

# KEPUTUSAN MENTERI AGAMA REPUBLIK INDONESIA NOMOR 944 TAHUN 2024 TENTANG PERUBAHAN ATAS

# KEPUTUSAN MENTERI AGAMA NOMOR 748 TAHUN 2021 TENTANG JENIS PRODUK YANG WAJIB BERSERTIFIKAT HALAL

### DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

## MENTERI AGAMA REPUBLIK INDONESIA,

#### Menimbang : a.

- a. bahwa daftar jenis produk berupa makanan dan minuman pada Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal sudah tidak sesuai dengan perkembangan hukum sehingga perlu diubah;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Keputusan Menteri Agama tentang Perubahan atas Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal;

#### Mengingat

- 1. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 295, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5604);
  - 2. Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 41, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6856);
  - 3. Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6651);
  - 4. Peraturan Presiden Nomor 12 Tahun 2023 tentang Kementerian Agama (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 21);
- 5. Peraturan Menteri Agama Nomor 72 Tahun 2022 tentang Organisasi dan Tata kerja Kementerian Agama (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 955);

#### MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN MENTERI AGAMA TENTANG PERUBAHAN ATAS

KEPUTUSAN MENTERI AGAMA NOMOR 748 TAHUN 2021 TENTANG JENIS PRODUK YANG WAJIB BERSERTIFIKAT

HALAL.

KESATU : Mengubah ketentuan daftar jenis produk yang wajib

bersertifikat halal untuk kategori:

a. makanan; dan

b. minuman,

dalam Lampiran Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal sehingga menjadi sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan ini.

KEDUA : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta

pada tanggal 10 September 2024

MENTERI AGAMA REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

YAQUT CHOLIL QOUMAS

LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI AGAMA REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 944 TAHUN 2024
TENTANG
PERUBAHAN ATAS KEPUTUSAN MENTERI AGAMA NOMOR 748 TAHUN 2021
TENTANGJENIS PRODUK YANG WAJIB BERSERTIFIKAT HALAL

#### A. Makanan

Jenis Produk	Klasifikasi Produk		Jenis Produk Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
1 Susu dan Analognya	1.1	1.1 Susu Cair dan Produk Susu		Susu Cair (plain)		
Susu adalah cairan dari kambing sapi, kerbau, kuda, domba, dan hewan ternak halal penghasil susu lainnya baik segar maupun yang dipanaskan melalui proses pasteurisasi, Ultra High Temperature (UHT) atau sterilisasi.  Analog adalah produk yang sebagian atau seluruh lemak susu diganti dengan lemak		Termasuk semua susu cair plain (tidak ditambah sesuatu yang menimbulkan rasa dan/atau aroma, buah, sayur, atau komponen bukan susu lainnya, kecuali yang diperbolehkan oleh peraturan perundangundangan terkait) dan berperisa atau rasa dalam bentuk susu skim, susu skim sebagian, dan susu lemak penuh (fullcream), tidak termasuk produk fermentasi (plain) produk susu rennet (plain) yang termasuk klasifikasi produk 1.2. Susu cair adalah produk susu yang diperoleh dari pengolahan susu. Susu segar tidak boleh mengandung bahan tambahan pangan		Susu Cair (plain) adalah susu yang diperoleh dari proses pemerahan dari ambing sapi, kambing, domba, kerbau, kuda, dan hewan ternak halal 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). Pada kategori ini tidak diperbolehkan penambahan bahan pangan lain. Termasuk, tapi tidak terbatas pada susu skim, skim sebagian, dan susu lemak penuh (full cream).  a Susu Skim  Susu skim adalah produk susu cair yang sebagian besar lemaknya telah dihilangkan,		

- 4 -

atau	minyak	nabati
------	--------	--------

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

	dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (Ultra High Temperature).
b	Susu Skim Sebagian  Susu skim sebagian adalah produk susu cair yang sebagian lemaknya telah dihilangkan, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (Ultra High Temperature).
С	Susu Lemak Penuh (Full Cream)  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).  Produk ini dapat diikuti dengan prosesnya, contohnya susu lemak penuh (full cream) pasteurisasi, susu pasteurisasi.

	1.1.2	Susu Cair Lain (plain)
		Termasuk semua susu cair plain, tidak termasuk rincian jenis produk 1.1.1 Susu Cair (plain), 1.1.3 Buttermilk cair (plain), dan klasifikasi produk 1.2 Produk Susu Fermentasi dan Susu Rennet (plain). Termasuk, namun tidak terbatas pada, susu cair rekombinasi plain, susu cair rekomstitusi plain, susu komposit plain, susu cair yang difortifikasi dengan vitamin dan mineral (plain), susu yang disesuaikan kadar proteinnya, susu rendah laktosa, dan minuman berbasis susu plain. Pada kategori ini, produk plain tidak mengandung bahan pangan lain yang memberikan rasa, namun dapat mengandung bahan lain bukan susu.  a. Susu Lemak Penuh Rekombinasi (Recombined Full Cream Milk)
		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).

b. Susu Lemak Penuh Rekonstitusi (Reconstituted Full Cream Milk)  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).
c. Susu Skim Rekonstitusi  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).
d. Susu Skim Sebagian Rekonstitusi  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)

e. Susu Skim Sebagian Rekombinasi
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).
f. Susu Lemak Nabati/Susu Minyak Nabati (Filled Milk)
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.
g. Minuman Susu
Minuman susu adalah minuman berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi.

		h. Minuman Mengandung Susu
		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.
	1.1.3	Buttermilk Cair (plain)
		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. Bakteri asam laktat yang digunakan untuk fermentasi antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus thermophilus, baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan Bifidobacterium spp
	1.1.4	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, rincian jenis produk 5.1.1). Contoh, namun tidak terbatas pada, susu coklat, minuman susu coklat malt, minuman yogurt rasa stroberi, minuman susu fermentasi bakteri asam laktat, minuman berbasis whey, dan lassi

a. Susu (Rasa) Lemak Penuh (Full Cream Milk)

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 coklat, susu stroberi.

b. | Susu Berperisa/Susu Rasa

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 coklat/susu

	berperisa coklat, susu rasa stroberi/susu berperisa stroberi.
c.	Minuman Susu Berperisa/Rasa
	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.
d.	Minuman Mengandung Susu Berperisa/Rasa
	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.
e.	Minuman Susu Fermentasi Berperisa/Rasa
	Minuman susu fermentasi berperisa/rasa adalah minuman berbahan dasar susu fermentasi dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan.
f.	Minuman Kefir Berperisa/Rasa
	Minuman kefir berperisa/rasa adalah

	minuman berbahan dasar kefir dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan.  g. Minuman Kumys Berperisa/Rasa  Minuman kumys berperisa/rasa adalah minuman berbahan dasar kumys, dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan.	n
	h. Minuman Yogurt Berperisa/Rasa  Minuman yogurt berperisa/rasa adalah minuman berbahan dasar yogurt dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan.	l
	i. Lassi Berperisa/Rasa  Lassi berperisa atau rasa adalah minuma yang diperoleh dari susu yang difermenta dengan bakteri asam laktat (antara lain Lactococcus spp., Lactobacillus spp., Leuconostoc spp., Streptococcus salivaria subsp. thermophilus) baik tunggal maup kombinasi, dengan atau tanpa penambah Bifidobacterium spp., dengan penambah perisa/rasa, sampai terbentuk curd (gumpalan protein susu) kemudian dikoc	asi us un han an

j. Minuman Berbasis Whey
Minuman berbasis whey adalah minuman berbahan dasar whey, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain, dalam bentuk bubuk atau cair. Contoh minuman berbasis whey rasa coklat.
k. Susu Bubuk (Rasa)
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 coklat, susu bubuk stroberi, susu bubuk vanilla, susu bubuk madu, dan lain-lain.
Susu Bubuk Skim (Rasa)  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 coklat, susu bubuk skim stroberi, susu bubuk skim vanilla, susu bubuk skim madu, dan lain-lain.
m. Susu Bubuk Skim Sebagian (Rasa)

	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.
	Susu Bubuk Rasa/Berperisa  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 coklat, susu bubuk rasa stroberi, susu bubuk rasa vanilla, susu bubuk rasa madu, dan lain-lain.
0	Susu Bubuk Skim Rasa/Berperisa  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.

p. Susu Bubuk Skim Sebagian Rasa/Berperisa
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.
q. Susu Bubuk Lemak Nabati/Susu Bubuk Minyak Nabati Rasa/ Berperisa
Susu bubuk lemak nabati/susu bubuk minyak nabati rasa/berperisa adalah produk susu berbentuk bubuk yang sebagian lemaknya telah dihilangkan dan digantikan dengan minyak nabati/lemak nabati dalam jumlah yang setara yang ditambah dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dan dapat ditambah gula atau bahan pangan lain
r. Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa
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		
				s.	Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa)		
					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.		
				t.	Minuman berbasis susu lainnya		
1.2		su Fermentasi dan Produk Susu Hasil agulasi Enzim Renin (Plain)	1.2.1	Susu Fermentasi (Plain)			
	Terridita dan kon dipe und sus sus ren	masuk semua produk plain ( tidak ambah sesuatu yang menimbulkan rasa a/atau aroma, buah, sayur, atau aponen bukan susu lainnya, kecuali yang erbolehkan oleh peraturan perundang- dangan terkait) yang berbahan dasar au, susu skim, susu skim-sebagian, dan au berlemak yang difermentasi atau diberi anet, tidak termasuk rincian jenis produk a.4 dan klasifikasi produk 1.7		Termasuk semua produk plain dari susu fermentasi, susu diasamkan, dan susu berkult (cultured milk). Yogurt plain dan minuman berbasis susu fermentasi plain yang tidak mengandung perisa atau pewarna termasuk rincian jenis produk 1.2.1 tergantung pada apakah telah dipanaskan atau tidak setelah fermentasi.			
	a.	Dadih dengan pengolahan dan penambahan bahan lain		a.	Produk Susu Fermentasi (Plain) Tanpa Pemanasan		
		Dadih adalah produk susu yang			Termasuk semua produk plain bentuk cair		

diperoleh dari proses fermentasi spontan bakteri asam laktat pada susu kerbau. Produk ini menjadi wajib bersertifikat halal apabila dalam prosesnya mengalami pengolahan dan penambahan bahan lain.	dan tidak cair, seperti yogurt dan minuman berbasis susu fermentasi plain. Produk tidak disterilisasi atau dipasteurisasi setelah proses fermentasi.
	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 bakteri, vitamin dan bahan pangan lain, tanpa dipanaskan. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan. Bakteri asam laktat yang digunakan untuk fermentasi antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan Bifidobacterium spp.
	2) Susu Asidofilus (Acidophilus Milk)  Susu asidofilus adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat Lactobacillus acidophilus, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

	3)	Yogurt
		Yogurt adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus dan Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, tanpa dipanaskan. Bakteri lain yang dapat ditambahkan adalah bakteri asam laktat (antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan Bifidobacterium spp.
	4)	Minuman Yogurt  Minuman yogurt adalah minuman berbahan dasar yogurt, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan tanpa dipanaskan
	5)	Yogurt Kultur Lain (Alternate Culture Yogurt)  Yogurt kultur lain adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat Streptococcus salivarius subsp.

		thermophilus dan spesies Lactobacillus, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, tanpa dipanaskan. Penamaan produk mengikuti ketentuan Standar Codex untuk Susu Fermentasi. Bakteri lain yang dapat ditambahkan adalah bakteri asam laktat (antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan Bifidobacterium spp. Kefir
		Kefir adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan kultur starter yang dibuat dari biji kefir, dan tanpa dipanaskan. Biji kefir mengandung Lactobacillus kefiri, spesies dari genus Leuconostoc, Lactococcus dan/atau Acetobacter yang tumbuh saling sinergi, khamir yang mampu memfermentasi laktosa (Kluyveromyces marxianus, Debaryomyces hansenii) dan khamir yang tidak mampu memfermentasi laktosa (Saccharomyces unisporus, Saccharomyces cerevisiae dan Saccharomyces exiguus).

7) Minuman Kefir
Minuman kefir adalah minuman berbahan dasar kefir, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan tanpa dipanaskan.
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, tanpa dipanaskan. Bakteri lain yang dapat ditambahkan adalah bakteri asam laktat (antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus), baik tunggal maupun kombinasi.
9) Minuman Kumys  Minuman kumys adalah minuman berbahan dasar kumys, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan tanpa dipanaskan.
10) Susu Fermentasi atau Susu Berkultur (Cultured Milk)

	Susu fermentasi atau susu berkultur (cultured milk) adalah produk susu yang dihasilkan dari fermentasi susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diperoleh dari fermentasi dengan bakteri asam laktat (antara lain Lactococcus spp., Lactobacillus spp., Leuconostoc spp., Streptococcus salivarius subsp. thermophilus) baik tunggal maupun kombinasi, dan tanpa dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan Bifidobacterium spp.
	Minuman Susu Fermentasi  Minuman susu fermentasi adalah minuman berbahan dasar susu fermentasi, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan tanpa dipanaskan.
	Lassi adalah minuman yang diperoleh dari susu yang difermentasi dengan bakteri asam laktat (antara lain Lactococcus spp., Lactobacillus spp., Leuconostoc spp., Streptococcus salivarius subsp. thermophilus) baik tunggal maupun kombinasi, sampai terbentuk curd (gumpalan protein susu) kemudian dikocok dan tanpa

b Produk Susu Fermentasi (Plain) Dengan Pemanasan  Susu fermentasi (plain) yang dipanaskan adalah produk susu fermentasi yang disterilisasi atau dipasteurisasi setelah proses fermentasi  1) Susu Diasamkan  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 bakteri, vitamin dan bahan pangan lain, dan dipanaskan. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan. Bakteri asam laktat yang digunakan untuk fermentasi antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp.		anaskan, dengan atau tanpa ambahan Bifidobacterium spp.
adalah produk susu fermentasi yang disterilisasi atau dipasteurisasi setelah proses fermentasi  1) Susu Diasamkan  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 bakteri, vitamin dan bahan pangan lain, dan dipanaskan. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan. Bakteri asam laktat yang digunakan untuk fermentasi antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp.	b Produ	Susu Fermentasi (Plain) Dengan
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 bakteri, vitamin dan bahan pangan lain, dan dipanaskan. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan. Bakteri asam laktat yang digunakan untuk fermentasi antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp.	adala dister	produk susu fermentasi yang sasi atau dipasteurisasi setelah proses
yang diperoleh dari susu segar atau susu pasteurisasi atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diasamkan, dengan atau tanpa penambahan bakteri, vitamin dan bahan pangan lain, dan dipanaskan. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan. Bakteri asam laktat yang digunakan untuk fermentasi antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp.	1) S	u Diasamkan
thermophilus, baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan Bifidobacterium spp.	ya p si d vi d d B u sj S	g diperoleh dari susu segar atau susu teurisasi atau susu rekonstitusi atau u rekombinasi yang diasamkan, gan atau tanpa penambahan bakteri, min dan bahan pangan lain, dan anaskan. Jenis asam yang dapat unakan sesuai dengan ketentuan. Iteri asam laktat yang digunakan uk fermentasi antara lain Lactococcus, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, eptococcus salivarius subsp.
penambahan Bilidobacterium spp.  2) Susu Asidofilus (Acidophilus Milk)	<del>   </del>	
		u asidofilus adalah produk susu yang eroleh dari fermentasi susu dengan

			menggunakan bakteri asam laktat Lactobacillus acidophilus, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.
		3)	Yogurt adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus dan Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, dan dipanaskan. Bakteri lain yang dapat ditambahkan adalah bakteri asam laktat (antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan Bifidobacterium spp.
		4)	Minuman Yogurt  Minuman yogurt adalah minuman berbahan dasar yogurt, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan dipanaskan.
		5)	Yogurt Kultur Lain (Alternate Culture Yogurt)  Yogurt kultur lain adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu

			dengan menggunakan bakteri asam laktat Streptococcus salivarius subsp. thermophilus dan spesies Lactobacillus, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, dan dipanaskan. Penamaan produk mengikuti ketentuan Standar Codex untuk Susu Fermentasi. Bakteri lain yang dapat ditambahkan adalah bakteri asam laktat (antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan Bifidobacterium spp.
		6)	Kefir
			Kefir adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan kultur starter yang dibuat dari biji kefir, dan dipanaskan. Biji kefir mengandung Lactobacillus kefiri, spesies dari genus Leuconostoc, Lactococcus dan/atau Acetobacter yang tumbuh saling sinergi, khamir yang mampu memfermentasi laktosa (Kluyveromyces marxianus, Debaryomyces hansenii) dan khamir yang tidak mampu memfermentasi laktosa (Saccharomyces unisporus, Saccharomyces cerevisiae dan Saccharomyces exiguus).

	7) Minuman Kefir
	Minuman kefir adalah minuman berbahan dasar kefir, dapat ditambahka bahan pangan lain dan dipanaskan.
	8) Kumys
	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, dan dipanaskan. Bakteri lain yang dapa ditambahkan adalah bakteri asam lakta (antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus), baik tunggal maupun kombinasi.
	9) Minuman Kumys
	Minuman kumys adalah minuman berbahan dasar kumys, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan dipanaskan.
	10) Susu Fermentasi atau Susu Berkultur (Cultured Milk)
	Susu fermentasi atau susu berkultur

		(cultured milk) adalah produk susu yang dihasilkan dari fermentasi susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diperoleh dari fermentasi dengan bakteri asam laktat (antara lain Lactococcus spp., Lactobacillus spp., Leuconostoc spp., Streptococcus salivarius subsp. thermophilus) baik tunggal maupun kombinasi, dan dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan Bifidobacterium spp.
		Minuman Susu Fermentasi  Minuman susu fermentasi adalah minuman berbahan dasar susu fermentasi, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan dipanaskan.  2) Lassi
		Lassi adalah minuman yang diperoleh dari susu yang difermentasi dengan bakteri asam laktat (antara lain Lactococcus spp., Lactobacillus spp., Leuconostoc spp., Streptococcus salivarius subsp. thermophilus) baik tunggal maupun kombinasi, sampai terbentuk curd (gumpalan protein susu) kemudian dikocok dan dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan Bifidobacterium spp

		1.2.2	Susu yang Digumpalkan dengan Rennet (Plain)  Susu yang digumpalkan dengan rennet (Plain) adalah susu yang digumpalkan dengan enzim penggumpal susu termasuk renin/rennet. Produk susu rennet berperisa termasuk klasifikasi produk 1.7		
		1.2.3	Susu Fermentasi dan Produk Susu Hasil Koagulasi Enzim Renin (Plain) Lainnya Susu Fermentasi dan Produk Susu Hasil Koagulasi Enzim Renin (Plain) yang tidak termasuk rincian jenis produk 1.2.1 dan 1.2.2		
1.3	1.3 Susu Kental dan Analognya 1  Termasuk produk susu kental, susu evaporasi dan analognya (produk yang sebagian atau seluruh lemak susu diganti dengan lemak atau minyak nabati) termasuk krimer minuman baik yang plain (tidak ditambah sesuatu yang menimbulkan rasa		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.		
	dan/atau aroma, buah, sayur, atau komponen bukan susu lainnya, kecuali yang diperbolehkan oleh peraturan perundangundangan terkait) 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.		a. Susu Evaporasi  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.		

b.	Susu Skim Evaporasi
	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.
c.	Susu Skim Sebagian Evaporasi
	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.
d.	Susu Kental Manis
	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.
e.	Susu Skim Kental Manis

		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.
	f.	Krim Kental Manis  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.
	g.	Khoa  Khoa adalah produk susu yang diperoleh dari susu sapi atau kerbau yang dikentalkan dengan proses perebusan
1.3.2	Te: su ca:	rmasuk analog susu kental, campuran dari su skim evaporasi dengan lemak nabati dan mpuran susu skim kental manis dengan lemak bati.

	Susu Lemak Nabati Evaporasi/ Susu Minyak Nabati Evaporasi  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.
S. I. S. C. T. S. C.	Susu Kental Manis Lemak Nabati/ Susu Kental Manis Minyak Nabati  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.
I I	Krimer Kental Manis 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.
			d. Krimer Minuman  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.
			e. Krimer Minuman Penghasil Buih  Krimer minuman penghasil buih adalah produk pengganti susu atau krim, berbentuk bubuk, yang dibuat dari emulsi lemak nabati dalam air, dapat menghasilkan buih ketika ditambahkan pada minuman seperti kopi atau minuman lainnya.
1.4	Krim (Plain) dan Sejenisnya  Termasuk semua krim atau krim analog (produk yang sebagian atau seluruh lemak susu diganti dengan lemak atau minyak	1.4.1	Krim Pasteurisasi (Plain) Termasuk krim susu dan half and half.

	bati) berbentuk cair, semi cair, atau semi dat.			
a	Krim		a.	Krim Pasteurisasi (Plain)
	Krim adalah produk susu kaya lemak susu yang diperoleh dengan proses pemisahan yang memisahkan lemak susu dari komponen susu lainnya.		b.	Krim pasteurisasi (plain) adalah krim yang telah mengalami proses pemanasan untuk membunuh cemaran mikroba patogen  Half and Half
				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
		1.4.2	"Wh	n yang Disterilkan atau secara UHT, Krim ipping", krim "Whipped", dan Krim Rendah ak (Plain)
			a.	Krim sterilisasi  Krim sterilisasi adalah krim yang telah mengalami proses sterilisasi untuk membunuh cemaran mikroba patogen.
			b.	Whipping cream
				Whipping cream adalah produk krim, krim

		Ī	reko khu
			c. Whi
			Whi reke dise men skin
1.	1.4.3		Krim yar
			Krim ker enzim pe diasamk atau krir
			a. Krin
			Krin krin
		1	b. Krin
			Krindipe telat bak spp Stre

			kombinasi, dengan atau tanpa penambahan Bifidobacterium spp.
			c. Krim yang Diasamkan
			Krim yang diasamkan adalah produk susu yang diperoleh dari proses pengasaman krim yang telah dipasteurisasi, dengan menggunakan asam yang sesuai.
		1.4.4	Krim Analog
			Krim yang diganti sebagian atau seluruh lemaknya dengan lemak nabati, berbentuk cairan emulsi lemak dalam air atau bubuk, yang digunakan selain untuk krimer minuman (rincian jenis produk 1.3.2). termasuk produk topping krim whipped instan dan pengganti krim asam.
			a. Pengganti Krim  Pengganti krim adalah produk krim susu yang lemak susunya sebagian atau seluruhnya diganti dengan lemak nabati yang digunakan sebagai pengganti krim, berbentuk bubuk atau semi padat.
1.5	Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog	1.5.1	Susu Bubuk dan Krim Bubuk (Plain)
	Termasuk susu bubuk plain, bubuk krim atau kombinasi keduanya serta produk		Susu bubuk dan krim bubuk (plain) adalah produk yang diperoleh dengan penghilangan air dari susu dan krim dalam bentuk bubuk.

analognya. Produk dapat diperoleh dari susu, susu skim dan susu skim-sebagian.	Termasuk kasein, kaseinat. Tidak termasuk susu bubuk diet diabetes dari klasifikasi produk 13.3.
	a. Susu Bubuk Lemak Penuh (Full Cream)
	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.
	b. Susu Bubuk Lemak Penuh (Full Cream) Instan
	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.
	c. Susu Bubuk Skim Sebagian
	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.
d.	Susu Bubuk Skim
	Susu bubuk skim adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan proses pengeringan susu skim pasteurisasi.
e.	Campuran Susu dan Krim Bubuk (Plain)«
	Campuran susu dan krim bubuk (plain) 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
f.	Krim Bubuk
	Krim bubuk adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan menghilangkan sebagian besar air dari krim susu melalui proses pengeringan
g.	Bubuk Buttermilk
	Bubuk buttermilk adalah produk yang

			diperoleh dari buttermilk cair yang dikeringkan.
		h.	Minuman Mengandung Susu Bubuk (plain)
			Minuman mengandung susu bubuk (plain) adalah minuman yang dibuat dengan menggunakan susu, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi, dapat ditambahkan gula.
	1.5.2	Sus	u dan Krim Bubuk Analog
		seba nab pena susi bub Prod	u bubuk dan krim bubuk yang diganti agian atau seluruh lemak susu dengan lemak ati. Produk ini dapat dibuat melalui proses geringan dan atau pencampuran kering dari u bubuk skim dan lemak nabati dalam bentuk tuk, dapat ditambahkan bahan pangan lain. duk digunakan untuk tujuan selain krimer uman pada rincian jenis produk 1.3.2.  Susu Bubuk Lemak Nabati/Susu Bubuk Minyak Nabati
			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.

## 1.6 Keju dan Analognya

Termasuk produk-produk keju dan analognya (produk yang sebagian atau seluruh lemak susu diganti dengan lemak atau minyak nabati) yang berbasis emulsi minyak dalam air. Meliputi produk-produk keju dan analognya.

Keju dan analognya merupakan produk koagulasi protein susu yang mengandung air dan lemak. Tidak termasuk saus keju (rincian jenis produk 12.6.2), makanan ringan beraroma keju (klasifikasi produk 14.1) atau pun komposit yang mengandung keju yang digunakan sebagai ingredien (seperti makaroni dan keju pada jenis produk 15).

Keju dapat berupa 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

## 1.6.1 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.

a. Keju Cottage (Cottage Cheese)

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

b. Keju Cottage yang Ditambah Krim (Creamed Cottage Cheese)

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.

c. Keju Krim (Cream Cheese)

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 pangan lain.

Berdasarkan teksturnya, keju dibedakan menjadi keju lunak, keju agak keras (semihard) 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. Analog keju merupakan produk keju yang sebagian atau seluruh lemak susunya digantikan dengan lemak lain.

Pada pembuatan keju dapat ditambahkan kultur mikroorganisme yang sesuai dengan jenis keju (pada nama jenis keju di bawah) atau menggunakan mikroba yang diizinkan pada jenis produk 1 (produk susu dan analognya).

penggumpal lainnya).

Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcuss salivarius subsp. thermophilus, baik tunggal maupun kombinasi.

## d. Keju Mozzarella

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 delbrueckii subsp. bulgaricus dan/atau Streptococcus salivarius subsp. 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.

Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, baik tunggal maupun kombinasi. Proses pasta filata adalah proses yang terdiri dari memanaskan gumpalan

	di ha pı di	rotein dengan nilai pH yang sesuai (4,5-5,8), iaduk dan diuleni sampai gumpalan protein alus. Dalam keadaan hangat gumpalan rotein dipotong dan dicetak, kemudian ikencangkan dengan pendinginan.
	ya pl	eju bocconcini adalah keju lunak, segar, ang tidak mudah putus (stretch curd), lastis, dengan rasa sedikit ringan dan aroma egar.
1.6.2	peram dengar tekstu	suk keju dalam larutan garam, yaitu keju semi-keras sampai keju peram lunak, n warna putih sampai kekuningan dengan r yang kompak dan tanpa kulit yang m dalam larutan garam sampai siap
	Ko se ba da	eju Peram Total, Termasuk Kulit Kejunya eju peram total adalah keju yang diperam ecara keseluruhan, termasuk kulit atau agian-bagian dari keju peram, baik yang alam bentuk potongan, parutan, parutan asar (grated) atau irisan
	1)	Keju Cheddar  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 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  Keju Camembert  Keju camembert adalah keju lunak yang diperam dengan bakteri asam laktat dan/atau bakteri penghasil aroma, dan mikroorganisme lainnya, termasuk Geotrichum candidum dan Brevibacterium linens.  Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, baik tunggal maupun kombinasi.
	Keju bath adalah keju lunak khas

		Inggris. Keju ini dibuat dari susu sapi yang tidak dipasteurisasi.
	5)	Keju Bondard
		Keju bondard adalah keju khas Perancis. Keju ini dibuat dari susu sapi yang tidak dipasteurisasi.
	6)	Keju Bougon
		Keju bougon adalah keju lunak khas Perancis. Keju ini dibuat dari susu kambing.
	7)	Keju Bouquet des moines
		Keju bouquet des moines adalah keju khas Belgia. Dibuat dari susu sapi.
	8)	Keju Biru (Blue Cheese)
		Keju biru (blue cheese) adalah keju keras yang dibuat dengan starter bakteri asam laktat, 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.
		Bakteri asam laktat yang digunakan

	antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconoste Streptococcus salivarius subs thermophilus, baik tunggal m kombinasi	sp.
	Weju Bata (Brick Cheese)  Keju bata (brick cheese) adala keras yang diperoleh dari sus ingredien lainnya, jika dibuat segar maka pemeraman dilak suhu tidak kurang dari 1,7°C tidak kurang dari 60 hari. Ke dapat juga diproses pada suh pemeraman yang berbeda, te dari teknologi yang dipakai.	su dan t dari susu kukan pada dan waktu ju bata u dan lama
	Keju Gouda  Keju gouda adalah keju khas yang dibuat dengan starter b laktat yang sesuai, tergolong keras (semi hard) dengan kul dilapisi lilin atau bahan lainn	akteri asam keju agak it keras dan
	Keju Havarti  Keju havarti adalah keju agal hard), dengan atau tanpa kul penggumpalan bakteri asam rennet atau penggumpal lain difermentasi dengan bakteri a	lit hasil laktat, nya dan

			m w m m Ba ar La St	an/atau bakteri penghasil aroma dan ikroorganisme lainnya. Produk memiliki arna mendekati putih sampai kuning uda atau kuning, mudah dipotong dan emiliki lubang gas (gas holes).  akteri asam laktat yang digunakan atara lain Lactococcus spp, actobacillus spp, Leuconostoc spp, treptococcus salivarius subsp. aermophilus, baik tunggal maupun ombinasi.
				eju Brie
			de di	eju brie adalah keju yang dihasilkan engan starter bakteri asam laktat, dan peram dengan kapang, khamir, bakteri in yang sesuai.
			ar La St th	akteri asam laktat yang digunakan ntara lain Lactococcus spp, actobacillus spp, Leuconostoc spp, treptococcus salivarius subsp. aermophilus, baik tunggal maupun ombinasi.
			aı	akteri lain yang sesuai yang digunakan ntara lain Geotrichum candidum dan revibacterium linens.

	Kapang yang digunakan antara lain Penicillium candidum, dan/atau Penicillium camemberti dan Penicillium caseicolum
	13) Keju Emmental/Keju Swiss
	Keju Emmental/Keju Swiss adalah keju keras yang diperam berwarna putih gading sampai kuning pucat atau kekuning-kuningan, bentuk elastis, dapa dipotong tetapi tekstur tidak lengket, dengan lubang gas (gas holes).
	Keju Emmental/Keju Swiss diperoleh dar fermentasi bakteri asam laktat termofilik dan dilanjutkan fermentasi dengan bakteri asam propionate.
	Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, baik tunggal maupun kombinasi.
	Bakteri asam propionate yang digunakan antara lain Propionibacterium freudenreichii spp.shermanii.
	14) Keju Parmesan

dibentuk lalu diperam dalam air garam. Keju parmesan dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai.  15) Keju Peram Lainnya	
Keju peram lainnya adalah keju peram yang tidak termasuk keju peram di atas, misalnya keju feta.	
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	] 1 3 3 1 3 4

		c 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.
	1.6.3	Keju Whey  Keju whey adalah produk padat atau semi padat 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
	1.6.4	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 rincian jenis produk 1.6.2 Keju Peram. Contoh produk meliputi keju cheddar olahan, keju gouda olahan
		a. Keju Olahan Plain
		Keju olahan plain adalah produk olahan keju tanpa penambahan perisa, bumbu, buah, sayur atau daging. Contoh meliputi American cheese, requeson
		b. 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, dan cheese balls (keju olahan salut kacang, herba atau bumbu).
	1.6.5	Analog Keju (Keju lemak nabati)
		Keju analog adalah produk serupa keju yang sebagian atau seluruh lemak susunya digantikan dengan lemak lain. Termasuk didalamnya adalah keju analog, campuran keju analog dan bubuk keju analog.
	1.6.6	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 (rincian jenis produk 1.6.3).
1.7	Sus	kanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar su (Misalnya Puding, Yogurt perisa/rasa atau Yogurt dengan Buah)	
	sus con berl ini l dap sorl prod Ber Yog Bua jeni	masuk produk pencuci mulut berbasis u dan bubuk instan pencuci mulut, fectionery susu beku, bahan isian basis susu, yogurt berperisa/rasa. Produk berbeda dari jenis produk 3 (es yang at dimakan, termasuk sherbet dan bet), dimana produk pada klasifikasi duk 1.7 (Makanan Pencuci Mulut bahan Dasar Susu (Misalnya Puding, urt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan ah) adalah berbasis susu sementara pada s produk 3 berbasis air dan tidak ngandung susu	
	a.	Es Krim Susu (Dairy Ice Cream)  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	

b.	Es Krim
	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.
c.	Es Susu
	Es susu adalah produk beku yang dibuat dari campuran susu dan/atau produk susu dengan air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
d.	Premiks Es Krim
	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
e.	Premiks Es Susu
	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. Yogurt Berperisa/Rasa Yogurt berperisa/rasa adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus dan Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, dengan penambahan perisa/rasa. Bakteri lain yang dapat ditambahkan adalah bakteri asam laktat (antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan Bifidobacterium spp. Yogurt Kultur Lain (Alternate Culture Yogurt) Berperisa/Rasa Yogurt kultur lain berperisa/rasa adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat Streptococcus salivarius subsp. thermophilus dan spesies Lactobacillus, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai. Penamaan produk mengikuti ketentuan Standar Codex untuk Susu Fermentasi, dengan penambahan perisa/rasa.

Bakteri lain yang dapat ditambahkan adalah bakteri asam laktat (antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan Bifidobacterium spp.

## h. Kefir Beperisa/Rasa

Kefir berperisa/rasa adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan kultur starter yang dibuat dari biji kefir dengan penambahan perisa/rasa.

Biji kefir mengandung Lactobacillus kefiri, spesies dari genus Leuconostoc, Lactococcus dan/atau Acetobacter yang tumbuh saling sinergi, khamir yang mampu memfermentasi laktosa
(Kluyveromyces marxianus,
Debaryomyces hansenii) dan khamir
yang tidak mampu memfermentasi
laktosa (Saccharomyces unisporus,
Saccharomyces cerevisiae dan
Saccharomyces exiguus)
Susu Fermentasi atau Susu Berkultur

i. Susu Fermentasi atau Susu Berkultur Berperisa/Rasa

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 bakteri yang sesuai, dengan penambahan perisa/rasa.

Bakteri asam laktat yang digunakan untuk fermentasi antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan Bifidobacterium spp.

j. Junket

Junket adalah makanan pencuci mulut

	seperti custard manis yang dibuat dari susu berperisa yang digumpalkan dengan rennet.
k.	Dulce de leche
	Dulce de leche adalah susu yang telah dimasak dengan gula dan bahan pangan lain seperti kelapa atau coklat.
1.	Puding Butterscotch/Puding Susu
	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.
m.	Bubuk Puding Butterscotch/Puding Susu  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.

n. Kembang Gula / Permen Susu

Produk berbentuk padat yang bertekstur keras atau lunak yang terbuat dari sukrosa dan/atau gula lainnya dan/atau poliol, susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

o. Makanan pencuci mulut berbasis susu

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.

p. Bola-bola Keju dalam Sirup Gula (Rasgulla/ Rasagola/ Roshogolla/ Rasogolla)

Bola-bola keju dalam sirup gula (Rasgulla/ Rasagola/ Roshogolla/ Rasogolla) adalah pangan olahan berbahan dasar susu, yang dibuat dari bola-bola chhena/ chhana/ channa/ channa/ chana (hasil penggumpalan susu melalui proses pemanasan dan penambahan asam antara lain asam

	q.	sitrat, asam laktat, dan asam malat), dimasak dengan sirup gula. Bola-Bola Keju Goreng dalam Sirup Gula (Gulab jamun/ gulab ki janu)			
		Bola-bola keju goreng dalam sirup gula (Gulab jamun/ gulab jamun/ gulab ki janu) adalah pangan olahan berbahan dasar susu, yang dibuat dari chhena/ chhana/ chhana/ channa/ chana (hasil penggumpalan susu melalui proses pemanasan dan penambahan asam antara lain asam sitrat, asam laktat, asam malat) dan padatan susu dibentuk bola lalu digoreng, dan dimasak atau direndam dalam sirup gula, dengan/atau tanpa penambahan bahan pangan lain.			
1.8	Wh	ey dan Produk Whey, Kecuali Keju Whey	1.8.1	Cair	ran Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey
		masuk berbagai produk berbahan dasar ey dalam bentuk cairan dan bubuk.		a.	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.

	b.	Whey Asam
		Whey asam adalah cairan yang dipisahkan setelah penggumpalan susu dengan asam, khususnya dalam pembuatan keju mentah (tanpa pemeraman).
1.8.2	.2 Bub	uk Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey
	a.	Bubuk Whey  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.
	b.	Bubuk whey yang telah didemineralisasi 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.
	c.	Bubuk whey permeate
		Bubuk whey permeate adalah produk whey

						yang diperoleh dari pengeringan whey yang telah dipisahkan proteinnya
		1.9	Produk susu dan analog lainnya		•	
			Produk susu dan analog lainnya adalah produk susu dan analognya selain klasifikasi produk 1.1 sampai 1.8			
2	Lemak, Minyak Dan Emulsi Minyak	2.1	Lemak dan Minyak (Edible) yang Tidak Mengandung Air	2.1.1		ak Susu Anhidrat (AMF), Minyak Mentega, Ghee
	Merupakan produk pangan berbasis lemak yang diperoleh dari tanaman (nabati), hewan halal atau hasil laut, dan produk campurannya.		Lemak dan minyak (edible) adalah produk pangan yang komposisi utamanya terdiri dari trigliserida asam lemak yang diperoleh dari tanaman (nabati), hewan halal atau hasil laut.		Lemak susu anhidrat (AMF), minyak mente (butter oil) adalah produk lemak dan minya diperoleh secara khusus dari susu, krim, a mentega melalui proses pengolahan untuk menghilangkan air dan padatan bukan-lem sampai hampir sempurna.	
						Lemak Susu Anhidrat (AMF), Minyak Mentega (butter oil)
						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.
					b.	Ghee

	2.1.2	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.  Lemak dan Minyak Nabati	
	2.1.2	a. Lemak dan Minyak Nabati  Lemak dan minyak nabati adalah lemak dan minyak yang diperoleh dari tanaman. Produl 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.	
		b. Virgin Oil  Virgin oil adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis (contohnya dengan pengepresan atau dikempa) tanpa pemanasan atau dengan pemanasan api kec 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)	ril

	c.	Extra Virgin Olive Oil
		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.
	d.	Virgin Olive Oil
		Virgin olive oil adalah virgin olive oil dengan kadar asam lemak bebas sebagai asam oleat tidak lebih dari 2 gram per 100 gram.
	e.	Minyak Kemiri
		Minyak kemiri adalah minyak yang diperoleh dari biji kemiri (Aleurites mollucana Wild) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian.
	f.	Minyak Kanola
		Minyak kanola atau rapeseed oil adalah minyak yang diperoleh dari biji kanola (Brassica campestris atau Brassica tourneforti) dan telah mengalami proses rafinasi / pemurnian.
	g.	Minyak Kacang Kedelai
		Minyak kedelai adalah minyak makan yang diperoleh dari biji kedelai (Glycine max (L) Merr.) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian.

h. Minyak Kelapa Virgin (VCO) dengan Bahan Pangan Lain
Minyak yang diperoleh dari daging buah kelapa (Cocos nucifera L.) tua yang segar yang diproses mekanis secara kering atau basah, dengan atau tanpa pemanasan pada suhu kurang dari 60°C, ditambahkan bahan pangan lain pada saat produksinya.
i. Ordinary Virgin Olive Oil
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.
j. Cold Pressed Oils
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.
k. Minyak Goreng (Frying oil)
Minyak Goreng (Frying oil) adalah bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida

sawit, denga termasuk hi melalui pros	bahan nabati kecuali kelapa n atau tanpa perubahan kimiawi, drogenasi, pendinginan dan telah es rafinasi/pemurnian yang ntuk menggoreng.
1. Minyak Gore	ng Padat (Frying Fat)
yang dalam satau semi pa berasal dari dengan miny tanpa perub penuh, pend pemurnian.	ng padat adalah minyak goreng suhu ruang berbentuk padat dat atau semi liquid yang minyak sawit dan atau dicampur rak nabati lainnya, dengan atau ahan kimiawi, hidrogenasi inginan dan telah melalui proses
1 1	ak atau Minyak Sayur (Cooking
oil) adalah m memasak (se frying/stir-fr proses rafina dapat berasa campuran.	ak atau minyak sayur (cooking ninyak yang digunakan untuk eperti menumis atau shallow y/pan frying), diperoleh dari asi/ pemurnian minyak nabati, al dari sumber tunggal atau
n. Minyak Sala	d (Salad Oil)
dari proses r	d adalah minyak yang diperoleh afinasi/pemurnian rifying) minyak nabati, digunakan

	untuk pembuatan mayonais, salad dressing dan saus.
o.	Serbuk Lemak Nabati (Fat Powder)
	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.
p.	Vanaspati atau Minyak Samin (Vegetable Ghee)
	Vanaspati atau minyak samin (vegetable ghee) adalah produk semi padat/padat yang diperoleh dari proses rafinasi/pemurnian minyak dan atau lemak nabati.
q.	Lemak Reroti (Shortening)  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.
r.	Pengganti Minyak Mentega (Butter Oil Substitute)
	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.
	s.	Minyak Inti Kelapa Sawit Mentah (Crude Palm Kernel Oil/CPKO)
		Minyak inti kelapa sawit mentah (CPKO) adalah minyak yang diperoleh dari proses pengempaan atau dengan ekstraksi pelarut dari minyak biji buah kelapa sawit.
	t.	Minyak Inti Kelapa Sawit (Refined Bleached Deodorized Palm Kernel Oil/RBDPKO)
		Minyak inti kelapa sawit (refined bleached deodorized palm kernel oil/RBDPKO) adalah minyak yang diperoleh dari proses rafinasi/pemurnian minyak inti kelapa sawit mentah.
	u.	Minyak Kelapa Sawit (Refined Bleached Deodorized Palm Oil/RBDPO)
		Minyak kelapa sawit adalah minyak yang diperoleh dari proses penghilangan gum (degumming), pemucatan (bleaching), dan deodorisasi minyak kelapa sawit mentah.
	v.	Minyak Olein Kelapa Sawit Mentah (Crude Palm Olein)
		Minyak olein kelapa sawit mentah adalah

		fraksi cair berwarna merah kekuningan yang diperoleh dari fraksinasi minyak kelapa sawi mentah (Crude Palm Oil/CPO).
	w.	Minyak Stearin Kelapa Sawit Mentah (Crude Palm Stearin)
		Minyak stearin kelapa sawit mentah adalah fraksi padat berwarna kuning kemerahan yang diperoleh dari fraksinasi minyak kelapa sawit mentah (Crude Palm Oil/CPO).
	x.	Minyak Olein Kelapa Sawit (Refined Bleached Deodorized Palm Olein)
		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).
	y.	Stearin Kelapa Sawit (Refined Bleached Deodorized Palm Stearin/ RBDPS)
		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).
	z.	Minyak Goreng Sawit
		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.
	aa.	Minyak Kelapa (Refined Bleached Deodorized Coconut Oil)
		Minyak kelapa adalah minyak yang diperoleh dari hasil proses rafinasi/pemurnian dari minyak kelapa mentah (crude coconut oil).
	ab.	Minyak Kacang Tanah (Refined Bleached Deodorized Peanut Oil/Refined Bleached Deodorized Groundnut Oil)
		Minyak kacang tanah adalah minyak makan yang diperoleh dari biji kacang tanah (Arachis hypogea L.) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian.
	ac.	Minyak Jagung (Refined Bleached Deodorized Corn Oil)

	ad.	Minyak jagung adalah minyak makan yang diperoleh dari biji jagung (Zea mays L.) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian Minyak Kemiri (Refined Bleached Deodorized Candlenut/Lumbang Oil)
		Minyak kemiri adalah minyak yang diperole dari biji kemiri (Aleurites moluccana Wild) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian.
	ae.	Minyak Kedelai (Refined Bleached Deodorize Soybean Oil)
		Minyak kedelai adalah minyak makan yang diperoleh dari biji kedelai (Glycine max (L) Merr.) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian.
	af.	Minyak Wijen (Sesame oil, sesameseed oil; gingelly oil; benne oil; ben oil; till oil; tillie oil
		Minyak wijen adalah minyak yang diperoleh dari biji wijen (Sesamum indicum L) dengan atau tanpa mengalami proses sangrai (roasted).
	ag.	Minyak Zaitun (Refined Bleached Deodorized Olive Oil)
		Minyak zaitun adalah minyak yang diperoleh

	dari buah Zaitun (Olea europaea L.) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian.
ah.	Minyak Safflower (Refined Bleached Deodorized Safflower Oil)
	Minyak safflower (safflower oil; carthamus oil; kurdee oil) adalah minyak makan yang diperoleh dari biji Carthamus tinctorious L. dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian.
ai.	Minyak Biji Bunga Matahari (Refined Bleached Deodorized Sunflower Oil)
	Minyak biji bunga matahari adalah minyak makan yang diperoleh dari biji bunga matahari (Helianthus annuus L.) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian.
aj.	Minyak Dedak atau Minyak Bekatul atau Minyak Katul (Refined Bleached Deodorized Rice Bran Oil)
	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.
ak.	Minyak Biji Kapas (Refined Bleached Deodorized Cottonseed Oil)
	Minyak biji kapas adalah minyak yang

		а	1.
		8	am.
		а	ın.
		ac	).

		Minyak biji rami/flaxseed oil/linseed oil merupakan minyak yang diperoleh dari biji tanaman Linum usitatissimum.
	ap.	Minyak Blondo Kelapa  Minyak blondo kelapa adalah minyak yang diperoleh dari blondo kelapa (ampas yang diperoleh dari pembuatan minyak kelapa) yang dalam proses pemanasannya dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu dilakukan proses penyaringan.  Pemberian nama jenis produk dapat berupa minyak blondo kelapa, minyak blondo kelapa dengan daun kelor.
	aq.	Minyak Makan Merah/ Red Edible Oil  Minyak makan merah/ red edible oil adalah adalah minyak yang diperoleh dari rafinasi tanpa pemucatan (bleaching) dan deodorisasi dan melalui proses fraksinasi minyak kelapa sawit mentah (crude palm oil/ CPO).
	ar.	Stearin Inti Kelapa Sawit Stearin inti kelapa sawit (palm kernel stearin) adalah fraksi padat yang diperoleh dari fraksinasi minyak inti kelapa sawit.

		as. Lemak dan minyak nabati lainnya  Lemak dan minyak nabati adalah lemak dan minyak yang diperoleh dari tanaman yang tidak termasuk dalam salah satu rincian jenis produk lemak dan minyak nabati sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan ini
	2.1.3	Lemak Sapi, Lemak Domba, Minyak Ikan dan Lemak Hewani Halal Lain  Termasuk didalamnya adalah, prime beef fat, edible beef fat, secunda beef fat, dan fish oil (minyak ikan).
		a. Lemak Hewani  Lemak hewani adalah lemak yang diperoleh dari hewan halal sesuai syariah Islam dan aman untuk dikonsumsi manusia. Produk ini termasuk hewan sembelihan dan wajib disembelih secara syariat Islam.
		b. Lemak Sapi Utama (Prime Beef Fat (Premier Jus atau Oleo Stock))  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.
c.	. Lemak Sapi (Edible Beef Fat)
	Lemak sapi adalah lemak yang diperoleh da pelelehan jaringan lemak sapi, bagian perut dan sekitar ginjal dan jantung serta bagian jaringan lemak lain yang utuh dari sapi yan sehat pada saat disembelih dan aman untul dikonsumsi manusia.
d	. Dripping atau Edible Tallow
	Dripping atau edible tallow adalah lemak yang diperoleh dari pelelehan jaringan lemal sapi, domba atau kambing atau campurannya yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia.
e.	. Secunda Beef Fat
	Secunda beef fat adalah lemak yang memilik bau dan rasa khas lemak sapi yang diperoled dari pelelehan pada suhu 60°C-65°C dan penyaringan/pemisahan.
f.	Suet
	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.
g.	Minyak Ikan
	Minyak ikan adalah minyak yang diperoleh dari ikan segar yang sesuai seperti ikan herring, sarden/tuna, sprat dan teri.
h.	Minyak Krill
	Minyak Krill adalah minyak yang dihasilkan oleh minyak yang dihasilkan oleh hewan krill (Eupasia superba), sejenis udang-udangan dengan ukuran yang sangat kecil dari Antartika. Komponen utama minyak Krill adalah trigliserida dan fosfolipid
i.	Serbuk Lemak Hewani (Fat Powder)
	Serbuk lemak hewani adalah produk lemak hewani yang berbentuk serbuk dengan atau tanpa penambahan bahan pengisi. Contoh: Serbuk Minyak Ikan.
j.	Minyak hewani lainnya kecuali yang berasal dari hewan yang dilindungi berdasarkan aturan perundang-undangan
	Minyak yang diperoleh dari sumber hewani kecuali dari hewan yang dilindungi berdasarkan aturan perundang-undangan

2.2	Emulsi Lemak Terutama Tipe Emulsi Air	2.2.1	Mentega
	Dalam Minyak		a. Mentega dan Konsentrat Mentega
	Termasuk semua produk emulsi lemak kecuali emulsi lemak susu dan makanan penutup berbasis susu dari klasifikasi produk 1.7 Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah)		Mentega dan konsentrat mentega adalah produk lemak berbentuk emulsi air dalam minyak  b. Mentega (butter)  Mentega adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat yang dibuadari susu atau krim susu atau campurannya dapat ditambahkan bakteri asam laktat dan/atau bakteri penghasil aroma.  Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus), baik tunggal maupun kombinasi.
			c. Mentega Rekombinasi
			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.
		2.2.2	Lemak Oles, Lemak Oles dari Lemak Susu dan Campurannya

a.	Margarin dan Produk Sejenis
	Margarin dan produk sejenis adalah prod lemak yang dapat dioles atau cairan emul air dalam minyak yang komponen utama minyak dan lemak makan bukan dari sus
b.	Margarin
	Margarin adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat atau ca yang dibuat dari minyak atau lemak naba dan air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain seperti garam.
	Contoh : margarin meja, margarin dapur margarin industri.
c.	Campuran Margarin dan Mentega (Blendbutter and margarine)
	Campuran margarin dan mentega adalah produk emulsi lemak berbentuk padat at semi padat atau cair yang dibuat dari campuran minyak atau lemak nabati dar lemak susu anhidrat (AMF) atau minyak mentega (butter oil) dan air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain seperti garam.
d.	1 0

		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.
	e.	Minarin atau Halvarine  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.
	f.	Lemak Oles Loyang (Pan Release)  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, dengan atau tanpa penambahan bakteri asam laktat.
		Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus), baik tunggal maupun kombinasi.

2.3 Emulsi Lemak Tipe Emulsi Minyak dalam Air, termasuk Produk Campuran Emulsi Lemak dengan atau tanpa 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 rincian jenis produk 12.6.1.

a. Krim Nabati (Vegetable Cream)

Krim nabati (vegetable cream) adalah produk emulsi lemak yang terbuat dari minyak nabati, berbentuk bubuk atau semi padat yang digunakan pada produk makanan dan minuman. Bahan yang digunakan tidak berasal dari susu.

b. Non-Dairy Toppings, Fillings, Frostings

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 prod makanan dan minuman.							
	c. Non-Dairy Whipped Cream							
Non-dairy whipped cream adalah pemulsi lemak yang terbuat dari mitumbuhan berbentuk semi padat/cair, yang siap dipakai atau dapat mengembang setelah dikocok.								
	d.	Emusi lemak tipe emulsi minyak dalam air, termasuk produk campuran emulsi lemak dengan atau berperisa lainnya						
2.4	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Lemak tidak Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Susu dari klasifikasi produk 1.7 (Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah))							
Termasuk produk siap santap dan pro- campurannya termasuk juga non-dairy filling, seperti produk sejenis es krim y berbasis lemak nabati.								
	a. Melorin atau Non-Dairy Ice Cream							
Melorin atau non-dairy ice cream ad produk sejenis es krim yang dibuat minyak atau lemak makan nabati.								

		b.	Non-Dairy Mousse
			Non-dairy mousse adalah produk mousse yang dibuat dari minyak atau lemak nabati.
		c.	Makanan pencuci mulut berbasis lemak tidak termasuk makanan pencuci mulut berbasis susu lainnya
3	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 klasifikasi produk 1.7 (Makanan Pencuci		
	Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt		

Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah). Penggunaan susu pada jenis produk ini hanya sebagai penambah rasa.

a. Es batu untuk konsumsi

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

b. Water Ices

Water ices adalah pangan beku yang dibuat dari campuran air dan gula, dengan atau

	tanpa bahan
	pangan lain.
c.	Es Mambo
	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.
d.	Es Stik (Ice Stick) atau Es Loli
	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).
e.	Es Buah (Fruit Ice)

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 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 Es lilin adalah

produk beku yang

dibuat dari
campuran air,
santan, gula,
dengan atau tanpa
bahan pangan lain
yang dicetak dan
dikemas.

## h. Es Kue

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.

## i. Sorbet

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 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. k. Es Mengandung Susu Es mengandung

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

1. Es Rasa Susu

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

m. Premiks Es Bentuk Bubuk

> Premiks es bentuk bubuk adalah produk berbentuk bubuk yang digunakan untuk membuat produk es dengan jenis

	produk 3 (Es Untuk Dimakan (Edible Ice), Termasuk Sherbet dan Sorbet)
n.	Premiks Es Bentuk Cair
	Premiks es bentuk cair adalah produk berbentuk cair yang digunakan untuk membuat produk es jenis produk 3 (Es Untuk Dimakan (Edible Ice), Termasuk Sherbet dan Sorbet)
0.	Sediaan Cair Yang Akan Dikonsumsi Dalam Keadaan Beku
	Sediaan cair yang akan dikonsumsi dalam keadaan beku adalah sediaan cair dari produk es jenis

		produk 3 yang akan dikonsumsi dalam keadaan beku.				
	p.	Es untuk dimakan (edible ice) lainnya				
		Produk es untuk dimakan (edible ice) lainnya adalah produk Es untuk dimakan (edible ice) selain huruf a sampai dengan o				
4	der dar bal	ah dan Sayur ngan pengolahan n penambahan nan tambahan ngan	4.1	Buah dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan buah olahan yang mengalami pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan	4.1.1	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.
					4.1.2	Buah Olahan  Termasuk semua buah olahan selain buah segar kupas, potong dan buah segar yang dilapis permukaannya.

a.	Bua	ah Beku
	pot bua tuji me	ah beku adalah produk buah utuh atau kongan yang dibekukan, diperoleh dari ah segar, bersih, dan kematangan sesuai uan penggunaan, dengan atau tanpa lalui proses blansir, dengan penambahan ri buah atau sirup gula atau bahan pangan n.
b.	Bua	ah Kering
	1)	Buah Kering
		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 penambahan bahan pangan lain misal gula, glukosa, lemak dan minyak makan
	2)	Buah Kering Campur
		Buah kering campur adalah produk buah yang diperoleh dari campuran dua jenis atau lebih buah kering dengan penambahan bahan pangan lain.
	3)	Santan Bubuk

		4)	Santan bubuk adalah produk berbentuk bubuk yang diperoleh dari pengeringan santan encer, santan, krim kelapa, dan/atau konsentrat krim kelapa.  Tepung Buah  Tepung buah adalah produk tepung yang diperoleh dari proses pengeringan dan penggilingan atau penumbukan buah.  Nama produk untuk kategori ini misal tepung kelapa.
	c.		ah dalam Cuka, Minyak dan Larutan ram
		1)	Buah Asin
			Buah asin adalah produk buah yang diperoleh dari proses penggaraman buah atau perendaman buah dalam larutan garam.
		2)	Asinan Buah
			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.
		3)	Rujak

Rujak adalah produk buah yang diperoleh dari satu jenis atau lebih segar, dengan atau tanpa bahan p lain, yang diberi kuah kental yang terbuat dari gula merah dan/atau pangan lain.	angan
d. Buah dalam kemasan (Pasteurisasi/Sterilisasi)	
1) Buah Dalam Kemasan	
Buah dalam kemasan adalah prod buah yang diperoleh dari satu jeni lebih buah yang bersih, baik yang berbentuk utuh atau potongan, de medium yang sesuai (seperti air, campuran air dan jus buah, atau jus buah), dengan atau tanpa penamb gula yang dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses (pasteurisa sterilisasi). Nama jenis untuk kate mengacu pada jenis buah yang digunakan.	engan jus pahan asi/
2) Koktil Buah Dalam Kemasan  Koktil buah dalam kemasan adala produk buah yang diperoleh dari d jenis atau lebih buah yang bersih, yang berbentuk utuh atau potonga dengan medium yang sesuai (sepe	lua baik an,

	e.	Jei	buah), dengan atau tanpa penambahan gula, yang dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan pasteurisasi/sterilisasi. m, Jeli dan Marmalad
		1)	Jem Buah atau Selai Buah
		1,	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."
		2)	Jeli Buah  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.
		3)	Marmalad  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.
f.	produk oles berbasis buah (Misalnya Chutney)  Termasuk semua produk oles berbasis buah dan produk buah yang mengandung kondimen. Tidak termasuk produk pada
	rincian jenis produk 4.1.2.e  1) Chutney Buah  Chutney buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah 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).
	2) Produk Buah Oles  Produk buah oles adalah produk yang diperoleh dari pencampuran hasil olahan buah dengan bahan pangan lain, dan

	g.	Bu	diolah menjadi produk yang dapat dioles. Nama jenis produk ini misal olesan berbasis kelapa. ah Bergula
			masuk buah bersalut, buah bergula, dan ah berkristal.
		1)	Buah Bersalut
			Buah bersalut adalah buah yang diperoleh dengan memperlakukan buah (antara lain dicelupkan, direndam, disemprot) dalam larutan gula dan dikeringkan.
		2)	Buah Bergula
			Buah bergula adalah buah bersalut yang dicelupkan dalam larutan gula dan dikeringkan sehingga buah tertutupi lapisan seperti permen.
		3)	Buah Berkristal
			Buah berkristal adalah buah yang dilumuri dengan tepung gula atau gula kristal dan dikeringkan sehingga permukaannya terdapat kristal gula.
		4)	Kulit Buah Bergula
			Kulit buah bergula adalah kulit buah

yang diperoleh dengan memperlakukan (antara lain dicelupkan, direndam, disemprot) kulit buah dalam larutan gul dan dikeringkan.
Bunga Bergula  Bunga bergula adalah bunga bersalut yang dicelupkan dalam larutan gula dan dikeringkan sehingga bunga tertutupi lapisan seperti permen. Nama jenis yang dapat digunakan misalnya bunga rosella bergula.
h. 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.
1) Bubur Buah (Fruit Pulp)

		yang dihancurkan tanpa mengekstrak jusnya.
	2)	Puree Buah
		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.
	3)	Pasta Buah
		Pasta buah adalah produk buah yang dibuat dari puree buah yang telah mengalami pemekatan.
	4)	Saus Buah
		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.
	5)	Topping Buah
		Topping buah adalah produk buah yang diperoleh dari pendidihan bubur buah, lebih encer dari pada saus buah dan

		dapat digunakan sebagai topping panekuk.
	6)	Santan kemasan
		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.
	7)	Nata
		Nata merupakan selulosa mikrobia yang dihasilkan oleh bakteri asam asetat (Acetobacter xylinum) dari hasil fermentasi air kelapa, santan kelapa dan/atau bahan lainnya.
	8)	Konsentrat Asam Jawa/Tamarin
		Konsentrat asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari ekstrak bersih buah tamarin dengan total padatan terlarut tidak kurang dari 65%.

		9)	Bubuk Asam Jawa/Tamarin
			Bubuk asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari pasta tamarin yang dicampur dengan pati.
		10)	Bars Buah
			Bars buah adalah produk buah yang diperoleh dari hancuran buah-buahan (mangga, nanas atau jambu) yang dicampur dengan gula, lalu dikeringkan sampai berbentuk lembaran.
	i	Bua Per	kanan Pencuci Mulut (Dessert) Berbasis ah dan/atau Sayur Termasuk Makanan ncuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah n/atau Sayur
		ma ber ber Tid pro jen bua mu	masuk di dalamnya adalah produk siap kan dan produk instan, misalnya gelatin flavor buah, nata de coco, agar jeli perisa buah, jeli agar dengan irisan buah. ak termasuk dalam kategori ini adalah duk bakeri istimewa dengan buah (rincian is produk 07.2.1 dan 07.2.2), es berperisa ah (jenis produk 3), atau makanan pencuci lut berbahan dasar susu dalam kondisi su yang mengandung buah (klasifikasi
			duk 01.7).  Manisan Buah

		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.
	2)	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.
	3)	Jeli Agar  Jeli agar adalah produk gel buah yang diperoleh dari ekstrak atau sari rumput laut dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
	4)	Bubuk Agar (Agar-Agar Tepung/Tepung Agar-Agar)  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).
		5)	Agar-Agar Kertas
			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.
		6)	Tepung Gelatin (Bubuk Gelatin)
			Tepung gelatin adalah tepung pembentuk gel yang dibuat dari gelatin.
		7)	Tepung Karagenan (Bubuk Karagenan)
			Tepung karagenan (bubuk karagenan) adalah produk bubuk pembentuk gel yang dibuat dari karagenan.
		8)	Jeli Agar Bubuk
			Jeli agar bubuk adalah produk bubuk pembentuk gel yang dibuat dari rumput laut dengan campuran bahan pembentuk gel lainnya.
		9)	Puding Rasa/Berperisa
l	1		

			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  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.
		11)	Mitsumame  Mitsumame adalah produk makanan pencuci mulut yang berbentuk jeli agar serupa gelatin dengan potongan buah dan sirup.
			Sale Pisang  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 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  Cincau hitam adalah produk gel buah tradisional yang diperoleh dari ekstrak tanaman janggelan (Mesona palustris, Mesona sinensis). Gel cincau hitam terbentuk melalui proses panas dan membutuhkan komponen pati. Cincau hitam dikonsumsi sebagai makanan atau minuman pencuci mulut.
	16)	Siwalan 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.  Makanan Pencuci Mulut/ Hidangan Penutup Berbahan Dasar Kelapa

	;	Т	Makanan pencuci mulut/hidangan penutup berbahan dasar kelapa adalah makanan pencuci mulut atau hidangan penutup yang dibuat dengan menggunakan bahan baku kelapa dan difermentasi.
	J	_	Pikel Buah  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.
	k	T i k	Produk Buah Untuk Isi Pastri  Termasuk produk siap makan dan produk nstan, tetapi tidak termasuk puree. Produk buah ini umumnya termasuk buah utuh atau botongan buah. Contohnya adalah isian pie dari ceri (cherry), isian kismis untuk kukis

			meal, dan isian untuk produk bakeri nnya.
	1.	_	ah yang dimasak
		1)	Keripik Buah
			Keripik buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang digoreng secara vakum atau freeze drying atau proses lain, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.
		2)	Keripik Buah Simulasi
			Keripik buah simulasi adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang dibuat tepung dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.
		3)	Dodol atau Lempok Buah
			Dodol atau lempok buah adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah matang yang dihancurkan dan dimasak dengan atau tanpa penambahan gula.
		4)	Wajit Buah
			Wajit buah adalah produk buah yang diperoleh dari campuran buah, tepung ketan, kelapa parut dan gula.

					5)	Geplak  Geplak adalah produk buah yang diperoleh dari campuran kelapa parut dan gula yang dikeringkan.
	4.2	Sayur (Termasuk Jamur, Akar, Umbi, Polong- polongan dan AloeVera), Rumput Laut, Kacang serta Biji-Bijian.	4.2.1	Polo	ng -	egar (Termasuk Jamur, Akar, Umbi, polongan, dan Aloe Vera), Rumput Laut, serta Biji-Bijian
		Kategori ini mencakup sayur segar yang diberi perlakuan dan sayur olahan		tam dila	baha pisi a jika	egar umumnya bebas dari bahan an pangan, namun sayuran segar yang atau telah dikupas atau dipotong sebelum n dapat mengandung bahan tambahan
				a.	Polo	rur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, ong-polongan, dan Aloe Vera), Rumput ut, Kacang Serta Biji-Bijian Segar yang peri Perlakuan
					ata ber dan mer Cor	mukaan sayur segar dilapisi dengan glasir u lilin atau diberi perlakuan yang fungsi sebagai lapisan pelindung n/atau untuk membantu mpertahankan mutu dan kesegaran sayur. ntoh ketimun, paprika hijau, dan kacang tachio.
			4.2.2	polo	ngai	Cermasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong- n, dan Aloe Vera), Rumput Laut, Kacang ji-Bijian Olahan

	pe	ngola	ti semua jenis sayur segar yang mengalami ahan selain pengupasan, pemotongan dan aan pada permukaan.
	a.	Po	yur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, long-polongan, dan Aloe Vera), Rumput ut, Kacang Serta Biji-Bijian Beku
		bla sag	yur segar beku biasanya mengalami proses ansir dan pembekuan. Contohnya adalah yur yang dibekukan cepat. Pembekuan pat dianggap selesai apabila suhu pusat ah mencapai -18oC.
		1)	Sayur beku adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur segar, sehat dan bersih, disimpan dalam keadaan beku dengan suhu di bawah -18oC 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.
		2)	Kentang Goreng Beku (Frozen French Fries)

		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.
	3	B) Perkedel Kentang Beku
		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.
	4	l) Olahan Sayur Beku
		Olahan sayur beku merupakan produk yang dibuat dari sayuran dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain,

melalui proses pengecilan ukuran (seperti penggilingan/pengirisan), pencetakan, pemanasan (seperti pengukusan/perebusan/penggorengan), dan pembekuan. Nama jenis produk ini misalnya bola sayur beku.
b. 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 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).
1) Sayur Kering
Sayur kering adalah produk sayur yang diperoleh dari proses pengeringan sayur, dengan penambahan bahan pangan lain.

			Produk dapat direhidrasi atau tidak sebelum dikonsumsi.
		2)	Nori berperisa
			Nori adalah produk hasil perikanan yang dibuat dari rumput laut jenis Pyropia yang mengalami perlakukan 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.
		3)	Sayur Asin Kering
			Sayur asin kering adalah produk sayur yang diperoleh dari bagian sayur yang diberi garam dan dikeringkan dengan pengeringan alami atau buatan.
		4)	Kacang Kering dan Polong Kacang Kering dengan pengolahan dan penambahan bahan lain
			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.

	5)	Kuaci
		Kuaci adalah produk kering yang diperoleh dari biji semangka, biji labu parang, biji bunga matahari yang telah dikeringkan dan ditambah garam.
	6)	Kentang Kering Serpih (Flakes)
		Kentang kering serpih (flakes) adalah produk kering yang diperoleh dari potongan kentang atau mashed potato (puree kentang) yang dikeringkan.
	7)	Tepung Tomat/Bubur Tomat Kering/Pasta Tomat Kering
		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.
	8)	Tepung Bit
		Tepung bit adalah produk tepung bit berwarna merah gelap yang diperoleh

			dari proses pengeringan umbi bit yang sehat, masak dan bermutu baik.
		9)	Tepung daun kelor dengan bahan tambahan pangan
			Tepung daun kelor adalah produk tepun daun kelor yang diperoleh dari proses pengeringan daun kelor yang sehat, masak dan bermutu baik.
	c.		rur dan rumput laut dalam cuka, minyak, utan garam atau kecap kedelai
		cuk kec terr terf pro	duk yang diperoleh dari penambahan ta, atau minyak, atau larutan garam, atau ap kedelai pada sayur segar. Tidak masuk dalam kategori ini adalah sayur Termentasi rincian jenis produk 4.2.2.g, duk kedelai terfermentasi (6.8.6, 6.8.7, 9.1, 12.9.2.a, dan 12.9.2.c)
		1)	Jamur Dalam Minyak Zaitun atau Jamu Dalam Minyak Nabati Lain
			Jamur dalam minyak zaitun atau jamur dalam minyak nabati lain adalah produk jamur yang diperoleh dari jamur segar, ataupun dari jamur yang telah diasinkar baik bentuk utuh maupun irisan, dimasukkan dalam minyak zaitun atau
			minyak nabati lain, dikemas secara

2)	pemanasan untuk mencegah kerusakan. Sayur Asin
	Sayur asin adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang diberi garam.
3)	Jamur Asin  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.
5)	Acar (Sweet Pickle)  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

	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.	
	d. 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, diblansir, dan ditempatkan dalam kemasan dengan penambahan air dan dipasteurisasi atau disterilisasi dengan pemanasan	
	Sayur Dalam Kemasan  Sayur dalam kemasan adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang telah disterilisasi atau dipasteurisasi dan dikemas secara kedap (hermetis).	
	2) Tomat Dalam Kemasan  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.
		3)	Jagung Manis Dalam Kemasan
			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.
		4)	Wortel Dalam Kemasan
			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.
	5)	Jamur Dalam Kemasan  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.
	6)	Buncis Dalam Kemasan  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.
		7)	Asparagus Dalam Kemasan  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.
		8)	Rebung Bambu Dalam Kemasan  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.
	9) Kacang Kapri (Green Peas) dalam Kemasan
	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.
	10) Akar/Umbi/Polong-polongan Dalam Kemasan
	Akar/umbi/polong-polongan dalam kemasan adalah produk akar/umbi/polong-polongan yang diperoleh dari akar/umbi/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 dara

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  Manisan rumput laut dalam kemasan adalah produk rumput laut jenis Euchema sp yang ditambahkan larutan gula serta dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi.  12) Lidah Buaya dalam Kemasan
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.
e. Puree dan produk oles sayur, kacang, dan biji-bijian.  Puree sayur adalah produk bubur lembut yang diperoleh dari pemekatan bubur (slurries) sayuran yang telah mengalami

	dap Pur dib kac oles pro	nanasan. Bubur lembut (puree) tersebut oat disaring dahulu sebelum dikemas. ree mempunyai padatan lebih rendah andingkan pasta. Untuk produk selai rang yang mengandung coklat ataupun san cokelat yang termasuk rincian jenis duk 5.1.3.
		Puree Tomat  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.
	2)	Selai Kacang 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.
	,	Olesan Kacang 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.
	4)	Olesan Mengandung Kacang 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

		r	mengandung almond, olesan mengandung kacang tanah dan kacang mede.
		s c j k I	Selai sayur Selai sayur adalah produk yang diperolel dari proses penghancuran satu atau lebi enis sayur yang bersih dan bermutu baik, dan diolah sehingga bisa dioles. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Contohnya selai labu (pumpkin butter).
	f.	dan	an baku dan bubur (pulp) sayur, kacang biji-bijian (misalnya makanan pencuci ıt dan saus sayur, sayur bergula)
		yang sayu lebih	a dan bubur sayur diperoleh dengan car sama dengan proses pembuatan puree r, tetapi mempunyai kandungan padata tinggi daripada puree dan digunakan gai bahan baku untuk jenis makanan
		F C l	Pasta Tomat  Pasta Tomat adalah produk tomat yang diperoleh dari proses pemekatan sari buah tomat atau bubur buah tomat dapat ditambahkan bahan pangan lain yang sesuai.

		2)	Pasta Umbi
			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.
		3)	Bubur (Pulp) Sayur
			Bubur sayur adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang sudah dibersihkan, dihancurkan dan diolah lebih lanjut seperti pemanasan, pemekatan dan/atau pengeringan.
		4)	Produk Jeli Tidak Siap Konsumsi
			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.
	g.	Pro	oduk fermentasi sayur dan rumput laut
		say	oduk fermentasi sayur adalah produk vur sejenis pikel yang diperoleh dari mentasi sayur oleh bakteri asam laktat,

	bia	asanya dilakukan dengan penambahan
	ga	ram.
	1)	Pikel (fermentasi)
		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.
	2)	Sawi Asin
		Sawi asin adalah produk sayur yang diperoleh dari daun sawi yang difermentasi oleh bakteri asam laktat dalam larutan garam.
	3)	Jamur Fermentasi
		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.
	4)	Kimchi
		Kimchi adalah produk sayur yang diperoleh dari kubis cina yang

			difermentasi dan dicampur dengan sayur atau bahan lain.
		5)	Gochujang
			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.
		6)	Tempe Selain Kedelai
			Tempe selain kedelai adalah produk yang diperoleh dari fermentasi polongpolongan (leguminosae) dengan menggunakan ragi tempe, produk ini berbentuk padatan kompak dan berbau khas serta berwarna putih atau sedikit keabu-abuan. Nama jenis produk disesuaikan dengan jenis polong-

	polongan (leguminosae) yang digunakan, misalnya tempe koro.
h.	Sayur 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).
	Keripik Bayam  Keripik bayam adalah produk keripik yang diperoleh dari daun bayam yang bersih dan bermutu baik, yang dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.
	2) Keripik Jamur Kancing  Keripik jamur kancing adalah produk keripik yang diperoleh dari jamur kancing genus Agaricus (A. bisforus, A.campesfris, A. biforqis) yang dikukus, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung.
	3) Getuk Singkong Getuk singkong adalah produk singkong semi basah yang diperoleh dari singkong yang dikukus, dicampur dengan gula,

		digiling/dilumatkan kemudian dibent dengan atau tanpa penambahan baha pangan lain.
	4)	Vegetable Tsukudani Vegetable tsukudani adalah produk sa yang diperoleh dari sayur yang direbus dalam saus kedelai.
	5)	Kerupuk Jengkol  Kerupuk jengkol adalah produk yang diperoleh dari buah jengkol segar yang dicampur dengan adonan tepung, dikukus, dibentuk, dan dikeringkan.
	6)	Dodol Rumput Laut  Dodol rumput laut adalah produk olah dengan bahan baku rumput laut kerin atau bahan baku setengah jadi, dicam gula dengan atau tanpa santan, denga atau tanpa tepung beras ketan dan bahan lainnya yang selanjutnya mengalami pemasakan, pencetakan, pemotongan, dan pengeringan. Termas jenang rumput laut, gelamai rumput laut sejenis lainnya.
	7)	Keripik Bonggol Pisang

				Keripik bonggol pisang adalah produk keripik yang dibuat dari bonggol pohon pisang yang bersih dan bermutu baik, melalui proses pengolahan tertentu (misal: pengirisan, pencucian, perendaman), dengan atau tanpa pelapisan tepung dan/atau bumbu, kemudian digoreng sampai kering.
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 klasifikasi produk/rincian jenis produk yang ada.	5.1	Produk Kakao dan Cokelat Termasuk Produk Pengganti Cokelat  Produk Kakao dan Cokelat Termasuk Produk Pengganti Cokelat.	5.1.1	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).

a.	Kakao Massa (Cocoa liquor)
	Kakao massa (Cocoa liquor) adalah produk kakao berupa pasta yang diperoleh dari kakao nib (keping biji kakao) melalui penggilingan tanpa menghilangkan kandungan lemaknya.
b	Keik Kakao/Bungkil Kakao
	Keik kakao/bungkil kakao adalah produk kakao yang diperoleh dari pemisahan sebagian lemak dari keping biji kakao atau kakao massa.
С	Kakao Bubuk
	Kakao bubuk adalah produk yang dihasilk dari pengurangan lemak yang terkandung pada kakao massa (cocoa liquor) dan pencetakan menjadi keik kakao. Keik kaka (cocoa cake) dihancurkan dan dihaluskan menjadi kakao bubuk.
d	Lemak Kakao (Cocoa Butter)
	Lemak kakao (cocoa butter) adalah lemak yang diperoleh dari biji kakao
е	Debu kakao (cocoa dust)/fraksi biji kakao dari proses pengupasan dan pemisahan ku biji kakao

		Debu kakao (Cocoa Dust) adalah fraksi dari biji kakao yang didapatkan dari proses pengupasan dan pemisahan kulit biji kakao (winnowing).
	f	Bubuk Minuman Kakao (Drinking Cocoa Mixes)
		Bubuk minuman kakao (drinking cocoa mixes) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
	g	Bubuk Minuman Cokelat (Drinking Chocolate)
		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.
	h	Kakao Instan
		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

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 j Cokelat Bubuk  Cokelat Bubuk  Cokelat bubuk adalah produk yang dibuat dari campuran kakao bubuk dan gula.  5.1.2 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 klasifikasi produk 5.4.			i	Cokelat Instan
Cokelat bubuk adalah produk yang dibuat dari campuran kakao bubuk dan gula.  5.1.2 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 klasifikasi produk 5.4.				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
dari campuran kakao bubuk dan gula.  5.1.2 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 klasifikasi produk 5.4.			j	Cokelat Bubuk
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 klasifikasi produk 5.4.				
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 klasifikasi produk 5.4.	5	5.1.2	Siru	p Campuran Kakao/Cocoa Mixes (syrups)
a.  Sirup Cokelat			men kent peng pela Tern yang coke berb pada 5.4.	tambahkan bacterial amylase pada cairan tal (liquor) kakao. Enzim tersebut mencegah gentalan atau pengendapan sirup dengan rutan dan dekstrinisasi pati kakao. nasuk dalam kategori ini adalah sirup cokelat g digunakan untuk mempersiapkan minuman elat susu atau cokelat panas. Sirup cokelat peda dengan fudge sauce (seperti yang ditemui a es krim sundaes), dari klasifikasi produk
				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.
	5.1.3	Prod lain past men Con isiar	duk dimana kakao dicampur dengan bahan (biasanya berbasis lemak) untuk menyiapkan a yang dapat dioleskan yang digunakan untuk igoles roti atau sebagai bahan pengisi roti. toh meliputi isian untuk bonbon dan cokelat, in pie cokelat dan olesan untuk roti berbasis
		a.	Cokelat Pasta (Berbasis Minyak)  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.
		b	Cokelat Pasta (Berbasis Air)  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.

	5.1.4	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 cokelatnya 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
		a. Cokelat Hitam (Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate)  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.

	b.   Cokelat Hitam Manis (Sweet Chocolate)
	Cokelat hitam manis (sweet chocolate) ad produk yang diperhitungkan dalam kond tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 30% padatan kakao, tidak kurang dari 18% lemak kakao, dan tidak kurang dari 12% padatan kakao tanpa le
	c. Cokelat Hitam Kovertur (Dark Chocolate Couverture)
	Cokelat hitam kovertur (dark chocolate couverture) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kuran dari 35% padatan kakao, tidak kurang da 31% lemak kakao, dan tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak.
	d. Cokelat Susu (Milk Chocolate)
	Cokelat susu (milk chocolate) adalah prod yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kuran dari 25% padatan kakao, tidak kurang da 2,5% padatan kakao tanpa lemak, dan tid kurang dari 12% padatan susu.
	e. Cokelat Susu Kovertur (Milk Chocolate Couverture)
	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.
	f.	Cokelat Putih (White Chocolate)  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.
	g.	Cokelat Putih Kovertur (White Chocolate Couverture)  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.
	i.	Meses/Cokelat Butir/Cokelat Vermicelli /Streusel  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.
	j.	Meses Susu/Cokelat Susu Butir/Cokelat Susu Vermicelli
		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.
	k.	Bonbon Cokelat / Permen Isi Cokelat
		Bonbon coklat/permen coklat adalah produk permen yang bagian dalamnya lunak dan terbuat dari campuran cairan kental (liquor) kakao, susu dan sirup gula.
	1.	Praline
		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.

m.	Truffles
	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).
n.	Cokelat Isi (filled chocolate)
	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.
0.	Cokelat Berperisa
	Cokelat berperisa adalah produk cokelat yang ditambahkan senyawa perisa.
p.	Cokelat Aerasi
	Cokelat aerasi adalah produk cokelat yang mengalami proses aerasi sehingga terbentuk rongga-rongga kecil di dalamnya.
q.	Cokelat Laminasi
	Cokelat laminasi adalah produk cokelat yang berlapis-lapis dibuat dengan menggunakan

	ĺ	roller dan dalam kondisi plastis dipotong-
		potong menjadi batangan atau serpihan.
	r.	Cokelat Komposit
		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.
5.1.5	Cok	telat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat
	tida	iputi produk serupa cokelat yaitu produk yang ik berbasis cokelat tetapi memiliki karakteristik anoleptik yang sama. Contohnya carobchips.
	a.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound
		Cokelat paduan/cokelat compound adalah produk cokelat dimana sebagian atau seluruh lemak kakaonya diganti dengan lemak nabati.
	b.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Butir
		Cokelat paduan/cokelat compound butir adalah cokelat paduan/cokelat compound yang dibentuk menjadi butiran.
	c.	Minuman Cokelat Paduan
		Minuman cokelat paduan adalah produk yang dibuat dari kakao bubuk dan/atau padatan kakao dengan atau tanpa

		penambahan bahan pangan lain. Produk dapat berbentuk cair siap minum, konsentrat cair, serbuk/bubuk, blok/kubus, atau bentuk lain.
	d.	Cokelat Imitasi
		Cokelat imitasi adalah produk serupa cokelat paduan/cokelat compound dimana karakteristik dasarnya tidak memenuhi karakteristik dasar cokelat paduan/cokelat compound.
	e.	Cocoa Butter Equivalent
		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.
	f.	Pengganti Lemak Kakao Laurat (Lauric Cocoa Butter Replacer/ Substitute = CBS Lauric)
		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.

		g. Pengganti Lemak Kakao Non-Laurat (Non-lauric Cocoa Butter Replacer/Substitute = CBS Non-Lauric)  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).
		h. Carob Coatings  Carob coatings adalah produk pengganti lemak cokelat yang berasal dari sejenis kacang (locus bean) dengan dominasi kandungan karbohidrat tetapi tidak mengandung kafein dan teobromin.
		<ul> <li>i. Coating Dari Lembaga Gandum Bebas Lemak (Deffated Wheat Germ Coating)</li> <li>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.</li> </ul>
	5.1.6	Produk kakao dan cokelat termasuk produk pengganti cokelat lainnya  Produk kakao dan cokelat termasuk produk pengganti cokelat yang tidak termasuk rincian jenis produk 5.1.1 sampai dengan 5.1.5

Kembang gula/permen meliputi kembang gula keras dan lunak/permen keras dan lunak, nougats, dan lain-lain

Meliputi semua produk yang mengandung gula dan atau pemanis lain. Meliputi kembang gula keras/permen keras (5.2.1), kembang gula lunak/permen lunak (5.2.2), dan nougat dan marzipan (5.2.3), tidak termasuk kembang gula susu/permen susu dari jenis produk 1.0.

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 vang 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 klasifikasi produk 5.4. juga meliputi produk-produk spesifik oriental,

## 5.2.1 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.

a. Kembang Gula Keras/Permen Keras/Hard Candy/Boiled Sweet

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.

o. Pastiles

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.

c. Pressed Candy/Lozenges

Pressed candy/lozenges adalah sejenis permen yang terbuat dari tepung gula yang

Ī	1	seperti jelly sweet bean (yokan) dan jelly agar			dibentuk menjadi pasta dapat ditambahkan
		untuk mitsumame.			gom, larutan gelatin atau keduanya.
					Kembang Gula Keras Rasa Susu/Permen Keras Rasa Susu
					Kembang gula keras rasa susu/permen keras rasa susu adalah produk berbentuk padat yang terbuat dari dari sukrosa dan/atau gula lainnya dan/atau poliol, susu dan/atau perisa susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini bertekstur keras dan tidak menjadi lunak apabila dikunyah
			5.2.2	Kem	bang Gula Lunak/Permen Lunak
				luna kara keml jellyl	hasuk produk kembang gula lunak/permen k, kembang gula chewy/permen chewy seperti mel (mengandung sirup gula, lemak), bang gula/permen berbasis jeli (contohnya bean, paste buah jeli yang dilapisi gula, dibuat gula atau pemanis, gelatin, pektin); dan ice.
				kede	nasuk pula produk oriental seperti yokan (jeli lai manis) dan jeli agar untuk mitsumame. gan penambahan pangan lain.
				a	Kembang Gula Lunak/Permen Lunak
					Kembang gula lunak/permen lunak adalah kembang gula/permen yang bertekstur lunak

	dikunyah. Dapat dilapisi dengan gula atau cokelat atau bahan lainnya.
	g Gula Karamel/Permen Karamel
ad de su he m di m pe di	g gula karamel/permen karamel kembang gula/permen yang terbuat tambahan susu lemak penuh dan lemak lain dari lemak nabati atau dan terjadi reaksi pencoklatan (reaksi) pada produk. Dari teksturnya an menjadi tiga jenis yaitu lunak, dan keras tergantung dari suhu nan. Karamel lunak biasanya an untuk pelapisan confectionery n dan untuk pelapisan dengan
ka al gu	dalah kembang gula karamel/permen yang memiliki tekstur lebih berpasir roses kristalisasi karena kandungan ng lebih tinggi dari kembang gula /permen karamel.
d B	cotch
ka	cotch adalah kembang gula /permen karamel yang hanya nakan butter sebagai sumber lemak ahan dasar gula dan glukosa.

	e	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.
	f	Toffee
		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.
	g	Krokant/Brittles  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).
	h	Marshmallow

		Marshmallow adalah kembang gula/permen lunak dan beraerasi yang dibuat dari gelatin/pektin/agar/gom arab, albumin telur, gula, glukosa dan gula invert.
j	i	Kembang Gula Jeli Pati (Starch Jelly)  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.
j	j	Kembang Gula Jeli Agar dan Gelatin  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.
	k	Gula Kapas (Cotton Candy)/Arumanis  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.
		1	Gulali
			Gulali adalah produk yang terbuat dari gula dan air yang dipanaskan membentuk adonan pasta atau semi plastis dan dicetak menjadi berbagai macam bentuk.
		m	Kembang Gula Lunak Rasa Susu/Permen Lunak Rasa Susu
			Kembang gula lunak rasa susu/permen lunak rasa susu adalah produk bertekstur lunak yang terbuat dari dari sukrosa dan/atau gula lainnya dan/atau poliol, susu dan/atau perisa susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
	5.2.3	Nou	gat dan Marzipan
		dan tanp mad yang dapa prod	gat adalah produk yang berbahan dasar gula whipping agent atau putih telur, dengan atau a penambahan bahan pangan lain misalnya u, kakao, kacang-kacangan, buah kering, g dibentuk untuk langsung dikonsumsi, atau at digunakan sebagai bahan pengisi untuk tuk cokelat. Nougat dapat bertekstur keras lunak.
			zipan adalah produk yang terdiri dari pasta on dan gula yang dapat dibentuk untuk

		ngsung dikonsumsi, atau dapat digunakan bagai bahan pengisi untuk produk cokelat.
	а	Permen Enting-Enting atau Nut Brittles
		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 kacangkacangan.
	b	Raw Marzipan, Base Almond Paste
		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.
	c.	Marzipan, Almond Paste
		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.

			5.2.4	Kembang gula/permen meliputi kembang gula keras dan lunak/permen keras dan lunak, nougats, dan produk sejenis lainnya  Kembang gula/permen meliputi kembang gula keras dan lunak/permen keras dan lunak, nougats yang tidak termasuk rincian jenis produk 5.2.1 sampai dengan 5.2.3
5.3	Rembang 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.			
	a.	Kembang Gula Karet/Permen Karet  Kembang gula karet/permen karet adalah produk yang terbuat dari bahan dasar gom alami atau sintetis, pemanis, dan bahan pangan lain.		
	b.	Kembang Gula Karet Rasa Susu/Permen Karet Rasa Susu  Kembang gula karet rasa susu/permen karet rasa susu adalah produk yang terbuat dari bahan dasar gom alami atau sintetis, sukrosa dan/atau gula lainnya dan/atau poliol, susu dan/atau perisa		

		susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
5.4	Gul	la dekorasi
	kue con pro- cho con coa dan unt sun siru dar dar ber	liputi icing dan frosting siap santap untuk e, kukis dan pie dan roti dan flour afectionery, dapat juga dicampur dalam duk tersebut. Termasuk juga sugar- and ocolate-based coating untuk permen, afections dan bakery, es krim, seperti ting cokelat untuk bonbon dan nougat, a coating gula untuk pastilles. Saus manis a topping meliputi saus butterscotch tuk digunakan misalnya dalam es krim adaes. Saus manis ini berbeda dengan ap (contohnya maple, karamel dan sirup perisa untuk fine bakerywares and ices) i klasifikasi produk 11.4, topping berbasis ah dari rincian jenis produk 4.1.2.h dan ap cokelat dari rincian jenis produk 5.1.2.  Icing  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.
	b.	Frosting
		Frosting adalah bahan pelapis berbentuk

	krim untuk kue yang terbuat dari bahan dasar gula, susu, lemak dan bahan lain.		
c.	Saus Butterscotch		
	Saus butterscotch adalah sejenis sirup untuk dekorasi puding, baking product dan es krim yang terbuat dari gula, gula merah, cokelat, sirup jagung, margarin.		
d.	Saus/Topping/Olesan Cokelat		
	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.		
e.	Saus/Topping/Olesan Manis		
	Saus/topping/olesan manis adalah produk yang terbuat dari campuran gula dan/atau pemanis lain, air dan atau minyak/lemak, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang digunakan sebagai topping atau dekorasi.		
f.	Saus/Topping/Olesan (non buah)		
	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 klasifikasi produk 2.3, topping buah dari rincian jenis produk 4.1.2.h, dan sirup cokelat dari klasifikasi produk 5.1.2.
	Taburan Berbasis Gula  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.
	h. Gula dekorasi lainnya gula dekorasi yang tidak termasuk dalam huruf a sampai dengan g
5.5	Produk kembang gula/permen dan cokelat lainnya Produk kembang gula/permen dan cokelat
	yang tidak termasuk dalam klasifikasi produk 5.1 sampai dengan 5.4

6 Serealia dan Produk
Serealia yang
Merupakan Produk
Turunan Dari Biji
Serealia, Akar dan
Umbi, Kacangkacangan dan
Empulur (Bagian
dalam Batang
Tanaman) dengan
pengolahan dan
penambahan bahan
tambahan pangan.

Meliputi berbagai bentuk serealia dan produk berbasis serealia yang telah diolah dan tidak termasuk jenis produk 7 (produk bakeri)

6.1 Biji bijian utuh, patahan atau serpihan termasuk beras

meilputi biji-bijian dan serealia utuh, berkulit serta kacang-kacangan dan umbi yang belum diproses menjadi produk jadi dengan penambahan bahan tambahan pangan

a. Nasi Instan Berbumbu

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

b. Bubur Instan

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

c. Emping Beras

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 dengan penambahan bumbu dan bahan pangan lain.			
	d.	Biji-bijian olahan lainnya Biji-bijian olahan lainnya adalah Biji- bijian olahan yang tidak termasuk dalam huruf a sampai dengan huruf c			
6.2	Tep biji kac dipe pen seb bah	bung dan pati dengan penambahan bahan abahan pangan  bung dan pati adalah produk dasar dari serealia, akar, umbi, kacang atau polong ang serta empulur batang tanaman yang eroleh dari proses aggilingan/penumbukan yang digunakan agai bahan baku/ingredient (contohnya nan untuk roti). Termasuk Quinoa, Flax d, tepung chia, dan lainnya.	Tepung adalah produk halus dan bersih yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji-bijian, serealia, umbi, empulur batang tanaman. Meliputi tepung untuk produk confectionery, tepung untuk roti, pastri, mi dan pasta, serta campuran berbagai jenis tepung a serealia.		ung adalah produk halus dan bersih yang eroleh dari penggilingan atau penumbukan bijian, serealia, umbi, empulur batang aman. Meliputi tepung untuk produk fectionery, tepung untuk roti, pastri, mi dan ta, serta campuran berbagai jenis tepung asal
				a. b.	Tepung beras  Tepung beras adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan beras (Oryza sativa L) yang telah maupun belum disosoh.  Tepung beras ketan  Tepung beras ketan adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau
					penumbukan beras ketan. Pati beras ketan hampir seluruhnya terdiri dari amilopektin.

c.	Tepung jagung
	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.
d.	Tepung kacang hijau tanpa kulit
	Tepung kacang hijau tanpa kulit adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji tanaman kacang hijau (Phaseolus radiatus L.) yang sudah dihilangkan kulitnya.
e	Tepung kacang hijau utuh
	Tepung kacang hijau utuh adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji tanaman kacang hijau (Phaseolus radiatus L.) yang belum dihilangkan kulitnya.
f	Tepung kacang merah
	Tepung kacang merah adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji tanaman kacang merah yang sudah dihilangkan kulitnya.
g	Tepung kedelai lemak penuh/ tepung kedelai (soybean flour)

		Tepung kedelai lemak penuh atau tepung kedelai adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kedelai (Glycine max L.) tanpa penambahan bahan pangan lain.
	h	Tepung kedelai yang telah dipisahkan lemaknya (defatted soy flour)
		Tepung kedelai yang telah dipisahkan lemaknya adalah tepung yang diperoleh da penggilingan atau penumbukan kedelai (Glycine max L) kemudian dipisahkan lemaknya tanpa penambahan bahan pangalain.
	i	Semolina Gandum Durum
		Semolina gandum durum adalah semolina yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji gandum durum (Triticum durum Desf) yang bersih, bebas dari kulit adan lembaga.
	j	Tepung Gandum Durum
		Tepung gandum durum adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji gandum durum (Triticum durum Desf) yang bersih, bebas dari kulit adan lembaga.

k	Semolina Gandum Durum Utuh dan Tepung Gandum Durum Utuh  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.
1	Tepung Jewawut (Pearl Millet Flour)  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.
m	Tepung Sorgum  Tepung sorgum adalah tepung yang diperoleh dari hasil penggilingan atau penumbukan endosperm biji Shorgum bicolor (L.) Moench yang telah dikupas dan dipisahkan dari lembaganya.
n	Tepung Terigu  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.
O	Tepung Terigu Self-Raising
	Tepung terigu self-raising adalah tepung terigu dengan bahan pengembang kue/leavening agent atau ingredien lain maupun kombinasinya.
p	Tepung Terigu Termodifikasi
	Tepung terigu termodifikasi adalah tepung terigu yang telah mengalami proses modifikasi baik fisik dan/atau kimia dan digunakan sebagai tepung terigu.
r	Tepung Gluten Terigu (Wheat Gluten Powder)
	Tepung gluten terigu adalah tepung yang diperoleh dari tepung terigu yang telah mengalami pemisahan sebagian besar patinya.
s	Tepung Terigu dengan Penambahan Protein
	Tepung terigu dengan penambahan protein adalah tepung yang diperoleh dari tepung terigu dengan penambahan protein hingga kandungan nitrogen tidak kurang dari 2,7% (bk).
t	Tepung Terigu Utuh (Wholemeal Wheat Flour)

Tepung terigu utuh (wholemeal wheat flour adalah tepung yang bersih dan baik, diperoleh dari gandum utuh yang bersih da baik yang telah digiling.
Tepung Kulit Ari (Fine Bran)  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.
v Tepung Singkong  Tepung singkong adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi singkong (Manihot sp.).  Umbi singkong yang digunakan adalah yan aman dikonsumsi.
Tepung Mokaf  Tepung mokaf adalah tepung yang diperole dari ubi kayu (Manihot sp.) dengan proses fermentasi bakteri asam laktat (antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcuss salivarius subsp. thermophilus), baik tunggal maupukombinasi, dengan atau tanpa penambaha Bifidobacterium spp.

	Tepung Gaplek
	Tepung gaplek adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan gaplek (umbi singkong kering utuh atau dipotongpotong). Umbi singkong yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.
у	Tepung Umbi Lainnya (Tepung Kentang, Tepung Ubi Jalar, Tepung Garut, Tepung Ganyong dan lain-lain.)
	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.
$\overline{z}$	Tepung Aren
	Tepung aren adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan empulur pohon aren (Arenga pinnata Merr).
a	a Kinako
	Kinako adalah tepung kedelai panggang.
a	b Tepung Glukomanan/ Tepung Konjac/ Konjac Flour
	Tepung glukomanan/ tepung konjac/ konjac

		flour adalah polisakarida hidrokoloid larut air yang diperoleh dari hasil ekstraksi umbi spesies Amorphophallus yang mengandung glukomanan.
	ac	Maida  Maida adalah tepung gandum hasil rafinasi dan pemutihan baik secara alami maupun kimiawi.
	ad	Tepung Iles-iles atau Tepung Porang  Tepung iles-iles atau tepung porang adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi tanaman Amorphophallus muelleri atau Amorphophallus oncophyllus atau Amorphophallus burmanicus.
	ae	Tepung Campur  Tepung campur adalah produk campuran 2 (dua) atau lebih jenis tepung dan/atau pati.
	af	Tepung Pragelatinisasi  Tepung pragelatinisasi adalah tepung yang telah mengalami perlakuan gelatinisasi pati yang terkandung di dalamnya, baik secara parsial atau menyeluruh melalui proses pemanasan dengan ketersediaan air yang sesuai. Termasuk dalam kategori pangan ini misal tepung singkong pragelatinisasi.

		6.2.2	Pati	
			bent spes umb Polin gluk yang Prod	adalah polimer glukosa yang berada dalam tuk granular pada bagian-bagian berbeda dari sies tanaman tertentu, terutama biji-bijian dan bi-umbian yang baik, bersih, dan sehat. mer tersebut mengandung unit anhidro-a-D-tosa. Pati alami dipisahkan dengan proses g spesifik untuk setiap jenis bahan baku. duk ini memiliki bau, warna, dan rasa normal.
			a.	Pati Garut
				Pati garut adalah pati yang diperoleh dari sari umbi garut (Maranta arundinaceace L).
			b	Pati Jagung atau Maizena
				Pati jagung atau maizena adalah pati yang diperoleh dari biji jagung (Zea mays Linn) berbagai varietas.
			С	Pati Sagu
				Pati sagu adalah pati yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon sagu (Metroxylon sp) yang bersih dan baik.
			d	Pati Kacang Hijau/Hunkwe
				Pati kacang hijau atau hunkwe adalah pati

	yang diperoleh dari kacang hijau (Phaseolusradiatus).
	e Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu
	Tapioka/pati singkong/pati ubi kayu adala pati yang diperoleh dari singkong/ubi kay (Manihot sp.)
	f Dekstrin
	Dekstrin adalah produk pati yang diperole dari pati yang dihidrolisis dengan pemana kering, perlakuan asam atau enzimatik.
	g Pati Termodifikasi
	Pati termodifikasi adalah pati yang diperol dari modifikasi molekuler pati baik secara fisik, kimia, enzimatis maupun genetis un memperoleh sifat fungsional pati yang unggul.
	h Pati Pragelatinisasi
	Pati pragelatinisasi adalah pati yang diperoleh dari bubur pati yang dimasak, dikeringkan dan digiling. Proses pengolaha ini membuat pati pragelatinisasi dapat mengembang di dalam air dingin.
6.2.3	Tepung dan pati dengan penambahan bahan tambahan pangan lainnya

			Tepung dan pati dengan penambahan bahan tambahan pangan lainnya adalah Tepung dan pati dengan penambahan bahan tambahan pangan yang tidak termasuk rincian jenis produk 6.2.1 dan 6.2.2
6.3	Serealia Untuk Sarapan, Termasuk Rolled Oats  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.	6.3.2	Bulgur adalah gandum pratanak yang masih mengandung lembaga dan kulit ari, yang dapat direkonstitusi dengan pemasakan atau perendaman dalam air.  Keping Jagung (Corn Flake)  Keping jagung (corn flake) adalah produk jagung yang diperoleh dari proses gelatinisasi pati jagung dengan berbagai teknik misalnya ekstrusi, lalu dikeringkan.
		6.3.4	Meal adalah produk serealia yang diperoleh dari penggilingan serealia. Produk ini dapat berupa campuran serealia.  Meal Lembaga Gandum (Wheat Germ Meal)  Meal lembaga gandum (wheat germ meal) adalah
			produk meal yang diperoleh dari lembaga atau embrio biji gandum, bersama dengan kulit ari dan bagian lain.

6.3.5	Oatmeal
	Oatmeal adalah produk meal yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji oat dan telah dipisahkan dari kulitnya.
6.3.6	Whole Maize (Corn) Meal
	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.
6.3.7	Degermed Maize (Corn) Meal
	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 serealia 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.
6.3.8	Nasi Jagung
	Nasi jagung adalah produk jagung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kasar jagung

		pipil yang kemudian diolah lebih lanjut seperti memasak nasi.
	6.3.9	Sereal Siap Santap
		Sereal siap santap adalah produk siap santap yang berasal dari serealia yang diperoleh dari satu atau campuran beberapa jenis serealia 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.
	6.3.10	Sereal Siap Santap dengan Serealia Utuh (Whole Grain Ready To Eat Cereal)
		Sereal siap santap dengan serealia utuh (whole grain ready to eat cereal) adalah produk sereal siap santap yang diperoleh dari serealia sebagai bahan baku utama dimana sebagian atau keseluruhannya adalah serealia utuh dan dapat dicampur beberapa serealia 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.
	6.3.11	Serbuk minuman sereal
		Serbuk minuman sereal adalah produk serealia dalam bentuk serbuk yang diperoleh dari satu

	lebih serealia dengan atau tanpa tambahan an pangan lain.
6.3.12 Tiwu	1
	ıl adalah produk yang diperoleh dari tepung ek kemudian direndam dalam air dan kus.
6.3.13 Dege	ermed Maize (Corn) Grits
yang penu tua, bersi terte	ermed maize (corn) grits adalah produk jagur g diperoleh dari penggilingan atau ambukan biji jagung (Zea mays L.) yang telal bersih dari jamur, bersih dari biji gulma dar ih dari serealia lain; sampai tingkat kehalus atu dan selanjutnya dipisahkan seluruh baga dan kulit ari.
6.3.14 Gari	
diper (Man peng dilan fragn peng Gari ukur	adalah produk ubi kayu/singkong yang roleh dari pengolahan ubi kayu/singkong nihot sp.). Proses pengolahan meliputi gupasan, pencucian, dan pemarutan, njutkan dengan fermentasi, pengepresan, mentasi, granulasi, pengeringan bila perlu, gayakan dan perlakuan panas yang sesuai. berbentuk tepung atau granula dengan ran yang bervariasi.
6.3.15 Gran	nola

				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.
			6.3.16	Serealia untuk sarapan, termasuk rolled oats lainnya Serealia untuk sarapan, termasuk rolled oats yang
				tidak termasuk dalam rincian jenis produk 6.3.1 sampai dengan 6.3.16
	6.4	Pasta dan Mi Serta Produk Sejenisnya (Misalnya Rice Paper, Vermiseli Beras/Bihun, Pasta Kedelai dan Mi Kedelai)	6.4.1	Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya  Produk tanpa perlakuan (misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, dipragelatinisasi, atau dibekukan) dan tidak dikeringkan. Produk ini ditujukan untuk dikonsumsi segera setelah proses pembuatan.  a Mi Basah Mentah  Mi basah mentah adalah produk pangan yang dipanalah dari tanung taring dan gan atau
				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).
				b Mi Basah Mentah lainnya

		Mi basah mentah lainnya adalah mi basal mentah yang dibuat dari selain tepung ter Nama jenis untuk kategori ini misalnya mbasah mentah jagung.  C Kulit Pangsit/Risol/Lumpia/siomay/dims Kulit pangsit adalah produk tepung yang
		diperoleh dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini berbentuk lembar tipis, dan dapat digunakan sebagai pembungkus pangsit, risol, lumpia, sioma atau dimsum. Termasuk dalam kategori ir adalah produk lain yang sejenis.
		d Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Mentah  Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa men adalah produk yang dibuat dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan belu dimasak. Produk ini dapat diisi dengan daging, ikan, sayuran, atau bahan pangar
		lain. Termasuk dalam kategori ini adalah produk lain yang sejenis.  Pasta dan Mi Kering Serta Produk Sejenisnya
		Produk tanpa perlakuan (misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di- pragelatinisasi, atau dibekukan) tetapi

		ikeringkan. Contohnya adalah spagheti kering, ohun, bihun, makaroni, mi beras.
	a	Kuetiaw Kering
		Kuetiaw kering adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras, berbentuk khas kuetiaw.
	b	Pasta
		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 bantuk 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.
	c	Pasta Gandum Utuh
		Pasta gandum utuh adalah pasta yang diperoleh dari tepung gandum utuh atau tepung gandum durum utuh, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.

	d	Produk Pasta Gandum dan Kedelai
		Produk pasta gandum dan kedelai adalah pasta yang diberi tambahan tepung kedelai, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.
	e	Produk Pasta Sayur
		Produk pasta sayur adalah pasta yang diberi tambahan sayur seperti tomat, artichoke (Cynara cardunculus), bit, wortel, atau bayam, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.
	f	Pasta Lainnya
		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.
	g	Produk Mi Gandum dan Kedelai
		Produk mi gandum dan kedelai adalah mi dari tepung gandum dengan penambahan tepung kedelai.
	h	Produk Mi Sayur
		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.
	6.4.3	Pas	ta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis
		dipa prag kate	duk yang telah mengalami perlakuan (misalnya anaskan, direbus, dikukus, dimasak, di- gelatinisasi, atau dibekukan). Termasuk dalam egori ini adalah cilok, cireng dan cireng isi, a kerupuk.
		a	Sohun
			Sohun adalah produk berbentuk untaian kering yang diperoleh dari pati kacang hijau (hunkwee).
		b	Sohun Lainnya
			Sohun lainnya adalah produk berbentuk mi kering yang diperoleh dari pati sagu, pati aren, pati jagung (maizena), dan pati lainnya.
		С	Bihun
			Bihun adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain.
		d	Bihun Lainnya
			Bihun lainnya adalah bihun yang dibuat dari

	e	tepung selain dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya bihun jagung.  Pasta Instan  Pasta instan adalah produk pasta yang telah dimasak lalu dikeringkan dan dapat ditambah bumbu.
	f	Pasta Instan Lainnya
		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.
	g	Pasta Basah
		Pasta basah adalah produk makanan yang dibuat dari semolina gandum dan/atau tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang mengalami pemanasan dengan atau tanpa proses pengeringan.
	h	Pasta Basah Lainnya
		Pasta basah lainnya adalah produk makanan yang dibuat selain dari tepung terigu

		(misalnya tepung umbi), dengan penambahan tepung terigu dan bahan pangan lain, yang mengalami pemanasan dengan atau tanpa proses pengeringan. Termasuk dalam kategori pangan ini misalnya gnocchi.
	i	Mi Kering Mi kering adalah produk mi kering yang diperoleh dari tepung terigu dengan penambahan bahan lain dan telah mengalami pengeringan atau penggorengan. Produk mi kering gandum mengandung tidak kurang dari 60% bahan dari gandum.
	j	Mi Kering Lainnya
		Mi kering lainnya adalah produk mi kering yang diperoleh dari bahan selain tepung terigu seperti tepung jagung, ubi jalar dan lain-lain, dengan penambahan bahan lain dan telah mengalami pengeringan atau penggorengan. Nama jenis untuk kategori ini misalnya mi kering jagung dan mi kering ubi jalar.
	k	Bihun Instan
		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 pelengkapnya yang terdapat dalam kemasan.
	1	Kuetiaw Instan
		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.
	m	Makaroni Instan
		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.
	n	Mi Basah Matang  Mi basah matang adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang telah mengalami pengukusan atau perebusan.
	О	Mi Basah Matang Lainnya
		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.
	p	Mi Instan  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 pelengkapnya yang terdapat dalam kemasan.
	q	Mi Instan Lainnya
		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.
	r	Mi Soa
		Mi soa adalah mi kering dengan diameter

		untaian yang kecil dibuat dari tepung terigu dengan penambahan atau tanpa bahan pangan lain dan berwarna putih.
	S	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Pramasak
		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.
	t	Kerupuk Mentah
		Kerupuk 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. Nama jenis untuk kategori ini diantaranya kerupuk bawang, kerupuk aci mentah, kerupuk gendar mentah, kerupuk singkong mentah.
	u	Butiran Tepung dan/atau Pati
		Butiran tepung dan/atau pati adalah produk berbentuk butiran yang dibuat dari tepung dan/atau pati melalui proses pencampuran,

			pemanasan dan/atau pencetakan dan pengeringan, dengan atau tanpa pengayakan.
			v Olahan Tepung/Pati
			Olahan tepung/pati adalah produk yang dibuat dari tepung atau pati, dan bahan pangan lain, melalui proses pengukusan atau perebusan, dan/atau penggorengan.  Termasuk dalam kategori pangan ini adalah cilok, cireng, cimol, pempek dos (tanpa ikan).  Tidak termasuk dalam kategori pangan ini produk bakeri di kategori 07 (misalnya roti, biskuit, donat dan sejenisnya).
		6.4.4	Pasta dan mie serta produk sejenisnya (misalnya rice paper, vermiseli beras/bihun, pasta kedelai dan mi kedelai) lainnya
			Pasta dan mie serta produk sejenisnya (misalnya rice paper, vermiseli beras/bihun, pasta kedelai dan mi kedelai) lainnya adalah Pasta dan mie serta produk sejenisnya (misalnya rice paper, vermiseli beras/bihun, pasta kedelai dan mi kedelai) yang tidak termasuk rincian jenis produk 6.4.1 sampai dengan 6.4.3
6.5	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Serealia dan Pati (Misalnya Puding Nasi, Puding Tapioka)		
	Produk makanan pencuci mulut mengandung serealia, pati atau biji-bijian		

sebagai ingredien utama. Juga termasuk bahan pengisi untuk makanan pencuci mulut yang berbasis serealia atau pati.

a. Tepung Custard Tanpa Telur (Eggless Custard)

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

b. Sagu/Pati Mutiara

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

c. Premiks Untuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Serealia dan Pati

Premiks untuk makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati adalah produk berbentuk bubuk dengan bahan dasar tepung serealia 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.

	d.	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya tepung puding nasi, tepung puding tapioka) lainnya
		Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya tepung puding nasi, tepung puding tapioka) yang tidak termasuk dalam huruf a sampai dengan huruf c
6.6 Tepung Untuk Adonan (Misalnya Untuk Melapisi Permukaan Ikan atau Daging Ayam)		
	a.	Tepung Pelapis
		Tepung pelapis adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran serealia 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).
	b.	Tepung Bumbu
		Tepung Bumbu adalah campuran
1		tepung, serpihan atau hancuran serealia

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 rincian jenis produk 7.1.4 dan premiks untuk roti dari 7.1.6 atau premiks untuk kue dari 7.2.3.

## c. Tepung Bakwan

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

#### d. Tepung Bakso

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.	
	e.	Tepung untuk adonan lainnya	
		Tepung untuk adonan yang tidak termasuk dalam huruf a sampai dengan huruf d	
6.7	Pro	duk Olahan Beras	
	bera pen pen	duk yang dibuat dari beras termasuk as ketan yang mengalami proses golahan misalnya perebusan, gukusan, penggorengan, dan nanggangan dan dibentuk menjadi bentuk e atau bentuk lainnya.	
	olal sep ken dibe	masuk klasifikasi produk 6.7 adalah nan beras dan produk beras diperkaya, erti produk pra-masak yang dijual dalam nasan kaleng, didinginkan atau ekukan, dan produk olahan beras yang nal dalam retort pouches.	
	snack renyah yang dibuat dari beras termasuk jenis produk 14 (makanan ringan siap santap) dan pencuci mulut sejenis dari beras termasuk klasifikasi produk 6.5		
	a.	Dodol/Jenang/Gelamai	
		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. Wajik/Wajit Wajik/wajit adalah produk pangan semi basah hasil pengolahan beras ketan, gula dan santan kelapa. Kue Mochi Kue mochi adalah produk khas Jepang yang terbuat dari tepung beras ketan, dibentuk, dan ditaburi dengan tepung maizena atau wijen. Kue Teuck/Tteok Kue teuck/tteok adalah kue khas Korea yang dibuat dari serealia terutama beras atau beras ketan. Nagasari/Kue Pisang 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.

### f. Putu Ayu

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.

# g. Kue Mangkok

Kue mangkok adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan cara dikukus; berbentuk mangkok yang terlebih dahulu difermentasi dengan ragi roti atau air soda atau tape.

#### h. Jongkong Kelapa Muda

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.
i.	Talam Ebi
	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 diatasnya.
j.	Kue Lapis Beras
	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 di dalam loyang, dikukus dengan beberapa tahap pelapisan.
k.	Juadah Kering/Mayang Papan
	Juadah kering/mayang papan adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang telah disangrai 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.

#### 1. Petah

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.

# m. | Amparan Tatak Pisang

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.

### n. Lampu-Lampu

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.
ο.	Pisang Hijau
	Pisang hijau adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula, air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
p.	Temo Coe
	Temo coe adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan yang dimasak dengan santan, gula dan wijen.
q.	Lemper Ayam
	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.
r.	Semar Mendem
	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.

### s. Jadah Manten

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.

# t. Lepet Ketan

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.

### u. Kue Ku

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.

# v. Legondo

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.

#### w. Onde-Onde

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 lainya, ditaburi wijen pada kulitnya dan digoreng hingga matang.

# x. Seri Muka

Seri muka adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus bersama dengan santan, gula pasir dan bahan lainnya, dicetak kedalam loyang dan diatasnya ditambahkan adonan putih telur, gula pasir, air daun suji dan santan kemudian dikukus kembali.

# y. Kekicak/Gegicak

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.

### z. Lalampa

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.

## aa. Katrisolo

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.

### ab. Lapek Bugis

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.

### ac. Lamang

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.

## ad. Ombus-ombus

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 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 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. Tape Ketan

Tape ketan adalah produk fermentasi yang dibuat dari beras ketan yang

	dikukus dan setelah dingin difermentasi dengan ragi tape selama semalam/beberapa hari, mempunyai rasa manis asam.
ah.	Brem Padat
	Brem padat adalah makanan berbentuk padat yang dibuat dari air tape ketan yang dipekatkan dengan pemanasan dan pengadukan lalu dicetak
ai.	Nasi Siap konsumsi/Siap Santap/Siap Saji
	Nasi siap konsumsi/siap santap/siap saji adalah nasi yang diperoleh dari beras yang telah mengalami pemasakan dan dapat dikonsumsi langsung. Termasuk dalam rincian jenis produk ini adalah nasi putih, nasi uduk, nasi kuning. Dalam hal nasi ditambah dengan sayur dan/atau lauk dan/atau pelengkap lainnya maka termasuk jenis produk 15 (Pangan Siap Saji)
aj.	Bubur Beras Siap Konsumsi/Siap Santap/Siap Saji
	Bubur beras siap konsumsi/ siap santap/siap saji adalah bubur yang diperoleh dari beras yang telah mengalami pemasakan, bertekstur

	lunak, dan dapat dikonsumsi langsung. Termasuk dalam rincian jenis produk ini adalah bubur beras merah, bubur beras ketan. Dalam hal bubur beras ditambah dengan sayur dan/atau lauk dan/atau pelengkap lainnya maka termasuk jenis produk 15 (Pangan Siap Saji).		
6.8	Produk-Produk Kedelai  Termasuk produk kedelai yang dikeringkan, dimasak, digoreng, atau difermentasi, dan produk gumpalan protein kedelai (curd).  Tidak termasuk produk kedelai dari klasifikasi produk 12.9 (bumbu dan kondimen dari kedelai)	6.8.1	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 rincian jenis produk 6.8.2 dan tahu dari Rincian jenis produk 6.8.3, 6.8.4, dan 6.8.5 Termasuk juga produk kedelai seperti serbuk minuman kedelai atau produk campuran yang mengandung koagulan yang dapat direkonstitusi oleh konsumen untuk membuat tahu rumahan.  a. Sari Kedelai bubuk  Sari kedelai bubuk adalah produk yang diekstrak dari kedelai yang telah direbus dan digiling  b. Serbuk Minuman Kedelai  Serbuk minuman kedelai adalah produk berbentuk bubuk berbahan baku kedelai

		dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang digunakan untuk minuman.
		c. Konsentrat Sari Kedelai
		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.
	6.8.2	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 sebaga fuzhu, yuba, atau kembang tahu.
	6.8.3	Tahu
		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.

6.8.4	Tahu Semi-Kering		
	Tahu yang telah dipres selama proses pencetakan sehingga sebagian airnya telah dikeluarkan, namun tidak sepenuhnya kering (sebagaimana pada rincian jenis produk 6.8.5). Tahu semikering umumnya memiliki kadar air 62% dan memiliki tekstur yang kenyal.		
	a. 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.		
	b. 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.		
	c. Tahu Semi-Kering Lainnya		
	Tahu Semi-Kering Lainnya adalah tahu semi kering yang disiapkan selain dengan merendam dalam saus kental (contohnya		

	6.8.5	miso) atau dengan proses penggorengan minyak banyak (deep frying). Termasuk dalam kategori ini produk yang dipanggang dan produk yang dihancurkan yang dapat dikombinasikan dengan ingredient lain (contohnya untuk membuat patty atau loaf). Termasuk dalam kategori pangan ini adalah tahu isi sayuran, tahu goreng lapis tepung, tidak termasuk tahu bakso.
	0.8.5	Tahu Kering
		a. Tahu Kering
		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.
	6.8.6	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.
		a. Dou chi
		Dou chi adalah produk yang dibuat dari

		fermentasi dan penggaraman kedelai hitam dengan rasa dan aroma yang khas.
		b. Natto
		Natto adalah produk yang diperoleh dari fermentasi kedelai dengan kultur natto (Bacillus subtilis) yang memiliki penampaka berlendir, lengket dengan aroma khas.
		c. Tempe
		Tempe adalah produk yang diperoleh dari fermentasi kedelai dengan menggunakan ra tempe, produk ini berbentuk padatan kompak dan berbau khas serta berwarna putih atau sedikit keabu-abuan.
		d Abon Tempe
		Abon tempe adalah produk dengan bahan baku tempe yang mengalami perlakuan pemasakan dan penambahan bumbu.
		e. Oncom Merah
		Oncom merah adalah produk berbahan bak bungkil/ampas tahu yang difermentasi menggunakan ragi oncom merah.
	6.8.7	Tahu Fermentasi
		Produk ini dibuat dari gumpalan protein kedelai (curd) dengan proses fermentasi hingga terbentu

	6.8.8	massa yang lembut, memiliki rasa dan aroma khas, bisa berwarna merah, kekuningan atau hijau abu-abu.  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.
		a. Produk Protein Kedelai  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 × 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.  Ingredient yang dapat digunakan adalah karbohidrat termasuk gula, lemak dan minyak makan, produk protein lain, vitamin dan mineral, garam, herbal dan rempah.

					b.	Texturized Vegetable Protein (TVP)
						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.
				6.8.9	Prod	uk-produk kedelai lainnya
					prod	uk-produk kedelai lainnya adalah Produk- uk kedelai yang tidak termasuk rincian jenis uk 6.8.1 sampai dengan 6.8.8
7	Produk Bakeri	7.1	Roti dan Produk Bakeri Tawar dan Premiks	7.1.1	Roti	dan Roti Kadet (Roll)
	Produk bakeri termasuk roti dan produk bakeri tawar dari klasifikasi produk 7.1 (Roti dan Produk Bakeri Tawar dan Premiks) dan produk bakeri istimewa yang manis, asin maupun gurih dari klasifikasi produk 7.2 (produk bakeri istimewa (manis, asin, gurih)).		Termasuk semua jenis produk bakeri tawar dan produk turunan roti.		deng Cont pum	nasuk roti dan roti khusus yang difermentasi gan ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang. Johnya meliputi roti putih, roti rye, roti pernickel, roti kismis, roti malt, roll burger, gandum utuh, roll susu dan roti soda

a. Roti Yang Dikembangkan Roti Istimewa  Termasuk semua jenis proproduk turunan roti. Contawar, roti tawar dengan etawar dengan kismis, roti pumpernickel, roti gandubread), roti perancis (pain roti malt, roti kadet, roti kadet susu	oduk roti dan tohnya meliputi roti chocochips, roti rye, roti m (whole wheat courant francais),
Roti Tawar  Roti tawar adalah pro adonannya terbuat da dan/atau tepung lain dan air yang mengala dengan ragi roti sebag pengembang. Nama je ini misalnya roti tawa	nri tepung terigu nya, lemak, gula mi fermentasi gai bahan enis untuk kategori
2) Roti Tawar Dengan at Penambahan Bahan F  Roti tawar dengan ata penambahan bahan penambahan bahan penambahan bahan penambahan bahan penambahan tahan penambahan bahan penambahan bahan penambahan bahan penambahan bahan penambahan bahan penambahan tahan seri yang adar tepung terigu dan/ata lemak, gula dan air yang fermentasi dengan ragi	Pangan Lain Tu tanpa Tangan lain adalah Tannya terbuat dari Tu tepung lainnya, Tang mengalami

		pengembang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
	3)	Roti Tawar Kupas
		Roti tawar kupas adalah roti tawar yang dikupas seluruh kulit luarnya
	4)	Roti Rye
		Roti rye adalah produk roti yang adonannya terbuat dari campuran tepung rye dan tepung terigu, lemak dan air yang mengalami fermentasi dengan ragi roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain. Tepung rye tidak lebih dari 70% tepung terigu.
	5)	Roti Pumpernickel
		Roti pumpernickel adalah produk roti yang 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 roti dan atau bahan pengembang lain
	6)	Roti Buah/Roti Kismis/Roti Chocochips
		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.
	7)	Roti Gandum Utuh (Whole Wheat)  Roti gandum utuh (whole wheat) adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung gandum utuh, lemak, gula, dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang.
	8)	Roti Campuran Tepung Terigu dan Kulit Gandum/Roti dengan Kulit Gandum (Fine Bran)
		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 roti sebagai bahan pengembang.
	9)	Roti Perancis (Baguette/pain courant francais)
		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 roti sebagai bahan pengembang
	10) Roti Malt
	Roti malt adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung gandum, ekstrak malt, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang.
	11) Roti Kadet
	Roti kadet adalah produk roti yang dibua untuk membuat roti lapis (sandwich) atau untuk membuat roti isi (burger, hotdog, atau sosis).
	12) Roti Kadet Gandum
	Roti kadet gandum adalah produk roti kadet yang dibuat dari tepung gandum utuh atau campuran tepung terigu dan kulit gandum (fine bran).
	13) Roti Kadet Susu
	Roti kadet susu adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu atau tepung terigu utuh, atau campurannya, padatan susu bukanlemak, lemak dan air yang mengalami

			fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.
		14)	Roti Wheat-Germ
			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 roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.
		15)	Roti Meal
			Roti meal adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung serealia (meal) atau campuran tepung meal atau tepung terigu yang mengandung tidak kurang dari 60% tepung meal, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.
		16)	Roti Meal Utuh (Whole Meal)
			Roti meal utuh (whole meal) adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung serealia (meal) utuh, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi

			roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.  17) Roti Lainnya
			Roti lainnya adalah produk roti yang dibuat dari selain tepung terigu dan gandum sebagai bahan utama dan dapat ditambah bahan pangan lain, yang difermentasi dengan ragi roti sebagai bahan pengembang. Nama jenis untuk kategori ini misalnya roti sagu.
		b.	Roti Soda
			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
	7.1.2	Krel	kers, Tidak Temasuk Krekers Manis
		tipis mar (mis	ah krekers digunakan untuk produk bakeri s, renyah yang dibuat dari adonan yang tidak nis. Tidak termasuk krekers yang berperisa salnya krekers keju) yang dikonsumsi sebagai kanan ringan dari klasifikasi produk 14.1

a. Krekers
Krekers adalah jenis biskuit yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi dengan ragi roti atau tanpa fermentasi, serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapislapis.
b. Krekers Krim
Krekers krim adalah jenis krekers fermentasi dengan ragi roti yang pada proses laminasinya menggunakan cracker dust di antara lapisan-lapisannya.
c. Water Biscuit
Water biscuit adalah jenis krekers non- fermentasi yang pada proses laminasinya tidak menggunakan cracker dust, lemak atau pengisi apapun di antara lapisan-lapisannya.
d. Krekers Soda
Krekers soda adalah produk bakeri tipis, renyah dan tidak manis yang adonannya terbuat dari tepung terigu dan air yang dibuat dengan bahan pengembang selain rag (kamir) yaitu senyawa pengembang kimia seperti baking powder atau baking soda, dan melalui proses laminasi berlapis-lapis lalu

			dipanggang sehingga ada rongga di dalamnya.
	7.1.3		luk Bakeri Tawar Lainnya (Misalnya Bagel, , Muffin Inggris)
		sepe	nasuk semua produk bakeri tawar lainnya erti roti tepung jagung, tepung garut atau ang lain dan shortened bread.
		a.	Shortened Bread
			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.
		b.	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.
		c.	Roti Pita
			Roti pita adalah roti berbentuk lingkaran

		atau oval dan relatif tipis (pipih), lembut, dan bagian tengahnya berongga.
	d.	Muffin Inggris (English Muffin)
		Muffin Inggris (english muffin) adalah sejenis roti yang menggunakan kamir sebagai bahan pengembang, dibentuk bulat dimasak diatas pemanggang lalu dibelah dua. Permukaanny datar dengan warna kecoklatan di bagian luar dan berpori di dalamnya.
	e.	Roti Canai/Roti Cane/Roti Kanai/Roti Maryam
		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 in biasanya dikonsumsi dengan kari atau dikonsumsi langsung dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain seperti cokelat, stroberi, keju, dan lain-lain.
	f.	Roti Jala
		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.
		g.	Roti Tortila/ Kulit Tortila/ Tortilla Wraps
			Roti tortila/ kulit tortila/ tortilla wraps adalah roti berbentuk lembaran yang dibuat dari adonan tepung, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa proses pengembangan, kemudian dipipihkan dan dipanggang, biasa dikonsumsi sebagai pembungkus makanan lain.
	7.1.4		luk Serupa Roti Termasuk Roti Untuk Isi ffing) dan Tepung Roti, Tepung Panir
		roti ador	nasuk produk berbasis roti seperti "crouton", untuk stuffing, dan premiks stuffing serta nan biskuit. Premiks untuk roti tidak nasuk di sini.
		a.	Crouton
			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.
		b.	Tepung Panir
			Tepung panir adalah produk yang diperoleh

		dari roti tawar yang dikeringkan dengan oven lalu digiling. Umumnya digunakan untuk menyalut bahan pangan lain untuk digoreng.
	c.	Tepung Roti/Bread Crumb
		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
	d.	Roti Untuk Stuffing
		Roti untuk stuffing adalah semacam crouton yang digunakan untuk mengisi karkas kalkun/karkas unggas atau karkas lain untuk dipanggang.
	e.	Premiks Untuk Stuffing
		Premiks untuk stuffing adalah campuran tepung dan bahan pangan lain untuk pembuatan roti untuk stuffing.
	f.	Adonan Shortened Bread
		Adonan shortened bread adalah adonan siap panggang untuk membuat shortened bread seperti dimaksud dalam rincian jenis produk 7.1.3

7.1.5 Re	oti dan Bun Kukus (Steamed Bun)
de	roduk roti oriental/bergaya Asia yang diperoleh engan cara pengukusan adonan beras atau rigu yang dikembangkan, dengan isi atau tanpa i.
a.	Mantao
	Mantao adalah produk roti kukus tanpa isi.
b.	Bakpao/Pao
	Bakpao/pao adalah produk roti kukus yang diisi dengan daging, kacang, atau bahan pangan lain.
c.	Apem
	Apem adalah roti kukus yang dibuat dari tepung beras dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang terlebih dahulu difermentasi dengan ragi tape.
d.	Kue Mangkok
	Kue mangkok adalah produk bakeri kukus berbentuk mangkok yang dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan pengembang.
e.	Bun Kukus

			7.1.6	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).  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 rincian jenis produk 7.1.1 sampai dengan 7.1.5
				a. Premiks Untuk Roti Tawar dan Produk Bakeri Tawar  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 rincian jenis produk 7.1.1 sampai dengan 7.1.5
7.	.2	Produk Bakeri Istimewa (Manis, Asin, Gurih)	7.2.1	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.
a. Keik (Cake)  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
b. Keik Mentega (Butter Cake)  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.
c. Keik Keju (Cheese Cake)  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.

d.	Keik Pound (Pound Cake atau Quatre Quarts
	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.
e.	Brownies
	Brownies adalah jenis keik yang dibuat dari adonan tepung terigu atau tepung lainnya, gula, telur, cokelat, dan bahan pangan lain. Adonan dipanggang atau dikukus.
f.	Biskuit
	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.
g.	Biskuit Non Terigu
	Biskuit non terigu adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggan 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.

	h.	Biskuit Marie
		Biskuit marie adalah sejenis biskuit manis dengan penambahan perisa khas marie, dibuat dari tepung terigu, air atau susu, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.
	i.	Biskuit Marie Salut
		Biskuit marie salut adalah biskuit marie yang diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.
	j.	Biskuit Lapis/Biskuit Sandwich
		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 cokelat.
	k.	Biskuit Colek
		Biskuit colek adalah biskuit yang dilengkapi dengan krim cokelat atau krim lainnya yang dikonsumsi dengan cara dicolek.
	1.	Kukis
		Kukis adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan

m. Kukis Lunak (Soft Cookies)			penampangnya tampak bertekstur kurang padat.
yang bertekstur lunak.  n. Kukis Gula  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.  o. Kukis Oatmeal  Kukis oatmeal adalah jenis kukis dengan salah satu bahan utamanya adalah oat.  p. Nastar  Nastar adalah jenis kukis yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain.  q. Kastengel  Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan.		m.	1
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.  o. Kukis Oatmeal  Kukis oatmeal adalah jenis kukis dengan salah satu bahan utamanya adalah oat.  p. Nastar  Nastar adalah jenis kukis yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain.  q. Kastengel  Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan.			Kukis lunak (Soft Cookies) adalah jenis kukis yang bertekstur lunak.
terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat serta pada permukaan terdapat taburan gula.  o. Kukis Oatmeal  Kukis oatmeal adalah jenis kukis dengan salah satu bahan utamanya adalah oat.  p. Nastar  Nastar adalah jenis kukis yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain.  q. Kastengel  Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan.		n.	Kukis Gula
Kukis oatmeal adalah jenis kukis dengan salah satu bahan utamanya adalah oat.  p. Nastar  Nastar adalah jenis kukis yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain.  q. Kastengel  Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan.			terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat serta pada
salah satu bahan utamanya adalah oat.  p. Nastar  Nastar adalah jenis kukis yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain.  q. Kastengel  Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan.		0.	Kukis Oatmeal
Nastar adalah jenis kukis yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain.  q. Kastengel  Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan.			
bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain.  q. Kastengel  Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan.		p.	Nastar
Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan.			bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan
dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan.		q.	Kastengel
r. Wafer			dengan penambahan keju, baik dalam
		r.	Wafer

	s.	Wafer adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak berongga.  Wafer Roll/Wafer Stick
		Wafer roll/wafer stick adalah sejenis biskuit manis yang dibuat dari adonan cair, berbentuk roll dengan atau tanpa isi, dan renyah.
	t.	Wafer Salut Wafer salut adalah sejenis wafer yang diberi salutan cokelat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.
	u.	Pai  Pai adalah jenis biskuit berserpih (flaky) yang dibuat dari adonan dilapis dengan lemak padat atau emulsi lemak, sehinga mengembang selama pemanggangan dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapislapis. Yang termasuk pai adalah puff.
	v.	Pai Isi  Pai isi adalah jenis pai yang diisi dengan selai, cokelat atau bahan pangan lain.
	w.	Bolu Kukus

		Bolu kukus adalah produk bakeri kukus berbentuk mangkok, ataubentuk lainnya yang dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan pengembang.
	x.	Bika Ambon
		Bika ambon adalah sejenis kue yang dibuat dari pati sagu atau tapioka dan tepung terigu serta santan yang difermentasi dengan ragi roti atau bahan lain melalui proses pemanggangan.
	y.	Egg Roll
		Egg roll adalah jenis kukis gulung dengan kadar telur tidak kurang dari 35%.
	z.	Biskuit Bar Sereal Isi
		Biskuit bar sereal isi adalah sejenis biskuit manis berbentuk bar yang diisi dengan hasil olahan buah, cokelat, kacang atau lainnya.
	aa.	Crepes
		Crepes adalah produk sejenis panekuk tipis, dapat digulung atau dilipat, terbuat dari terigu, renyah, diberi isi atau tidak.
	ab.	Roti Bagelen
		Roti bagelen adalah roti yang dipanggang setelah dioles dengan lemak dan gula atau

		kr lai	im, dan dapat ditambahkan bahan pangan in.
	7.2.2		x Bakeri Istimewa Lainnya (Misalnya Donat, anis, Scones, dan Muffin)
		penam hidang Katego	suk produk roti yang mempunyai rasa dan pilan yang khas dapat dikonsumsi sebagai an pencuci mulut atau untuk sarapan. ri pangan ini juga meliputi nama jenis an biskuit.
		Pa be dii lai	astri adalah produk roti yang ringan dan erserpih (flaky) yang dibuat dari adonan lapis dengan mentega atau lemak padat innya secara berulang-ulang sehingga engembang selama pemanggangan di oven.
		Ro ra te:	oti Manis  oti manis adalah produk roti yang memiliki sa manis, adonannya terbuat dari tepung rigu dan/atau tepung lainnya, lemak, gula, an garam yang mengalami fermentasi oleh gi roti sebagai bahan pengembang.
		c. Ro	oti Isi
		Ro	oti isi adalah produk roti yang diisi dengan

	lain seperti keju, cokelat, selai, krim, in lain.
d. Scor	
	adalah produk bakeri istimewa yang nnya mengandung lebih banyak gula.
e. Dona	
bent difer	adalah kue berbentuk cincin atau k bulat lainnya yang adonannya entasi dengan ragi roti atau bahan nbang lainnya kemudian digoreng.sage
f. Muff	Amerika (American Muffin)
(di In	Amerika (american muffin) atau muffin onesia) adalah sejenis quickbread tuk mangkok.
g. Roti	ıaya
	aya adalah produk roti khas Betawi erbentuk seperti buaya.
h. Kue	ımbang
unta	mbang adalah kue berbentuk seperti n tali yang dibuat dari adonan terigu igoreng.
i. Wafe	
Wafe	adalah kue yang dibuat dari adonan

	terigu yang dicetak diantara dua plat logam yang umumnya bermotif persegi.
j	Stroopwafel
	Stroopwafel adalah sejenis wafel yang terdiri dari dua lapisan tipis berisi sirup karamel.
1	Cone untuk Es Krim (18)
	Cone untuk es krim adalah sejenis wafer yang berbentuk corong digunakan sebagai wadah es krim.
1	Panekuk
	Panekuk adalah kue berbentuk bundar tipis yang umumnya dibuat dari tepung terigu, gula, telur, susu, dan dipanaskan pada permukaan yang panas.
	Bakpia
	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.
1	Bolu Emprit
	Bolu emprit adalah kue kering tradisional yang terbuat dari adonan tapioka, gula pasir,

kelapa parut dan pengembang yang dicetak dan dipanggang.
o. Remahan Biskuit
Remahan biskuit adalah produk sejenis biskuit yang dihasilkan dari adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanp substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, berbentuk serpihan atau hancuran, dapat digunakan untuk dekorasi/topping.
7.2.3 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.
a. Premiks Untuk Produk Bakeri Istimewa  Premiks untuk produk bakeri istimewa adalah campuran bahan kering yang dapat ditambahkan dengan ingredien basah (sepair, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk pembuatan produ bakeri.

8 Daging dan Produk Daging

> Kategori ini meliputi semua jenis produk daging, daging unggas dan daging hewan halal, dalam bentuk bagian-bagian dan potongan atau yang dihaluskan, sesuai klasifikasi produk 8.1 (Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Segar) maupun klasifikasi produk 8.2 (Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Dalam Bentuk Utuh atau Potongan), dan klasifikasi produk 8.3 (Produk-Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal yang Dihaluskan). Daging hewan halal

8.1 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal 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 merek pada produk". Selain itu, pelapisan, seperti dengan glaze (lapisan tipis es) dan pelapisan dengan rempahrempah, dapat diterapkan pada produk daging sebelum dipasarkan ke konsumen (contohnya: daging yang dilapisi tipis es, dan ayam barbeku 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 rincian jenis produk 4.1.2.h (pelapis berbasis buah, seperti Bahan Baku Berbasis Buah, Meliputi Bubur Buah, Puree, Topping Buah dan Santan Kelapa dan rempahrempah pelapis, sesuai klasifikasi produk 12.2 (Herba, Rempah, Bumbu dan Kondimen)

8.1.1. Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Segar, Dalam Bentuk Utuh atau Potongan

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

a. Karkas Hewan Mamalia Halal

Karkas hewan mamalia halal adalah bagian tubuh hewan mamalia halal yang telah disembelih sesuai syariat Islam, utuh, atau dibelah sepanjang tulang belakang, dimana hanya kepala, kaki, kulit, dan organ bagian dalam (jeroan) dan ekor yang dipisahkan.

Hewan mamalia halal yang disembelih dan biasa dijadikan karkas adalah sapi, kerbau, kambing, domba, kuda, rusa/kijang, unta, dan lain-lain.

b. Karkas Sapi

Karkas merupakan bagian dari tubuh ternak sapi sehat yang telah disembelih sesuai syariat Islam, dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala, kaki mulai dari tarsus/karpus ke bawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih, dapat berupa karkas segar hangat (hot carcass), segar dingin (chilled carcass) atau karkas beku (frozen carcass).

adalah daging yang berasal dari hewan halal disembelih dengan tata cara yang sesuai syariat Islam. Produk ini tidak termasuk hewan yang dilindungi berdasarkan aturan perundang-undangan				

Karkas Paruh Sapi (Half Carcass) 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 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) Seperempat karkas bagian belakang/karkas

bagian paha (hind quarter/leg quarter)

Forequarter adalah potongan daging dari seperempat bagian depan yang berisi

sekurang kurangnya 2 (dua) dari primal cut

bagian depan. Forequarter

adalah bagian belakang dari separuh karkas yang dipisahkan dari seperempat karkas

	berikut : chuck, leher, blade.
	Spesifikasi ditentukan dengan CL (Chemical Lean), umumnya CL 60 atau 65, CL 80 atau 85 dan CL 90.
g.	Hindquarter
	Hindquarter adalah potongan daging dari seperempat bagian belakang yang sekurang- kurangnya berisi prime cut tertentu dari salah satu tenderloin, hind shank atau flank steak.
h.	Forequarter dan Hindquarter
	Forequarter dan hindquarter adalah campuran dari forequarter dan hindquarter berisi prime cut tertentu yang berkaitan dengan trimmingnya, 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 trimmingnya, tidak harus memiliki prime cut Group A, tetapi harus mengandung sekurangkurangnya 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
	i.	Tulang Iga Pendek (Short Ribs)  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).
	j.	Tulang Iga Utama (Prime Rib)  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).
	k.	Karkas Kerbau

		Karkas merupakan bagian dari tubuh ternak kerbau sehat yang telah disembelih sesuai syariat Islam, dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala, kaki mulai dari tarsus/karpus ke bawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih, dapat berupa karkas segar hangat (hot carcass), segar dingin (chilled carcass) atau karkas beku (frozen carcass).
	1.	Karkas Kambing/Domba  Karkas merupakan bagian dari tubuh ternak kambing/domba sehat yang telah disembelih sesuai syariat Islam, dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala, kaki mulai dari tarsus/karpus ke bawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih, dapat berupa karkas segar hangat (hot carcass), segar dingin (chilled carcass) atau karkas beku (frozen carcass)
	m.	Karkas Paruh Depan dan Karkas Paruh Belakang Kambing/Domba.  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.
	n.	Karkas Paruh Kiri dan Karkas Paruh Kanan Kambing/Domba.

		Karkas paruh kiri dan karkas paruh kanan kambing/domba adalah karkas yang diperoleh dengan membelah karkas kambing/domba sepanjang tulang belakang dan sternum.
	0.	Karkas Perempat Kambing/Domba  Karkas perempat kambing/domba adalah bagian yang diperoleh dengan memisahkan karkas paruh belakang dengan loin antara lumbo sacral terakhir dan flank.
	p.	Leg kambing/Domba.  Leg kambing/domba adalah bagian yang diperoleh dengan memisahkan karkas parul belakang dengan loin antara lumbo sacral terakhir dan flank.
	q.	Shoulder Kambing/Domba.  Shoulder kambing/domba diperoleh dengan memotong karkas paruh depan di antara rusuk ke-5/ke-6.
	r.	Bagian Mamalia Halal Non Karkas  Bagian mamalia Halal 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.
	s.	Jeroan
		Jeroan adalah organ tubuh hewan mamalia halal yang lazim dan layak dimakan, terdiri dari bagian hati, jantung, ginjal, lambung (babat), limpa, pankreas, usus (iso), paruparu, organ reproduksi kecuali yang telah diawetkan dengan cara lain dari pada pendinginan.
	t.	Rack
		Rack merupakan potongan yang diperoleh dari potongan bagian depan antara rusuk ke-5 / ke-6 dan rusuk ke-12 / ke-13.
	u.	Breast
		Breast merupakan potongan yang diperoleh dari pertautan rusuk pertama dan sternum ke belakang hingga rusuk ke-11.
	v.	Foreshank Domba
		Foreshank domba merupakan potongan yang diperoleh dengan memisahkan pangkal humerus dengan karkas bagian depan.

w.	Karkas Unggas
	Karkas unggas adalah bagian tubuh unggas setelah dilakukan penyembelihan sesuai Syariah Islam, pencabutan bulu, dan pengeluaran jeroan baik disertakan atau tanpa kepala-leher, dan/atau kaki mulai dari tarsus, dan/atau paru-paru dan ginjal. (SNI 99002)
x.	Separuh Karkas (Half Poultry)
	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.
y.	Seperempat Karkas Bagian Depan/Karkas Bagian Dada (Front Quarter/Breast Quarter)
	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).
z.	Seperempat Karkas Bagian Belakang/Karkas Bagian Paha (Hind Quarter/ Leg Quarter)

	Seperempat karkas bagian belakang /karkas bagian paha (hind quarter/leg quarter) adalah bagian belakang dari separuh karkas yang dipisahkan dari seperempat karkas bagian depan.
a	Punggung Utuh (Whole Back)  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.
a	Ekor (Brutu)  Ekor (brutu) adalah bagian ekor karkas utuh yang dipisahkan dari punggung utuh (whole back).
a	Punggung (back)  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.

	ad. Punggun	g Terkupas (Stripped Back)
	bagian p	g terkupas (stripped back) adalah unggung dimana daging yang ke tulang panggul telah dipisahkan.
	ae. Dada Uti	uh (Full Breast)
	karkas u dipisahk memotor memotor cervical l memotor sambung punggun bagian b memotor (tulang ig	ah (full breast) adalah bagian dari nggas utuh (whole poultry) yang an dari sayap (wing) dengan ng melalui sendi bahu, dengan ng kira-kira melalui tulang punggung ke-12, dari punggung dengan ng melalui tulang iga pada gan antara tulang iga vertebral dan ng, serta dari seperempat karkas elakang (hind quarter) dengan ng langsung bagian bawah tulang iga ga ke-7 dan sternum). Dada utuh np bagian ujung tulang iga berbentuk
	bagian ya dada/ha dengan p dada dep dada sep keperlua	ah (breast) dapat dibagi menjadi 2 ang kira-kira sama (separuh Ifbreast) atau menjadi 3 bagian bertama-tama memisahkan bagian ban, lalu dengan memotong tulang anjang garis tengah. Untuk n penentuan berat yang tetap, ni 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.
		af.	Dada Depan (Wishbone)
			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.
		ag.	Dada Hasil Trimming (Trimmed Breast)
			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
	<u> </u>		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
	ah.	Separuh Dada Hasil Trimming (Half Trimmed Breast)
		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.
	ai.	Sayap (Wing)
		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).
	aj.	Sayap Atas (Wing Drumette)
		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.

	ak	s. Sayap Bawah (Winglet atau V-Wing)
		Sayap bawah adalah bagian bawah (distal) dari sayap yang diperoleh dengan memotong melalui sendi siku. Bagian ujung sayap dapat dipisahkan.
	al.	Paha (Leg) Unggas
		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.
	an	n. Paha Atas (Thigh)
		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.
	an	ı. Paha Bawah (Drumstick)
		Paha bawah (drumstick) adalah bagian bawah dari paha yang dipisahkan dari paha

		atas dengan memotong lurus melalui sendi lutut.
	ao.	Bagian Unggas Non Karkas
		Bagian unggas non karkas adalah bagian tubuh unggas selain karkas yang lazim dan layak dimakan seperti kepala, leher, kaki, dan jeroan.
	ap.	Kepala
		Kepala adalah bagian yang dipisahkan dari tubuh hewan untuk menghasilkan karkas utuh, dengan memotong pada sambungan antara tulang kepala dan leher, tidak termasuk leher.
	aq.	Leher
		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.
	ar.	Kaki atau Cakar
		Kaki atau cakar adalah bagian yang dipisahkan dari tubuh hewan untuk menghasilkan karkas utuh dengan memotong pada sendi tarsal.

	as.	Jeroan Unggas (Poultry Giblets)
		Jeroan unggas (poultry giblets) adalah bagian hati, jantung, ampela, usus, dan bakal telur maupun kombinasinya yang diperoleh dari karkas unggas yang telah dibersihkan.
	at.	Daging
		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 halal (sapi, kerbau, kambing, domba, kuda, 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.
	au.	Daging Dingin
		Daging dingin adalah daging hewan halal yang dipertahankan dalam keadaan baik dengan penyimpanan pada suhu 00C sampai

		40C, termasuk daging beku yang telah dicairkan pada suhu tidak lebih dari 40C
	av.	Daging Beku
		Daging beku adalah karkas segar yang telah mengalami proses pembekuan di dalam blast freezer dengan temperatur bagian dalam daging minimum suhu -180C dan daging yang telah di thawing tidak boleh dijual lagi setelah dibekukan lagi.
	aw.	Steik (Steaks) Daging Sapi Beku
		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 - 180C
	ax.	Daging Sapi/Kerbau  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.
	ay.	Daging Kambing/Domba
		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.
az.	Daging Iga (Rib Meat)
	Daging iga diambil dari paha depan yaitu dari sela-sela tulang rusuk. Lapisan membran yang melapisi dan lemak sekitarnya dibersihkan
ba.	Jenis Potongan Bagian Daging
	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.
bb.	Lamusir (Rib Eye)
	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.
bc.	Lamusir (Cuberoll)
	Lamusir (cuberoll) merupakan bagian yang diperoleh dari dorsal iga utuh, potongan

	bagian depa
bd.	l. Sandung La
	Sandung la potongan lu rusuk perta menuju bag
be.	e. Sengkel (Sh
	Sengkel dip belakang ya flexor exten
bf.	. Sengkel (Sh
	Sengkel (sh dari seperer dipisahkan melalui sua siku (jarak bagian sand mengikuti s
bg.	g. Thin Flank
	Thin Flank seperti kipa ventral dari
bh.	ı. Flank

1.:	Flank adalah potongan yang diperoleh dari rusuk ke-11 hingga mencapai linglinguinalis.
bi.	Has Dalam (Tenderloin)  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.
bj.	Has Luar (Striploin/Sirloin)  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 lumbosacral junction dan diteruskan ke bagian depan dari ilium dilanjutkan ke bagian bawah samcan serta dipisahkan
bk.	Has (Tenderloin) Kambing/Domba  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 iliacus dan musculus psoas major dipertahankan.
bl.	Loin Kambing/Domba.
	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.
bm.	Penutup (Top side)
	Penutup (top side) adalah daging yang diperoleh dari paha bagian medial pada bagian lateral berbatasan dengan pendasar
bn.	Pendasar (Riverside)
	Pendasar (riverside) merupakan potongan paha bagian caudo-lateral, pada bagian medial berbatasan dengan penutup.
bo.	Gandik (Eye Round)
	Gandik (eye round) merupakan potongan yang diperoleh dengan memisahkan m. semitendinosus dari pendasar.
bp.	Tanjung (Rump)

dij me laj glu	ng (rump) merupakan potongan yang leh dari tanjung penuh dengan nilangkan tensor faciae latae pada n yang berbatasan dengan Muskulus s medius, dan juga menghilangkan g coxae.
bq. Ke	ı (Round)
be	a (round) merupakan potongan bagian ang berbatasan dengan pendasar dan up. Bagian depan berbatasan dengan n.
br. Ki	Chuck Tender)
tei	chuck tender) merupakan bagian yang k pada tulang scapula dan dipotong pisan tulang scapula bagian depan.
bs. Sa	l Besar (Chuck)
dij pe ke lel	l besar (chuck) merupakan bagian yang leh dengan melakukan potongan pat karkas depan pada tulang rusuk an ke-6 ke depan termasuk bagian setelah dipisahkan dari potongan dan sandung lamur.
bt. Sa	l Kecil (Blade)
	l kecil (blade) merupakan bagian yang leh dengan melakukan potongan

		mengikuti lapisan otot antara bagian atas m latissimus dorsi dan trapecius serta bagian bawah m. serratus ventralis.
	bu.	Daging Tanpa Tulang yang Dijual dalam Bentuk Kemasan Besar (Bulk Pack)
		Daging tanpa tulang yang dijual dalam bentuk kemasan besar (bulk pack). Bentuk daging dalam kemasan besar, memilki kandungan daging (chemical lean) tertentu dan harus disebutkan sebagai % CL (chemical lean).
	bv.	Tetelan
		Tetelan adalah bagian daging, lemak, dan urat yang yang diperoleh selama trimming daging dalam pembuatan prime cut atau dar tulang setelah daging (prime cut) diperoleh.
	bw.	Potongan Daging Unggas
		Potongan daging unggas adalah bagian otot tanpa tulang yang diperoleh dengan memotong bagian-bagian tertentu dari karka unggas.
	bx.	Filet Dada (Breast Fillet)
		Filet dada (breast fillet) adalah daging berbentuk bulat, elongated fusiform

		,	(supracoracoid muscle atau deep pectoral) yang terdapat pada tiap sisi tulang keel.
			Lemak  Lemak adalah jaringan tubuh yang diperoleh dari pemisahan daging dari bagian tubuh hewan tetapi tidak termasuk lemak dari jeroan
	8.1.2		ng, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal r yang Dihaluskan
		segar tular perla dryin sarar (sosis potor buru meka	ng, daging unggas dan daging hewan halal r yang dihaluskan atau dilepaskan dari ngnya (mechanically deboned meat) tanpa ukuan (seperti curing, pickling, salting, dan ng). Contohnya: patties, boerewors, sosis pan mentah, gehakt (daging cincang), loganiza s mentah tanpa fermentasi), bakso mentah, ngan daging unggas dan daging hewan an yang dilepaskan dari tulangnya, digiling anik dan dibentuk (dengan atau tanpa pisan); dan sosis mentah (contoh: daging
		meng kecil, diber yang	ng yang dihaluskan adalah daging yang telah galami pengecilan ukuran (dipotong kecil- , dicincang, digiling, dan lain-lain), dan telah ntuk kembali menjadi suatu bentuk produk baru, misal bentuk bulat, selongsong atau uk lainnya.

a.	Patties
	Patties adalah produk yang terbuat dari hasil pencincangan daging mamalia halal 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.
b.	Sosis Mentah  Sosis mentah adalah sosis yang dibuat dari hasil penghalusan daging mamalia halal dan atau unggas, dengan penambahan garam dan rempah-rempah antara lain: sosis breakfast mentah.
c.	Daging Cincang  Daging cincang adalah daging mentah yang telah dikecilkan ukurannya dengan dicincang atau dicacah.
d.	Daging Giling  Daging giling adalah daging yang dikecilkan ukurannya dengan alat grinder/mincer.
e.	Daging Murni Giling Tanpa Lemak

				f	dagi uku: Dagi diny lema lebih	ng murni giling tanpa lemak adalah ng murni (lean meat) yang dikecilkan rannya dengan alat grinder/mincer. ng cincang atau daging giling yang atakan sebagai daging murni giling tanpa ak tidak boleh mengandung total lemak a dari 7%. Misal Breakfast Sausage ng Slice, Daging Meltic Cube
				gg	Hala Digil Tanı	ngan Daging Unggas dan Daging Hewan I yang Dilepaskan dari Tulangnya, ing Mekanik dan Dibentuk (Dengan atau ba Pembaluran atau Pelapisan) Mechanically Deboned Meat (MDM)
					,	Mechanically Deboned Meat (MDM) adalah daging yang dihasilkan dari pemisahan daging yang menempel pada tulang dengan perlakuan mekanis.
						Desinewed Minced Meat (DMM)  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.
	8.2	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Dalam Bentuk Utuh	8.2.1.			olahan Daging, Daging Unggas dan Jewan Halal Dalam Bentuk Utuh atau

## atau Potongan

Meliputi berbagai perlakuan terhadap potongan daging tanpa perlakuan panas dari rincian jenis produk 8.2.1,Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Halal, Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Diolah Dengan Perlakuan Panas dari rincian jenis produk 8.2.2, dan potongan daging yang dibekukan dari rincian jenis produk 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.

## Potongan Tanpa Perlakuan Panas

rincian jenis produk ini menguraikan beberapa metode perlakuan (misalnya curing, penggaraman, pengeringan, pengasaman (pickling)) yang dapat mengawetkan dan memperpanjang umur simpan produk.

a. Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal, Dalam Bentuk Utuh atau Potongan yang Di-curing (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas

Produk hasil penggaraman diberi perlakuan dengan natrium klorida. Produk yang dicuring kering dibuat dengan cara membalur garam secara langsung pada permukaan daging. Produk yang dicuring 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.

## l) Cured Meat

Cured Meat sapi adalah produk olahan daging sapi yang dilakukan curing, pengasapan yang berasal dari bagian

			sandung lamur (brisket) sapi, dapat diasap maupun tidak diasap.
		2)	Daging Marinasi
			Daging marinasi adalah potongan daging yang berasal dari mamalia halal 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, steik sapi marinasi, sate ayam marinasi.
		3)	Daging Sapi yang Dimarinasi
			Daging sapi yang dimarinasi adalah potongan daging sapi yang direndam/dimarinasi dengan bumbu seperti garam dan rempah-rempah dengan cara perendaman, pengadukan atau injeksi.
		4)	Daging Ayam yang Dimarinasi
			Daging ayam yang dimarinasi adalah potongan daging ayam dengan atau tanpa tulang yang direndam/dimarinasi dengan bumbu seperti garam dan rempahrempah dengan cara perendaman, pengadukan atau injeksi. Termasuk yang ditusuk sate.

	5) Daging Asap 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  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 (Schleichera oleosa, Merr).
	b. Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Di-curing (Termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas
	Potongan daging dapat di-curing atau

		digarami , yang selanjutnya dikeringkan, atau hanya mengalami proses pengeringan saja. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan udara panas atau vakum atau dengan penjemuran.
		Dendeng Daging  Dendeng daging adalah produk makanan yang berbentuk lempengan terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang berasal dari hewan halal dan sehat yang telah diberi bumbu dan dikeringkan.  Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging rusa, daging ayam dan lain-lain.
	c.	Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal, dalam Bentuk Utuh atau Potongan yang Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas  Produk Daging, Daging Unggas dan Daging
		Hewan Halal, dalam Bentuk Utuh atau Potongan yang Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas

1) Daging Sapi yang Difermentasi Dalam Wadah Keramik (Potted Beef)
Daging sapi yang difermentasi dalam keramik (potted beef) adalah daging yar dicacah kasar, dimasukkan ke dalam wadah keramik dan difermentasi.
2) Daging Cangkuk
Daging cangkuk adalah produk olahan daging tradisional khas Jambi berupa daging sapi atau kerbau yang difermentasi bersama garam dan rebur didalam suatu wadah bambu yang tertutup rapat selama tujuh hari, sehingga terjadi fermentasi spontan.
8.2.2 Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Halal, Dalam Bentuk Utuh Atau Potonga yang Diolah Dengan Perlakuan Panas
Produk daging utuh atau potongan baik di-curin 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.
a. daging paha sapi curing matang
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 dicuring dan dapat diasap, diberi bumbu dan atau perisa.
b.	Bahu Sapi Curing Matang
	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.
c.	Daging Olahan Berbumbu
	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.
	d	. Daging Kuah dalam Kemasan
		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 ayam, dan lain-lain.
	e	. Daging dalam Kaleng
		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 ayam dan lain lain.
	f.	Abon Daging
		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, dan lain-lain.
	g.	Kerupuk Kulit/Rambak
		Kerupuk kulit/rambak adalah makanan kering yang dibuat dari kulit hewan melalui tahap pembuangan bulu, pengembangan kulit, perebusan, pengeringan, dan dikukus untuk kerupuk kulit mentah atau dilanjutkan dengan penggorengan untuk kerupuk kulit siap konsumsi.
	h.	Keripik Paru  Keripik paru adalah makanan kering yang dibuat dari paru hewan yang diolah dengan cara perebusan, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung
		Keripik paru dapat dibuat dari paru beberapa jenis hewan seperti sapi, kerbau, dan lain- lain.
	i.	Kerupuk Berbasis Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal
		Kerupuk berbasis daging, daging unggas dan

				daging hewan Halal adalah makanan kering yang terbuat dari bagian yang diperoleh dari hewan mamalia maupun unggas, yang kering dan renyah setelah proses penggorengan, dengan atau tanpa penambahan tepung.  Contohnya adalah kerupuk usus, kerupuk ceker ayam, dan lain-lain.
			j. 1	Usus Ayam Goreng  Usus ayam goreng adalah usus ayam yang dipotong-potong, dicampur bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa tepung pelapis
				Foie Gras and Pates  Foie gras and pates adalah pasta daging yang dapat dioles
		8.2.3	Dagin Potor Maun Potor dibek denga beku	uk Olahan Daging, Daging Unggas dan ng Hewan Halal Dalam Bentuk Utuh Maupun ngan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan bun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku) ngan daging mentah dan matang yang tukan, dengan atau tanpa penyalut (coating), an atau tanpa marinasi. Misalnya: ayam utuh , potongan ayam beku, dan sayatan daging steik (steaks) beku.
			Potor	ngan daging dengan atau tanpa tulang yang

	bre bre	narinasi, dengan atau tanpa dilapisi dengan ead crumb/tepung panir/tepung roti atau eader (tepung pelapis seperti terigu dan izena), atau batter, lalu dibekukan.
	a.	Ayam Katsu (Chicken Katsu)  Ayam katsu (chicken katsu) adalah dada ayam dengan atau tanpa marinasi, dengan atau tanpa tepung pelapis (predust), kemudian dilapis batter dan bread crumb/tepung panir/tepung roti, digoreng dan dibekukan
	b.	Ayam Karage (Chicken Karage)  Ayam karage (chicken karage) adalah dada ayam atau paha ayam dengan atau tanpa marinasi, dengan atau tanpa tepung pelapis (predust), kemudian dilapis batter dan breader (tepung pelapis seperti terigu dan maizena), digoreng dan dibekukan.
	c.	Ayam Goreng  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.
	d.	Chicken Strip Beku

		Chicken strip beku adalah daging ayam tanpa tulang yang dipotong-potong memanjang, dimarinasi, di-coating dan digoreng sebelum dibekukan.
	e	Ayam Cordon Bleu (Chicken Cordon Bleu)
		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.
	f.	Kulit Ayam Goreng
		Kulit ayam goreng adalah kulit ayam yang dipotong-potong, dicampur bumbu bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa tepung pelapis, dibekukan dan dikemas.
	g	Potongan Daging dengan Saus dalam Kemasan yang Dibekukan
		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 rempahrempah 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.

h. Daging Olahan Berbumbu Beku

Daging olahan berbumbu beku adalah berbagai jenis olahan/masakan khas dengan bahan utama daging hewan halal, daging unggas maupun daging hewan halal lainnya, 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.

			<ul> <li>i. Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku) Lainnya</li> <li>Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku) adalah Produk Olahan Daging yang tidak termasuk dalam huruf a sampai dengan huruf i</li> </ul>
8	Oroduk-Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal yang Dihaluskan  Meliputi berbagai perlakuan untuk produk tanpa perlakuan panas (8.3.1) dan produk dengan perlakuan panas (8.3.2), dan produk yang diolah dan dibekukan (8.3.3). 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.	8.3.1	Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal 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.

		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 dicuring kering dibuat dengan cara membalur garam secara langsung pada permukaan daging. Produk yang dicuring basah dibuat dengan cara merendam daging di dalam larutan garam. Produk yang dicuring secara pemompaan dibuat dengan cara menginjeksikan larutan garam ke dalam daging. Produk asap juga termasuk disini.  1) Sosis Asap
		Sosis asap adalah sosis yang mengalami pengasapan dalam ruang asap (smoked house) untuk menghasilkan cita rasa asap yang khas.

2)	Sosis Daging
	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, 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 (rincian jenis produk 8.1.2)
3)	Kornet Daging Non Sterilisasi
	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
	1	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal 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 lalu dikeringkan. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan udara panas atau vakum dan penjemuran.
		Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal, 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.

	8.3.2.		ging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal, g Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan as
		diku casi	duk daging yang dihaluskan baik dengan uring maupun tidak, dimasukkan dalam ing/selongsong maupun tidak, dan anaskan, baik didinginkan maupun tidak.
		brat curr onic	alnya: luncheon, frankfurter, wiener, hotdog, twurst, bockwurst, herb and garlic barbeque, rywurst, knacker, bologna, meat loaf, tomato on sausage, Mexican chilli sausage, bakso, s breakfast, sosis pasta (pate daging).
		a.	Pate Daging
			Pate daging adalah daging direbus, digiling, dimasukkan hati segar halus, digiling lagi, dimasukkan selongsong/kaleng/jar, dan dipanaskan. Contohnya pate angsa.
		b.	Bakso Daging
			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.
		c.	Daging Cincang Olahan Berbumbu

	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
d.	Patties Daging Panggang Setengah Matang
	Patties daging panggang setengah matang adalah produk yang terbuat dari hasil pencincangan daging mamalia halal maupun unggas, dengan bahan pangan lain berupa tepung serealia, 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.
e.	Brawn and Head Cheese

		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.
	f.	Kornet Daging Sterilisasi
		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.a) Contoh: Kornet daging ayam
	g.	Pasta Daging
		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.
	h.	Pepperoni Matang
		Pepperoni matang adalah produk daging giling, difermentasi dengan starter kultur, kemudian dimasak hingga matang.
		Pepperoni matang dan produk sejenisnya adalah daging giling yang ditambah rempah- rempah dan memiliki rasa yang kuat, sudah dimasak.
	i.	Sosis Daging
		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, atau daging hewan ternak lainnya yang layak dan halal dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya.
	j.	Sosis Daging Non Casing
		Sosis daging non casing adalah produk dari campuran daging halus yang diemulsikan, dengan penambahan tepung atau pati

dengan atau tanpa penambahan bumbu da bahan pangan lain yang diizinkan dan dicetak berbentuk sosis.  Klasifikasi dan Karakteristik dasar mengac pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar So Mentah (rincian jenis produk 8.1.2)
k. Sosis Daging Siap Makan  Sosis daging siap makan adalah produk da campuran daging halus yang diemulsikan, dengan tambahan tepung atau pati dengar atau tanpa penambahan bumbu dan bahar pangan lain dan dimasukkan ke dalam kemasan yang kedap udaradan dilakukan sterilisasi, dapat dimakan langsung tanpa dimasak.
1. Terrines (Campuran Cacahan Daging Mata Terrines (campuran cacahan daging matan adalah campuran daging cacahan yang dimasak di dalam wadah (vessel) dari tanal liat.
m. Rolade Daging  Rolade daging adalah produk dari lumatan daging atau daging giling dapat ditambah sayur, jamur diberi bumbu-bumbu, digulu dengan telur dadar atau bahan lainnya.  Dimasak dan dapat diiris.

n. Daging Halus Olahan Berbumbu
Daging halus olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging, daging unggas maupun daging hewan buruan, yang dihaluskan ya dimasak dengan suhu tinggi hingga matan dengan maupun tanpa penambahan bahamakanan dan bumbu-bumbu lainnya.  Contohnya adalah perkedel daging, samba goreng cincang.
o. Potongan Daging/Daging Cincang/Daging Giling dengan Saus dalam Kemasan
Potongan daging/daging cincang/daging giling dengan saus dalam kemasan adalah hasil olahan potongan daging, daging cinca atau daging giling yang ditambah saus dengan atau tanpa penambahan rempah-rempah dan dengan atau tanpa penambah bumbu-bumbu, dimasak dengan perlakua panas, dikemas secara kedap atau hermet dalam kemasan kaleng, alumunium foil at pengemas lain yang sesuai dan disterilkan
Contoh: saus Bolognese untuk spaghetti, saus carbonara, daging sapi saus blackpepper, daging ayam saus barbeque.
p. Dendeng Daging

			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 rusa, daging ayam.
		q. I	Pepperoni
		1	Pepperoni adalah daging giling yang ditambah rempah-rempah dan memiliki rasa yang kuat, sudah dimasak yang mempunyai karakter khas Pepperoni.
		r. 7	Tahu Bakso
		3 t	Tahu bakso adalah produk terbuat dari tahu yang diisi adonan bakso daging hewan ternak, dengan proses pengukusan atau perebusan.
	8.3.3.	_	ng, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan
		dilepa seten melal tanpa	outi produk daging yang dihaluskan atau askan dari tulangnya dalam bentuk mentah, gah matang atau matang penuh baik yang lui proses curing maupun tidak, dengan atau a campuran berbagai bahan termasuk hasil anan atau bahan lainnya, dengan atau tanpa

		apis atau pembungkus di bagian luarnya, dan nudian dibekukan.
	a.	Burger Daging
		Burger Daging adalah produk yang terbuat dari daging giling, dengan penambahan air, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dicetak, dilapisi (breading), dimasak, dan didinginkan.
	b.	Naget Ayam
		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.
	c.	Kornet Daging
		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.
	d.	Naget Daging
		1

	Naget daging adalah produk olahan daging sapi yang dicetak dalam berbagai bentuk, dimasak, dan dibekukan, dibuat dari campuran dagingsapi giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain; dengan atau tanpa isi di bagian tengahnya.
e.	Smoked Chicken Breast (Daging Dada Ayam Asap)
	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
f.	Siomay Daging
	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.

	g. Gyoza
	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.
	h. Swikiau/Kuotieh Daging  Swikiau/kuotieh daging adalah produk yang terbuat dari daging yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, sayuran, bumbubumbu, 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%).
	i. Ebi Katsu
	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
	j.	Keecho/Heecho
		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
	k	. Telur Bungkus Daging
		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.
	1.	Bakso Goreng
		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,

			m.	digoreng, dibekukan, dikemas dan disimpan beku.  Tahu Bakso Beku  Tahu bakso beku adalah produk terbuat dari tahu yang diisi adonan bakso hewan ternak, dengan proses pengukusan atau perebusan, dan dibekukan.
8.4	Ken kola mar pan sun selo	masan atau selongsong terbuat dari agen, campuran kolagen dengan selulosa upun bahan sintetik yang termasuk agan, atau yang berasal dari sumber- nber alami (contohnya usus domba), ongsong plastik yang akan diisi adonan is atau makanan lain.		
	a.	Selongsong Sosis Kolagen  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.

b. Selongsong Sosis Dari Kolagen Ko-Ekstrusi

> Selongsong sosis dari kolagen koekstrusi 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.

c. Selongsong Sosis Alami

Selongsong sosis alami adalah selongsong sosis yang terbuat dari saluran pencernaan hewan halal(sapi, domba/kambing) yang telah dibersihkan, berasal dari saluran usus halus, usus dua belas jari, bungs dan usus besar.

Selongsong sapi dapat berasal dari esofagus, usus kecil, usus besar bagian tengan, caecum dan kandung kencing. Selongsong dari domba dan kambing umumnya berasal dari usus kecil. 9 Ikan dan Produk
Perikanan Termasuk
Moluska, Krustase dan
Ekinodermata dengan
pengolahan dan
penambahan bahan
tambahan pangan

jenis produk ini terdiri dari berbagai produk ikan sesuai klasifikasi produk 9.1 sampai dengan 9.3. Hasil perikanan meliputi biota perairan bertulang belakang (aquatic vertebrates), biota perairan tidak bertulang belakang (aquatic avertebrates) termasuk ubur-ubur, moluska (kekerangan, siput laut, cephalopoda: cumicumi, gurita dan sotong), krustase (udang, kepiting, lobster, rajungan, undur-undur laut),

9.1 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.

9.1.1 Ikan, Filet Ikan, dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dibekukan dan penambahan bahan tambahan pangan

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; bakso ikan beku; bakso udang beku; dan lain-lain.

a. Sidat Panggang Beku

Sidat panggang beku adalah produk perikanan dengan bahan baku sidat (Anguilla spp.) yang mengalami perlakuan menjadi fillet, pemanggangan, pengukusan, dan pemanggangan kembali dengan atau tanpa penambahan bahan peningkat aroma dan rasa, dan dibekukan.

b. Pempek Ikan Rebus Beku

Pempek ikan rebus beku adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garam, dengan atau

ekinodermata (landak laut, teripang/ketimun laut) dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan. Produk ini tidak termasuk hewan yang dilindungi berdasarkan aturan perundang-undangan

	ı	, 						
		tanpa bahan pangan lain, yang mengalami						
		perlakuan perebusan dan pembekuan.						
	c.	Bakso Ikan Beku						
		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.						
	d. Tahu Bakso Ikan Beku							
		Tahu bakso ikan beku adalah produk terbuat dari tahu yang diisi adonan bakso ikan dengan proses pengukusan atau perebusan, dan dibekukan.						
9.1.2	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 (tepung yang ditambahkan air dan bisa ditambah bahan pangan lain), kemudian dibekukan.							
	a.	Stik, Filet,dan Lumatan Daging Ikan Berlapis Tepung Beku						

	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.
9.1.3	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.
9.1.4	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.
	a. 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

	Pas	kuwa), dan produk sejenis surimi masak. ta ikan (tipe Oriental) termasuk rincian s produk 9.2.4.
	1)	Ikan dan Produk Ikan Kukus atau Rebus
		Ikan dan produk ikan kukus atau rebus adalah ikan dan produk ikan yang dimasak dengan cara pengukusan atau perebusan.
	2)	Ikan Pindang Air Garam
		Ikan pindang air garam adalah produk ikan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan perebusan dengan air garam.
	3)	Ikan Pindang Garam
		Ikan pindang garam adalah produk ikan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan pengukusan dan setiap lapisannya ditaburi garam.
	4)	Ikan Presto
		Ikan presto adalah produk ikan dengan bahan baku ikan utuh yang mengalami perlakuan perendaman dalam larutan garam atau bumbu dan pengukusan dengan tekanan tinggi.

		·	Kue Ikan/Kamaboko/Fish Cake (rebus atau kukus)  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.
		,	Bakwan Ikan (Rebus Atau Kukus)  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.
		·	Stik Kepiting Analog atau Imitation Crab Stick  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.
		8)	Bakso Ikan
			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.
		9)	Otak-Otak Ikan
			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.
		10)	Bandeng Isi
			Bandeng isi adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan bandeng (Chanos chanos) yang diolah dari

	lumatan daging berbumbu dan diisika kembali ke dalam selubung (selongson kulit bandeng dengan atau tanpa pelapisan daging berbumbu. Nama lair otak-otak bandeng.
	11) Dimsum Ikan
	Dimsum ikan adalah produk perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan dan/atau surimi, cacahan dan/at potongan daging ikan, tepung dan bah pangan lain, dibentuk dan dibungkus dengan kulit pangsit atau bahan pangal lain yang dapat dimakan yang mengala perlakuan pengukusan. Termasuk dala produk ini adalah siomay ikan, pangsit ikan, pastel ikan, samosa ikan, gyoza, dan produk sejenis lainnya.
	12) Pempek Ikan (Rebus)
	Pempek ikan (rebus) adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatar daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garar dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami perlakuan perebusan.
	13) Tekwan Ikan
	Tekwan ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ik

		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.
	14)	Pepes Ikan  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.
	15)	Sosis Ikan  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.
	16)	Sosis Ikan Kombinasi 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.
	-	Rolade Ikan
		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.
	18)	Burger Ikan
		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.
		Tsukudani 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
		Telur ikan masak adalah produk

b.

		1)	Kue Cumi/Sotong/Udang Kukus  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.
		2)	Dimsum Udang  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.
		3)	Bakso Moluska/Krustase/Ekinodermata Bakso moluska/krustase/ekinodermata adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging moluska/krustase/ ekinodermata dicampur tepung dan bahan pangan lain bila diperlukan, yang mengalami

		4)	pembentukan dan perebusan. Contohnya meliputi bakso cumi, bakso udang. Sosis Udang
			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.
		5)	Daging Rajungan Rebus Dingin  Daging rajungan rebus dingin adalah produk perikanan dari rajungan segar yang mengalami perlakuan pencucian, pengukusan, pengupasan dan pendinginan.
	c.	Mo	n dan Produk Perikanan Termasuk luska, Krustase, Ekinodermata Goreng u Panggang
		ika pro roti bur	duk siap konsumsi yang diperoleh dari n atau bagian ikan, dengan atau tanpa ses pelumuran ke dalam telur dan tepung i atau kelapa parut kering atau tepung mbu, yang digoreng, dipanggang, atau akar 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.
1) Udang Popcorn
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.
2) Bakso Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata (Kering)
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.
		3)	Kue Ikan/Kamaboko/Fish Cake (goreng atau panggang)
			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.
		4)	Sambal Goreng Udang
			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.
		5)	Sambal Goreng Ikan
			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.
	6)	Keripik Kulit Ikan Goreng
		Keripik kulit ikan goreng adalah produk perikanan yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, penjemuran, dan penggorengan.
	7)	Abon Ikan
		Abon ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan perebusan atau pengukusan, pencabikan, penambahan bumbu, dan pemasakan/penggorengan.
	8)	Pempek Ikan (Goreng atau Panggang)  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.
	9)	Ikan Renyah
		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.
		10)	Keripik Ikan
			Keripik 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 keripik ikan teri, keripik kulit ikan, keripik lele, keripik patin, dan produk sejenis lainnya.
		11)	Keripik Belut
			Keripik belut adalah produk perikanan dengan bahan baku belut (Monopterus albus) hidup yang mengalami perlakuan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung dan digoreng.
		12)	Tortila Ikan
			Tortila ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan, dengan penambahan tepung, bumbu, pencetakan, dan digoreng.

			13) Rendang Ikan Tuna
			Rendang ikan tuna adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan tun yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambaha bahan pangan lain.
			14) Rendang Kerang
			Rendang kerang adalah produk perikanan dengan bahan baku kerang lokan (Polymesoda expansa) yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambaha bahan pangan lain.
	9.1.5	Krus Dike	dan Produk Perikanan Termasuk Moluska stase dan Ekinodermata yang Diasap, ringkan, Difermentasi, dan/atau Digarami gan bahan tambahan pangan
		yang diker peng dari sebe	asap umumnya dihasilkan dari ikan beku dikeringkan secara langsung atau ringkan setelah direbus, dengan atau tanpa garaman, dan diasap. Ikan kering dihasilka pengeringan ikan; ikan dapat digarami lum dikeringkan. Ikan yang digarami dapat
		gara: larut	silkan dari penggaraman kering (dilumuri m) atau penggaraman basah (dicelup dalam tan garam). Proses ini berbeda dengan yang aksudkan dalam klasifikasi produk 9.3 untul

			i
			d
			il d k
			t
			C
			S
			а
			Ċ
			У
			y c y
			l
			l
			l
			l
			l
			i
			l
			l
			t
			l
			i
			ì
			l
			ì
			1

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 di-kuring dan diasap; shellfish yang dikeringkan, bonito kering (katsuobushi), dan ikan yang direbus dan dikeringkan (niboshi).

# a. Ikan Asap

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.

#### b. Ikan Kayu

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 (Thunnus sp.), ikan layang (Decapterus sp.), ikan lemuru (Sardinella sp.) dan ikan lainnya yang aman untuk dikonsumsi manusia.
	c.	Ikan Kering  Ikan kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang telah mengalami perlakuan dengan perebusan, dan pengeringan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain
	d.	Ikan Asin Kering  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.
	e.	Teri Asin Kering  Teri asin kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan teri utuh segar yang mengalami perlakuan pencucian, penggaraman, pencucian, pengeringan.

	f.	Teri Nasi Setengah Kering
		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.
	g.	Kerupuk Ikan, Udang, Moluska (Mentah)
		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.
	h.	Kerupuk Kulit Ikan Mentah
		Kerupuk kulit ikan mentah adalah produk perikanan yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, dan pengeringan.
	i.	Dendeng Ikan
		Dendeng ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakukan penambahan bumbu- bumbu dengan rasa yang khas dan pengeringan.

	j.	Belut Kering
		Belut kering adalah produk olahan belut dengan perlakuan penyiangan, pencucian, pengeringan dengan cara pengasapan dan/atau penjemuran dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain
	k.	Udang Kering Tanpa Kulit (Ebi)
		Udang kering tanpa kulit (ebi) adalah produk perikanan dengan bahan baku udang segar melalui proses penanganan, dengan pengupasan kulit dan pengolahan dengan pengeringan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain
	1.	Ebi Bubuk
		Ebi bubuk adalah produk perikanan dengan bahan baku udang kering tanpa kulit yang digiling menjadi bentuk bubuk.
	m.	Cumi dan Sotong Kering
		Cumi dan sotong kering adalah produk perikanan dari bahan baku cumi-cumi (Loligo spp) dan sotong (Sephia spp) dengan karakteristik produk akhir yang kering, rasa asin atau tawar, dan aroma spesifik dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain

n.	Ubur-Ubur Asin
	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.
0.	Teripang Kering
	Teripang kering adalah produk perikanan dengan bahan baku teripang segar yang mengalami perlakuan penanganan dan pengeringan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain
p.	Daging Kerang Abalon Kering
	Daging kerang abalon kering adalah produk perikanan dengan bahan baku daging abalon (Haliotis spp) segar yang mengalami perlakuan penanganan dan pengeringan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain
q.	Sirip Hiu Kering
	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 dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

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.
r. Telur Ikan Terbang Kering
Telur ikan terbang kering adalah produk perikanan dengan bahan baku semua jenis telur ikan terbang segar melalui proses penanganan dan pengeringan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain
s. Terasi Ikan/Udang
Terasi ikan/udang adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan/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.
t. Pasta Ikan
Pasta ikan adalah produk bentuk pasta yang diperoleh dari fermentasi ikan.

u.	Ikan Asin Jambal Roti
	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.
v.	Ikan Peda
	Ikan peda adalah produk perikanan dari bahan baku ikan kembung (genus Rastrelliger) yang mengalami penggaraman dan fermentasi.
w.	Bekasam/Bekasang
	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.
X.	Rusip
	Rusip adalah produk perikanan yang dibuat dari ikan teri melalui proses fermentasi dengan atau tanpa penambahan karbohidrat.

	у.	Dapat mengandung bumbu dan bahan pangan lain untuk mendapatkan flavor yang diinginkan. Rusip berfungsi sebagai kondimen.  Masin
		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.
	z.	Tepung Ikan  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.
		Pasta Gonad Landak Laut  Pasta gonad Landak Laut 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%.
	ab.	Rebon Rebon adalah produk perikanan dengan

				bahan baku udang (Acetes sp.) yang telah mengalami perlakuan dengan atau tanpa perebusan atau pengukusan, dan pengeringan.
9.2.	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Semi Awet  Meliputi produk ikan dan perikanan yang diberi perlakuan seperti perendaman dalam bumbu (marinasi), pengolahan menjadi pikel dan pemasakan parsial yang memiliki umur simpan terbatas.		Proceed and the second	dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, stase, dan Ekinodermata yang Direndam am Bumbu (Marinasi) dan/atau Di Dalam Jelly duk rendaman (marinasi) yang dibuat dengan endam ikan di dalam larutan asam atau an lain yang sesuai, dengan atau tanpa ambahan garam dan rempah-rempah. Produk ebut dikemas dan mempunyai masa simpan entu. Produk yang direndam dalam jeli dapat atat dengan melembutkan produk perikanan gan proses pemasakan atau pengukusan,
				gan penambahan vinegar atau cuka, garam, gawet dan dipadatkan dalam jeli.
			a.	Rollmops
				Rollmops adalah suatu jenis ikan herring atau ikan tembang (Clupea harengus) yang direndam dalam bumbu.
			b.	Gel Ikan (Sea Gel)
				Sea gel adalah dogfish (Squalidae) dalam jeli.
			c.	Aspic Ikan
				Aspic ikan adalah ikan dalam kaldu dan jeli.

	9.2.2	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. Termasuk dalam kategori ini koji-pickled fish (koji-zuke), lees-pickled fish (kasu-zuke), misopickled fish (miso-zuke), soy sauce-pickled fish (shoyu-zuke), vinegar-pickled fish (su-zuke); pikel ikan sprat, dan pikel ikan herring.
	9.2.3	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 klasifikasi produk 9.3 karena

merupakan produk yang sepenuhnya diawetkan. Produk telur ikan yang dibekukan, dimasak, atau diasap, masing-masing termasuk rincian jenis produk 9.1.1 dan 9.1.4.a dan 9.1.5
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. b. Red Caviar
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.
c. Golden Caviar
Golden caviar adalah telur dari "whitefish". Telur ikan ini lembut, berwarna kuning-pucat sampai dengan keemasan.
d. Pengganti Kaviar (Caviar Substitute)

		e.	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
			Telur ikan dihasilkan dari pencucian, penggaraman atau penambahan bumbu, dan pemeraman. Nama jenis untuk produk ini antara lain telur ikan terbang.
	9.2.4	Kru (Co:	n dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Istase dan Ekinodermata Semi Awet Intohnya adalah Pasta Ikan), tidak termasuk duk pada rincian jenis produk 9.2.1 sampai .3
		dan pas pen den teri sela kru sur	atoh produk meliputi paté ikan atau krustase a pasta ikan tradisional tipe Oriental. Produk ta ini diolah dari ikan segar atau hasil samping golahan kecap ikan, yang dikombinasikan gan berbagai bahan pangan seperti tepung gu, bekatul, beras atau kedelai. Produk anjutnya dapat difermentasi. Pasta ikan atau stase yang dimasak (produk menyerupai imi), masing-masing termasuk rincian jenis duk 9.1.4.a dan 9.1.4.b.
		a.	Petis Udang 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.
9.3	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. klasifikasi produk ini tidak termasuk dalam produk masak (lihat rincian jenis produk 9.1.4).	
	a. Sosis Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Siap Santap	
	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.

b. Otak-Otak Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Siap Santap

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

c. Tuna dalam Kemasan 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

dilakukan sterilisasi, dapat dimakan

langsung tanpa dimasak.

spp.) yang dikemas secara hermetis dan menerima perlakuan proses yang cukup untuk menjamin sterilitas komersial.

## d. Udang Dalam Kemasan

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.

## e. Kerang Dalam Kemasan

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) dll.

f. Daging Rajungan Sterilisasi dalam Kemasan Daging rajungan sterilisasi dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku rajungan yang dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pengolahan untuk menjamin sterilitas komersial.

g. Daging Rajungan Pasteurisasi Dalam Kemasan

Daging rajungan pasteurisasi dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku rajungan yang terdiri dari satu bagian atau kombinasi dari bagian daging: badan, bahu, lengan dan capit yang telah dikupas kulitnya dari jenis rajungan dan dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pasteurisasi.

h. Tiram Dalam Kemasan

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.

#### i. Salmon Dalam Kemasan

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).

j. Sarden Dan Makarel Dalam Kemasan Kaleng

Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng adalah sarden dan makarel 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 makarel dalam medium air atau minyak atau medium lain yang sesuai yang dikemas dalam kaleng.	
Cumi-cumi Dalam Kemasan	

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.

## 1. Sotong Dalam Kemasan

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.

#### m. Ikan Dalam Kemasan

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.		
		n.	Olahan Ikan Dalam Kemasan		
			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 mayonaise, tuna berbumbu, kornet tuna.		
10	Telur olahan dan Produk-produk Telur hasil olahan	Pro	oduk telur olahan oduk telur olahan adalah produk yang peroleh dari telur segar melalui proses: (i)	10.1.1	Produk Telur Cair  Produk telur cair adalah produk isi telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring,
	Produk olahan telur dengan pengolahan dan penambahan bahan pangan	per per pu	ngocokan atau tanpa pengocokan dan nyaringan isi telur utuh (kuning telur dan tih telur); atau (ii) pemisahan putih telur n kuning telur, masing-masing diproses		kemudian dipasteurisasi dan/atau diawetkan secara kimiawi (misalnya dengan penambahan garam).

disaring. Isi kuning telur	a tanpa pengocokan kemudian telur utuh, putih telur atau selanjutnya diproses untuk an produk telur cair, beku, atau	Telur Cair Utuh  Telur cair utuh adalah telur utuh yang diperoleh dari telur segar yang dipisahkan dari kerabang/cangkangnya. Telur cair utuh dapat dikocok dan disaring serta
	b.	dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh seluruh bakteri patogen. Putih Telur Cair
	D.	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.
	c.	Kuning telur cair  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.
	d.	1 5

			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.
	10.1.2	Prod	duk Telur Beku
		dipe telu	duk telur beku adalah produk telur yang eroleh dari telur utuh, kuning telur atau putih er yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dibekukan.
		a.	Telur Beku Utuh
			Telur beku utuh adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan telur cair utuh dengan penambahan bahan tambahan pangan.
		b.	Putih Telur Beku
			Putih telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan putih telur cair dengan penambahan bahan tambahan pangan.
		c.	Kuning Telur Beku
			Kuning telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan kuning telur cair dengan penambahan bahan tambahan pangan.

		d.	Telur Campuran Beku/Premiks Telur Beku
			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.
	10.1.3		duk-Produk Telur yang Dikeringkan dan/atau anaskan Hingga Terkoagulasi
		Kan telu tela	dungan gula telur sudah dihilangkan baik dari r utuh, kuning telur atau putih telur yang h disaring, kemudian dipasteurisasi dan eringkan.
		a.	Tepung Telur Utuh  Tepung telur utuh adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan telur utuh cair menjadi bentuk tepung atau granula.
		b.	Tepung Putih Telur
			Tepung putih telur adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan putih telur cair menjadi bentuk tepung atau granula.

	c.	Tepung Kuning Telur
		Tepung kuning telur adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan kuning telur cair menjadi bentuk tepung atau granula.
	d.	Telur Pindang
		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.
	e.	Tepung Telur Campuran/Premiks Tepung Telur
		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.
	f.	Rendang Telur
		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.
10.2	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).	10.2.1	Telur Asin Mentah  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.
		10.2.2	Telur Asin Matang  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.
		10.2.3	Telur Olahan Steril  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.

			10.2.4	Telur Hitam (Pidan/Pitan/Bitan)
				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.
ı			10.2.5	Hulidan
				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.
		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).	10.3.1	Selai Kaya  Selai kaya adalah produk olahan telur yang diperoleh dari pengolahan campuran telur, santan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
		<i>'</i>	10.3.2	Custard

					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.
				10.3.3	Tepung Custard
					Tepung custard adalah produk tepung yang diperoleh dari custard yang dikeringkan.
				10.3.4	Martabak Telur
					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	Gula dan Pemanis, Termasuk Madu	11.1	Gula Mentah dan Gula Dimurnikan (Rafinasi)	11.1.1	Gula Putih, Dekstrosa Anhidrat, Dekstrosa Monohidrat, Fruktosa
	Meliputi semua gula yang terstandardisasi dari klasifikasi produk 11.1, produk yang tidak terstandardisasi (misal klasifikasi produk 11.2, 11.3, 11.4 dan 11.6), dan pemanis alami (klasifikasi produk 11.5 – madu).		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		Gula putih adalah sukrosa yang dimurnikan dan dikristalkan dengan derajat polarisasi tidak kurang dari 99,7oZ. 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.

	a.	Gula Kristal Rafinasi
		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.
	b.	Dekstrosa Anhidrat
		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%.
	c.	Dekstrosa Monohidrat
		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%.
	d.	Fruktosa
		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	Gul	a Serbuk, Dekstrosa Serbuk

		a.	Gula Serbuk (Icing Sugar)
			Gula serbuk (icing sugar) adalah gula puti yang digiling sampai halus dengan atau tanpa penambahan antikempal.
		b.	Dektrosa Serbuk (Icing Dextrose)
			Dektrosa serbuk (icing dextrose) adalah dekstrosa anhidrat atau dekstrosa monohidrat, atau campuran keduanya yar digiling sampai halus, dengan atau tanpa penambahan antikempal.
	11.1.3	Mer Siru	a Putih Lembab (Soft White Sugar), Gula rah Lembab (Soft Brown Sugar), Sirup Gluko ap Glukosa Kering (Dried Glucose Syrup), G u Mentah
		a.	Gula Putih Lembab atau Soft White Sugar Gula putih lembab atau soft white sugar adalah gula kristal halus yang dimurnikan lembab, dan berwarna putih.
		b.	Gula Merah Lembab atau Soft Brown Sugar Gula merah lembab atau soft brown sugar adalah gula kristal halus yang telah dimurnikan dan berwarna coklat muda hingga coklat.
		c.	Gula Tebu Mentah

			Gula tebu mentah adalah sukrosa yang peroleh dari proses pemurnian sebagian dari sari tebu dan dikristalkan.
		d.	Glukosa
			Glukosa adalah padatan yang diperoleh dari proses hidrolisis pati. Mengandung gula pereduksi tidak kurang dari 70% yang dihitung sebagai dekstrosa anhidrat.
		e.	Sirup Glukosa Kering
			Sirup glukosa kering adalah produk yang dibuat dari sirup glukosa yang dihilangkan sebagian airnya sehingga kandungan total padatannya tidak kurang dari 93%.
		f.	Sirup Jagung Terfermentasi Kering
			Sirup jagung yang difermentasi menggunakan kultur Starter Propionibacterium shermanii, Streptococcuss salivarius subsp. thermophilus, dan Lactobacillus helveticus. kemudian dikeringkan.
		g.	Sirup glukosa
			Sirup glukosa adalah cairan gula kental yang murni dari sakarida yang mempunyai nutrisi dibuat dari pati dan/atau inulin.
	11.1.4	Lakt	tosa

			a.	Laktosa  Laktosa adalah gula alami yang terdapat dalam susu dan umumnya diperoleh dari whey, dapat berbentuk anhidrat atau monohidrat atau campuran keduanya.
		11.1.5	Gul	a Kristal Putih
				upakan hasil pemurnian kristal sukrosa gan polarisasi tidak kurang dari 99,5oZ.
			a.	Gula Kristal Putih atau Gula Pasir  Gula kristal putih atau gula pasir adalah gula kristal sukrosa yang dibuat dari tebu dan/atau gula kristal mentah melalui proses defikasi/sulfitasi/karbonatasi/fosfatasi
				dan/atau kombinasi dari proses tersebut sehingga langsung dapat dikonsumsi
1	Gula Merah, Tidak Termasuk Dalam rincian jenis produk 11.1.3  Termasuk butiran besar (large-grain), gula gumpalan (lump) coklat atau kuning, seperti gula Demerara.			
	a. Gula Palma Cetak  Gula palma cetak adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma, yaitu aren (Arenga pinata Merr),			

kelapa (Cocos nucifera), siwalan/lontar (Barassus flabellifer L), nipah (Nypa fruticans Wurmb) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk sesuai cetakannya. Contoh nama jenis gula merah aren atau gula merah kelapa.

Gula Palma Serbuk (Gula Semut)

Gula palma (gula semut) adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (Arenga pinata Merr), kelapa (Cocos nucifera), siwalan/lontar (Barassus flabellifer L), nipah (Nypa fruticans Wurmb) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk serbuk/granula. Contoh nama jenis gula semut atau gula palma serbuk.

Gula Merah Tebu/Saka

Gula merah tebu adalah gula merah yang berasal dari pengolahan air tebu melalui pemasakan dan berwarna kecoklatan bentuknya sesuai cetakan.

Gula Coklat Sukrosa

Gula coklat sukrosa adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan gula sukrosa dengan atau tanpa penambahan nira pohon palma atau gula merah palma atau tetes tebu (molases) atau

		campurannya, berbentuk padat, serbuk atau kristal, dan berwarna coklat.					
11.3	·						
	a.	Tetes Tebu atau Molases  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.					
	b.	Gula Invert  Gula invert adalah campuran glukosa dan fruktosa dalam konsentrasi ekimolar yang sama dan merupakan hasil hidrolisis sukrosa.					

Sirup Fruktosa (High Fructose Syrup/HFS) Sirup fruktosa (high fructose syrup/HFS) adalah cairan kental jernih dengan kadar fruktosa tinggi, umumnya diperoleh dengan proses enzimatik pati. Sirup Fruktosa-Glukosa (High Fructose Glucose Syrup) 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. Sirup Jagung Sirup jagung adalah cairan gula kental yang dibuat dari hidrolisis pati jagung. Sirup Tebu (Cane Syrup) 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.

	g.	Gula Sukrosa Cair
		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.
11.4		la dan Sirup Lainnya (Misal Xilosa, Sirup ple, Gula Hias).
	siru bak bera (cor	masuk semua jenis sirup meja (misal ap maple), sirup untuk hiasan produk ceri dan es (sirup karamel, sirup aroma), gula untuk hiasan kue ntohnya kristal gula berwarna untuk kis), dan sirup gula campuran.
	a.	Sirup Maple (Maple Syrup)  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.
	b.	Sirup Sorgum (Shorgum Syrup)
		Sirup sorgum atau shorgum syrup

	adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari sorgum (Shorgum vulgare).
c.	Sirup/Sirup Meja (Table Syrup)
	Sirup meja (table syrup) adalah larutan 65% gula (sakarosa, gula invert dan fruktosa), umumnya digunakan sebagai topping atau pelengkap sajian.
d.	Gula Hias
	Gula hias adalah gula untuk hiasan kue (contohnya kristal gula berwarna untuk kukis).
e.	Sirup Agave
	Sirup Agave adalah sirup yang diperoleh dari tanaman Agave.
f.	Gula Palma Cair
	Gula palma cair adalah produk yang diperoleh dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (Arenga pinata Merr), kelapa (Cocos nucifera), siwalan (Barassus flabellifer L) atau jenis palma lainnya, berbentuk cair. Contoh nama jenis gula aren cair atau gula kelapa cair.

11.5	.5 Ma	ndu
	a.	Madu
		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).
	b.	Madu Serbuk
		Madu serbuk adalah produk yang diperoleh dari proses pengeringan madu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
	c.	Madu Sarang (Comb Honey)
		Madu sarang (comb honey) adalah madu yang disimpan dalam sarang madu (honeycomb) yang diproduksi oleh lebah dan belum mengalami pengolahan apapun untuk memisahkan madu dari lilin madu (beeswax). Madu sarang (comb honey) harus bebas dari lebah atau potongannya (cemaran fisik).
11.6		manis, Termasuk Pemanis Buatan (Table
		p Sweeteners, Termasuk yang Mengandung manis 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	Garam, Rempah, Sup, Saus, Salad, serta Produk Protein jenis produk ini termasuk bahan-	12.1	Garam dan Pengganti Garam  Termasuk garam dari rincian jenis produk 12.1.1 dan pengganti garam dari rincian jenis produk 12.1.2 yang digunakan sebagai bumbu pada produk pangan.	12.1.1		am utama garam natrium klorida untuk pangan. nasuk garam beriodium dan garam industri.
	bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk meningkatkan aroma dan rasa. tidak mencakup produk oles berbasis cokelat dan kacang dari rincian jenis produk 4.2.2.e dan 5.1.3, dan produk yang sebagian bahannya berasal dari turunan kedelai atau				a.	Garam Konsumsi Beriodium  Garam konsumsi beriodium adalah produk pangan yang berbentuk padat dengan komponen utamanya natrium klorida (NaCl) dengan penambahan/fortifikasi kalium iodat (KIO3). Jumlah iodium dihitung sebagai KIO3 tidak kurang dari 30 mg/kg.  Sumber iodium lain yang dapat ditambahkan selain kalium iodat adalah kalium iodida, natrium iodida atau natrium iodat. Contoh nya adalah garam meja.

sumber lainnya (contoh: susu, sereal atau sayur)	b.	Garam Konsumsi Cair Beriodium  Garam konsumsi cair beriodium adalah produk pangan berbentuk cair yang komponen utamanya natrium (NaCl) dan air (H2O) dengan penambahan kalium iodat (KIO3). Jumlah iodium dihitung sebagai KIO3 tidak kurang dari 30 mg/kg.
	C.	Garam Gurih  Garam gurih adalah garam konsumsi, dengan komponen utama natrium klorida (NaCl) dan telah ditambahkan senyawa iodium serta penguat rasa mononatrium L-glutamat (MSG).
	d.	Garam Industri Aneka Pangan  Garam industri aneka pangan adalah garam beriodium yang digunakan sebagai bahan baku untuk industri aneka pangan.
	e.	Garam Diet  Garam diet adalah garam beriodium yang mengandung natrium klorida (NaCl) yang disesuaikan dengan keperluan.
	f.	Garam Kurang Natrium
	g.	Garam Bahan Baku Untuk Garam Konsumsi Beriodium

			Garam bahan baku untuk garam konsumsi beriodium adalah garam yang komponen utamanya natrium klorida (NaCl) yang digunakan sebagai bahan baku untuk garam konsumsi beriodium.
		h.	Garam Campuran 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.
		i.	Garam Berbumbu  Garam berbumbu adalah campuran garam dengan rempah, dengan atau bahan pangan
	10.1.0	Dava	lain.
	12.1.2	Peng deng digu gara kals kark hidr gara sitra	gganti Garam  gganti garam adalah produk bahan makanan gan kandungan natrium yang dikurangi dan anakan untuk menggantikan garam. Pengganti am meliputi: (a) kalium sulfat, garam kalium, ium atau amonium dari adipat, glutamat, conat, suksinat, laktat, tartrat, sitrat, asetat, roklorat atau asam ortofosforik; dan/atau (b) am magnesium adipat, glutamat, karbonat, at, suksinat, asetat, tartrat, laktat, hidroklorat a 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.
	12.2	Herba, Rempah, Bumbu dan Kondimen	12.2.1	Herba dan Rempah bubuk
		Termasuk dalam kategori ini adalah semua jenis produk yang digunakan untuk meningkatkan aroma dan rasa dalam pangan.		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.  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.
				a. Rempah Bubuk
				Rempah bubuk 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, yang berbentuk bubuk dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
	Adas Bubuk
di m	Adas bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan cara menggiling buah masak dan kering dari tanaman Foeniculum vulgare.
c. A	Akar chicory
d. a	allspice/Pimento
se d	Allspice adalah produk rempah berbentuk serbuk yang diperoleh dari buah Pimmento dioica (L) Merr yang belum matang dan dikeringkan.
e. B	Basilla
di	Basilla adalah herba berbentuk bubuk yang diperoleh dari daun Deimun basilicum yang dikeringkan.
f. B	Bay Leaves
ya	Bay leaves adalah herba berbentuk bubuk yang diperoleh dari daun Lurus nobilis L yang dikeringkan.
g. B	Bawang Putih
	Bawang putih adalah umbi dari tanaman Allium sativum. Bisa dalam bentuk pasta,

		kering, irisan kering, irisan yang digoreng, bubuk dengan campuran garam.
	h.	Bawang Merah
		Bawang merah (shallot) adalah umbi dari tanaman Allium cepa L. atau Allium ascalonicum. Bisa dalam bentuk kering, bubuk, atau irisan yang digoreng.
	i.	Bawang Daun
		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 bubuk, atau irisan.
	j.	Biji sawi bubuk atau biji mustard bubuk
		Biji sawi atau biji mustard bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari beberapa biji-bijian kering spesies Brassica.
	k.	Bubur Cabe
		Bubur cabe adalah produk bubur yang diperoleh dari proses penggilingan buah cab (Capsicum annum atau C. fructessen) segar atau buah kering yang baik dengan penambahan air bersih. Dapat mengandung garam dan vinegar.

1.	Cabe Bubuk
	Cabe bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan buah cabe (Capsicum annum atau C. fructessen) kering yang baik.
m.	Cengkeh Bubuk
	Cengkeh bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari bunga yang belum mekar dari tanaman cengkeh Syzygium obtusifolium atau Eugenia caryopyllus famili Myrtaceae, yang telah dikeringkan dan digiling.
n.	Fenugreek Bubuk, Kelabat Bubuk, Kelabet Bubuk, Klabat Bubuk
	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.
0.	Fuli Bubuk
	Fuli bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari arillus biji tanaman Myristica fragrans Hout yang telah dikeringkan dan digiling.

p. Bubur Ja	he
diperoleh dari tana atau keri	he adalah produk bubur yang dari proses penggilingan rimpang man jahe (Zingiber officinale) segar ng yang baik dengan penambahan n. Dapat mengandung garam dan
q. Jahe Bul	ouk
diperoleh	ouk adalah produk bubuk yang dari rimpang bersih tanaman officinale yang telah dikeringkan.
r. Jintan B	ıbuk
yang dipe	abuk adalah produk rempah-rempah eroleh dari biji tanaman Carum carvi sih, kering dan telah digiling.
s. Jintan H	tam Bubuk
yang dipe	tam bubuk adalah produk bubuk eroleh dengan menggilling biji kering sih dari tanaman Nigella sativa.
t. Jintan Pı	ıtih Bubuk
yang dipo	atih bubuk adalah produk bubuk eroleh dari proses penggilingan biji naman Cuminum cyminum.

u.	Kapulaga Bubuk
	Kapulaga bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari penggilingan biji kering bersih Elettaria cardamomum yang telah dipisahkan dari kapsulnya.
v.	Kapulaga (Cardamom) Amomum Bubuk
	Kapulaga (cardamom) amomum bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari penggilingan biji Amomum subulatum yang telah dipisahkan dari kapsulnya dan dikeringkan.
w.	Kayu Manis Bubuk
	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.
x.	Kencur Bubuk
	Kencur bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang tanaman kencur yang telah dikeringkan.

у.	Ketumbar Bubuk
	Ketumbar bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan buah kering tanaman Coriandrum sativum Linn. yang dibersihkan
z.	Kunyit Bubuk
	Kunyit bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan rimpang kering Curcuma longa atau Curcuma domestica, Val.
aa.	Lada Hitam Bubuk
	Lada hitam bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari proses penggilingan lada hitam.
ab.	Lada Putih Bubuk
	Lada putih bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari lada putih yang telah digiling.
ac.	Lada Bubuk Campuran
	Lada bubuk campuran adalah produk rempah yang diperoleh dari campuran lada bubuk hitam dan lada bubuk putih.

	ad.	Lengkuas/Laos Bubuk
		Lengkuas/laos bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang bersih tanaman lengkuas yang telah dikeringkan.
	ae.	Marjoram bubuk
		Marjoram adalah produk berbentuk bubuk yang diperoleh dari daun Marjoram hortensis Moench yang dikeringkan, dengan atau tanpa pucuk bunga.
	af.	Oregano bubuk
		Oregano bubuk adalah produk herba berbentuk bubuk yang diperoleh dari daun Origantum vulgare sp. yang telah dikeringkan.
	ag.	Pala Bubuk
		Pala bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari biji kering tanaman Myristica fragrans.
	ah.	Parsley
		Parsley adalah daun dari tanaman Petroselinum hortense yang telah dikeringkan. Daun berwarna hijau terang.
	ai.	Paprika Bubuk

		Paprika bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari buah matang tanaman Capsicum annuum yang telah dibersihkan, dikeringkan dan digiling.
		aj. Sweet Paprika Bubuk  Sweet paprika bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari campuran buah matang tanaman Capsicum annuum dan Capsicum longum yang telah dibersihkan, dikeringkan dan digiling.
		ak. Wasabi  Wasabi adalah produk yang diperoleh dari rimpang tanaman Wasabia japonica.
		al. Thymi/Thyme bubuk  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 bubuk.
	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

	dita	am. Kondimen merupakan bumbu yang ambahkan pada makanan sebelum atau pada at akan dikonsumsi  Bubuk Ngohyang  Bubuk ngohyang adalah campuran dari lima macam rempah antara lain bunga lawang,
	b.	kayu manis, lada hitam, jintan dan cengkeh.  Bumbu Siap Pakai
		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.

c.	Bumbu Ekstrak Daging Sapi
	Bumbu ekstrak daging sapi adalah produk bumbu yang mengandung ekstrak daging sapi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.
d.	Bumbu Ekstrak Daging Ayam
	Bumbu ekstrak daging ayam adalah produk bumbu yang mengandung ekstrak daging ayam baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus
e.	Bumbu Ekstrak Udang
	Bumbu ekstrak udang adalah produk bumbu yang mengandung udang baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.
f.	Bumbu Ekstrak Cumi
	Bumbu ekstrak cumi adalah produk bumbu yang mengandung cumi dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.
g.	Bumbu Pasta Ekstrak Daging (Misalnya Bumbu Pasta Ekstrak Daging Sapi dan Daging Ayam)
	Bumbu pasta ekstrak daging adalah produk

		bumbu yang mengandung ekstrak daging dalam bentuk pasta.
	h.	Bumbu Rasa
		Bumbu rasa adalah produk bumbu yang mengandung perisa ayam/sapi/udang/ikan/jamur baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus. Contoh: bumbu rasa ayam atau bumbu rasa ikan.
	i.	Bubuk/Blok/Kubus/Pasta Ekstrak Ayam/Sapi/Udang/Keju
		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.
	j.	Bumbu penyedap rasa lainnya
	k.	Ragi Kering (Tidak Aktif)
		Ragi kering (tidak aktif) adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces fragilis, dan Candida utilis dalam media serealia atau bahan lain yang sesuai, dalam keadaan bersih, kering, tidak aktif serta berfungsi sebagai bumbu dan kondimen.

		m.	Bawang hitam (Black Garlic)  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.  Bumbu Tabur  Bumbu tabur adalah produk bumbu yang diperoleh dari campuran bahan pangan yang memberikan rasa dan/atau aroma, yang penggunaannya ditaburkan langsung pada makanan
		n.	Seasoning lainnya
		ο.	Kondimen lainnya
12.3	Cuka Makan		
	a. Cuka Fermentasi (Vinegar)  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.		

	Glasial Cuka hasil per	ngenceran Asam Asetat ngenceran asam asetat		
		produk cair yang pengenceran asam asetat		
	glasial (untuk	nakanan dan farmasi)		
	dengan air mir makan	um. Contoh : Cuka		
12.4	Mustard			
	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			
12.5	Sup dan kaldu		12.5.1	Sup Siap Saji dan Kaldu, Termasuk Kalengan, Botol dan Beku
		ampurannya. Produk		
		pasis air (contohnya 1 (contohnya chowder).		Produk-produk berbasis air atau susu yang mengandung dengan atau tanpa sayuran, kaldu daging atau ikan dengan atau tanpa bahan pangan lain.

a.	Sup Siap Konsumsi
a.	Sup Siap Rollsullisi
	Sup siap konsumsi adalah produk
	olahan berbasis air atau susu ya
	dari sayuran, daging, ikan, ungga
	kaldunya, dengan atau tanpa per
	bahan pangan lainnya, dan dipar
	Produk dapat dikemas secara her
	dibekukan.
b.	Sari Pati Ayam
	Sari pati ayam adalah ekstrak kar
	pedaging dengan atau tanpa pena
	garam, sari simplisia, dalam bentu
	dikonsumsi
c.	Kaldu dan Konsome
	Kaldu dan konsome adalah produ
	diperoleh dari daging sapi, daging
	atau daging lainnya dengan cara r
	bahan kaya protein atau sarinya d
	hidrolisatnya dengan air dengan a
	penambahan bumbu dan atau bal penyedap, lemak yang dapat dima
	natrium klorida, rempah-rempah
	sari alami atau destilatnya atau ba
	makanan lain untuk meningkatka
	atau dengan rekonstitusi dari cam
	komponen kering yang sesuai den
	petunjuk penggunaan.

	12.5.2	Bubuk atau Campuran Untuk Sup dan Kaldu
		Konsentrat sup untuk direkonstitusi dengan air atau susu dengan atau tanpa penambahan ingredien lain.
		a. Sup Instan
		Sup instan adalah produk pangan olahan kering instan yang dapat dibuat dari daging, ikan, sayuran, serealia atau campurannya, yang siap dikonsumsi setelah diseduh dengan air mendidih. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.
		b. Sup Pasta Instan (Misalnya Sup Makaroni Instan)
		Sup pasta instan adalah produk pangan olahan instan berbentuk pasta yang dapat dibuat dari daging, ikan, sayuran, serealia atau campurannya, yang siap dikonsumsi setelah dipanaskan. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.
		c. Sup Krim Instan
		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.

				d. Sup Krim Pasta Instan (Misalnya Sup Krim Makaroni Instan)  Sup krim pasta instan adalah produk pangar olahan instan berbentuk pasta yang dibuat dari tepung nabati dan atau hewani, yang siap dikonsumsi setelah dipanaskan. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.
			12.5.3	Sup dan kaldu lainnya
				Sup dan kaldu lainnya adalah Sup dan kaldu yang tidak termasuk rincian jenis produk 12.5.1 dan 12.5.2
	12.6	Saus dan Produk Sejenis	12.6.1	Saus Teremulsi (Misalnya Mayonais, Salad Dressing, Onion Dips)
		Saus, gravies, dan dressing, dalam bentuk yang siap dikonsumsi ataupun campuran yang perlu dilarutkan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.		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).  a. Mayonais, Mayonnaise
				Mayonais, Mayonnaise  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, rempahrempah dan herba, buah dan sayuran termasuk jus buah dan jus sayuran, biji sawi/mustard, produk-produk susu, air.
	þ	. Mayones/Mayonais Tanpa Telur (Eggless Mayonnaise/Eggfree Mayonnaise)
		Mayones/Mayonais Tanpa Telur (Eggless Mayonnaise/Eggfree Mayonnaise) adalah saus kondimen yang diperoleh dengan cara mengemulsikan minyak nabati dalam fase air yang mengandung vinegar atau asam cuka atau pengasam lainnya 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.
	c	Salad Dressing (Misalnya Thousand Island, Blue Cheese, Burger Dressing, Saus Siram Caesar)
		Salad dressing (misalnya thousand island,

ati dengan au asam cuka atau dalam bentuk segar, dan pati dengan atau an pangan lain. g dapat digunakan		
auce)	Saus Tar Tar (Tar Tar	d
hkan bawang bombay ngan atau tanpa	Saus tar tar adalah sa mayonais yang ditamb dan acar mentimun, d penambahan mentimu	
<u> </u>	French Dressing (Italia Dressing, Ranch Style	e
essing) adalah saus	French dressing (italia dressing, ranch style okondimen yang merup	

			perisa alami, pasta tomat, puree tomat, saus tomat, sherrywine, telur.
			Sandwich Spread
			Sandwich spread adalah produk oles sandwich berbasis minyak/lemak yang dibuat dari mayonais sebagai bahan dasar dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain seperti paprika, acar mentimun, atau tuna.
	12.6.2		s Non-Emulsi (Misalnya Saus Tomat, Saus , Saus Krim,Gravi Coklat)
		dan barb Word kent asan tinta	nasuk saus berbasis air, susu, santan, gravy dressing. Contohnya termasuk saus ekue, saus tomat, saus keju, saus cestershire, saus Worcestershire oriental al (saus tonkatsu), saus cabai, saus celup manis, saus putih (basis krim), dan saus cumi.
			Sambal  Sambal adalah produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabe (Capsicum sp) dengan atau tanpa 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,
	b.	Saus Cabe
		Saus cabe adalah produk saus siap konsumsi yang dibuat dari cabe (Capsicum sp) atau turunannya, berbentuk cairan kental homogen, yang telah mengalami proses pemanasan.
	c.	Bumbu Kacang
		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.
	d.	Saus Keju (Cheese Sauce)
		Saus keju adalah produk saus yang diperoleh dari keju dengan penambahan garam, mustard dan bumbu.
	e.	Saus Lobak
	<u> </u>	

	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.
f.	Saus Panggang/Saus Barbekue (BBQ Sauce) Saus panggang/saus barbekue (BBQ sauce) adalah produk saus yang diperoleh dari campuran vinegar, gula, garam, saus Worchester dan rempah-rempah seperti bawang putih, onion, paprika dan lada hitam dengan atau tanpa saus tomat atau pasta tomat, bahan pangan lain.
g.	Saus Pizza  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 dar parsley.
h.	Saus Spagheti (Spaghetti Sauce)  Saus spagheti (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, dar bahan pangan lain.

i.	Saus Tiram
	Saus tiram adalah produk cairan kental berwarna coklat sampai coklat kehitam- hitaman, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (Crassostrea calculata sp.) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
j.	Saus Perendam/Saus Marinasi (Marinated Sauce)
	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.
k.	Saus Tomat
	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.
1.	Saus Asam Manis
	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.

m. Kecap Inggris, Saus Worchester	
Kecap Inggris, saus Worchester 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.	
n. Saus Teriyaki	
Saus teriyaki adalah produk saus yang diperoleh dari campuran kecap dengan bah pangan yang sesuai.	ıan
o. Saus Topping/Saus Siram	
Saus topping/saus siram adalah produk sa yang diperoleh dari campuran rempah- rempah dengan atau tanpa penambahan saus tomat atau pasta tomat dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lair untuk digunakan sebagai topping atau sira pada masakan dengan atau tanpa dimasak terlebih dahulu.	n am
Misalnya: saus jamur, saus wijen sangrai, dan saus lainnya.	
p. Saus Salsa	
Saus salsa adalah saus yang mengandung cacahan tomat dan cabe, serta dapat ditambahkan bahan pangan lain.	

q.	Saus Putih (Berbasis Krim)
	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.
r.	Kecap Air Kelapa
	Kecap air kelapa adalah produk cair yang dibuat dari air kelapa dan dipanaskan bersama bumbu deng
s.	Kecap Gula Aren
	Kecap gula aren adalah produk cair/kental yang dibuat dari gula aren dan dipanaskan bersama bumbu dengan atau tanpa bahan lain untuk menimbulkan cita rasa tertentu.
12.6.3 Cam	npuran Untuk Saus, Gravies, dan Dressing
untu miny prod dres saus Tern kaca	duk konsentrat, biasanya berbentuk bubuk, uk nantinya dicampurkan dengan air, susu, yak ataupun cairan lain untuk menghasilkan duk siap saji berupa saus, gravies dan sing. Termasuk di dalamnya konsentrat dari se teremulsi ataupun saus non emulsi. masuk dalam kategori ini antara lain bumbu ang yang harus ditambah air sebelum makan.

	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 kondimer dibandingkan sebagai saus yang siap dikonsumsi
		a. Kecap Ikan
		Kecap ikan adalah produk cair yang diperolel dari hasil fermentasi ikan atau hidrolisis dengan penambahan pangan lain.
		b. Saus Tiram Bening
		Saus tiram bening adalah produk cairan bening, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (Crassostrea calculata sp.) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
	12.6.5	Saus dan produk sejenis lainnya
		Saus dan produk sejenis lainnya yang tidak termasuk dalam rincian jenis produk 12.6.1 sampai dengan 12.6.4

Produk Oles Untuk Salad (Misalnya Salad Makaroni, Salad Kentang) dan Sandwich, Tidak Mencakup Produk Oles Berbasis Cokelat dan Kacang Dari rincian jenis produk 4.2.2.e dan 5.1.3

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.

a. Olesan/Saus

Olesan/saus adalah produk berupa emulsi atau non emulsi yang tidak termasuk klasifikasi produk 12.6, mempunyai rasa savoury (gurih manis), pedas, asam, atau rasa lain dan digunakan untuk olesan atau cocolan/dip. Olesan/saus dapat memiliki tekstur seperti mayonais.

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

a. Ragi Roti Kering

Ragi roti kering adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis Saccharomyces cereviceae dalam media serealia 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.

## b. Ragi Roti Semi Kering

Ragi roti semi kering adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkankamir jenis Saccharomyces cereviceae dalam media serealia 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.

## c. Ragi Roti Cair (cream yeast)

Ragi roti cair adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis Saccharomyces cereviceae dalam media serealia 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.

## d. Ragi Roti Padat (Compressed Yeast)

Ragi roti padat (compressed yeast) adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis Saccharomyces cereviceae dalam media serealia 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.

## e. Ragi Tape

Ragi tape adalah produk yang dibuat dari tepung beras yang telah dicampur dengan beberapa rempah-rempah untuk menstimulir pertumbuhan kapang, kamir, dan bakteri, dikeringkan dan digunakan dalam pembuatan tape.

Ragi tape dapat mengandung mikroorganisme yang terdiri dari kapang (antara lain Mucor, Rhizopus, Amylomyces rouxii), Khamir (antara lain Saccharomyces, Hansenula, Candida, Endomycopsis, Saccharomycopsis fibuligera, Hyphopichia), bakteri asam laktat (antara lain Lactobacillus, Pediococcus, Weisella) dan bakteri asam asetat (antara lain Acetobacter). Ragi Tempe Ragi tempe adalah produk yang dibuat dari bahan sumber karbohidrat (pati) yang mengandung kapang Rhizopus spp. (R. oligosporus, R. oryzae, R. stolonifer, dan/atau R. arrhizus), yang telah dikeringkan dan digunakan dalam pembuatan tempe. Koji atau Ragi Tauco atau Ragi Kecap atau Ragi Miso Koji atau ragi tauco atau ragi kecap atau ragi miso adalah produk yang dibuat dari serealia yang ditumbuhi Aspergillus oryzae atau Aspergillus soyae, yang telah dikeringkan dan digunakan untuk pembuatan kecap/tauco/miso. Ragi Oncom Merah

		Ragi yang dibuat dengan cara membiakkan Neurospora sitophila pada media yang sesuai kemudian dikeringkan.			
	i.	Ragi Oncom Hitam			
		Ragi yang dibuat dengan cara membiakkan Rhizopus spp (R. oligosporus, R. oryzae, dan/atau R. stolonifera) pada media yang sesuai kemudian dikeringkan.			
12.9	Bumbu dan Kondimen dari Kedelai		12.9.1	Past	ta Kedelai Fermentasi
	Termasuk produk yang sebagian besar terdiri dari kedelai dan ingredien lainnya yang digunakan untuk bumbu dan kondimen seperti pasta kedelai fermentasi dan saus kedelai.			Kategori ini mencakup produk yang dibuat kedelai, garam, air dan ingredien lainnya d proses fermentasi yang dapat digunakan da persiapan sup, dressing atau bumbu. Cont adalah doujiang, doenjang, miso.	
				a.	Miso
					Miso adalah produk yang dibuat dari kedelai, beras/barley/koji, garam, air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan proses fermentasi dengan ragi miso dan menghasilkan tekstur pasta yang halus, serta rasa, warna, aroma khas miso. Dapat digunakan untuk soup base, kondimen, maupun penyedap rasa.

		b. Tauco
		Tauco adalah produk yang diperoleh dari fermentasi kedelai dengan ragi tauco dan dilanjutkan dengan fermentasi dalam laruta garam, berbau khas, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
12.9.2		Saus Kedelai
	1	Bumbu yang berbentuk cairan yang dihasilkan dari proses fermentasi kedelai dan atau non- fermentasi atau dengan proses hidrolisis protein sayuran.
	-	a. Susu Kedelai Fermentasi
		Saus yang jernih, dengan bahan dasar kedelai, bukan emulsi, dengan campuran serealia, garam dan air melalui proses fermentasi.
		1) Kecap Kedelai Asin (Salty Soy Sauce)
		Kecap kedelai asin (salty soy sauce) adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang
		kedelai (Glycine max L.) atau bungkil kedelai dengan ragi kecap, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

	b.	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.
		1) Kecap Kedelai Asin Non Fermentasi/Hidrolisat
		Kecap kedelai asin non fermentasi/hidrolisat adalah produk cair yang diperoleh dari hasil pengolahan dari atau cara kimia (hidrolisis) kacang kedelai (Glycine max L.) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
		2) Saus Protein Nabati Terhidrolisis
		Saus protein nabati terhidolisis adalah produk saus yang diperoleh dari protein nabati terhidrolisis.
	c.	Saus Kedelai Lainnya
		Saus kedelai lainnya adalah saus yang bukat emulsi, dibuat dengan saus kedelai fermentasi dengan ragi kecap atau tanpa fermentasi, dengan atau tanpa penambahan gula, dengan atau tanpa proses karamelisasi

dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
I) Kecap Kedelai Manis (Sweet Soy Sauce)  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.  2) Kecap yang Dikeringkan/Bubuk Kecap (Fermented Soy Sauce Powder)
Kecap yang dikeringkan/bubuk kecap (fermented soy sauce powder) adalah produk kering yang diperoleh dari pengeringan hasil fermentasi kedelai.  Dapat mengandung bahan pangan lain.
3) Kecap Pedas  Kecap pedas adalah produk campuran kecap manis dengan cabe dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
4) Kecap Bumbu  Kecap bumbu adalah produk campuran kecap dan rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

		12.9.3		Saus Campuran Protein Nabati Terhidrolisis  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 serealia atau tepung.  dan kondimen dari kedelai lainnya yang
			tidak te dan 12.	rmasuk dalam rincian jenis produk 12.9.1 9.2
12.10	Protein Produk			
	Termasuk protein susu, protein sereal, dan protein sayur analog dariproduk 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 padatannya, dan digunakan untuk makanan vegetarian misalnya burger vegetarian), substitusi			

protein daging dan ikan dan kaseinat (kasein asam yang dapat dimakan).

### a. Produk Protein Gandum

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.

b. Hydrolised Vegetable Protein (HVP)

Hydrolised vegetable protein (HVP) adalah produk protein mengandung asam amino yang diperoleh dari

			hidrolisis protein kedelai atau lainnya, dapat berbentuk cair atau bubuk. c. Produk Olahan Gluten		
			Produk olahan gluten adalah produk protein yang diperoleh dari ekstraksi/isolasi protein gandum, rye, barley, dan triticale atau lainnya, dapat berbentuk cair atau padat.		
		12.11	Produk garam, rempah, sup, saus, salad, serta produk protein lainnya  Produk garam, rempah, sup, saus, salad, serta produk protein yang tidak termasuk dalam klasifikasi produk 12.1 sampai dengan 12.10		
13	Pangan Olahan Untuk	13.1	Formula Bayi, Formula Lanjutan dan	13.1.1	Formula Bayi
	Keperluan Gizi Khusus		Formula Pertumbuhan, serta Formula Bayi untuk keperluan Medis Khusus		a. Formula Bayi
	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		Pangan yang ditujukan bagi bayi dan anak seperti didefinisikan dalam rincian jenis produk 13.1.1, 13.1.2, dan 13.1.3		Formula bayi adalah formula sebagai pengganti Air Susu ibu (ASI) untuk bayi sampai umur 6 (enam) bulan yang secara khusus diformulasikan untuk menjadi satusatunya 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

dan/atau 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.

# a. Formula Lanjutan

Formula lanjutan adalah formula yang diperoleh dari susu sapi atau susu hewan halal lain dan/atau bahan yang berasal dari hewan halal dan/atau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan yang semuanya telah dibuktikan sesuai untuk bayi usia 6 (enam) sampai 12 (dua belas) bulan.

# b. Formula Pertumbuhan

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

	a.	PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik (Inborn Errors of Metabolism)  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).
	b.	PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik Isovaleric Acidemia  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.
	c.	PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik Tyrosinemia  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.
	d.	PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik Phenylketonuria (PKU)

PKMK untuk pasien kelainan metabolik phenylketonuria (PKU) adalah pangan yan diformulasikan secara khusus bagi pasien dengan penyakit kelainan genetik dimana tubuh mempunyai keterbatasan dalam metabolisme asam amino fenilalanin.
e. PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik Maple Syrup Urine Disease (MSUD)  PKMK untuk pasien kelainan metabolik maple syrup urine disease (MSUD) hanya dapat digunakan untuk pasien dengan penyakit kelainan genetik dimana tubuh mempunyai keterbatasan dalam melakuka metabolisme asam amino leusin, isoleusin dan valin.
f. PKMK untuk Dukungan Nutrisi bagi Anak Berisiko Gagal Tumbuh, Gizi Kurang atau Gizi Buruk  PKMK untuk dukungan nutrisi bagi anak berisiko gagal tumbuh, gizi kurang atau g buruk adalah pangan yang diformulasikat secara khusus bagi anak berisiko atau penderita gagal tumbuh, gizi kurang atau buruk, dapat digunakan sebagai makanar pengganti ataupun makanan tambahan, dengan memperhitungkan kebutuhan dar asupan gizi per hari.

g. PKMK untuk Bayi Prematur
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 lah rendah.
h. PKMK untuk Pelengkap Gizi Air Susu Ibu (Human Milk Fortifier/HMF)
PKMK untuk pelengkap gizi ASI adalah pangan yang diformulasi bagi bayi secara khusus yang ditambahkan pada air susu ibyang bertujuan sebagai pelengkap kebutuhazat gizi bagi bayi prematur dan/atau bayi berat lahir sangat rendah.
i. PKMK untuk Pasien Alergi Protein Susu Sap
PKMK untuk pasien alergi protein susu sap diformulasi secara khusus sebagai tata laksana diet sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi pada pada bayi/anak alergi protein susu sapi.
j. PKMK untuk Diet Ketogenik
PKMK untuk PKMK Diet Ketogenik adalah pangan yang diformulasikan secara khusubagi pasien yang membutuhkan sumber energi utama yang berasal dari lemak.

			k.	PKMK untuk Bayi Intoleransi Laktosa
				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).
			1.	PKMK untuk Pasien Malabsorpsi
			m.	PKMK untuk Pasien Penyakit Hati Kronik
			n.	PKMK untuk Pasien Inflammatory Bowel Diseases
13.2		kanan Untuk Bayi dan Anak Dalam Masa tumbuhan		
	a.	Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)		
		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.		
	b.	Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Pokok		

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.

c. Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Kudapan

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.

d. Makanan Selingan Untuk Anak

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.					
	a.	PKMK untuk Penyandang Diabetes				
		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.				
	b. PKMK untuk Pasien Penyakit Ginjal Kronik					
		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.
c.	PKMK untuk Pasien Penyakit Hati Kronik
	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 hepatik ataupun tidak, dan dapat digunakan sebagai makanan pengganti ataupun makanan tambahan, dengan memperhitungkan kebutuhan dan asupan gizi per hari pasien penyakit hati kronik.
d.	PKMK untuk Dukungan Nutrisi bagi Pasien Dewasa Malnutrisi
	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.
e.	PKMK untuk Diet Ketogenik
	PKMK untuk PKMK Diet Ketogenik

		adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien yang membutuhkan sumber energi utama yang berasal dari lemak.	
	f.	PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik (Inborn Errors of Metabolism)	
13.4	Pangan Olahan Diet untuk Kontrol Berat Badan		
	bad	igan olahan diet untuk kontrol berat Ian ditujukan sebagai pengganti sebagian u seluruh bagian dari total diet.	
13.5	Pangan Olahan Diet Khusus yang Tidak Termasuk Produk dari klasifikasi produk 13.1, 13.2, 13.3, dan 13.4		
	a.	Minuman Khusus Ibu Hamil dan/atau Ibu Menyusui	
		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.	

# b. Minuman Olahraga

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.

# c. Pangan Tambahan Untuk Olahragawan

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,

	1	i				
				dan Pangan tambahan untuk olahragawan tinggi energi protein.		
				olahragawan tinggi energi protein.		
14	Makanan Ringan Siap	14.1	Mal	Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang,		
- '	Santap	, -		Umbi, Serealia, Tepung atau Pati (dari Umbi		
	Sarrap			lan Kacang)		
	Termasuk semua jenis		dan	***************************************		
	makanan ringan		Teri	Termasuk semua jenis makanan ringan		
	asin/gurih (savoury)			ž –		
	atau rasa lainnya.			awar dan gurih atau rasa lainnya, namun idak termasuk krekers tawar dari rincian		
	atau rasa lamnya.					
			-	enis produk 7.1.2. Sebagai contoh adalah keripik kentang, jagung berondong (popcorn),		
				tzel, krekers beras (senbei), dan krekers		
				asa (contoh: krekers rasa keju), bhujia		
				namkeen; sebuah makanan ringan terbuat		
				ari 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).		
			a.	a. Keripik Kentang		
				Keripik 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.

# b. Keripik gadung

Keripik gadung adalah makanan kering yang dibuat dari gadung (Dioscorea hispida) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

# c. Krekers Beras (Senbei)

Kreker beras (senbei) adalah makanan ringan yang terbuat dari beras atau tepung beras dengan campuran bahan atau pati lain dan bahan pangan lain.

# d. Keripik Singkong

Keripik 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.

e.	Dakak-dakak
	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.
f.	Lanting/Karak Kaliang
	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.
g.	Keripik Ubi Jalar
	Keripik ubi jalar adalah makanan kering yang dibuat dari ubi jalar (Ipomea batatas) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
h.	Keripik Tempe
	Keripik 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.				
i.	Keripik oncom				
	Keripik oncom adalah makanan khas dari Bandung yang umumnya terbuat dari oncom merah, yang merupakan hasil fermentasi bungkil kacang kedelai. Keripik oncom terbuat dari oncom yang diiris tipis-tipis, kemudian dilapisi dengan campuran tepung dan bahan pangan lain. Potongan oncom yang telah tertutupi oleh adonan tepung kemudian digoreng hingga renyah. Dapat juga menggunakan oncom hitam.				
j.	Keripik Tahu/Keripik Produk Tahu/Keripik Kembang Tahu				
	Keripik tahu/keripik produk tahu/keripik 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.				
k.	Keripik Talas				
	Keripik talas adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi talas (Colocasia				

esculenta L) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

# Makanan Ringan Simulasi

umbi-umbian lainnya.

Makanan ringan simulasi adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung dan/atau pati (serealia, umbi, kacang-kacangan) dengan pencampuran bahan lain, dibentuk atau dipotong, dijemur/dikeringkan atau langsung digoreng/dioven. Produk ini tidak termasuk keripik kentang, keripik singkong atau keripik

# Kecimpring

Kecimpring adalah makanan ringan yang terbuat dari singkong (ubi kayu), bumbu. Pembuatan meliputi pemarutan 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 n.

Opak adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung beras atau singkong atau umbi-umbi lainnya yang diparut dengan penambahan bahan lain, dibentuk dan dipanggang.

# o. Simping

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.

# p. Slondok

Slondok adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong atau tapioka dengan campuran bahan dan pati lain.

# q. Pilus

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.

Jagung Berondong 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 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 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. Jipang Beras

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.

# v. Jipang Melinjo

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.

# w. Kerupuk Beras

Kerupuk 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.		
x.	Kerupuk Karak		
	Kerupuk karak adalah makanan ringan terbuat dari hasil pemasakan nasi, ditumbuk yang kemudian dikeringkan kembali untuk digoreng.		
у.	Kerupuk Intip		
	Kerupuk 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.		
z.	Rengginang/Batiah		
	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.		
aa	Patilo / Rengginang Singkong		
	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.

# ab. Rempeyek

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.

# ac. Makanan Ringan Ekstrudat

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.

# ad. Emping Melinjo Goreng

Emping melinjo goreng adalah produk keripik yang diperoleh dari emping

	melinjo yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lain.
ae.	Makanan Ringan Berbentuk Batang/Bar
	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, serealia, dan dibentuk batang (bar).
af.	Krekers Rasa
	Krekers rasa adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi dengan ragi roti atau tanpa fermentasi, 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.
ag.	Krekers Sandwich
	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. ah. Malkist Malkist adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu fermentasi dengan ragi roti yang pada proses laminasinya menggunakan cracker dust di antara lapisan-lapisannya yang permukaannya disalut atau ditaburi gula. 14.2 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, serealia, dan madu, makanan ringan dari serealia dengan buah kering dan kacang (contoh "trail mixes") juga tergolong dalam grup ini. Tidak temasuk kacang berlapis coklat dari rincian jenis produk 5.1.4, dan 5.1.5. Kacang Garing/Kacang Kulit Kacang garing/kacang kulit adalah

pangan lain.  c. Kacang Goreng  Kacang goreng adalah kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.  d. Kacang Goreng Lainnya  Kacang goreng lainnya adalah kacang selain kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangal lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang kedelai goreng, kacang koro goreng, kacang kapri goreng, kacang bogor goreng.		kacang tanah atau kacang lainnya yang masih dalam kulitnya, direndam, direbus dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, ditiriskan kemudian dipanggang/dioven.
digoreng dengan menggunakan pasir dengan atau tanpa penambahan bahar pangan lain.  c. Kacang Goreng  Kacang goreng adalah kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.  d. Kacang Goreng Lainnya  Kacang Goreng Lainnya adalah kacang selain kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangalain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang kedelai goreng, kacar koro goreng, kacang kapri goreng, kacang bogor goreng.	b.	Kacang sangrai
Kacang goreng adalah kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.  d. Kacang Goreng Lainnya  Kacang goreng lainnya adalah kacang selain kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangalain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang kedelai goreng, kacan koro goreng, kacang kapri goreng, kacang bogor goreng.		digoreng dengan menggunakan pasir dengan atau tanpa penambahan bahan
dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.  d. Kacang Goreng Lainnya  Kacang goreng lainnya adalah kacang selain kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangalain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang kedelai goreng, kacar koro goreng, kacang kapri goreng, kacang bogor goreng.	c.	Kacang Goreng
Kacang goreng lainnya adalah kacang selain kacang tanah dengan atau tanp kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangalain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang kedelai goreng, kacar koro goreng, kacang kapri goreng, kacang bogor goreng.		dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa
selain kacang tanah dengan atau tanp kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan panga- lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang kedelai goreng, kacar koro goreng, kacang kapri goreng, kacang bogor goreng.	d.	Kacang Goreng Lainnya
e Kacang Rawang / Kacang Tojin		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,
c. Racang Dawang / Racang Tojin	e.	Kacang Bawang / Kacang Tojin

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 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 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

### h. Kacang Atom/Sukro

Kacang atom/sukro adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng atau

panggang, kacang koro panggang.

	dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain.				
i.	Kacang Atom Lainnya				
	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.				
j.	Kacang Telur				
	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.				
k.	Kacang Goyang				
	Kacang goyang adalah kacang tanah (Arachis hypogea L) yang telah dihilangkan kulit arinya, disalut dengan adonan bergula, kemudian diproses dengan penggoyangan secara panas.				
1.	Jipang/Kipang Kacang				
	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.
	m.	Kacang Bersalut
		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.
	n.	Olahan kacang, termasuk kacang terlapisi dan campuran kacang (contoh dengan buah kering) lainnya
14.3	Mal	kanan Ringan Berbasis Ikan
	mal dar: Tida seb prod keri	sifikasi produk ini menggambarkan kanan ringan (krekers) gurih yang terbuat i ikan atau produk perikanan lainnya. ak termasuk ikan kering yang dikonsumsi agai makanan ringan dari rincian jenis duk 9.2.5, dan makanan ringan daging ing (contoh dendeng, paru) dari rincian s produk 8.1.2.
	a.	Kerupuk Hasil Perikanan

Kerupuk 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 kerupuk ikan tengiri, kerupuk Palembang, kemplang, kerupuk udang, kerupuk cumi, kerupuk kupang, getas Rempeyek Ikan 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 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. Makanan ringan siap santap lainnya 14.4 Makanan ringan siap santap yang tidak

			termasuk dalam klasifikasi produk 14.1 sampai 14.3
15	Pangan Siap Saji (Terkemas)	15.1	Makanan Siap Saji Berbasis Nasi (Terkemas)
	Pangan siap saji (terkemas) adalah pangan yang tidak termasuk Jenis		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.
	produk 1 sampai 14 dan terdiri dari minimal 2 (dua)	15.2	Makanan Siap Saji Berbasis Mi/Bihun (Terkemas)
	campuran pangan penyusun dari jenis produk 1 sampai 14 yang berbeda. Masingmasing pangan penyusun dapat diidentifikasi/terlihat jelas sesuai jenis produk dan dapat dipisahkan, serta penyiapannya membutuhkan persiapan minimal jika		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.
		15.3	Makanan Siap Saji Berbasis Kentang (Terkemas)
			Makanan cepat saji berbasis kentang, misalnya kentang panggang dengan ikan.
		15.4	Makanan Siap Saji Berbasis Pasta (Terkemas)
	diperlukan. Apabila dilakukan pemanasan hanya untuk tujuan		Makanan cepat saji berbasis pasta, misalnya makaroni dan keju, lasagna, spaghetti marinara.
	menghangatkan.		

Jika produk tidak termasuk ke dalam nama jenis yang tertera, maka produk dapat dikelompokkan dalam Makanan Siap Saji Berbasis Bahan Lain.		
	15.5	Makanan Siap Saji Berbasis Umbi (Terkemas)
		Makanan cepat saji berbasis umbi, seperti tiwul dengan lauk.
	15.6	Makanan Siap Saji Berbasis Roti (Terkemas)
		Makanan cepat saji berbasis roti, seperti burger, kebab, panini, tortilla, roti canai dan kare.
	15.7	Makanan Siap Saji Berbasis Kuah (Terkemas)
		Makanan cepat saji berkuah, misalnya soto bersantan, soto tanpa santan, rawon, sambal tumpang, dan brongkos.
	15.8	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.

		15.9	Pangan siap saji lainnya  Makanan cepat saji dengan basis yang tidak termasuk dalam klasifikasi produk 15.1 sampai dengan 15.8		
16	Penyediaan Makanan dan atau Minuman Dengan Pengolahan  Golongan pokok ini mencakup kegiatan pelayanan makan minum yang menyediakan makanan atau minuman untuk dikonsumsi segera, baik restoran tradisional, restoran "self service" atau restoran "take away", baik di tempat tetap maupun sementara	16.1	Restoran dan Penyediaan Makanan Keliling klasifikasi produk ini mencakup kegiatan yang menyediakan jasa makanan untuk konsumen, baik dilayani maupun swalayan atau diantar. Termasuk penyiapan dan penyajian makanan untuk dikonsumsi segera dari restoran, kafetaria, restoran cepat saji, mobil es krim, penyedia jasa makanan dan minuman keliling dengan kendaraan bermotor atau tidak bermotor, dan penyediaan makanan dalam kedai pasar. Juga termasuk kegiatan restoran yang terdapat dalam sarana angkutan, bila dilaksanakan oleh unit ekonomi yang terpisah.	16.1.2	Rincian jenis produk ini mencakup produk dari jenis usaha jasa menyajikan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat usahanya, bertempat di sebagian atau seluruh bangunan permanen, dilengkapi dengan jasa pelayanan meliputi memasak dan menyajikan sesuai pesanan  Rumah/Warung Makan  Rincian jenis produk ini mencakup produk dari jenis usaha jasa penyediaan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat usahanya yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan tetap (tidak berpindah-pindah), yang menyajikan makanan dan minuman di tempat usahanya
	dengan atau tanpa tempat duduk. Yang dimaksud penyediaan makanan dan minuman adalah penyediaan makanan dan minuman untuk			16.1.3	Kedai Makanan  Rincian jenis produk ini mencakup produk dari usaha jasa pangan yang menjual dan menyajikan makanan siap dikonsumsi yang melalui proses pembuatan di tempat tetap yang dapat dipindahpindahkan atau dibongkar pasang,

dikonsumsi segera berdasarkan pemesanan				biasanya dengan menggunakan tenda, seperti kedai seafood, pecel ayam dan lain-lain
			16.1.4	Penyediaan makanan Keliling/Tempat Tidak Tetap
				Rincian jenis produk ini mencakup produk dari usaha jasa pangan yang menjual dan menyajikan makanan siap dikonsumsi yang didahului dengan proses pembuatan dan biasanya dijual dengan cara berkeliling, seperti tukang bakso keliling, tukang gorengan keliling, tukang otak-otak keliling, tukang empek-empek keliling dan lainlain.
			16.1.5	Restoran dan Penyediaan Makanan Keliling Lainnya
				Rincian jenis produk ini mencakup produk dari kegiatan yang menyediakan jasa menyajikan makanan lainnya yang belum termasuk dalam rincian jenis produk 16.1.1 sampai dengan 16.1.4, seperti penyediaan jasa makan siap saji di pasar, supermarket, di setiap lokasi umum atau berhubungan dengan angkutan dimana aktivitas utamanya berhubungan dengan menyajikan makanan dan minuman. Termasuk usaha cake dan bakery dengan jasa pelayanan, food court, food truck, food stall
	16.2	Jasa Boga utntuk Suatu Event tertentu (Event Catering) dan Penyediaan Jasa Boga Periode Tertentu	16.2.1	Jasa Boga untuk Suatu Event Tertentu (Event Catering)

klasifikasi produk ini mencakup kegiatan katering utnuk acara individu atau untuk acara pada periode waktu tertentu dan pelaksanaan jasa katering berdasarkan perjanjian, seperti pada fasilitasi olahraga atau sejenis

Rincian jenis produk ini mencakup produk dari kegiatan yang menyediakan jasa makanan atas dasar kontrak perjanjian dengan pelanggan, lokasi ditentukan oleh pelanggan untuk suatu event tertentu. Kelompok ini mencakup usaha jasa makanan jadi (siap dikonsumsi) yang terselenggara melalui pesanan-pesanan kantor, perayaan, pesta, seminar, rapat, dan sejenisnya. Biasanya makanan saji diantar ke tempat kerja, pesta, seminar, rapat, dan sejenisnya berikut pramusaji yang akan melayani tamutamu/peserta seminar atau rapat pada saat pesta, seminar/kegiatan acara berlangsung

## 16.2.2 Penyediaan Jasa Boga Periode Tertentu

Rincian jenis produk ini mencakup produk dari kegiatan yang menyediakan jasa boga/katering yaitu jasa penyediaan makanan atas dasar kontrak perjanjian dengan pelanggan, untuk periode waktu tertentu. Kegiatannya mencakup kontraktor jasa penyedia makanan (misalnya untuk perusahaan transportasi), jasa katering berdasarkan perjanjian di fasilitas olahraga dan fasilitas sejenis, seperti kantin atau kafetaria (misalnya untuk pabrik, perkantoran, rumah sakit, atau sekolah) atas dasar konsesi atau jasa katering yang melayani rumah tangga. Termasuk dalam kelompok ini jasa katering Industri yang melayani jangka panjang tempat pengeboran

				minyak dan lokasi tambang, rumah sakit, jasa angkutan.
16	6.3	Penyediaan Minuman	16.3.1	Rumah minum/Kafe
		Klasifikasi Produk ini mencakup kegiatan menyiapkan dan menyajikan minuman halal untuk dikonsumsi di tempat sesuai pesanan, termasuk kedai minuman, kedai kopi, penjual minuman keliling dan sejenisnya		Rincian jenis produk ini mencakup produk dari jenis usaha penyediaan utamanya minuman baik panas maupun dingin dikonsumsi di tempat usahanya, bertempat di sebagaian atau seluruh bangunan permanen, baik dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan untuk proses pembuatan dan penyimpanan maupun tidak dan baik telah mendapatkan surat keputusan sebagai rumah minum dari instansi yang membinanya maupun belum
			16.3.2	Kedai Minuman
				Rincian jenis produk ini mencakup produk dari usaha penyediaan jasa pelayanan minum yang utamanya menyajikan minuman siap dikonsumsi yang melalui proses pembuatan di tempat tetap yang dapat dipindah-pindahkan atau dibongkar pasang, biasanya dengan menggunakan tenda, seperti kedai kopi, kedai jus dan minuman lainnya.
			16.3.3	Rumah/Kedai Obat Tradisional
				Rincian jenis produk ini mencakup produk dari jenis usaha yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan permanen yang menjual dan menyajikan minuman jamu atau obat tradisional

				16.3.4	untuk umum di tempat usahanya, baik dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan untuk proses pembuatan dan penyimpanan maupun tidak dan baik telah mendapatkan surat keputusan sebagai rumah jamu dari instansi yang membinanya maupun belum. rincian jenis produk ini mencakup usaha penyediaan jasa pelayanan minum yang menyajikan minuman jamu siap dikonsumsi yang melalui proses pembuatan di tempat tetap yang dapat dipindah-pindahkan atau dibongkar pasang, biasanya dengan menggunakan tenda, seperti kedai jamu  Penyediaan minuman keliling/tempat tidak tetap  Rincian jenis produk ini mencakup produk dari usaha penyediaan jasa pelayanan minum yang menyajikan minuman siap dikonsumsi yang didahului dengan proses pembuatan dan biasanya dijual dengan cara berkeliling, seperti penyedia minuman es doger, penydia minuman es cincau,
17	Bahan tambahan pangan	17.1	Antibuih (Antifoaming Agent)  Antibuih (Antifoaming Agent) adalah BTP		usaha jamu gendong dan lain-lain
	bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan.		untuk mencegah atau mengurangi pembentukan buih		

	a.	a. Mono dan digliserida asam lemak (Mono- and di-glycerides of fatty acids)					
17.2	Antikempal (Anticaking Agent)						
	Antikempal (Anticaking agent) adalah BTP untuk mencegah mengempalnya produk Pangan.						
	a.	Trikalsium fosfat (Tricalcium orthophosphate)					
	b.	Asam miristat, palmitat dan stearat dan garamnya (Myristic, palmitic & stearic acids and their salts):					
		Asam miristat, palmitat dan stearat dan garamnya (kalsium, kalium, dan natrium (Ca, K, Na) (Myristic, palmitic & stearic acids and their calcium, potassium and sodium (Ca, K, Na) salts)					
		Magnesium stearat (Magnesium stearate)					
	c.	Garam-garam dari asam oleat dengan kalsium, kalium dan natrium (Ca, K, Na) (Salts of oleic acid with calcium, potassium, and sodium (Ca, K, Na))					
17.3	Anti	ioksidan (Antioxidant)					
	Antioksidan (Antioxidant) adalah BTP untuk						

	nencegah atau menghambat kerusakan Pangan akibat oksidasi							
a.	Asam askorbat (Ascorbic acid)							
b.	Natrium askorbat (Sodium ascorbate)							
c.	Kalsium askorbat (Calcium ascorbate)							
d.	Kalium askorbat (Potassium ascorbate)							
e.	Askorbil palmitat (Ascorbyl palmitate)							
f.	Askorbil stearat (Ascorbyl stearate)							
g.	Tokoferol (Tocopherol):							
	d-alfa tokoferol (d-alpha-Tocopherol )							
	Tokoferol campuran pekat (Mixed tocopherol concentrate)							
	dl-alfa tokoferol (dl-alpha Tocopherol)							
	Gama tokoferol (Gamma Tocopherol)							
h.	Asam eritorbat (Erythorbic acid)							
i.	Natrium eritorbat (Sodium erythorbate)							

	j.	Butil hidrokinon tersier/TBHQ (Tertiary butylhydroquinone)					
	k.	Butil hidroksi anisol/BHA (Butylated hydroxyanisole)					
	1.	Butil hidroksi toluen/BHT (Butylated hydroxytoluene)					
	m.	Ekstrak Rosemari (Rosemary Extract)					
17.4	Bah	nan Pengkarbonasi (Carbonating Agent)					
	ada	nan Pengkarbonasi (Carbonating agent) lah BTP untuk membentuk karbonasi di am Pangan.					
17.5	Gar	am Pengemulsi (Emulsifying Salt)					
	Garam Pengemulsi (Emulsifying salt) ada BTP untuk mendispersikan protein dalam keju sehingga mencegah pemisahan lema						
	a.	Natrium dihidrogen sitrat (Sodium dihydrogen citrate)					
	b.	Trinatrium sitrat (Trisodium citrate)					
	c.	Kalium dihidrogen sitrat (Potassium dihydrogen citrate)					
	d.	Trikalium sitrat (Tripotassium citrate)					
	Gelatin (Edible gelatin)						
	Ester asam lemak dan asetat dari						

	g. Ester asam lemak dan laktat dari glis (Lactic and fatty acid esters of glycero					
	h. Ester asam lemak dan sitrat dari gliser (Citric and fatty acid esters of glycerol)					
	i. Ester asam lemak dan diasetiltartrat d gliserol (Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol)					
	j.	Natrium glukonat (Sodium gluconate)				
17.6	Gas	Untuk Kemasan (Packaging Gas)				
	Gas untuk Kemasan (Packaging gas) adalah BTP berupa gas, yang dimasukkan ke dalam kemasan Pangan sebelum, saat maupun setelah kemasan diisi dengan Pangan untuk mempertahankan mutu Pangan dan melindungi Pangan dari kerusakan.					
17.7	Humektan (Humectant)					
	Humektan (Humectant) adalah BTP untuk mempertahankan kelembaban Pangan.					
	a.	Natrium laktat (Sodium lactate)				
	b. Kalium laktat (Potassium lactate)					
	c. Gliserol (Glycerol)					
	d.	Polidekstrosa (Polydextroses)				
	e.	Triasetin (Triacetin)				
17.8	Pelapis (Glazing agent)					

	mel mer	apis (Glazing agent) adalah BTP untuk apisi permukaan Pangan sehingga mberikan efek perlindungan dan/atau ampakan mengkilap.  Malam (Beeswax)  Pullulan (Pullulan)				
17.9	7.9 Pemanis (Sweetener)  Pemanis (Sweetener) adalah BTP berupa Pemanis Alami dan Pemanis Buatan yang memberikan rasa manis pada produk			Pemanis Alami (Natural Sweetener)  Pemanis Alami (Natural sweetener) adalah Pemanis yang dapat ditemukan dalam bahan alam meskipun prosesnya secara sintetik ataupun fermentasi.		
	Pangan.			a.	Sorbitol (Sorbitol): Sorbitol Sirup (Sorbitol syrup)	
				b.	Manitol (Mannitol)	
				c.	Isomalt/Isomaltitol ((Isomalt /Isomaltitol)	
				d.	Thaumatin (Thaumatin)	
				e.	Glikosida steviol (Steviol glycosides)	
				f.	Maltitol (Maltitol):	
					Maltitol sirup (Maltitol syrup)	
				g.	Laktitol (Lactitol)	
				h.	Silitol (Xylitol)	
				i.	Eritritol (Erythritol)	
			17.9.2	Pem	nanis Buatan (Artificial Sweetener)	

			Pe	Pemanis Buatan (Artificial sweetener) adalah Pemanis yang diproses secara kimiawi, dan senyawa tersebut tidak terdapat di alam.				
					Asesulfam-K (Acesulfame potassium)			
			b.	A	Aspartam (Aspartame)			
			c.	Ş	Sukralosa (Sucralose/Trichlorogalactosucrose)			
			d.	1	Neotam (Neotame)			
17.10	Pen	nbawa (Carrier)						
	diguapli Gizi mel atau Zat tida a.	nbawa (Carrier) adalah BTP yang unakan untuk memfasilitasi penanganan, kasi atau penggunaan BTP lain atau Zat di dalam Pangan dengan cara arutkan, mengencerkan, mendispersikan u memodifikasi secara fisik BTP lain atau Gizi tanpa mengubah fungsinya dan k mempunyai efek teknologi pada Pangan Trietil sitrat (Triethyl citrate)						
17.11	Pen	nbentuk Gel (Gelling Agent) nbentuk Gel (Gelling agent) adalah BTP uk membentuk gel.						
	a.	Agar-agar (Agar)						
	b.	Karagen (Carrageenan)						
	c.	Rumput laut eucheuma olahan (Processed eucheuma seaweed)						
	d.	Gom gelan (Gellan gum)						

	e.	Gelatin (Edible gelatin)					
	f.	Pektin (Pectins)					
17.12	7.12 Pembuih (Foaming Agent)						
	Pembuih (Foaming agent) adalah BTP untuk membentuk atau memelihara homogenitas dispersi fase gas dalam Pangan berbentuk cair atau padat.						
	a.	Gom xanthan (Xanthan gum)					
	b.	Selulosa mikrokristalin (Microcrystalline cellulose)					
	c. Ekstrak Quillaia Tipe 1 (Quillaia Ext (Type 1))						
	d.	Ekstrak Quillaia Tipe 2 (Quillaia Extract (Type 2))					
17.13	Pen	gatur Keasaman (Acidity Regulator)					
	Pengatur Keasaman (Acidity regulator) adalah BTP untuk mengasamkan, menetralkan dan/atau mempertahankan derajat keasaman Pangan.						
	a. Asam laktat (Lactic acid)						
	b. Natrium laktat (Sodium lactate)						
	c.	Kalium laktat (Potassium lactate)					
	d.	Kalsium laktat (Calcium lactate)					
	e.	L-amonium laktat (L-ammonium lactate)					

f.	Asam sitrat dan garamnya (Citric acid and its salts):
	Asam sitrat (Citric acid)
	Natrium dihidrogen sitrat (Sodium dihydrogen citrate)
	Dinatrium monohidrogen sitrat (Disodium monohydrogen citrate)
	Trinatrium sitrat (Trisodium citrate)
	Kalium dihidrogen sitrat (Potassium dihydrogen citrate)
	Trikalium sitrat (Tripotassium citrate)
	Trikalsium sitrat (Tricalcium citrate)
g.	Asam tartrat dan kalium hidrogen tartrat (Tartaric acid and Potassium hydrogen tartrate):
	Asam tartrat (Tartaric acid)
	Kalium hidrogen tartrat (Potassium hydrogen tartrate)
h.	Natrium hidrogen malat (Sodium hydrogen malate)
i.	Natrium malat (Sodium malate)
j.	Kalsium DL-malat (Calcium DL-malate)
k.	Glukono delta lakton (Glucono delta lactone)
1	Kalsium glukonat (Calcium gluconate)

17.14	Pengawet (Preservative)			
	Pengawet (Preservative) adalah BTP untuk mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman, penguraian, dan perusakan lainnya terhadap Pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme.			
	a.	Asam sorbat dan garamnya (Sorbic acid and its salts):		
		Asam sorbat (Sorbic acid)		
		Natrium sorbat (Sodium sorbate)		
		Kalium sorbat (Potassium sorbate)		
	Kalsium sorbat (Calcium sorbate)			
	b. Nisin (Nisin)			
	c. Natamisin (Natamycin)			
	d. Lisozim hidroklorida (Lysozyme hydrochloride)			
17.5	Pen	Pengembang (Raising Agent)		
	beri unti	engembang (Raising agent) adalah BTP erupa senyawa tunggal atau campuran ntuk melepaskan gas sehingga leningkatkan volume adonan.		
	a. Glukono delta lakton (Glucono delta lactone)			
	b.	b. Dekstrin (Dextrins)		

17.6	Pengemulsi (Emulsifier)		
	Pengemulsi (Emulsifier) adalah BTP untu membantu terbentuknya campuran yang homogen dari dua atau lebih fase yang ti tercampur seperti minyak dan air.		
	a.	Lesitin (Lecithins)	
	b.	Natrium laktat (Sodium lactate)	
	c.	Kalsium laktat (Calcium lactate)	
	d.	Natrium dihidrogen sitrat (Sodium dihydrogen citrate)	
	e.	Dinatrium monohidrogen sitrat (Disodium monohydrogen citrate)	
	f.	Trinatrium sitrat (Trisodium citrate)	
	g.	Kalium dihidrogen sitrat (Potassium dihydrogen citrate)	
	h.	Trikalium sitrat (Tripotassium citrate)	
	i.	Gliserol (Glycerol)	
	j.	Gom arab yang dimodifikasi oleh Asam Oktenil Suksinat (Octenyl Succinic Acid Modified Gum Arabic)	
	k.	Gelatin (Edible gelatin)	
	1.	Polisorbat (Polysorbates):	
	m.	Polisorbat (Polysorbates):	
		Polisorbat 20 (Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate)	

	Polisorbat 80 (Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate)
	Polisorbat 40 (Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate)
	Polisorbat 60 (Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate)
	Polisorbat 65 (Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate)
n.	Pektin (Pectins)
0.	Amonium fosfatidat (Ammonium phosphatide)
p.	Ester gliserol resin kayu (Glycerol ester of wood Rosin)
q.	Selulosa mikrokristalin (Microcrystalline cellulose)
r.	Selulosa bubuk (Powdered cellulose)
s.	Asam miristat, palmitat dan stearat dan garamnya(kalsium, kalium, dan natrium (Ca, K, Na)) (Myristic, palmitic & stearic acids and their calcium, potassium and sodium (Ca, K, Na) Salts)
t.	Garam-garam dari asam oleat dengan kalsium, kalium dan natrium (Ca, K, Na) (Salts of oleic acid with calcium, potassium, and sodium (Ca, K, Na))
u.	Mono dan digliserida asam lemak (Mono- and di-glycerides of fatty acids)

v.	Ester asam lemak dan asetat dari gliserol (Acetic and fatty acid esters of glycerol)
w.	Ester asam lemak dan laktat dari gliserol (Lactic and fatty acid esters of glycerol)
x.	Ester asam lemak dan sitrat dari gliserol (Citric and fatty acid esters of glycerol)
у.	Ester asam lemak dan diasetiltartrat dari gliserol(Diacetyltaric and fattya acid esters of glycerol)
z.	Ester sukrosa asam lemak (Sucrose esters of fatty acids)
aa.	Ester poligliserol asam lemak (Polyglycerol esters of fatty acids)
ab.	Ester poligliserol asam risinoleat terinteresterifikasi Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)
ac	Ester propilen glikol asam lemak (Propylene glycol esters of fatty acids)
ad.	Natrium stearoil-2-laktilat (Sodium stearoyl-2-lactylate)
ae.	Ester sorbitan asam lemak (Sorbitan esters of fatty acids):
	Sorbitan monostearat (Sorbitan monostearat)
	Sorbitan tristearat (Sorbitan tristearat)

	af.	Sorbitan monooleat (Sorbitan monooleate)	
	ag.	Malam (Beeswax)	
	ah.	Polidekstrosa (Polydextroses)	
	ai.	Pati pucat (Bleached starch)	
	aj.	Pati oksidasi (Oxidized starch)	
	ak.	Pati modifikasi enzim (Enzymed treated starch)	
	al.	Natrium kaseinat (Sodium caseinate)	
17.17	Pengental (Thickener)		
	Pengental (Thickener) adalah BTP untuk meningkatkan viskositas Pangan.		
	a.	Natrium laktat (Sodium lactate)	
	b.	Kalsium laktat (Calcium lactate)	
	c.	Agar-agar (Agar)	
	d.	Karagen (Carrageenan)	
	e.	Rumput laut eucheuma olahan (Processed eucheuma seaweed)	
	f.	Gom xanthan (Xanthan gum)	
	g.	Gom gelan (Gellan gum)	
	h.	Gliserol (Glycerol)	
	i.	Gelatin (Edible gelatin)	

j.	Ester gliserol resin kayu (Glycerol ester of wood rosin)
k.	Alfa-Siklodekstrin (alpha-Cyclodextrin)
1.	Gama-Siklodekstrin (gamma- Cyclodextrin)
m.	Selulosa mikrokristalin (Microcrystalline cellulose)
n.	Selulosa bubuk (Powdered cellulose)
ο.	Metil selulosa (Methyl cellulose)
p.	Etil selulosa (Ethyl cellulose)
q.	Hidroksipropil selulosa (Hydroxypropyl cellulose)
r.	Hidroksipropil metil selulosa (Hydroxypropyl methyl cellulose)
s.	Etil metil selulosa (Methyl ethyl cellulose)
t.	Natrium karboksimetil selulosa (Sodium carboxymethyl cellulose)
u.	Natrium karboksimetil selulosa hidrolisa enzim (Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed)
v.	Mono dan digliserida asam lemak (Mono- and diglycerides of fatty acids)
w.	Natrium stearoil-2-laktilat (Sodium stearoyl-2-lactylate)
x.	Polidekstrosa (Polydextroses)
y.	Dekstrin (Dextrins)

	z.	Pati modifikasi enzim (Enzymed treated starch)
	aa.	Natrium kaseinat (Sodium caseinate)
17.18	Pen	geras (Firming Agent)
	men jarin den	geras (Firming agent) adalah BTP untuk nperkeras atau mempertahankan ngan buah dan sayuran, atau berinteraks gan bahan pembentuk gel untuk nperkuat gel.
	a.	Kalsium laktat (Calcium lactate)
	b.	Trikalsium sitrat (Tricalcium citrate)
	c.	Kalsium glukonat (Calcium gluconate)
17.19	Pen	guat rasa (Flavour enhancer)
	unti dan Pan	guat rasa (Flavour enhancer) adalah BTP uk memperkuat atau memodifikasi rasa /atau aroma yang telah ada dalam bahar gan tersebut tanpa memberikan rasa /atau aroma tertentu.
	a.	Asam L-glutamat dan garamnya (L-Glutamic acid and its salts):
		Asam L-glutamat (L-Glutamic acid)
		Mononatrium L-glutamate (Monosodium L-glutamate)
		Monokalium L-glutamate (Monopotassium L-glutamate)

	Kalsium di-L-glutamat (Calsium di-L-glutamate)
b.	Asam guanilat dan garamnya (Guanylic acid and its salts):
	Asam 5'-guanilat (5'-Guanylic acid)
	Dinatrium 5'-guanilat (Disodium 5'-guanylate)
	Dikalium 5'-guanilat (Dipotassium 5'-guanylate)
	Kalsium 5'-guanilat (Calcium 5'-guanylate)
c.	Asam inosinat dan garamnya (Inosinic acid and its salts):
	Asam 5'- inosinat (5'-Inosinic acid)
	Dinatrium 5'- inosinat (Disodium 5'- inosinate)
	Dikalium 5'-inosinat (Dipotassium 5'-inosinate)
	Kalsium 5'- inosinat (Calcium 5'- inosinate)
d.	Garam-garam dari 5'- ribonukleotida (Salts of 5' –ribonucleotides):
	Kalsium 5'- ribonukleotida (Calcium 5'- ribonucleotides)
	Dinatrium 5'- ribonukleotida (Disodium 5' ribonucleotides)

17.20	Pen	ingkat volume (Bulking Agent)
		ingkat Volume (Bulking agent) adalah Puntuk meningkatkan volume Pangan.
	a.	Natrium laktat (Sodium lactate)
	b.	Agar-agar (Agar)
	c.	Karagen (Carrageenan)
	d.	Ester gliserol resin kayu (Glycerol ester of wood Rosin)
	e.	Selulosa mikrokristalin (Microcrystalline cellulose)
	f.	Selulosa bubuk (Powdered cellulose)
	g.	Metil selulosa (Methyl cellulose)
	h.	Etil selulosa (Ethyl cellulose)
	i.	Hidroksipropil metil selulosa (Hydroxypropyl methyl cellulose)
	j.	Natrium karboksimetil selulosa (Sodium carboxymethyl cellulose)
	k.	Mono dan digliserida asam lemak (Mono- and diglycerides of fatty acids)
	1.	Polidekstrosa (Polydextroses)
	m.	Pati pucat (Bleached starch)
	n.	Pati modifikasi enzim (Enzymed treated starch)

17.21	Penstabil (Stabilizer)		
	mer	stabil (Stabilizer) adalah BTP untuk nstabilkan sistem disperse yang homogen a Pangan.	
	a.	Lesitin (Lecithins)	
	b.	Natrium laktat (Sodium lactate)	
	c.	Kalsium laktat (Calcium lactate	
	d.	Natrium dihidrogen sitrat (Sodium dihydrogen citrate)	
	e.	Dinatrium monohidrogen sitrat (Disodium monohydrogen citrate)	
	f.	Trinatrium sitrat (Trisodium citrate)	
	g.	Kalium dihidrogen sitrat (Potassium dihydrogen citrate)	
	h.	Trikalium sitrat (Tripotassium citrate)	
	i.	Trikalsium sitrat (Tricalcium citrate)	
	j.	Agar-agar (Agar)	
	k.	Karagen (Carrageenan)	
	1.	Gom xanthan (Xanthan gum)	
	m.	Gom gelan (Gellan gum)	
	n.	Gliserol (Glycerol)	
	0.	Gelatin (Edible gelatin)	
	p.	Ester gliserol resin kayu (Glycerol ester of wood rosin)	

q.	Alfa-Siklodekstrin (alpha-Cyclodextrin)
r.	Gama-Siklodekstrin (gamma- Cyclodextrin)
s.	Selulosa mikrokristalin (Microcrystalline cellulose)
t.	Selulosa bubuk (Powdered cellulose)
u.	Metil selulosa (Methyl cellulosa)
v.	Hidroksipropil selulosa (Hydroxypropyl cellulose)
w.	Hidroksipropil metil selulosa (Hydroxypropyl methyl cellulose)
x.	Etil metil selulosa (Methyl ethyl cellulose)
у.	Natrium karboksimetil selulosa (Sodium carboxymethyl cellulose)
z.	Natrium karboksimetil selulosa hidrolisa enzim (Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed)
aa.	Asam miristat, palmitat dan stearat dan garamnya(kalsium, kalium, dan natrium (Ca, K, Na)(Myristic, palmitic & stearic acids and their calcium, potassium and sodium (Ca, K, Na) Salts)
ab.	Mono dan digliserida asam lemak (Mono- and diglycerides of fatty acids)
ac	Ester asam lemak dan asetat dari gliserol (Acetic and fatty acid esters of glycerol)

	ad.	Ester asam lemak dan laktat dari gliserol (Lactic and fatty acid esters of glycerol)		
	ae.	Ester asam lemak dan sitrat dari gliserol (Citric and fatty acid esters of glycerol)		
	af.	Ester asam lemak dan diasetiltartrat dari gliserol (Diacetyltaric and fatty acid esters of glycerol)		
	ag.	Ester poligliserol asam risinoleat terinteresterifikasi (Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)		
	ah.	Malam (Beeswax)		
	ai.	Polidekstrosa (Polydextroses)		
	aj.	Dekstrin (Dextrins)		
	ak.	Pati pucat (Bleached starch)		
	al.	Pati modifikasi enzim (Enzymed treated starch)		
	am.	Natrium kaseinat (Sodium caseinate)		
17.22	Peretensi Warna (Colour Retention Agent)			
	Peretensi Warna (Color retention agent) adalah BTP untuk mempertahankan,			
	menstabilkan, atau memperkuat intensitas			
	warna Pangan tanpa menimbulkan warna baru.			
	a. Besi (II) Glukonat (Ferrous Gluco			

17.23	Perl	akuan Tepung (Flour Treatment Agent)									
	ada unt dan pen	lakuan Tepung (Flour treatment agent) lah BTP yang ditambahkan pada tepung uk memperbaiki warna, mutu adonan atau pemanggangan, termasuk bahan gembang adonan, pemucat dan pematang ung.									
	a.	L-Amonium laktat (L-Ammonium lactate)									
	b.	Natrium stearoil-2-laktilat (Sodium stearoyl-2-lactylate)									
17.24	17.24 Pewarna (Colour)		17.24.1	Pew	arna alami (Natural Colour)						
	Pew ekst pars	varna Alami (Natural food colour) adalah varna yang dibuat melalui proses traksi, isolasi, atau derivatisasi (sintesis sial) dari tumbuhan, hewan, mineral atau aber alami lain, termasuk Pewarna identik mi.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				Pewarna yang dibuat melalui proses ekstralisolasi, atau derivatisasi (sintesis parsial) datumbuhan, hewan, mineral atau sumber ala				
				a.	Kurkumin CI. No. 75300 (Curcumin)						
				b.	Riboflavin (Riboflavins):						
					Riboflavin (sintetik) (Riboflavin, synthetic)						
			Riboflavin 5'- natrium fosfat (Riboflavin 5'- phosphate sodium)								
					Riboflavin dari Bacillus subtilis (Riboflavin (Bacillus subtilis))						
				c.	Karmin dan ekstrak cochineal CI. No. 75470 (Carmines and cochineal extract):						

	Karmin CI. No. 75470 (Carmines)
	Ekstrak cochineal No. 75470 (Cochineal extract)
d.	Klorofil CI. No. 75810 (Chlorophyll)
e.	Klorofil dan klorofilin tembaga kompleks CI. No. 75810 (Chlorophylls and chlorophyllins, copper complexes)
	Klorofil tembaga kompleks CI. No. 75810 (Chlorophylls, Copper Complexes)
	Klorofilin tembaga kompleks CI. No. 75815 (Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts)
f.	Karamel I (Caramel I – plain)
g.	Karamel II kaustik sulfit proses (Caramel II caustic sulphite process)
h.	Karamel III amonia proses (Caramel III – ammonia process)
i.	Karamel IV amonia sulfit proses (Caramel IV – sulphite ammonia process)
j.	Beta-karoten (sayuran) CI. No. 75130 (Carotenes, beta(vegetable))
k.	Ekstrak anato CI. No. 75120 (berbasis bixin) (Annatto extracts, bixin based)
1.	Karotenoid (Carotenoids):
	Beta-karoten (sintetik) CI. No. 40800 (beta- Carotenes, synthetic)

					Beta-karoten dari Blakeslea trispora (beta- Carotenes (Blakeslea trispora))  Ekstrak Likopen dari Tomat (Lycopene Extract from Tomato)
					Beta-apo-8'-karotenal CI. No. 40820 (beta- Apo-8'- Carotenal)
					Etil ester dari beta-apo-8'asam karotenoat CI. No. 40825 (beta-apo-8'-Carotenoic acid ethyl ester)
				m.	Merah bit (Beet red)
				n.	Antosianin (Anthocyanins)
	17.25	Prop	pelan (Propellant)		
		unti	pelan (Propellant) adalah BTP berupa gas uk mendorong Pangan keluar dari nasan.		
	17.26	Sek	uestran (Sequestrant)		
		dapa men men	uestran(Sequestrant) adalah BTP yang at mengikat ion logam polivalen untuk nbentuk kompleks sehingga ningkatkan stabilitas dan kualitas gan.		
		a.	Isopropil sitrat (Isopropyl citrates)		
		b.	Natrium glukonat (Sodium gluconate)		
		c.	Kalium glukonat (Potassium gluconate)		

18	Kelompok Bahan Lainnya	18.1	Bakery ingredient

18.1.1							
	Tepung instan						
18.1.2	Bahan isian bakeri						
18.1.3	Bahan pelembut pangan						
18.1.4	Olesan loyang						
	campuran bahan yang digunakan untuk mengoles loyang						
18.1.5	Tepung panir						
	Tepung panir adalah produk yang diperoleh dari roti tawar yang dikeringkan dengan oven lalu digiling. Digunakan untuk menyalut bahan pangan lain untuk digoreng						
18.1.6	Tepung roti/bread crumb						
	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.						
18.1.7	Dipping/coating/topping dekorasi roti, kue, dan produk bakeri lainnya yang tidak termasuk gula dekorasi						
18.1.8	Premiks untuk stuffing						
	Premiks untuk stuffing adalah campuran tepung						

			dan bahan pangan dan tambahan pangan lain untuk pembuatan roti untuk stuffing.
		18.1.9	Premiks untuk produk bakeri
		18.1.10	Premiks untuk filling
		18.1.11	Pengawet bakeri
		18.1.12	Adonan shortened bread
		18.1.13	Cone untuk es krim
			Cone untuk es krim adalah sejenis wafer yang berbentuk corong digunakan sebagai wadah es krim.
		18.1.14	Bakery ingredients lainnya
18.2	Vanili (bubuk dan cair)		
18.3	Bahan pengkilap/glazing agent		
18.4	Pemutih dan pematang tepung		
18.5	Sarang burung wallet		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk	
1 Minuman dengan pengolahan, tidak termasuk produk susu  Minuman (ringan) tidak beralkohol dari klasifikasi 1.1. Tidak termasuk minuman berbasis susu pada rincian jenis produk 1.1.4.	1.1.	Minuman (Ringan) Tidak Beralkohol  Minuman ringan tidak beralkohol dibagi menjadi lima, yaitu air minum dan air berkarbonat dari kategori 1.1.1, sari buah dan sari sayur dari kategori 1.1.2, nektar buah dan nektar sayur dari kategori 1.1.3, minuman berbasis air berperisa dari kategori 1.1.4 dan minuman yang disiapkan dari penyeduhan atau perendaman seperti kopi dan teh dari kategori 1.1.5.	1.1.1	Air lan dal 1.1	Air Minum  Air minum adalah air yang aman untuk langsung diminum. Termasuk air minum dalam kemasan dari rincian jenis produk 1.1.1.a baik yang tidak berkarbonat maupun berkarbonat.	
				a.	Air Minum Olahan  Air minum yang berasal sumber air lainnya yang tidak memenuhi persyaratan air mineral alami 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. air minum olahan 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 rincian jenis produk 1.1.4.
		Air Mineral  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).
	2	Air Demineral  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).
	3	Air Minum Embun  Air minum embun adalah air minum yang diperoleh dari proses pengembunan terkendali dari udara lembab yang mengandung uap air

	dengan atau tanpa penambahan gas oksigen (O2) atau karbon dioksida (CO2)
	4) Air Minum Embun/Mineral/Demineral Beroksigen
	Air yang dikemas di dalam botol atau bentuk kemasan lainnya dan ditambahkan gas oksigen.Air yang dikemas di dalam botol atau bentuk kemasan lainnya dan ditambahkan gas oksigen.
	5) Air Minum Embun/Mineral/Demineral Berkarbonat
	Air yang dikemas di dalam botol atau bentuk kemasan lainnya dan ditambahkan gas karbondioksida.
	6) Air Soda
	Air soda adalah air minum yang mengandung gas karbondioksida, tidak berwarna, tidak berbau.
	7) Air Minum pH Tinggi
	Air minum pH tinggi adalah air minum yang mengandung mineral dalam jumlah tertentu dengan atau tanpa penambahan mineral, dengan

					atau tanpa penambahan oksigen (O2) dan memiliki pH tinggi.
				8)	Air Minum Olahan dengan Penambahan Garam
					Air minum olahan dengan penambahan garam mineral adalah air minum dengan penambahan garam mineral, dengan atau tanpa penambahan karbondioksida atau oksigen. Jenis garam mineral yang ditambahkan sesuai dengan standar dan/atau ketentuan lainnya.Mineral
		1.1.2	Sar	i bua	h dan sari sayuran
					asi produk ini hanya mencakup sari an sari sayuran.
			a.	Sar	i Buah
				at di ca du da Ca bu	oduk dapat berasal dari buah tunggal au campuran buah. Sari buah tunggal hasilkan dari satu jenis buah. Sari buah mpuran dapat diperoleh dari campuran ia atau lebih sari buah atau sari buah in pure, dari berbagai jenis buah. ontohnya adalah sari buah jeruk, sari iah apel, sari buah blackcurrant, sari iah lemon, dan sari buah jeruk-mangga.

		1)	Sari Buah
			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 dengan batasan mengandung kadar alkohol/etanol tidak lebih dari 0.5%, 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 rincian jenis produk 1.1.2.c 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.
	2)	Sari Buah Campuran
		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 dengan batasan mengandung kadar alkohol/etanol tidak lebih dari 0.5%, 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.
	3)	Sari Buah dan Sari Sayur  Sari buah dan sari sayur adalah produk yang terdiri dari campuran sari buah dan sari sayur. Kandungan sari buah lebih banyak daripada sari sayur.
	4)	Sari Jeruk Nipis (Lime Juice)  Sari jeruk nipis adalah produk sari buah yang diperoleh dari jeruk nipis masak spesies Citrus aurantifolia atau varietas turunannya.
	5)	Sari Buah Apel  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.
		6)	Sari Buah Jeruk Bali
			Sari buah jeruk Bali adalah produk sari buah yang diperoleh dari jeruk Bali masak spesies Citrus grandis dan varietasnya.
		7)	Sari Buah Jeruk Orange, Valencia
			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.
		8)	Sari Buah Jeruk Siam, Tangerine, Jeruk Pontianak
			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.
		9)	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.
		10)	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.
		11)	Sari Buah Nanas  Sari buah nanas adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah nanas

		(Ananas comocsus L Merril, Ananas sativus L Lindii) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari nanas juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari nanas.
	1	Sari Buah Lemon  Sari buah lemon adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah lemon (Lemon burf) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari buah lemon juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari lemon.
	1	Sari Buah Markisa  Sari buah markisa adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah markisa masak dari spesies Passiflora sp.
	1	Sari Buah Anggur  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.

	15)	Sari Buah Prune (Prune Juice)
		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.
	16)	Sari Buah Blackcurrant
		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.
	17)	Sari Buah Mangga
		Sari buah mangga adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah mangga (Mangifera indica L.).
	18)	Sari Buah Sirsak
		Sari buah sirsak adalah produk sari

			buah yang diperoleh dari buah sirsak (Annona muricata L.).
		19)	Sari Buah Belimbing
			Sari buah belimbing adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah belimbing (Averrhoa carambola L.).
		20)	Sari Buah Plum
			Sari buah plum adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah plum (Prunus domestica L. Subsp. Domestica.).
		21)	Sari Buah Peach
			Sari buah peach adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah peach (Prumus persica (L) Batch var. nucipersica).
		22)	Sari Buah Jambu Biji
			Sari buah jambu biji adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah jambu biji (Psidium guajava L.).
		23)	Sari Buah Delima
			Sari buah delima adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah delima (Punica sp.).

24)	Sari Buah Pir
	Sari buah pir adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah pir (Pyrus communis.).
25)	Sari Buah Redcurrant
	Sari buah redcurrant adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah redcurrant (Ribes rubrum).
26)	Sari Buah Blackberry
	Sari buah blackberry adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah blackberry (Rubus fruitcosus L.).
27)	Sari Buah Raspberry
	Sari buah raspberry adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah raspberry (Rubus occidentalis L.).
28)	Sari Buah Stroberi
	Sari buah stroberi adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah stroberi (Fragaria rosaceae).
29)	Sari Buah Blueberry
	Sari buah blueberry adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah

		blueberry (Vaccinium myrtillus L. atau Vaccinium corymbosum L. atau Vaccinium angustifolium L.).
	30)	Sari Buah Manggis
		Sari buah manggis adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah manggis (Garcinia mangostana L).
	31)	Sari Buah Terong Belanda
		Sari buah terong belanda adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah terong belanda (Solanum betaceum).
	32)	Sari Buah Leci
		Sari buah leci adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah leci (Litchi chinensis Sonn.).
	33)	Sari Buah Kiwi
		Sari buah kiwi adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah kiwi (Actinidia deliciosa).
	34)	Sari Buah Naga
		Sari buah naga adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah naga (Hylocereus undatus).

	b.	Sari Sayur
		Produk dapat terdiri dari sayur tunggal (contohnya wortel, tomat), atau campuran (contohnya wortel, tomat dan seledri).
		1) Sari Sayur
		Produk dapat terdiri dari sayur tunggal (contohnya wortel, tomat), atau campuran (contohnya wortel, tomat dan seledri).
		2) Sari Tomat
		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.
		3) Sari Wortel
		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.
	4)	Sari Sayur Campuran
		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.
	5)	Sari Sayur dan Sari Buah
		Sari sayur dan sari buah adalah produk yang terdiri dari campuran sari sayur dan sari buah. Kandungan sari sayur lebih banyak daripada sari buah.

	c.	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.
		1) Konsentrat Sari Buah Jeruk Orange, Valencia  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.
	2)	Konsentrat Sari Buah Jeruk Siam, Tangerine
		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 dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.
	3)	Konsentrat Sari Buah Apel  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.

	5)	Konsentrat Sari Buah Anggur  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 200C.  Konsentrat Sari Buah Anggur Manis
	5)	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
	6)	Konsentrat Sari Buah Blackcurrant  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.
		7)	Konsentrat Sari Buah Nanas
			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.
		8)	Konsentrat Minuman Buah
			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

		9)	setelah diencerkan. Setelah diencerkan mengandung tidak kurang dari 10% sari buah. Konsentrat Sari Buah dan Sari Sayur
			Konsentrat sari buah dan sari sayur adalah konsentrat yang berasal dari campuran sari buah atau puree buah dan sari sayur.
	d.	Ko sa be ya se te: sir ur sia	onsentrat sari sayur adalah produk tyur yang dibuat dari sari sayur yang erasal dari satu atau lebih jenis sayur, ting dipekatkan dengan menghilangkan ebagian airnya. Konsentrat sari sayur rdapat dalam bentuk serbuk, cairan, trup dan bentuk beku sebagai bahan ntuk tujuan persiapan dari sari sayur ap minum dengan penambahan air. ontohnya adalah konsentrat sari tomat.  Konsentrat Sari Tomat  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.
		1.1.3	men sayı bua den pem	ar Buah dan Nektar Sayur  Igandung hancuran (pulpy) buah atau ar, yang dibuat dari bubur, konsentrat sari h atau sayur utuh yang dihomogenisasi gan air dan gula, madu, sirup dan atau anis.  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

	ar ha jer pe	tah dapat ditambahkan komponen romatik, komponen flavor yang volatil, ancuran dan sel buah yang berasal dari nis buah yang sama dan diperoleh dari erlakuan yang sesuai. Contohnya rmasuk nektar pir/pear dan nektar ersik.
		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.
	2)	Nektar Buah Kecil  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.
	3)	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.
	4)	Nektar Aprikot, Nektar Peach atau Nektar Pear/Pir  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.
	5)	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.
	6)	Nektar Buah Citrus  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.
		7)	Nektar jambu Biji  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.
		8)	Nektar Mangga  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.
	9)	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.
l.	I 1 1 1 t	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

			natu jenis sayur atau campuran dari eberapa jenis sayur.  Nektar Sayur  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.
	c.	Ko po bu no te tu m Co pi	nsentrat Nektar Buah onsentrat nektar buah diperoleh dari enguapan atau pembekuan dari nektar uah atau bahan pembuatnya. Konsentrat ektar buah terdapat dalam bentuk epung, cairan, sirup dan beku untuk ajuan persiapan dari nektar buah siap ainum dengan penambahan air. ontohnya adalah konsentrat nektar ir/pear dan konsentrat nektar-persik.
	d.	Ko ko at ba sa	onsentrat Nektar Sayur adalah onsentrat yang diperoleh dari penguapan tau pembekuan dari nektar sayur atau ahan pembuatnya. Konsentrat nektar ayur terdapat dalam bentuk tepung, airan, sirup dan beku untuk tujuan

		persiapan dari nektar sayur siap minum dengan penambahan air.
	1.1.4	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.
	8	a. 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, minuman sarsaparilla,emon-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 klasifikasi produk 13.3.
		1) Minuman Sari Buah Berkarbonat
		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).
	2)	Minuman Buah Berkarbonat  Minuman buah berkarbonat adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, yang ditambahkan karbondioksida. Total sari buah 10% sampai 35% (b/v).
	3)	Minuman Berperisa Berkarbonat  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.
	4)	Minuman Rasa Susu  Minuman rasa susu adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan susu untuk memberikan rasa,

	5)	dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Ginger Ale
	3)	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.
	6)	Sarsaparilla  Sarsaparilla adalah minuman berkarbonat yang diperoleh dari perisa sarsaparila (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.
	7)	Soda Krim (Cream soda)
		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.
	8)	Minuman Citrus  Minuman citrus adalah minuman yang diperoleh dari sari buah citrus
		(konsentrasi 10 - 15%), atau perisa buah, asam organik, sirup gula dan pewarna.
	9)	Minuman Citrus Comminutes  Minuman citrus comminutes adalah minuman ringan yang diperoleh dari proses yang melibatkan kelompok buah citrus utuh.
	10	O) Minuman Kola
		Minuman kola adalah minuman yang diperoleh dari bahan dasar sirup gula, kafein, ekstrak buah kola (cola nut extract), asam fosfat, dan pewarna karamel.

	11)	Limun
		Limun adalah produk minuman berbasis air dengan ekstrak buah lemon dan/atau bagian lain dari buah lemon, gula, mengandung karbondioksida (CO2)
	12)	Minuman Fermentasi Berkarbonasi  Minuman fermentasi berkarbonasi adalah minuman yang diperoleh dari proses fermentasi dengan bakteri asam laktat dengan atau tanpa penambahan mikroorganisme lain yang sesuai dan bahan pangan lain, dan ditambahkan karbondioksida. Ketentuan minuman fermentasi mengikuti ketentuan fatwa halal.  Minuman Teh Fermentasi (Kombucha) Berkarbonasi
		Minuman teh fermentasi (Kombucha) berkarbonasi adalah minuman teh (Camellia sinensis L.) yang diperoleh dari proses fermentasi dengan kultur bakteri dan khamir (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast/SCOBY), yang mengandung karbondioksida, dengan penambahan bahan pangan lain. Ketentuan

	1	3.4:	minuman fermentasi mengikuti ketentuan fatwa halal.
	b.		numan Berbasis Air Berperisa Tidak erkarbonat, Termasuk Punches dan Ades
		pu be m be ac or as m m	inuman tidak berkarbonat, termasuk unches dan ades termasuk minuman erbasis sari buah dan sayur (misalnya inuman almond, aniseed, minuman erbasis kelapa, dan minuman ginseng), des berperisa buah (misal lemonade, rangeade), capile groselha, minuman sam laktat, minuman kopi dan teh siap inum, minuman kapucino kaleng, dan inuman yang mengandung partikel.
		m	usu. Produk boleh jernih atau engandung particulated matter nisalnya potongan-potongan buah).
		1)	Punches/Ades
			Punches/ades adalah produk minuman yang diperoleh dari campuran sari buah dengan atau tanpa penambahan perisa.
		2)	Crush
			Crush adalah minuman ringan yang mengandung sari buah, bukan untuk minuman citrus comminutes,

		ditujukan untuk dikonsumsi tanpa diencerkan, termasuk cordial yang dikonsumsi tanpa pengenceran.
	3)	Minuman Sari Buah
		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).
	4)	Minuman Buah
		Minuman buah adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, dengan total sari buah 10% sampai 35% (b/v).
	5)	Minuman Rasa Buah
		Minuman berperisa/rasa buah adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, dengan total sari buah kurang dari 10% (b/v).
	6)	Minuman Berperisa
		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. Contohnya minuman sarang burung wallet.
	7)	Minuman Jeli  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.
	8)	Minuman Teh  Minuman teh adalah minuman hasil seduhan daun teh (Camellia sinensis L.) dan/atau ekstrak teh dalam air dengan atau tanpa penambahan gula dan/atau bahan pangan lain, dan dikemas secara kedap (hermetis).
	9)	Minuman Kopi  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.
	10)	Kapucino adalah minuman yang dibuat dari espresso dan susu, yang
	11)	merupakan minuman khas Italia.  Minuman Rasa Susu
		Minuman rasa susu adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan susu untuk memberikan rasa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
	12)	Minuman Citrus Comminutes
		Minuman citrus comminutes adalah minuman ringan yang diperoleh dari proses yang melibatkan kelompok buah citrus utuh.

	13) Minuman Fermentasi
	Minuman fermentasi adalah minuman yang diperoleh dari proses fermentasi dengan bakteri asam laktat dengan penambahan mikroorganisme lain yang sesuai dan bahan pangan lain. Ketentuan minuman fermentasi mengikuti ketentuan fatwa halal.
	Minuman Teh Fermentasi (Kombucha)  Minuman teh fermentasi (Kombucha) adalah minuman teh (Camellia sinensis L.) yang diperoleh dari proses fermentasi dengan kultur bakteri dan khamir (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast/SCOBY), dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Ketentuan minuman fermentasi mengikuti ketentuan fatwa halal.  Ketentuan minuman fermentasi mengikuti ketentuan fatwa halal.
	15) Minuman dengan Penambahan Garam Mineral  Minuman dengan penambahan garam mineral adalah minuman yang diperoleh dari sumber air minum

			dengan penambahan garam mineral dan ditambahkan bahan pangan lain.
		16) M	inuman dengan Larutan Mutiara
		e s F e	Minuman dengan larutan mutiara adalah minuman yang diperoleh dari sumber air minum dengan penambahan larutan mutiara (berasal antara lain dari Pteria sp dan Pinctada sp) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
	c.		ntrat (Cair atau Padat) Untuk man Berbasis Air Berperisa
		sirup minu berka	akup konsentrat bentuk tepung, , cairan dan beku untuk persiapan man ringan tidak beralkohol, arbonat atau tidak, dengan mbahan air atau air berkarbonat.
		(misa minu:	asuk diantaranya sirup fountain lnya sirup cola), sirup buah untuk man ringan, konsentrat beku atau ng untuk lemonade dan premiks iced
		1) Ko	onsentrat Lemonade Beku
			Konsentrat lemonade beku adalah produk beku disiapkan dari satu atau

	dua sari buah jeruk lemon dengan satu atau lebih pemanis nutritif.
	Z) Konsentrat Minuman Rasa/Berperisa  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.  3) Konsentrat Minuman Cuka/ Konsentrat Minuman Vinegar  Konsentrat minuman cuka atau
	konsentrat minuman vinegar adalah produk yang dibuat dari vinegar (cuka fermentasi) yang diencerkan dengan air atau bahan pangan lain. Produk harus diencerkan sebelum dikonsumsi
	4) Squash 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.
	5)	Squash Berperisa/Rasa
		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 buahbuahan atau lebih dan dalam penggunaannya harus diencerkan terlebih dahulu.
	6)	Sirup Buah
		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.
	7)	Sirup Berperisa
		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.

	8)	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.
	9)	Sirup Teh  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.
	10	
	11	Pengganti Sirup Berperisa  Pengganti sirup berperisa adalah produk minuman berupa larutan kental yang berperisa dengan tingkat kemanisan setara minimal 65%

				sukrosa dan dalam penggunaannya
				diencerkan dengan air.
			12)	Pengganti Squash Berperisa
				Pengganti squash berperisa adalah produk minuman berupa larutan kental yang berperisa dengan tingkat kemanisan setara minimal 25% dan tidak lebih dari 55% sukrosa dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah-buahan atau lebih dan dalam penggunaannya harus diencerkan terlebih dahulu.
			13)	Pengganti Sirup Encer Berperisa
				Pengganti sirup encer berperisa adalah produk minuman berupa larutan kental yang berperisa dengan tingkat kemanisan setara minimal 55% dan tidak lebih dari 65% sukrosa dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air.
	1.1.5	M	•	pi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan an Biji Bijian dan Sereal Panas, kecuali t
		ka ad	lleng) lalah	suk produk siap minum (misalnya dalam , premiks dan konsentrat. Contohnya minuman panas berbasis chicory n), minuman berbasis beras, dan

	(m ka m ko M ke	remiks untuk kopi panas dan minuman tehnisalnya kopi instan, bubuk untuk minuman apucino panas). Biji kopi yang telah engalami perlakuan untuk industri produk opi juga termasuk dalam kategori ini. inuman cokelat siap minum telah termasuk dalam rincian jenis produk 1.1.2 dan remiks cokelat dalam rincian jenis produk 1.1  Teh Hitam  Teh hitam adalah teh kering hasil pengolahan pucuk dan daun muda termasuk tangkainya dari tanaman teh (Camellia sinensis L.) melalui proses fermentasi.
	b.	Teh Hijau  Teh hijau adalah pucuk dan daun muda tanaman teh Camellia sinensis yang telah diolah tanpa melalui proses fermentasi.
	c.	Teh Putih  Teh putih adalah produk teh yang dibuat dari daun teh yang memiliki buluh-buluh putih kecil pada daun mudanya.
	d.	Teh Wangi 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 alaminya atau ekstraknya.
	e.	Teh Olong atau Teh Semi Fermentasi  Teh olong atau teh semi fermentasi adalah teh yang difermentasi dengan cepat, sesudah dan sebelum penggulungan.  Warna daunnya setengah coklat.
	f.	Teh Kering  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.
	g.	Teh Hitam Celup  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.

h. Teh Wangi Celup
Teh wangi celup adalah teh wangi yang dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.
i. Teh Hijau Celup
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.
j. Teh Instan
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.
k. Teh Instan Dekafein
Teh instan dekafein adalah teh instan yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan.

1.	Konsentrat Minuman Teh  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.
m.	Minuman Serbuk Teh  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.
n.	Minuman Teh Fermentasi (Kombucha) Serbuk  Minuman teh fermentasi (kombucha) serbuk adalah minuman berbentuk serbuk yang diperoleh dari hasil pengeringan minuman teh fermentasi dengan kultur bakteri dan khamir (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast/SCOBY), dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
0.	Biji Kopi Biji kopi adalah biji dari tanaman Coffea sp dalam bentuk utuh dan sudah disangrai.

	p.	Kopi Bubuk
		Kopi bubuk adalah biji kopi yang disangrai kemudian digiling, kandungan kafein anhidrat tidak lebih dari 2.5%.
	q.	Kopi Instan
		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.
	r.	Kopi Campur
		Kopi campur adalah produk kopi giling dicampur dengan gandum, jagung atau wijen, margarin atau gula.
	s.	Minuman Berkafein Formulasi (Formulated Caffeinated Beverages)
		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.

t.	Konsentrat Minuman Kopi
	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.
u.	Kopi Celup
	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.
v.	Kopi Dekafein
	Kopi dekafein adalah kopi yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan.
w.	Kopi Instan Dekafein
	Kopi instan dekafein adalah kopi instan

		yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan.
	х.	Minuman Serbuk Kopi Susu
		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.
	у.	Minuman Serbuk Kopi Krimer
		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.
	z.	Minuman Serbuk Kopi
		Minuman serbuk kopi adalah produk berbentuk bubuk yang terdiri dari campuran kopi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
	aa.	Minuman Botanikal/Minuman Rempah (Bentuk Padat atau Cair)
		Minuman botanikal/minuman rempah adalah produk minuman yang dibuat dari

	ab.	Serbuk sekoteng adalah produk minuman berbentuk serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran gula dan rempah
		dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain (biji delima, buah kolangkaling, kacang hijau, kacang tanah, roti tawar).
	ac.	Minuman Sari Kacang Hijau
		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).
	ad.	Serealia Celup

		Serealia celup adalah produk berbentuk serbuk yang diperoleh dari biji- bijian/serealia dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup.
	ae.	Minuman Serbuk Biji Salak  Minuman serbuk biji salak adalah produk berupa serbuk yang diperoleh dari biji salak melalui proses pengeringan, pemasana dan/atau penyangraian, dan penggilingan. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.
	af.	Minuman Serbuk Kulit Pisang  Minuman serbuk kulit pisang (Musa sp.) adalah produk berupa serbuk yang diperoleh dari kulit pisang melalui proses pencucian, pemotongan, pengeringan, penggilingan, pengayakan, dan penyangraian. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.
	ag.	Minuman Mengandung Sereal/Minuman Mengandung Serealia  Minuman mengandung sereal/ minuman mengandung serealia adalah produk minuman dalam bentuk bubuk atau cair yang diperoleh dari satu atau lebih

serealia dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
1.1.6 Produk minuman dengan pengolahan lainnya	
Produk minuman dengan pengolahan lainnya yang tidak tercantum pada rincian jenis produk 1.1.1 sampai dengan 1.1.5	

MENTERI AGAMA REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

YAQUT CHOLIL QOUMAS