur, mi rendang, ramen ayam.

Makanan Siap Saji Berbasis Kentang (Terkemas)

Makanan cepat saji berbasis kentang, misalnya steak.

Makanan Siap Saji Berbasis Pasta (Terkemas)

Makanan cepat saji berbasis pasta, misalnya makaroni dan keju, lasagna, spaghetti marinara.

Makanan Siap Saji Berbasis Umbi (Terkemas)

Makanan cepat saji berbasis umbi, seperti tiwul dengan lauk.

Makanan Siap Saji Berbasis Roti (Terkemas)

Makanan cepat saji berbasis roti, seperti burger, pizza, hotdog, kebab, panini, tortilla, roti canai dan kare.

Makanan Siap Saji Berbasis Kuah (Terkemas)

Makanan cepat saji berkuah, misalnya soto bersantan, soto tanpa santan, sop, rawon, sambal tumpang, dan brongkos.

Makanan Siap Saji Berbasis Sayuran (Terkemas)

Makanan cepat saji berbasis sayuran, misalnya pecel, lotek, cap cay, gado-gado, karedok, rujak cingur, sayur nangka, dan gudeg.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO

CONTOH FORMULIR PERMOHONAN KAJIAN KEAMANAN, MUTU, GIZI DAN
MANFAAT PANGAN UNTUK KATEGORI PANGAN

FORMULIR 1

SURAT PERMOHONAN

Nama perusahaan/importir :
Alamat perusahaan/importir :
Nomor surat perusahaan/importir :
Perihal :
Lampiran :

Kepada Yth.
Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan
cq. Direktur Standardisasi Pangan Olahan

Sesuai dengan ketentuan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan nomor... tentang Kategori Pangan, dengan ini kami mengajukan permohonan untuk kategori pangan sebagai berikut:

- a. Nama Produk :
- b. Jenis pangan :

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

TTD dan Cap Perusahaan :
Nama Pemohon :
Contact Person :
Telp./Fax/E-mail :

DATA PEMOHON

Nama :

Jabatan :

bertindak atas nama badan usaha :

Nama :

Alamat :

Telepon/HP :

Fax :

E-mail :

Untuk permohonan : Kategori Pangan

Jakarta,

Pemohon

(.....)
Nama Jelas

DATA PRODUK DAN PERUNTUKAN

Nama jenis :
Nama dagang :
Isi Bersih :
Jenis kemasan :
Peruntukan :
Tahapan Proses Produksi *) :

Jakarta,

Pemohon

(.....)
Nama Jelas

*) Jika tidak mencukupi dapat menggunakan lembar tersendiri

INGREDIEN YANG DIGUNAKAN

No.	Ingredien	Persentase (%)	Fungsi	Keterangan

Jakarta,

Pemohon

(.....)
Nama Jelas

PERMOHONAN YANG DIAJUKAN
KATEGORI PANGAN*)

(Jelaskan permasalahan dan keterangan yang diperlukan)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Jakarta,

Pemohon

(.....)
Nama Jelas

*) Lampirkan rancangan label

BUKTI DAN ATAU REFERENSI ILMIAH TERKAIT (Minimal 3)

Dokumen bukti dan atau referensi ilmiah:

Judul dokumen :
Tanggal Publikasi :
Penulis :
Dipublikasi pada media :
Ringkasan informasi :

Catatan : Lembaran ini dapat diperbanyak, jika dokumen bukti dan atau referensi ilmiah lebih dari satu.

Jakarta,

Pemohon

(.....)
Nama Jelas

TANDA TERIMA

Nama Pemohon :
Alamat :
Nomor Surat :
Nomor Telepon :

Jakarta,
Penerima

.....

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO