BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA

PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 1 TAHUN 2015
TENTANG
KATEGORI PANGAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : a. bahwa kategori pangan merupakan suatu pedoman yang diperlukan dalam penetapan standar, penilaian, inspeksi, dan sertifikasi dalam pengawasan keamanan pangan;

b. bahwa penetapan kategori pangan sebagaimana telah diatur dalam Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.05.42.4040 Tahun 2006 perlu disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta inovasi di bidang produksi pangan;

c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b perlu menetapkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Kategori Pangan;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3281);

2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);

3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);

4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);

5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4244);
6. Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 3 Tahun 2013;
7. Keputusan Presiden Nomor 110 Tahun 2001 tentang Unit Organisasi dan Tugas Eselon I Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 4 Tahun 2013;
8. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 39 Tahun 2013 tentang Standar Pelayanan Publik di Lingkungan Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 691);
9. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 02001/SK/KBPOM Tahun 2001 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.05.21.4231 Tahun 2004;

MEMUTUSKAN:

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

BAB I
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan ini, yang dimaksud dengan:

1. Kategori Pangan adalah pengelompokan pangan berdasarkan jenis pangan yang bersangkutan.
2. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai

makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk Bahan Tambahan Pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

3. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
4. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.
5. Pendaftaran Pangan adalah prosedur penilaian keamanan, mutu, dan gizi Pangan Olahan untuk mendapat Izin Edar.
6. Pelaku Usaha Pangan adalah setiap orang yang bergerak pada satu atau lebih sub sistem agribisnis pangan, yaitu penyedia masukan produksi, proses produksi, pengolahan, pemasaran, perdagangan, dan penunjang.
7. Kepala Badan adalah Kepala Badan yang tugas dan tanggungjawabnya di bidang pengawasan obat dan makanan.

BAB II
KATEGORI PANGAN

Pasal 2

(1) Pangan yang dibuat di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran, wajib memenuhi ketentuan mengenai Kategori Pangan.

(2) Kategori Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri atas:

a. Kategori Pangan 01.0 Produk-produk susu dan analognya, kecuali yang termasuk Kategori Pangan 02.0;

b. Kategori Pangan 02.0 Lemak, minyak, dan emulsi minyak;

c. Kategori Pangan 03.0 Es untuk dimakan (*edible ice*, termasuk *sherbet* dan *sorbet*);

d. Kategori Pangan 04.0 Buah dan sayur (termasuk jamur, umbi, kacang termasuk kacang kedelai, dan lidah buaya), rumput laut, biji-bijian;

e. Kategori Pangan 05.0 Kembang gula/permen dan cokelat;

f. Kategori Pangan 06.0 Serealia dan produk serealia yang merupakan produk turunan dari biji serealia, akar dan umbi, kacang dan *empulur* (bagian dalam batang tanaman), tidak termasuk produk bakeri dari Kategori Pangan 07.0 dan tidak termasuk kacang dari Kategori Pangan 04.2.1 dan kategori Pangan 04.2.2;

g. Kategori Pangan 07.0 Produk bakeri;

h. Kategori Pangan 08.0 Daging dan produk daging, termasuk daging unggas dan daging hewan buruan;

i. Kategori Pangan 09.0 Ikan dan produk perikanan termasuk moluska, krustase, ekinodermata, serta amfibi dan reptil;

j. Kategori Pangan 10.0 Telur dan produk-produk telur;

k. Kategori Pangan 11.0 Pemanis, termasuk madu;

l. Kategori Pangan 12.0 Garam, rempah, sup, saus, salad, produk protein;

m. Kategori Pangan 13.0 Produk pangan untuk keperluan gizi khusus;

n. Kategori Pangan 14.0 Minuman, tidak termasuk produk susu;

o. Kategori Pangan 15.0 Makanan ringan siap santap; dan

p. Kategori Pangan 16.0 Pangan campuran (komposit), yaitu Pangan yang tidak termasuk dalam Kategori Pangan 01.0 sampai dengan Kategori Pangan 15.0.

(3) Kategori Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) tercantum dalam Lampiran I sampai dengan Lampiran XVI yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Peraturan ini.

Pasal 3

(1) Dalam hal suatu jenis pangan tidak terdapat dalam Kategori Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2, maka penetapannya dilakukan berdasarkan persetujuan tertulis dari Kepala Badan.

(2) Pelaksanaan pemberian persetujuan Kepala Badan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB III
PENGGUNAAN KATEGORI PANGAN

Pasal 4

(1) Kategori Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2, wajib digunakan dalam penyusunan ketentuan mengenai standar dan persyaratan keamanan, mutu, dan gizi Pangan.

(2) Ketentuan mengenai standar dan persyaratan keamanan, mutu, dan gizi Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) antara lain meliputi jenis dan batas maksimum penggunaan Bahan Tambahan Pangan, dan batas cemaran.

Pasal 5

Kategori Pangan merupakan acuan bagi Pelaku Usaha Pangan dalam melakukan kegiatan produksi, importasi, penyaluran, dan penyerahan Pangan.

Pasal 6

(1) Pengawasan keamanan, mutu, dan gizi pangan serta label dan iklan pangan wajib mengacu pada Kategori Pangan.

(2) Pengawasan keamanan, mutu, dan gizi pangan serta label dan iklan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi kegiatan:

a. pendaftaran Pangan Olahan;

b. penyuluhan keamanan pangan;

c. inspeksi dan sertifikasi pangan; dan

d. penilaian kesesuaian iklan.

BAB IV

SANKSI ADMINISTRATIF

Pasal 7

(1) Pelanggaran atas ketentuan dalam Peraturan ini dapat dikenai sanksi administratif.

(2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa:

a. perintah penarikan dari peredaran dan pemusnahan Pangan;

b. pencabutan Izin Edar/Surat Persetujuan Pendaftaran; dan/atau

c. larangan penayangan iklan.

BAB V

KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 8

Pangan Olahan yang telah memiliki Izin Edar/Surat Persetujuan Pendaftaran, khususnya Pangan Olahan yang termasuk dalam:

a. Kategori Pangan 02.0;

b. Kategori Pangan 05.0;

c. Kategori Pangan 08.0; dan

d. Kategori Pangan 14.0;

harus menyesuaikan dengan ketentuan Kategori Pangan sebagaimana diatur dalam Peraturan ini paling lambat 12 (dua belas) bulan sejak tanggal Peraturan ini diundangkan.

BAB VI
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 9

Pada saat Peraturan ini mulai berlaku, Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.05.42.4040 Tahun 2006 tentang Kategori Pangan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 10

Peraturan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

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

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 16 Februari 2015
KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 13 Maret 2015
MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

YASONNA H. LAOLY

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2015 NOMOR 385

LAMPIRAN I
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 1 TAHUN 2015
TENTANG
KATEGORI PANGAN

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

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

01.1 Susu dan Minuman Berbasis Susu

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

01.1.1 Susu dan Buttermilk (*Plain*[1])

Hanya terdiri dari produk susu cairan yang *plain*[1]. Termasuk susu *plain*[1] rekonstitusi yang hanya mengandung ingredien susu.

01.1.1.1 Susu (*Plain*[1])

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

Susu

Definisi :

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

Susu Segar

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

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

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

[1] *Plain* disini berarti tanpa tambahan perisa dan pewarna

Susu Pasteurisasi

Definisi :

Susu pasteurisasi adalah produk susu cair yang diperoleh dari susu segar atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang

dipanaskan dengan metode *High Temperature Short Time* (HTST) atau metode *Holding*, dan dikemas segera dalam kemasan yang steril secara aseptis.

Karakteristik dasar:

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

Susu UHT (*Ultra High Temperature*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Susu Steril

Definisi :

Susu steril adalah produk susu cair yang diperoleh dari susu segar atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang dipanaskan pada suhu tidak kurang dari 100^0C selama waktu yang cukup untuk mencapai keadaan steril komersial dan dikemas secara kedap (hermetis).

Karakteristik dasar:

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

Susu Tanpa Lemak atau Susu Skim

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Susu Rendah Lemak

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Susu Rekonstitusi

Definisi :

Susu rekonstitusi adalah produk susu cair yang diperoleh dari proses penambahan air pada susu bubuk berlemak (*full cream*) atau susu bubuk tanpa lemak (susu skim) atau susu bubuk rendah lemak, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT.

Karakteristik dasar:

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

Susu Rekombinasi

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

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

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Susu Lemak Nabati Rendah Lemak /Susu Minyak Nabati Rendah Lemak

Susu Lemak Nabati Tanpa Lemak /Susu Minyak Nabati Tanpa Lemak

01.1.1.2 Buttermilk (*Plain*[1])

Buttermilk (*Plain*[1])
Definisi :
Buttermilk (*plain*[1]) adalah produk susu yang diperoleh dari proses penggumpalan krim yang telah dipisahkan dari susu segar atau susu yang telah dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan bakteri asam laktat pada susu segar atau susu yang telah dipanaskan. Produk ini dapat dipasteurisasi atau disterilisasi.

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

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

Termasuk semua minuman siap minum berbasis susu dengan penambahan perisa dan campurannya, kecuali campuran untuk kakao (campuran kakao-gula dari kategori 05.1.1). Tidak termasuk minuman rasa susu dari kategori 14.1.4.

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

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

Minuman Mengandung Susu
Karakteristik dasar:
- Kadar lemak susu tidak kurang dari 0,3%;

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

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

<u>*Lassi*</u>
Definisi :
Lassi adalah minuman yang diperoleh dengan mengocok *curd* dari susu yang difermentasi dengan asam laktat dan dicampur dengan gula atau pemanis buatan.
Curd adalah produk susu yang diperoleh dengan menggumpalkan susu dengan rennet atau bahan penggumpal untuk pangan lainnya dan kemudian meniriskan cairannya (whey).

01.2 Susu Fermentasi dan Produk Susu Hasil Hidrolisa Enzim Renin (*Plain*[1]), Kecuali yang Termasuk Kategori 01.1.2

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

01.2.1 Susu Fermentasi (*Plain*[1])

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

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

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

<u>Susu Diasamkan Rendah Lemak</u>
Definisi :
Susu diasamkan rendah lemak adalah produk susu diasamkan yang sebagian lemaknya telah dihilangkan.

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

<u>Susu Diasamkan Tanpa Lemak</u>
Definisi :
Susu diasamkan tanpa lemak adalah produk susu diasamkan yang sebagian besar lemaknya telah dihilangkan.

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

Susu Fermentasi atau Susu Berkultur (*Cultured Milk*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

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

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

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

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Yogurt

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Yogurt Rendah Lemak

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Yogurt Tanpa Lemak

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Kefir

Kumys

01.2.1.1 Produk Susu Fermentasi (*Plain*[1]) Tanpa Pemanasan

Definisi :

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

Yogurt (*Plain*[1]) Tanpa Pemanasan Setelah Difermentasi

Karakteristik dasar :

- Mengacu pada karakteristik dasar kategori 1.2.1, tergantung jenisnya.

Yogurt Manis Tanpa Pemanasan Setelah Difermentasi

Karakteristik dasar :

- Mengacu pada karakteristik dasar kategori 1.2.1, tergantung jenisnya.

01.2.1.2 Produk Susu Fermentasi (*Plain*[1]) Dengan Pemanasan

Definisi :

Susu fermentasi (*plain*[1]) yang dipanaskan adalah produk susu fermentasi baik dalam bentuk cair atau tidak yang disterilisasi atau dipasteurisasi setelah proses fermentasi.

Susu Fermentasi (*Plain*[1]) Dengan Pemanasan Setelah Difermentasi

Karakteristik dasar :

Mengacu pada karakteristik dasar kategori 1.2.1, tergantung jenisnya.

Susu Fermentasi Manis Dengan Pemanasan Setelah Difermentasi

Karakteristik dasar :

Mengacu pada karakteristik dasar kategori 1.2.1, tergantung jenisnya.

01.2.2 Susu yang Digumpalkan dengan Enzim Renin (*Plain*[1])

Definisi :

Susu yang digumpalkan dengan enzim renin (*plain*[1]) adalah produk susu yang dihasilkan melalui kerja enzim renin.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak lebih dari 25%.

01.3 Susu Kental dan Analognya (*Plain*[1])

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

01.3.1 Susu Kental (*Plain*[1])

Definisi :

Susu kental (*plain*[1]) adalah produk susu yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu dengan atau tanpa penambahan gula.

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

Susu Evaporasi

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Susu Tanpa Lemak Evaporasi atau Susu Skim Evaporasi

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Susu Lemak Nabati Evaporasi / Susu Minyak Nabati Evaporasi

Definisi :

Susu lemak nabati evaporasi / susu minyak nabati evaporasi adalah produk susu berbentuk cair yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu lemak nabati / susu minyak nabati atau susu lemak nabati hasil rekonstitusi/ susu minyak

nabati hasil rekonstitusi hingga diperoleh tingkat kepekatan tertentu. Produk dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan pemanasan setelah penutupan pengemas.

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

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

Karakteristik dasar:
- Kadar lemak susu tidak kurang dari 8%.

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

Karakteristik dasar:
- Kadar lemak tidak kurang dari 8%.

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

Karakteristik dasar:
- Kadar lemak susu tidak lebih dari 1%.

Susu Kental Manis Diperkaya Lemak Nabati / Susu Kental Manis Diperkaya Minyak Nabati
Definisi :
Susu kental manis diperkaya lemak nabati / susu kental manis diperkaya minyak nabati adalah produk susu yang berbentuk cairan kental, yang diperoleh dari susu yang telah ditambahkan gula dan

lemak nabati atau minyak nabati yang kemudian sebagian air dihilangkan hingga mencapai kepekatan tertentu; atau merupakan hasil rekonstitusi susu bubuk dengan penambahan gula dan lemak nabati / minyak nabati, dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah pembusukan. Produk dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak tidak kurang dari 8,8%.

Krim Kental Manis

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Krimer Kental Manis

Definisi :

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

Khoa

Definisi :

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

01.3.2 Krimer Minuman (Bukan Susu)

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

Krimer Minuman (Bukan Susu)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

01.4 Krim (*Plain*[1]) dan Sejenisnya

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

Krim

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 35%.

01.4.1 Krim Pasteurisasi (*Plain*[1])

Termasuk krim susu dan *half and half*.

Krim Pasteurisasi (*Plain*[1])

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Half and Half

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

01.4.2 Krim yang Disterilkan atau secara UHT, Krim "Whipping" atau "Whipped", dan Krim Rendah Lemak (*Plain*[1])

Whipped Cream

Definisi :

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

Krim Rendah Lemak

Definisi :

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

Krim "Whipping" *(Whipping Cream)* Rendah Lemak

Definisi :

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

01.4.3 Krim yang Digumpalkan (*Plain*[1])

Definisi :

Krim yang digumpalkan (*plain*[1]) adalah berbagai jenis krim yang diasamkan dan dikentalkan dengan enzim.

Krim Asam

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Krim yang Diasamkan

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

01.4.4 Krim Analog

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

Krim Nabati

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak tidak kurang dari 35%.

01.5 Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog (*Plain*[1])

Termasuk susu bubuk *plain*[1], bubuk krim atau kombinasi keduanya serta produk analognya. Produk dapat diperoleh dari susu, susu skim dan susu skim-sebagian.

01.5.1 Susu Bubuk dan Krim Bubuk (*Plain*[1])

Definisi :

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

Susu Bubuk Berlemak (*Full Cream*)

Definisi :

Susu bubuk berlemak (*full cream*) adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dari susu cair; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau krim bubuk; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau susu bubuk, yang telah dipasteurisasi dan melalui proses pengeringan.

Karakteristik dasar:

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

Susu Bubuk Berlemak Instan

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Susu Bubuk Rendah Lemak dan Susu Bubuk Kurang Lemak

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Susu Bubuk Bebas Lemak atau Susu Skim Bubuk

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Krim Bubuk

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

01.5.2 Susu dan Krim Bubuk Analog

Definisi :

Susu dan krim bubuk analog adalah krimer bukan susu seperti kategori pangan 01.3.2 atau krim analog seperti pada kategori 01.4.4 yang berbentuk bubuk dan dapat diberi perisa serta digunakan untuk tujuan selain untuk minuman. Contohnya adalah krim bubuk analog yang merupakan campuran dari susu skim dan lemak nabati / minyak nabati dalam bentuk bubuk. Termasuk susu bubuk berperisa.

Campuran Susu dan Krim Bubuk *Plain*[1]

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa

Definisi :

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

Susu Bubuk Lemak Nabati/ Susu Bubuk Minyak Nabati

Definisi :

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

Bubuk Buttermilk

01.6 Keju dan Keju Analog

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

Keju

Definisi :

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

Termasuk keju lunak, keju agak keras (*semi-hard*) dan keju keras (*hard*) serta sangat keras (*very hard*). Keju lunak mengandung air lebih dari 67% dihitung berdasarkan padatan tanpa lemak (PTL). Keju agak keras mengandung 54% hingga 69% PTL, keju keras mengandung 49% hingga 56% PTL, dan keju sangat keras mengandung kurang dari 51% PTL.

Keju Analog

Definisi :

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

Keju Fontinella

Keju Haloumy

01.6.1 Keju Tanpa Pemeraman (Keju Mentah)

Definisi :

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

Keju Cottage (*Cottage Cheese*)

Definisi :

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

Keju Krim (*Cream Cheese*)

Definisi :

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

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

Keju Bocconcini

01.6.2 Keju Peram

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

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

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

Keju *Cheddar*
Definisi :
Keju *cheddar* adalah keju keras yang dibuat dari susu sapi dengan pemeraman pada suhu tidak kurang dari 35°C dan waktu tidak kurang dari 60 hari.
Keju cheddar dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai.

Keju *Cheddar* Rendah Sodium

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

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

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

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

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

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

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

Keju *Chevre Log* atau Keju *Buchette*

Keju *Coach Farm*

Keju *Olivet Cendre*

Keju *Palet de Babligny*

Keju *Gubbeen*

Keju *Colby*

01.6.2.1 Keju Peram Total, Termasuk Kulit Kejunya

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

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

Keju Biru (*Blue cheese)*
Definisi :
Keju biru (*blue cheese)* adalah keju keras yang dibuat dengan starter *Lactobacillus lactis* subsp. *lactis biovar diacetylactis* dan *cremoris,* diperam dengan *Penicillium roqueforti* tidak kurang dari 60 hari, ditandai dengan adanya kapang hijau kebiruan di seluruh bagian keju.
Keju biru dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai.

Keju Bata (*Brick Cheese*)
Definisi :
Keju bata (*brick cheese*) adalah keju keras yang diperoleh dari susu dan ingredien lainnya, jika dibuat dari susu segar maka

pemeraman dilakukan pada suhu tidak kurang dari 35°C dan waktu tidak kurang dari 60 hari.
Keju bata dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai.

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

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

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

Keju Parmesan
Definisi :
Keju parmesan adalah keju khas Italia (Parma) yang diperoleh dari susu yang dipanaskan dan digumpalkan sebelum semua krim dipisahkan. Gumpalan dipotong dan dipanaskan pada suhu 52°C, dimasak sampai suhu 55°C, dibentuk lalu diperam dalam air garam.
Keju parmesan dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai.

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

01.6.2.2 Kulit Keju Peram

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

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

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

Definisi :

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

01.6.3 Keju Whey

Definisi :

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

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

01.6.4 Keju Olahan

Termasuk didalamnya adalah keju cheddar olahan.

Keju Olahan

Definisi :

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

Keju Cheddar Olahan

Definisi :

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

01.6.4.1 Keju Olahan *Plain*[1]

Definisi :

Keju olahan *plain*[1] adalah produk olahan keju tanpa penambahan perisa, bumbu, buah, sayur atau daging.

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

Keju *Club Luncheon*

Definisi :

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

Keju Amerika (*American Cheese*)

Keju *Cold Pack*

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

Definisi :

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

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

Keju *Neufchatel* dan Sayuran Untuk Olesan

Keju *Pepper Jack* (Keju *Monterey Jack* dan Potongan Lada)

01.6.5 Keju Analog

Definisi :

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

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

01.6.6 Keju Protein Whey

Definisi :

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

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

Termasuk produk pencuci mulut berbasis susu dan bubuk instan pencuci mulut, *confectionery* susu beku, bahan isian berbasis susu, yogurt berperisa. Produk ini berbeda dari kategori pangan 03.0 (es yang dapat dimakan, termasuk sherbet dan sorbet), dimana produk pada kategori 01.7 adalah berbasis susu sementara pada kategori 03.0 berbasis air dan tidak mengandung susu.

Es Krim

Definisi :

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

Yogurt Berperisa

Definisi :

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

Es Susu

Definisi :

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

Junket

Definisi :

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

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

Puding *Butterscotch*

Mousse Cokelat

Kembang Gula Susu/ Permen Susu
Karakteristik dasar :
- Kandungan susu tidak kurang dari 5%.

Non Dairy Pudding

01.8 Whey dan Produk Whey, Kecuali Keju Whey

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

01.8.1 Cairan Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey

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

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

01.8.2 Bubuk Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey

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

Bubuk Whey yang Telah Dideminerali sasi

Definisi :

Bubuk whey yang telah dideminerali sasi 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.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

LAMPIRAN II
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 1 TAHUN 2015
TENTANG
KATEGORI PANGAN

02.0 Lemak, Minyak Dan Emulsi Minyak

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

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

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

02.1.1 Lemak Susu Anhidrat (AMF), Minyak Mentega Anhidrat dan Minyak Mentega, *Ghee*

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

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

Ghee
Definisi :
Ghee adalah produk khusus dari susu, krim atau mentega yang diperoleh melalui proses pengolahan untuk menghilangkan air dan padatan bukan lemak sampai hampir sempurna, serta mempunyai aroma dan tekstur yang khas.

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

02.1.2 Lemak dan Minyak Nabati

Lemak dan Minyak Nabati

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

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

- Minyak mentah (*crude oil*)
  a. Kadar air tidak lebih dari 0,5%;
  b. Kadar asam lemak bebas tidak lebih dari 5%.

Virgin Oil

Definisi :

Virgin oil adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis (contohnya dengan pengepresan atau dikempa) tanpa pemanasan atau dengan pemanasan api kecil pada suhu kurang dari 60°C dan tanpa penggunaan bahan kimia. Minyak dapat dimurnikan dengan pencucian menggunakan air, pengendapan, penyaringan dan atau sentrifugasi. *Virgin oil* dapat berasal dari berbagai bahan (zaitun, kelapa, wijen, dan lain-lain), contoh *Virgin Coconut Oil* (VCO).

Karakteristik dasar :

- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg.
- Lihat tabel komposisi asam lemak minyak nabati asalnya.

Extra virgin olive oil

Definisi:

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

Virgin olive oil

Definisi:

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

Ordinary Virgin olive oil

Definisi:

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

Cold Pressed Oils

Definisi :

Cold pressed oils adalah produk minyak yang diperoleh secara

mekanis tanpa pemanasan. Minyak dapat dimurnikan dengan pencucian menggunakan air, pengendapan, penyaringan dan atau sentrifugasi.
Contoh : minyak zaitun, minyak biji kapas, minyak kacang tanah, minyak kelapa, dan minyak inti sawit.

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

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 0,15%,
- bilangan asam maksimal 0,6%,
- bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg,
- Kadar asam lemak linolenat tidak lebih dari 2%
- Asam lemak trans = 0

Minyak Goreng Sawit
Definisi :
Bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida berasal dari minyak sawit, dengan atau tanpa perubahan kimiawi, pendinginan dan telah melalui proses pemurnian dengan penambahan vitamin A.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 0,15%;
- Kadar asam lemak bebas dihitung sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.3%
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg
- Vitamin A tidak kurang dari 45 IU/g (pengambilan contoh di pabrik)

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

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 0,1%;
- Kadar asam lemak bebas sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.3%.
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg
- Kadar asam lemak trans = 0

Minyak Masak atau Minyak Sayur (*Cooking Oil*)
Definisi :
Minyak masak atau minyak sayur (*cooking oil*) adalah minyak yang digunakan untuk memasak (seperti menumis atau *shallow frying/stirfry/pan frying*), diperoleh dari proses rafinasi/pemurnian minyak nabati, dapat berasal dari sumber

tunggal atau campuran.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 0,15%;
- Kadar asam lemak bebas tidak lebih dari 0,3%.
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg.

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

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

Serbuk Lemak (*Fat Powder*)
Definisi:
Serbuk lemak adalah produk lemak nabati dan atau lemak hewani yang berbentuk serbuk dengan atau tanpa penambahan bahan pengisi. Contoh : Serbuk Lemak Kelapa Sawit, Serbuk Lemak Kelapa *Virgin, S*erbuk Lemak Kelapa, Serbuk Minyak Ikan.

Vanaspati atau Minyak Samin *(Vegetable Ghee*)
Definisi :
Vanaspati atau minyak samin (*vegetable ghee*) adalah produk semi padat/padat yang diperoleh dari proses rafinasi/pemurnian minyak dan atau lemak nabati.

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

Lemak Reroti (*Shortening*)
Definisi :
Lemak reroti (*shortening*) adalah produk hasil olahan lemak/minyak nabati dengan atau tanpa penambahan lemak hewani dan atau lemak susu yang berbentuk semi padat/padat.

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

c. Jika berasal dari minyak nabati lainnya, asam lemak bebas dihitung sebagai asam oleat.

Pengganti Minyak Mentega (*Butter Oil Substitute*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

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

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

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

Minyak Inti Kelapa Sawit (R*efined Bleached Deodorized Palm Kernel Oil / RBDPKO*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

- Bilangan penyabunan 230 mg KOH/g hingga 254 mg KOH/g;
- Bilangan iod 14 Wijs hingga 21 Wijs
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg
- Komposisi asam lemak minyak inti kelapa sawit lihat pada tabel komposisi asam lemak

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

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

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

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

Definisi :

Minyak kelapa sawit adalah minyak yang diperoleh dari proses penghilangan gum (*degumming),* pemucatan (*bleaching)*, dan deodorisasi minyak kelapa sawit mentah.

Karakteristik dasar:

- Kadar air dan kotoran tidak lebih dari 0.1%
- Bilangan iod 50 - 55 g I_2/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg;
- Kadar asam lemak bebas dihitung sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.1%.

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

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

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

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

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

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

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

- Kadar air dan kotoran tidak lebih dari 0.1%;
- Bilangan iod tidak kurang dari 56 g I_2/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg;
- Kadar asam lemak bebas dihitung sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.1%;
- Komposisi asam lemak minyak olein kelapa sawit lihat pada

tabel komposisi asam lemak

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

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Kadar air dan kotoran tidak lebih dari 0.15%;
- Bilangan iod tidak lebih dari 48 g I_2/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg;
- Kadar asam lemak bebas dihitung sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.2%.

Minyak Kelapa Mentah atau *Unrefined Coconut Oil/Crude Coconut Oil*

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Minyak Kelapa (*Refined Bleached Deodorized Coconut Oil*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Bilangan penyabunan 248 mg KOH/g hingga 265 mg KOH/g;
- Bilangan iod 7 Wijs hingga 13 Wijs;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg;
- Komposisi asam lemak minyak kelapa lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Bilangan penyabunan 248 mg KOH/g hingga 265 mg KOH/g;
- Bilangan iod 83 Wijs hingga 107 Wijs;
- Komposisi asam lemak minyak kacang tanah lihat pada tabel komposisi asam lemak.

Minyak Jagung (*Refined Bleached Deodorized Corn Oil*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Bilangan penyabunan 187 mg KOH/g hingga 195 mg KOH/g ;
- Bilangan iod 107 Wijs hingga 135 Wijs;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg.
- Komposisi asam lemak minyak jagung lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Minyak Kedelai (*Refined Bleached Deodorized Soybean Oil*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Bilangan penyabunan 189 mg KOH/g hingga 195 mg KOH/g;
- Bilangan iod 124 Wijs hingga 139 Wijs;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg.
- Asam lemak bebas dihitung sebagai asam oleat tidak lebih dari 0.15%
- Komposisi asam lemak minyak kedelai lihat pada tabel komposisi asam lemak.

Minyak Wijen (*Sesame Oil*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Bilangan penyabunan 187 mg KOH/g hingga 195 mg KOH/g;
- Bilangan iod 104 Wijs hingga 120 Wijs.
- Komposisi asam lemak minyak wijen lihat pada tabel komposisi asam lemak.

Minyak Zaitun *(Refined Bleached Deodorized Olive Oil)*

Definisi:

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

Karakteristik dasar:

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

Minyak Safflower *(Refined Bleached Deodorized Safflower Oil)*

Definisi:

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

Karakteristik dasar:

- Bilangan penyabunan 186 mg KOH/g hingga 198 mg KOH/g;
- Bilangan iod 135 Wijs hingga 150 Wijs;
- Komposisi asam lemak minyak safflower lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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

Definisi:

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

Karakteristik dasar:

- Bilangan penyabunan 188 mg KOH/g hingga 194 mg KOH/g;
- Bilangan iod 118 Wijs hingga 141 Wijs;
- Komposisi asam lemak minyak biji bunga matahari lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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

Definisi:

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

Karakteristik dasar:

- Bilangan penyabunan 181 mg KOH/g hingga 189 mg KOH/g;
- Bilangan iod 92 Wijs hingga 108 Wijs;
- Komposisi asam lemak minyak dedak lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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

Definisi:

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

Karakteristik dasar:

- Bilangan penyabunan 189 mg KOH/g hingga 198 mg KOH/g;
- Bilangan iod 96 Wijs hingga 115 Wijs;
- Komposisi asam lemak minyak biji kapas lihat pada tabel komposisi asam lemak.

Rapeseed oil (turnip rape oil/colza oil/ravison oil/sarson oil/toria oil)
Definisi:
Rapeseed oil adalah minyak yang dihasilkan dari biji *Brassica napus* L., *Brassica rapa L.*, *Brassica juncea* L. dan *Brassica tournefortii* Gouan.

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

Rapeseed oil - low erucic acid (low erucic acid turnip rape oil/low erucic acid colza oil/canola oil)
Definisi:
Rapeseed oil–low erucic acid adalah minyak yang dihasilkan dari minyak rendah asam erusat biji *Brassica napus L., Brassica rapa L. and Brassica juncea L.*

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

Mustardseed Oil (Refined Bleached Deodorized Mustardseed Oil)
Definisi:
Mustardseed oil adalah minyak yang diperoleh dari biji *Brassica juncea* atau *Brassica nigra* dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian.

Karakteristik dasar:
- Bilangan penyabunan 170 mg KOH/g hingga 184 mg KOH/g;
- Bilangan iod 92 Wijs hingga 125 Wijs.
- Komposisi asam lemak minyak biji mustard lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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

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

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

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

Karakteristik dasar:
- Bilangan penyabunan 192 mg KOH/g hingga 203 mg KOH/g;
- Bilangan iod 55 Wijs hingga 65 Wijs;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg;
- Komposisi asam lemak *lard* lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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

Karakteristik dasar:
- Bilangan penyabunan 192 mg KOH/g hingga 203 mg KOH/g;
- Bilangan iod 60 Wijs hingga 72 Wijs;
- Komposisi asam lemak *rendered pork fat* lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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

Karakteristik dasar:
- Berat jenis 0,893 hingga 0,904 (40°C/air pada 20°C);
- Indeks bias 1,448 hingga 1,460 (pada suhu 40°C);
- Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 200 mg KOH/g;
- Bilangan iod 36 Wijs hingga 47 Wijs;
- Bilangan asam tidak lebih dari 2,0 mg KOH/g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg;
- Kadar bahan tak tersabunkan tidak lebih dari 10 g/kg.
- Komposisi asam lemak *premier jus* atau *oleo stock* lihat pada tabel komposisi asam lemak.

Lemak Sapi (*Edible Beef Fat)*
Definisi:
Lemak sapi adalah lemak yang diperoleh dari pelelehan jaringan lemak sapi, bagian perut dan sekitar ginjal dan jantung serta bagian jaringan lemak lain yang utuh dari sapi yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia.

Karakteristik dasar:
- Berat jenis 0,893 hingga 0,904 (40°C/air pada 20°C);
- Indeks bias 1,448 hingga 1,460 (pada suhu 40°C);
- Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 202 mg KOH/g;
- Bilangan iod 32 Wijs hingga 50 Wijs;
- Bilangan asam tidak lebih dari 2,5 mg KOH/g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg;
- Kadar bahan tak tersabunkan tidak lebih dari 12 g/kg.

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

Karakteristik dasar:
- Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 202 mg KOH/g;
- Bilangan iod 40 Wijs hingga 53 Wijs.
- Komposisi asam lemak *Dripping* atau *edible tallow* lihat pada tabel komposisi asam lemak.

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

Suet
Definisi:
Suet adalah lemak yang diperoleh dari pelelehan jaringan lemak bagian ginjal, atau daging daerah pinggang atau *caul* dari sapi, kambing atau domba atau campurannya yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia.

Karakteristik dasar:
- Berat jenis 0,893 hingga 0,904 (40°C/air pada 20°C);
- Indeks bias 1,448 hingga 1,460 (pada suhu 40°C);
- Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 200 mg KOH/g;
- Bilangan iod 32 Wijs hingga 47 Wijs;
- Bilangan asam tidak lebih dari 2 mg KOH/g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 20 mek O_2/kg;
- Kadar bahan tak tersabunkan tidak lebih dari 10 g/kg.

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

02.2 Emulsi Lemak Terutama Tipe Emulsi Air Dalam Minyak

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

02.2.1 Mentega

Mentega dan Konsentrat Mentega
Definisi:
Mentega dan konsentrat mentega adalah produk lemak berbentuk emulsi air dalam minyak

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

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

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

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

02.2.2 Lemak Oles, Lemak Oles dari Lemak Susu dan Campurannya

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

Margarin
Definisi:
Margarin adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat atau cair, yang dibuat dari minyak atau lemak nabati dan air, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain seperti garam. Contoh : margarin meja, margarin dapur, margarin industri.

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

Campuran Margarin dan Mentega (*Blends of butter and margarine)*
Definisi:
Campuran margarin dan mentega adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat atau cair yang dibuat dari campuran minyak atau lemak nabati dan lemak susu anhidrat (AMF) atau minyak mentega (*butter oil*) dan air, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain seperti garam.

Karakteristik dasar:
- Kadar lemak makan tidak kurang dari 80%;

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

Margarin Krim, Margarin Oles *(Fat Spread), Margarine Compound, Bread Compound* dan *Bakery Compound*
Definisi:
Margarin krim, *fat spread* (margarin oles), *margarine compound*, *bread compound* dan *bakery compound* adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat dibuat dari minyak atau lemak dan air dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain seperti garam

Karakteristik dasar:
Kadar lemak tidak lebih dari 80%;

Minarin atau Halvarine
Definisi
Minarin atau Halvarine adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat dibuat dari minyak atau lemak dan air dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain seperti garam.

Karakteristik dasar:
- Kadar lemak 39 – 41%
- Minarin meja harus ditambahkan vitamin A berkisar 2500 IU/100g hingga 3500 IU/100g dan vitamin D berkisar 250 IU/100g hingga 350 IU/100g.

Lemak Oles Loyang (*Pan Release*)
Definisi:
Lemak oles loyang adalah produk emulsi lemak dan atau minyak yang bersifat dapat dioles atau di spray pada loyang, berbentuk emulsi air dalam minyak dan atau lemak, dapat digunakan untuk melepaskan roti dan kue dari loyang.

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

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

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

Karakteristik dasar :
Kadar lemak tidak lebih dari 40%.

Non-Dairy Whipped Cream
Definisi:
Non-Dairy Whipped Cream adalah produk emulsi lemak yang terbuat dari minyak tumbuhan berbentuk semi padat/semi cair, yang siap dipakai atau dapat mengembang setelah dikocok.

Karakteristik dasar :
Kadar lemak tidak lebih dari 40%.

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

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

Melorin atau *Non-Dairy Ice Cream*
Definisi:
Melorin atau *non-dairy ice cream* adalah produk sejenis es krim yang dibuat dari minyak atau lemak makan nabati.

Karakteristik dasar:
Kadar lemak tidak kurang dari 5%.

Non-Dairy Mousse
Definisi:
Non-dairy mousse adalah produk mousse yang dibuat dari minyak atau lemak nabati.

Karakteristik dasar:
Kadar lemak tidak kurang dari 9%.

Lampiran

Tabel 1. Komposisi asam lemak minyak nabati (sesuai Codex Stan 210-1999)

Asam Lemak	Nama Sistematik	Nama Trivial	Minyak *arachis*	Minyak babassu	Minyak kelapa	Minyak biji kapas
C6:0	Asam heksanoat	Asam kaproat	TTD	TTD	TTD - 0.7	TTD
C8:0	Asam oktanoat	Asam kaprilat	TTD	2.6-7.3	4.6-10.0	TTD
C10:0	Asam dekanoat	Asam kaprat	TTD	1.2-7.6	5.0-8.0	TTD
C12:0	Asam dodekanoat	Asam laurat	TTD -0.1	40.0-55.0	45.1-53.2	TTD -0.2
C14:0	Asam tetradekanoat	Asam miristat	TTD -0.1	11.0-27.0	16.8-21.0	0.6-1.0
C16:0	Asam heksa dekanoat	Asam palmitat	8.0-14.0	5.2-11.0	7.5-10.2	21.4-26.4
C16:1	Asam 9-heksadekenoat	Asam palmitoleat, ω-7	TTD -0.2	TTD	TTD	TTD -1.2
C17:0	Asam heptadekanoat	Asam margarat	TTD -0.1	TTD	TTD	TTD -0.1
C17:1	Asam 10-heptadekenoat		TTD -0.1	TTD	TTD	TTD -0.1
C18:0	Asam oktadekanoat	Asam stearat	1.0-4.5	1.8-7.4	2.0-4.0	2.1-3.3
C18:1	Asam 9-oktadekenoat	Asam oleat, ω-9	35.0-69	9.0-20.0	5.0-10.0	14.7-21.7
C18:2	Asam 9,12-oktadekadienoat	Asam linoleat, ω-6	12.0-43.0	1.4-6.6	1.0-2.5	46.7-58.2
C18:3	Asam 9,12,15-oktadekatrienoat	Asam linolenat, ω-3	TTD -0.3	TTD	TTD - 0.2	TTD -0.4
C20:0	Asam eikosanoat	Asam arakhidat	1.0-2.0	TTD	TTD - 0.2	0.2-0.5
C20:1	Asam 11-eikosenoat	Asam gondoat, ω-9	0.7-1.7	TTD	TTD - 0.2	TTD -0.1
C20:2	Asam 11,14-eikosadienoat	EDA, ω-6	TTD	TTD	TTD	TTD -0.1
C22:0	Asam dokosanoat	Asam behenat	1.5-4.5	TTD	TTD	TTD -0.6
C22:1	Asam 13-dokosenoat	Asam erukat, ω-9	TTD -0.3	TTD	TTD	TTD -0.3
C22:2	Asam 13,16-dokosadienoat	-, ω-6	TTD	TTD	TTD	TTD -0.1
C24:0	Asam tetrakosanoat	Asam lignoserat	0.5-2.5	TTD	TTD	TTD -0.1
C24:1	Asam 15-tetrakosenoat	Asam nervonat	TTD -0.3	TTD	TTD	TTD

Asam Lemak	Nama Sistematik	Nama Trivial	Minyak biji anggur	Minyak jagung	Mustard seed oil	Minyak kelapa sawit
C6:0	Asam heksanoat	Asam kaproat	TTD	TTD	TTD	TTD
C8:0	Asam oktanoat	Asam kaprilat	TTD	TTD	TTD	TTD
C10:0	Asam dekanoat	Asam kaprat	TTD	TTD	TTD	TTD
C12:0	Asam dodekanoat	Asam laurat	TTD	TTD - 0.3	TTD	TTD-0.5
C14:0	Asam tetradekanoat	Asam miristat	TTD - 0.3	TTD - 0.3	TTD -1.0	0.5-2.0
C16:0	Asam heksa dekanoat	Asam palmitat	5.5-11.0	8.6-16.5	0.5-4.5	39.3-47.5
C16:1	Asam 9-heksadekenoat	Asam palmitoleat, ω-7	TTD - 1.2	TTD - 0.5	TTD -0.5	TTD -0.6
C17:0	Asam heptadekanoat	Asam margarat	TTD - 0.2	TTD - 0.1	TTD	TTD -0.2
C17:1	Asam 10-heptadekenoat		TTD - 0.1	TTD - 0.1	TTD	TTD
C18:0	Asam oktadekanoat	Asam stearat	3.0-6.5	TTD - 3.3	0.5-2.0	3.5-6.0
C18:1	Asam 9-oktadekenoat	Asam oleat, ω-9	12.0-28.0	20.0-42.2	8.0-23.0	36.0-44.0
C18:2	Asam 9,12-oktadekadienoat	Asam linoleat, ω-6	58.0-78.0	34.0-65.6	10.0-24.0	9.0-12.0
C18:3	Asam 9,12,15-oktadekatrienoat	Asam linolenat, ω-3	TTD - 1.0	TTD - 2.0	6.0-18.0	TTD -0.5
C20:0	Asam eikosanoat	Asam arakhidat	TTD - 1.0	0.3-1.0	TTD -1.5	TTD -1.0
C20:1	Asam 11-eikosenoat	Asam gondoat, ω-9	TTD - 0.3	0.2-0.6	5.0-13.0	TTD -0.4
C20:2	Asam 11,14-eikosadienoat	EDA, ω-6	TTD	TTD - 0.1	TTD -1.0	TTD
C22:0	Asam dokosanoat	Asam behenat	TTD - 0.5	TTD - 0.5	0.2-2.5	TTD -0.2
C22:1	Asam 13-dokosenoat	Asam erukat, ω-9	TTD - 0.3	TTD - 0.3	22.0-50.0	TTD
C22:2	Asam 13,16-dokosadienoat	-, ω-6	TTD	TTD	TTD -1.0	TTD
C24:0	Asam tetrakosanoat	Asam lignoserat	TTD - 0.4	TTD - 0.5	TTD -0.5	TTD
C24:1	Asam 15-tetrakosenoat	Asam nervonat	TTD	TTD	0.5-2.5	TTD

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

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

Asam Lemak	Nama Sistematik	Nama Trivial	Minyak stearin kelapa sawit	Minyak superolein kelapa sawit	Rapeseed oil	Rapeseed oil (low erucic acid)
C6:0	Asam heksanoat	Asam kaproat	TTD	TTD	TTD	TTD
C8:0	Asam oktanoat	Asam kaprilat	TTD	TTD	TTD	TTD
C10:0	Asam dekanoat	Asam kaprat	TTD	TTD	TTD	TTD
C12:0	Asam dodekanoat	Asam laurat	0.1-0.5	0.1-0.5	TTD	TTD
C14:0	Asam tetradekanoat	Asam miristat	1.0-2.0	0.5-1.5	TTD -0.2	TTD -0.2
C16:0	Asam heksa dekanoat	Asam palmitat	48.0-74.0	30.0-39.0	1.5-6.0	2.5-7.0
C16:1	Asam 9-heksadekenoat	Asam palmitoleat, ω-7	TTD- 0.2	TTD -0.5	TTD -3.0	TTD -0.6
C17:0	Asam heptadekanoat	Asam margarat	TTD -0.2	TTD -0.1	TTD -0.1	TTD -0.3
C17:1	Asam 10-heptadekenoat		TTD -0.1	TTD	TTD -0.1	TTD -0.3
C18:0	Asam oktadekanoat	Asam stearat	3.9-6.0	2.8-4.5	0.5-3.1	0.8-3.0
C18:1	Asam 9-oktadekenoat	Asam oleat, ω-9	15.5-36.0	43.0-49.5	8.0-60.0	51.0-70.0
C18:2	Asam 9,12-oktadekadienoat	Asam linoleat, ω-6	3.0-10.0	10.5-15.0	11.0-23.0	15.0-30.0
C18:3	Asam 9,12,15-oktadekatrienoat	Asam linolenat, ω-3	TTD -0.5	0.2-1.0	5.0-13.0	5.0-14.0
C20:0	Asam eikosanoat	Asam arakhidat	TTD -1.0	TTD -0.4	TTD -3.0	0.2-1.2
C20:1	Asam 11-eikosenoat	Asam gondoat, ω-9	TTD -0.4	TTD -0.2	3.0-15.0	0.1-4.3
C20:2	Asam 11,14-eikosadienoat	EDA, ω-6	TTD	TTD	TTD -1.0	TTD -0.1
C22:0	Asam dokosanoat	Asam behenat	TTD -0.2	TTD -0.2	TTD -2.0	TTD -0.6
C22:1	Asam 13-dokosenoat	Asam erukat, ω-9	TTD	TTD	>2.0-60.0	TTD -2.0
C22:2	Asam 13,16-dokosadienoat	-, ω-6	TTD	TTD	TTD -2.0	TTD -0.1
C24:0	Asam tetrakosanoat	Asam lignoserat	TTD	TTD	TTD -2.0	TTD -0.3
C24:1	Asam 15-tetrakosenoat	Asam nervonat	TTD	TTD	TTD -3.0	TTD -0.4

Asam Lemak	Nama Sistematik	Nama Trivial	Minyak bekatul	Safflowerseed oil	Safflowerseed oil (high oleic acid)	Minyak wijen
C6:0	Asam heksanoat	Asam kaproat	TTD	TTD	TTD	TTD
C8:0	Asam oktanoat	Asam kaprilat	TTD	TTD	TTD	TTD
C10:0	Asam dekanoat	Asam kaprat	TTD	TTD	TTD	TTD
C12:0	Asam dodekanoat	Asam laurat	TTD - 0.2	TTD	TTD -0.2	TTD
C14:0	Asam tetradekanoat	Asam miristat	0.1-0.7	TTD - 0.2	TTD -0.2	TTD - 0.1
C16:0	Asam heksa dekanoat	Asam palmitat	14-23	5.3-8.0	3.6-6.0	7.9-12.0
C16:1	Asam 9-heksadekenoat	Asam palmitoleat, ω-7	TTD - 0.5	TTD - 0.2	TTD -0.2	TTD - 0.2
C17:0	Asam heptadekanoat	Asam margarat	TTD	TTD - 0.1	TTD -0.1	TTD - 0.2
C17:1	Asam 10-heptadekenoat		TTD	TTD - 0.1	TTD -0.1	TTD - 0.1
C18:0	Asam oktadekanoat	Asam stearat	0.9-4.0	1.9-2.9	1.5-2.4	4.5-6.7
C18:1	Asam 9-oktadekenoat	Asam oleat, ω-9	38-48	8.4-21.3	70.0-83.7	34.4-45.5
C18:2	Asam 9,12-oktadekadienoat	Asam linoleat, ω-6	29-40	67.8-83.2	9.0-19.9	36.9-47.9
C18:3	Asam 9,12,15-oktadekatrienoat	Asam linolenat, ω-3	0.1-2.9	TTD - 0.1	TTD -1.2	0.2-1.0
C20:0	Asam eikosanoat	Asam arakhidat	TTD - 0.9	0.2-0.4	0.3-0.6	0.3-0.7
C20:1	Asam 11-eikosenoat	Asam gondoat, ω-9	TTD - 0.8	0.1-0.3	0.1-0.5	TTD - 0.3
C20:2	Asam 11,14-eikosadienoat	EDA, ω-6	TTD	TTD	TTD	TTD
C22:0	Asam dokosanoat	Asam behenat	TTD - 0.5	TTD - 1.0	TTD -0.4	TTD - 1.1
C22:1	Asam 13-dokosenoat	Asam erukat, ω-9	TTD	TTD - 1.8	TTD -0.3	TTD
C22:2	Asam 13,16-dokosadienoat	-, ω-6	TTD	TTD	TTD	TTD
C24:0	Asam tetrakosanoat	Asam lignoserat	TTD - 0.6	TTD - 0.2	TTD -0.3	TTD - 0.3
C24:1	Asam 15-tetrakosenoat	Asam nervonat	TTD	TTD - 0.2	TTD -0.3	TTD

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

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

Asam Lemak	Nama Sistematik	Nama Trivial	Lard Rendered pork fat	Premier jus Tallow
C6:0	Asam heksanoat	Asam kaproat	< 0.5 in total	< 0.5 in total
C8:0	Asam oktanoat	Asam kaprilat		
C10:0	Asam dekanoat	Asam kaprat		
C12:0	Asam dodekanoat	Asam laurat		
C14:0	Asam tetradekanoat	Asam miristat	1.0-2.5	2-6
C14:ISO			< 0.1	< 0.3
C14:1			< 0.2	0.5-1.5
C15:0			< 0.2	0.2-1.0
C15:ISO			< 0.1	total < 1.5
C15:ANTI ISO			< 0.1	
C16:0	Asam heksadekanoat	Asam palmitat	20-30	20-30
C16:1	Asam 9-heksadekenoat	Asam palmitoleat, ω-7	2.0-4.0	1-5
C16:ISO			< 0.1	< 0.5
C16:2			< 0.1	< 0.1
C17:0	Asam heptadekanoat	Asam margarat	< 1	0.5-2.0
C17:1	Asam 10-heptadekenoat		< 1	< 1
C17:ISO			< 0.1	< 1.5 in total
C17:ANTI ISO			< 0.1	
C18:0	Asam oktadekanoat	Asam stearat	8-22	15-30
C18:1	Asam 9-oktadekenoat	Asam oleat, ω-9	35-55	30-45
C18:2	Asam 9,12-oktadekadienoat	Asam linoleat, ω-6	4-12	1-6
C18:3	Asam 9,12,15-oktadekatrienoat	Asam linolenat, ω-3	< 1.5	< 1.5
C20:0	Asam eikosanoat	Asam arakhidat	< 1.0	< 0.5
C20:1	Asam 11-eikosenoat	Asam gondoat, ω-9	< 1.5	< 0.5
C20:2	Asam 11,14-eikosadienoat	EDA, ω-6	< 1.0	< 0.1
C20:4			< 1.0	< 0.5
C22:0	Asam dokosanoat	Asam behenat	< 0.1	< 0.1
C22:1	Asam 13-dokosenoat	Asam erukat, ω-9	< 0.5	Tidak Terdeteksi

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

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

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

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

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

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

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

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

Es Lilin Goyang

Definisi :

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

Es Lilin

Definisi :

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

Es Kue

Definisi :

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

Sherbet

Sorbet

Es Stik (*Ice Stick*)

Es Pelangi

Es Tebak

Es Loli

Sediaan Cair atau Serbuk yang akan Dikonsumsi Dalam Keadaan Beku

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

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

04.1 Buah

04.1.1 Buah Segar

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

04.1.1.1 Buah Utuh Segar Tanpa Perlakuan Disajikan Setelah Dipanen

Buah Utuh Segar

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

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

04.1.1.2 Buah Utuh Segar Dengan Permukaan Diberi Perlakuan

Definisi :

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

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

04.1.1.3 Buah Segar Kupas atau Potong

Definisi :

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

04.1.2 Buah Olahan

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

04.1.2.1 Buah Beku

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

Buah Beku

Definisi :

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

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

Karakteristik dasar:

Buah beku dalam gula kering :

- Total padatan cairan yang diperoleh dari contoh yang dicairkan (*thawing*) dan dihancurkan 18% hingga 35% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.

Buah beku dalam sirup :

- Total padatan dari cairan yang diperoleh dari contoh yang dicairkan (*thawing*) dan dihancurkan berkisar antara 15% hingga 30% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.

04.1.2.2 Buah Kering

Buah Kering

Definisi:

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

Karakteristik dasar:

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

Buah Kering Campur

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Buah Kering Asin

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Kopra

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12%.

Kelapa Parut Kering

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 3%.

04.1.2.3 Buah Dalam Cuka, Minyak dan Larutan Garam

Buah Asin

Definisi :

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

Asinan Buah

Definisi :

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

Rujak

Definisi:

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

04.1.2.4 Buah Dalam Kemasan (Pasteurisasi/Sterilisasi)

Buah Dalam Kemasan

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Kolang Kaling Dalam Kemasan

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Koktil Buah Dalam Kemasan (*Pasteurisasi/Sterilisasi*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

04.1.2.5 Jem, Jeli dan Marmalad

Definisi :

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

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

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

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

Jem Buah atau Selai Buah

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Jeli Buah

Definisi :

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

Marmalad Sitrus

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

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

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

Chutney Mangga *(Mango Chutney)*

Definisi:

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

Karakteristik dasar:

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

Sambal Buah

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

04.1.2.7 Buah Bergula

Buah Bergula atau Buah Bersalut Gula

Definisi :

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

Buah Berkristal

Definisi :

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

Kulit Buah Bergula

Definisi :

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

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

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

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

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

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

Bubur Buah (*Fruit Pulp*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Puree Buah

Definisi :

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

Pasta Buah

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 25%.

Saus Buah

Definisi :

Saus buah adalah produk buah yang diperoleh dari pendidihan bubur buah dengan atau tanpa penambahan gula dan dapat mengandung potongan buah. Saus buah dapat digunakan sebagai *topping* untuk produk roti dan es krim sundaes.

Saus Apel (*Applesauce)*

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Topping Buah

Definisi :

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

Santan

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Santan Ekstraksi Air

Definisi :

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

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

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

Karakteristik dasar:
- Kadar lemak tidak kurang dari 60%.

Nata De Coco Utuh Tidak Siap Konsumsi
Definisi :
Nata de coco utuh tidak siap konsumsi adalah produk lembaran putih hasil fermentasi air kelapa dengan bakteri *Acetobacter xylinum*. Sebelum dilakukan fermentasi, air kelapa diberi tambahan gula dan bahan-bahan lain. Produk ini masih harus dicuci dan diolah untuk menjadi produk siap konsumsi. Nata de coco utuh dapat dikemas dengan atau tanpa medium.

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

Bubuk Asam Jawa/Tamarin
Definisi :
Bubuk asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari pasta tamarin yang dicampur dengan pati.

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

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

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

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

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

Manisan Buah

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Nata De Coco Dalam Kemasan

Definisi :

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

Jeli Agar

Definisi :

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

Sale Pisang

Definisi :

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

Cincau Hijau

Definisi :

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

Cincau Hitam

Definisi :

Cincau hitam adalah produk gel buah tradisional yang diperoleh dari ekstrak tanaman 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.

Siwalan

Definisi :

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

Mitsumame

Definisi :

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

04.1.2.10 Produk Buah Fermentasi

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

Pikel Pir (*Pear Pickles*)

Definisi :

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

Pikel Persik (*Plum Pickles*)

Definisi :

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

Tempoyak / Pakasam

Definisi :

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

04.1.2.11 Produk Buah Untuk Isi Pastri

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

04.1.2.12 Buah Yang Dimasak

Definisi :

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

Keripik[2] Apel

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

- Memiliki rasa khas;
- Bertekstur renyah.

Keripik[2] Nangka

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

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

Keripik[2] Nenas

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

- Bertekstur renyah.

Keripik[2] Pisang

Definisi :

Keripik[2] pisang adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah pisang yang diiris dan digoreng atau proses lain, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

Karakteristik dasar :

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

Keripik[2] Salak

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

- Memiliki rasa khas;

---

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

- Bertekstur renyah.

Keripik² Sukun
Definisi :
Keripik² sukun adalah produk buah yang diperoleh dari buah sukun yang diiris dan digoreng atau proses lain, dengan atau tanpa penambahan garam atau bahan lain.

Karakteristik dasar:
- Tekstur renyah;
- Keutuhan tidak kurang dari 90%.

Keripik² Buah Simulasi
Definisi :
Keripik² buah simulasi adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang dibuat tepung dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

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

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

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

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

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

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

04.2.1 Sayur, Kacang dan Biji-Bijian Segar
Sayur segar umumnya bebas dari bahan tambahan pangan, namun sayuran segar yang dilapisi atau telah dikupas atau dipotong sebelum disajikan dapat mengandung bahan tambahan pangan.

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

Sayur Segar

Definisi :

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

Kacang (*Nuts*) Segar dan Polong Kacang Segar

Definisi :

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

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

Polong kacang adalah bagian dari kacang yang telah dilepas kulitnya.

Biji - Bijian Segar

Definisi :

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

Jamur Segar

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Baby Corn Segar

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Utuh, segar, tidak busuk, tidak rusak.

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

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

04.2.1.2 Sayur, Kacang dan Biji - Bijian Segar yang Permukaannya Dilapisi Glasir atau Lilin atau Diberi Perlakuan Dengan Bahan Tambahan Pangan Lain yang Dapat Berfungsi Sebagai Pelindung dan Membantu Mengawetkan Kesegaran dan Kualitas Sayur

04.2.1.3 Sayur, Kacang dan Biji-Bijian Segar Yang Dikupas, Dipotong atau Dirajang (Sayur, Kacang, Biji-Bijian Olah Minimal)
Termasuk sayur, kacang dan biji-bijian segar atau campurannya yang dikupas, dipotong atau dirajang baik sebagai pangan siap santap (misalnya untuk lalap dan salad) maupun untuk dimasak.

04.2.2 Sayur, Rumput Laut, Kacang dan Biji-Bijian Olahan
Meliputi semua jenis pengolahan selain pengupasan, pemotongan dan pelapisan permukaan.

04.2.2.1 Sayur, Kacang dan Biji-Bijian Beku
Pembekuan sayur, kacang dan biji-bijian harus dilakukan sedemikian rupa sehingga kisaran suhu pembentukan kristal es dilalui secara cepat. Pembekuan cepat dianggap selesai apabila suhu pusat telah mencapai -18°C.

Sayur Beku
Definisi :
Sayur beku adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur segar, sehat dan bersih, disimpan dalam keadaan beku dengan suhu dibawah -18°C dan tidak dicairkan (*thawing*) sebelum dijual. Sebelum pembekuan, dilakukan blansir secukupnya untuk mempertahankan warna dan flavor, dan ditiriskan. Produk dapat mengandung kondimen[2], daun atau minyak mint, garam dan bahan lain.
Pengemasan ulang produk beku diperbolehkan pada kondisi yang terkontrol.

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

Kacang Kapri Beku

Definisi :

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

Brokoli Beku

Definisi :

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

Brussel Sprout Beku

Definisi :

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

Bayam Beku

Definisi :

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

Wortel Beku

Definisi :

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

Jamur Beku

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

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

Biji Jagung Beku

Definisi :

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

Jagung Bertongkol Beku

Definisi :

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

Kentang Goreng Beku (*Frozen French Fries)*

Definisi :

Kentang goreng beku atau *frozen french fries* adalah produk sayur beku yang diperoleh dari kentang (*Solanum tuberosum L.*) yang bersih, tua dan sehat. Kentang telah mengalami pemilihan, pencucian, pengupasan dan pengirisan menjadi berbentuk batang dan diberi perlakuan untuk mempertahankan warna dan digoreng dalam minyak atau lemak makan.

Proses pengolahan awal dan penggorengan harus mempertahankan warna dan flavor. Dapat ditambahkan gula, garam dan rempah-rempah.

Karakteristik dasar:

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

Terong Beku

Definisi :

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

Ubi Beku

Definisi :

Ubi beku adalah produk sayur beku yang diperoleh dari umbi tanaman *Ipomea batatas* yang dibekukan. Sebelum dibekukan, umbi dibersihkan, dipanggang atau direbus atau dikukus, didinginkan (kalau sebelumnya direbus, maka perlu ditiriskan

sesegera mungkin), kulit dikupas, umbi dikemas dengan kemasan untuk produk beku kemudian dibekukan secara cepat.

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

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

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

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 8%.

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

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

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

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

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

Sayur Asin Kering

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 8%.

Kacang Kering dan Polong Kacang Kering

Definisi :

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

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

Karakteristik dasar:

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

Biji Bunga Matahari

Definisi :

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

Biji Saga

Definisi :

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

Biji Wijen

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%.

Kuaci

Definisi :

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

Emping Melinjo

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Emping Jengkol

Definisi :

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

Mete Gelondong

Definisi :

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

Kentang Kering Serpih (*Flakes*)

Definisi :

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

Tepung Tomat/Bubur Tomat Kering/ Pasta Tomat Kering

Definisi :

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

Tepung Bit

Definisi :

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

Kelp / Kombu

Definisi :

Kelp / kombu adalah *sea tangle* kering.

Shio-Kombu
Definisi :
Shio-kombu adalah *sea tangle* kering dengan bumbu.

Tororo-Kombu
Definisi :
Tororo-kombu adalah rumput laut kering.

Kampyo
Definisi :
Kampyo adalah labu (manis) kupas kering.

Wakame
Definisi :
Wakame adalah laminariales kering.

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

Produk yang diperoleh dari penambahan larutan garam pada sayur segar.

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

Karakteristik dasar:
- Kadar garam tidak lebih dari 1%.

Sayur Asin
Definisi :
Sayur asin adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang diberi garam.

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

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

Acar Timun Mentah

Definisi :

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

Acar Bawang Putih

Definisi :

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

Acar Jahe

Definisi :

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

Acar Cabe

Definisi :

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

Acar Lobak

Definisi :

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

Jantung Artichoke yang Diasinkan

Picalili

Tsukemono

Definisi :

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

Vegetable Koji-zuke

Definisi :

Vegetable koji-zuke adalah sayur pikel-koji.

Vegetable Kasu-zuke

Definisi :

Vegetable kasu-zuke adalah sayur pikel-sedikit sake.

Vegetable Miso-zuke

Definisi :

Vegetable miso-zuke adalah sayur pikel-miso.

Vegetable Shoyu-zuke
Definisi :
Vegetable shoyu-zuke adalah sayur pikel-saus kedelai.

Vegetable Su-zuke
Definisi :
Vegetable su-zuke adalah sayur pikel-vinegar.

Vegetable Shio-zuke
Definisi :
Vegetable shio-zuke adalah sayur pikel-garam.

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

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

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

Tomat Dalam Kemasan
Definisi :
Tomat dalam kemasan adalah produk tomat yang diperoleh dari tomat matang yang bersih dan sehat yang dicuci, dimasukkan ke dalam medium dan bahan lain yang sesuai, diproses dengan pemanasan sebelum atau sesudah kemasan ditutup untuk mencegah pembusukan.
Medium yang digunakan dapat berupa air, jus tomat, *puree* atau bubur tomat dan pasta tomat. Bahan lain yang ditambahkan adalah rempah-rempah, minyak dan pati.

Jagung Manis Dalam Kemasan
Definisi :
Jagung manis dalam kemasan adalah produk jagung yang diperoleh dari pipilan jagung manis (*Zea mays* L.) yang bersih, dimasukkan ke dalam medium yang sesuai dan diproses dengan pemanasan sebelum atau sesudah kemasan ditutup untuk mencegah pembusukan.
Medium yang digunakan dapat berupa larutan yang mengandung pati jagung, gula, bumbu dan bahan lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:
- Tekstur kenyal tetapi tidak keras atau liat.

Jamur Dalam Kaleng

Definisi :

Jamur dalam kaleng adalah produk jamur yang diperoleh dari jamur sehat yang dapat dimakan yang dibersihkan dalam keadaan utuh atau diiris, serpihan, dan akar, diblansir, dimasukkan ke dalam medium dengan penambahan bumbu yang sesuai, diproses dengan pemanasan sebelum dan sesudah penutupan pengemas untuk mencegah pembusukan. Medium yang digunakan dapat berupa air, larutan garam, jus jamur, mentega, saus krim, vinegar dan minyak. Penambahan mentega tidak kurang dari 3% dari produk akhir.

Asparagus Dalam Kaleng

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

- Jenis campuran : campuran putih, krim, putih kekuningan, biru, hijau, hijau terang atau hijau kekuningan.

Wortel Dalam Kaleng

Definisi :

Wortel dalam kaleng adalah produk wortel yang diperoleh dari wortel (*Daucus carota* Linn.*)* yang bersih, sehat, daun dan bagian atas yang hijau telah dihilangkan, dikupas, dan dimasukkan ke dalam air atau medium yang sesuai, diproses dengan pemanasan sebelum atau setelah penutupan pengemas untuk mencegah pembusukan. Medium yang digunakan adalah air, bumbu dan bahan lain yang sesuai dengan produk. Jika ditambahkan mentega atau minyak dan lemak nabati atau lemak hewani maka kadarnya tidak kurang dari 3% berat produk akhir.

Rebung Bambu Dalam Kaleng

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Kacang Kapri (*Green Peas*) Dalam Kaleng

Definisi :

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

Buncis Dalam Kaleng

Definisi :

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

Manisan Rumput Laut Dalam Kemasan

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Lidah Buaya Dalam Kemasan

Definisi :

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

Chesnut Dalam Kaleng

Puree *Chestnut* Dalam Kaleng

Pink Beans yang telah Dimasak Dalam Kaleng

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

Definisi :

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

Puree Tomat

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Selai Kacang (*Peanut Butter*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Kandungan kacang tanah tidak kurang dari 85%;

Selai Kacang Mede *(Cashew Butter)*

Selai Kacang Lainnya

Selai Labu (*Pumpkin Butter*)

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

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

Pasta Tomat

Definisi :

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

Selama proses dapat ditambahkan bahan lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

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

Bubur (*Pulp*) Tomat

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Bubur (*Pulp*) Kentang

Bubur (*Pulp*) *Horseadish*

Ekstrak Aloe

Salsa

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

Pasta Kacang Merah Manis

Pasta Biji Kopi Manis (Untuk Bahan Pengisi)

Jahe Kristalisasi

Namagashi

Definisi :

Namagashi adalah makanan pencuci mulut sayur berbasis kacang.

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

Definisi :

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

Pikel

Definisi :

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

Sawi Asin

Definisi :

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

Sauerkraut

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Jamur Fermentasi

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Kadar asam laktat sebagai hasil fermentasi 1%.

Pikel Mentimun

Definisi :

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

Pikel Jahe

Definisi :

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

Pikel Zaitun (*Olives*)

Definisi :

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

Ada 3 jenis produk pikel zaitun yaitu:

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

Kimchi

Definisi :

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

04.2.2.8 Sayur dan rumput laut yang dimasak

Definisi :

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

Keripik^2 Bayam

Definisi :

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

Keripik^2 Jamur Kancing

Definisi :

Keripik^2 jamur kancing adalah produk keripik^2 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.

Karakteristik dasar:
- Tekstur renyah;

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

Karakteristik dasar:
- Bau dan warna khas;
- Rasa manis khas.

Simmered Beans

Pre-Fried Potatoes

Okra yang Digoreng

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

Kerupuk[3]Jengkol
Definisi :
Kerupuk[3] jengkol adalah produk yang diperoleh dari buah jengkol segar yang dicampur dengan adonan tepung, dikukus, dibentuk, dan dikeringkan.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

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

LAMPIRAN V
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 1 TAHUN 2015
TENTANG
KATEGORI PANGAN

05.0 Kembang Gula / Permen dan Cokelat

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

05.1 Produk Kakao dan Cokelat Termasuk Produk Pengganti Cokelat

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

05.1.1 Kakao Bubuk dan Kakao Massa/Keik Kakao

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

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

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

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

Lemak Kakao (*Cocoa Butter*)
Definisi :
Lemak kakao (*cocoa butte*r) adalah lemak yang diperoleh dari biji kakao.

Karakteristik dasar :

- Asam lemak bebas (sebagai asam oleat) tidak lebih dari 1,75%;
- Bahan yang tidak tersaponifikasi tidak lebih dari 0,7%, kecuali lemak kakao dari pengepresan tidak lebih dari 0,35%;
- Kadar air tidak lebih dari 0,2%.

Campuran kakao-gula (*cocoa-sugar mixtures*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Kakao Bubuk Untuk Sarapan (*Breakfast Cocoa*)

Definisi :

Kakao Bubuk Untuk Sarapan (*Breakfast Cocoa*) adalah kakao bubuk yang ditambahkan susu, mentega, bumbu dan rempah lain.

Karakteristik dasar :

Kadar lemak tidak kurang dari 22%

Debu Kakao (*Cocoa Dust*)

Definisi :

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

Bubuk Minuman Kakao (*Drinking Cocoa*)

Definisi :

Kakao bubuk dengan/atau tanpa penambahan bahan pangan termasuk produk-produk kakao lainnya.

Karakteristik dasar:

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

Bubuk Minuman Cokelat (*Drinking Chocolate*)

Definisi :

Dibuat dari kakao massa (*cocoa liquo*r) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan termasuk produk-produk kakao lainnya.

Karakteristik dasar:

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

Kakao Instan

Definisi :

Dibuat dari kakao bubuk yang ditambahkan "*edible wetting agent*", atau diproses agar mudah larut air, dengan atau tanpa penambahan gula atau bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Cokelat Instan
Definisi :
Dibuat dari kakao massa, yang ditambahkan "*edible wetting agent (humektan)*", atau telah dilakukan proses instanisasi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 5%

Cokelat bubuk
Definisi :
Cokelat bubuk adalah campuran kakao bubuk dan gula, mengandung tidak kurang dari 32% kakao bubuk (29% dihitung terhadap basis kering).

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

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

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

Karakteristik dasar:
Kandungan kakao (*total cocoa solids*) tidak kurang dari 8%

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

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

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

Karakteristik dasar :

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

Cokelat Pasta (berbasis air)

Definisi :

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

05.1.4 Produk Kakao dan Cokelat

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

Untuk membuat produk-produk cokelat atau produk-produk pengganti cokelat dapat ditambahkan bahan pangan lain; kecuali tepung, pati, dan lemak hewan selain lemak susu. Bahan pangan lain tersebut dapat ditambahkan maksimal 40% dari berat produk akhir.

Cokelat

Definisi :

Cokelat adalah 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.

Cokelat hitam (*dark chocolate, semisweet chocolate, bittersweet chocolate)*

Cokelat hitam, diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 35% padatan kakao, tidak kurang dari 18% lemak kakao, dan tidak kurang dari 14% padatan kakao tanpa lemak.

Cokelat hitam manis (*sweet chocolate)*

Cokelat hitam manis, diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 30% padatan kakao, tidak kurang dari 18% lemak kakao, dan tidak kurang dari 12% padatan kakao tanpa lemak.

Cokelat hitam kovertur (*dark chocolate couverture)*

Cokelat hitam kovertur, diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 35% padatan kakao, tidak kurang dari 31% lemak kakao, dan tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak.

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

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

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

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

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

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

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

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

Karakteristik dasar :
Kandungan cokelat tidak kurang dari 25%.

Truffles
Definisi :
Truffles adalah produk permen yang dibuat dari campuran cokelat hitam atau cokelat susu dengan lemak kakao, minyak nabati dan bahan lainnya.
Tipe Eropa mengkombinasikan sirup dengan bahan-bahan berbasis cokelat (bubuk kakao, susu bubuk, lemak, gula, sirup glukosa dan gula invert) dan dapat ditambahkan invertase.
Tipe Swiss terbuat dari krim susu, cokelat hitam dan lemak kakao dengan proporsi 30%, 60% dan 10%, kadang-kadang ditambahkan kuning telur.

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

Karakteristik dasar :
Jumlah komponen cokelat untuk pelapisan tidak kurang dari 25% dari berat total produk akhir.

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

Karakteristik dasar :
Kopi cokelat mengandung bubuk kopi sangrai tidak kurang dari 1,5%.

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

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

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

Karakteristik dasar :
Kandungan cokelat tidak kurang dari 60%.

05.1.5 Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat

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

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

Karakteristik dasar :
- Cokelat paduan/Cokelat *compound* hitam pahit (*bitter dark compound chocolate)*; padatan kakao tidak kurang dari 20,0%
- Cokelat paduan/Cokelat *compound* hitam (*dark compound chocolate)*; padatan kakao tidak kurang dari 13,0%
- Cokelat paduan/Cokelat *compound* hitam manis (*sweet dark compound chocolate)*; padatan kakao tidak kurang dari 7,0%
- Cokelat paduan/Cokelat *compound* susu (*milk compound chocolate)*; padatan kakao tidak kurang dari 5,0% dan padatan susu tidak kurang dari 9,0%
- Cokelat paduan/Cokelat *compound* susu manis (*sweet milk compound chocolate)*; padatan kakao tidak kurang dari 5,0% dan padatan susu tidak kurang dari 5,0%
- Cokelat paduan/Cokelat *compound* putih (*white compound chocolate)*; padatan susu tidak kurang dari 14,0%
- Cokelat paduan/Cokelat *compound* putih manis (*sweet white compound chocolate)*; padatan susu tidak kurang dari 5,0%.
  Persentase diperhitungkan atas dasar berat kering dalam produk.

Minuman Cokelat Paduan (Bubuk, Siap minum, Konsentrat)
Definisi :
Minuman Cokelat Paduan (Bubuk, Siap minum, Konsentrat) dibuat dari kakao bubuk dan/atau padatan kakao dengan penambahan bahan pangan lainnya.

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

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

Cokelat Compound Butir/Cokelat Paduan Butir
Definisi :
Cokelat compound butir/cokelat paduan butir adalah cokelat paduan/cokelat *compound* dengan penambahan gula dan dibentuk menjadi butiran.

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

Pengganti Lemak Kakao Laurat (*Lauric Cocoa Butter Replacer/Substitute = CBS Lauric*)
Definisi :
Pengganti lemak kakao laurat (*lauric cocoa butter replacer/substitute = CBS lauric*) adalah lemak yang memiliki sifat mirip dengan lemak kakao, tetapi tidak sama dengan lemak kakao. Produk ini terutama berbasis minyak sawit dan minyak inti sawit.

Pengganti Lemak Kakao Non-Laurat (*Non-lauric Cocoa Butter Replacer/Substitute = CBS Non-Lauric*)
Definisi :
Pengganti lemak kakao non-laurat (*nonlauric cocoa butter replacer/substitute = CBS non-lauric*) adalah lemak yang kesetaraan fase lemaknya 20% hingga 25% dengan lemak kakao. Teksturnya menyerupai lilin (*waxy*).

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

Coating Dari Lembaga Gandum Bebas Lemak (*Deffated Wheat Germ Coating*)
Definisi :
Coating dari lembaga gandum bebas lemak (*deffated wheat germ coating*) adalah pengganti lemak cokelat dari lembaga gandum bebas lemak yang melalui proses penyangraian dan proses spesifik lainnya.

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

Meliputi semua produk yang mengandung gula dan atau pemanis lain. Meliputi kembang gula keras/permen keras (05.2.1), kembang gula lunak/permen lunak (05.2.2), dan *nougat* dan *marzipan* (05.2.3), tidak termasuk kembang gula susu/permen susu dari kategori 01.

Contohnya meliputi : Licorice; kembang gula keras/permen keras yang terbuat dari air dan gula (*simple syrup*), karamel (mengandung sirup gula, lemak); kembang gula/permen berbasis jelly (contoh *jelly beans*, *jelly fruit* pasta dilapis dalam gula yang terbuat dari gula, gelatin, pektin); *pastiles* dan *lozenges* (*rolled, shaped* dan *filled* permen berbasis gula); nougat (hancuran kacang sangrai, gula, kakao; juga digunakan sebagai *filler* untuk produk cokelat); dan marzipan (pasta

almond dan gula). Produk-produk tersebut dicelupkan ke pelapis cokelat atau gula; bahan pelapis ini termasuk dalam kategori 05.4. juga meliputi produk-produk spesifik oriental, seperti *jelly sweet bean* (yokan) dan jelly agar untuk mitsumame.

05.2.1 Kembang Gula Keras/Permen Keras

Produk-produk yang diperoleh dari air dan atau gula (*simple syrup*), dengan atau tanpa penambahan pemanis lain, dengan atau tanpa bahan pengisi. Termasuk diantaranya *pastilles* dan *lozenges*.

Kembang Gula Keras/Permen Keras/*Hard Candy/Boiled Sweet*
Definisi :
Kembang gula keras/permen keras/*hard candy/boiled sweet* adalah produk berbentuk padat yang terbuat dari gula dengan atau tanpa penambahan pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan pangan lain. Produk ini bertekstur keras dan tidak menjadi lunak apabila dikunyah.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 3,5%

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

Pressed Candy/Lozenges
Definisi :
Pressed candy/lozenges adalah sejenis permen yang terbuat dari tepung gula yang dibentuk menjadi pasta dapat ditambahkan gom, larutan gelatin atau keduanya.

Kembang Gula Isi Susu/Permen Isi Susu
Karakteristik dasar :
Kandungan susu tidak lebih dari 5%.

05.2.2 Kembang Gula Lunak/Permen Lunak

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

Kembang Gula Lunak/Permen Lunak

Definisi :

Kembang gula lunak/permen lunak adalah kembang gula/permen yang bertekstur relatif lunak apabila dikunyah. Dapat dilapisi dengan pelapis gula atau cokelat atau bahan lainnya.

Karakteristik dasar :

- Kadar air permen lunak non jeli tidak lebih dari 7,5%
- Kadar air permen lunak jeli tidak lebih dari 20%

Kembang Gula Karamel/Permen Karamel

Definisi :

Kembang gula karamel/permen karamel adalah kembang gula/permen yang terbuat dengan tambahan susu lemak penuh dan sumber lemak lain dari lemak nabati atau hewani dan terjadi reaksi pencoklatan (reaksi *maillard*) pada produk. Dari teksturnya dibedakan menjadi tiga jenis yaitu lunak, medium dan keras tergantung dari suhu pendidihan. Karamel lunak biasanya digunakan untuk pelapisan *confectionery* batangan dan untuk pelapisan dengan ekstrusi.

Fudge

Definisi :

Fudge adalah kembang gula karamel/permen karamel yang memiliki tekstur lebih berpasir akibat proses kristalisasi karena kandungan gula yang lebih tinggi dari kembang gula karamel/permen karamel.

Butterscotch

Definisi :

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

Licorice

Definisi :

Licorice adalah kembang gula lunak/permen lunak yang dibuat dari ekstrak tanaman licorice (*leguminous weed*), tepung terigu, gula, sirup glukosa, gelatin, serta air. Proses utama adalah pemanasan sampai tergelatinisasi sempurna dengan kadar air rendah, pencetakan dengan ekstruder dan pengeringan.

Toffee

Definisi :

Toffee adalah kembang gula/permen dengan tekstur yang keras dan agak *chewy* yang dibuat dari campuran gula, susu, mentega atau lemak lain, garam, lesitin dengan atau tanpa penambahan kacang. Kandungan lemak dari permen *toffee* lebih rendah dari permen karamel.

Krokant/*Brittles*

Definisi :

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

Marshmallow
Definisi :
Marshmallow adalah kembang gula/permen lunak dan beraerasi yang dibuat dari gelatin/pektin/agar/gom arab, albumin telur, gula, glukosa dan gula invert.

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

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 20%.

Kembang Gula Jeli Agar dan Gelatin
Definisi :
Kembang gula jeli agar dan gelatin adalah kembang gula jeli/permen jeli yang dibuat dari bahan dasar agar, gelatin atau pektin sehingga merupakan produk gel yang kenyal.
Jeli agar lebih keras dan menyerupai karet (*rubbery*) dari jeli gelatin tetapi tekstur jeli gelatin tergantung dari jumlah gelatin yang digunakan.
Jeli pektin lebih lunak dan lebih mudah terdispersi di dalam mulut.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 20%.

Gula Kapas (*Cotton Candy*)/Arumanis
Definisi :
Gula kapas (*cotton candy*)/arumanis adalah kembang gula/permen yang terbuat dari 100% gula yang dilelehkan dan diputar dengan mesin pemutar (*spin*) dimana cairan gula dilewatkan pada lubang kecil yang berputar sehingga membentuk massa seperti kapas.

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

05.2.3 *Nougat* dan *Marzipan*

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

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

Permen Enting-Enting atau *Nut Brittles*

Definisi :

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

Raw Marzipan, Base Almond Paste

Definisi :

Raw marzipan, base almond paste adalah massa yang diproduksi dari almond yang diblansir, mengandung tidak lebih dari 17% air dan 35% gula, dan 10% dari keseluruhan massa adalah gula invert. Kadar minyak almond tidak kurang dari 28%, mengandung tidak lebih dari 12% komponen pahit dari almond. Tanpa penghilangan rasa pahit.

Marzipan, Almond Paste

Definisi :

Marzipan, almond paste adalah campuran dari *raw marzipan* dengan komposisi tidak melebihi proporsi gula. Gula dapat digantikan dengan sirup glukosa hingga 3,5% dan/atau larutan sorbitol 70% hingga 5% dari total berat *marzipan*.

05.3 Kembang Gula Karet / Permen Karet

Produk yang terbuat dari bahan dasar gom alami atau gom sintetis yang mengandung pemanis dan bahan pangan lainnya. Meliputi permen karet dan produk gom yang memberikan sensasi menyegarkan pernafasan.

Kembang Gula Karet/Permen Karet

Definisi :

Kembang gula karet/permen karet adalah produk yang terbuat dari bahan dasar gom alami (getah jelutung) atau sintetis, pemanis, dan bahan lainnya.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Gom tidak kurang dari 12%.

05.4 Dekorasi (Misalnya Untuk Bakery), *Topping* (Non-Buah) dan Saus Manis

Meliputi *icing* dan *frosting* siap santap untuk kue, kukis dan pie dan roti dan *flour confectionery*, dapat juga dicampur dalam produk tersebut. Termasuk juga *sugar- and chocolate-based coating* untuk permen, *confections* dan *bakery*, es krim, seperti *coating* cokelat untuk bonbon dan nougat, dan *coating* gula untuk pastilles. Saus manis dan *topping* meliputi saus *butterscotch* untuk digunakan misalnya dalam es krim *sundaes*. Saus manis ini berbeda dengan sirup (contohnya maple, karamel dan sirup berperisa untuk *fine bakery wares and ices*) dari kategori 11.4, *topping* berbasis buah dari kategori 04.1.2.8 dan saus cokelat dari kategori 05.1.2.

Icing
Definisi :
Icing adalah bahan pelapis kue atau kukis yang terbuat dari bahan dasar gula, dan bahan lain dan lapisan membentuk massa yang keras setelah beberapa saat setelah dilapiskan.

Frosting
Definisi :
Frosting adalah bahan pelapis berbentuk krim untuk kue yang terbuat dari bahan dasar gula, susu, lemak dan bahan lain.

Saus Butterscotch
Definisi :
Saus *butterscotch* adalah sejenis sirup untuk dekorasi puding, *baking product* dan es krim yang terbuat dari gula, gula merah, cokelat, sirup jagung, margarin.

Saus Cokelat
Definisi :
Saus cokelat adalah produk yang terbuat dari campuran gula, air dan atau minyak/lemak, satu atau lebih produk kakao, dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Saus Manis
Definisi :
Saus manis adalah produk yang terbuat dari campuran gula, air dan atau minyak/lemak, dengan atau tanpa bahan pangan lain.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

LAMPIRAN VI
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 1 TAHUN 2015
TENTANG
KATEGORI PANGAN

06.0 Serealia dan Produk Serealia yang Merupakan Produk Turunan Dari Biji Serealia, Akar dan Umbi, Kacang dan *Empulur* (Bagian dalam Batang Tanaman), Tidak Termasuk Produk Bakeri Dari Kategori 07.0 dan Tidak termasuk Kacang Dari Kategori 04.2.1 dan 04.2.2

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

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

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

Biji-Bijian dan Kacang Utuh
Definisi :
Biji-bijian dan kacang utuh adalah biji-bijian atau serealia utuh, serta kacang baik yang berkulit atau tidak dan belum mengalami proses pengolahan .

Karakteristik dasar:
- Biji bersih dan baik;
- Bebas dari rasa dan aroma yang tidak normal.

Gabah
Definisi :
Gabah adalah biji tanaman *Oryza sativa* L. yang belum dikuliti.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Beras Pecah Kulit
Definisi :
Beras pecah kulit adalah biji tanaman *Oryza sativa* L yang bersih dan baik, telah dikuliti dan terpisah dari sekamnya.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Beras Giling/Beras Tumbuk (Beras Sosoh)
Definisi :
Beras giling/beras tumbuk (beras sosoh) adalah beras yang diperoleh dari gabah hasil tanaman padi (*Oryza sativa* L) yang bersih dan baik dan telah digiling/ditumbuk, seluruh lapisan sekamnya terkelupas dan terpisah dari seluruh atau sebagian lembaga dan bekatulnya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Beras Ketan Giling

Definisi :

Beras ketan giling adalah beras yang diperoleh dari biji tanaman *Oryza sativa* L yang bersih dan baik dan telah digiling/ditumbuk, seluruh lapisan sekamnya terkelupas dan terpisah dari seluruh atau sebagian lembaga dan bekatulnya. Memiliki kecenderungan untuk lengket satu dengan lainnya setelah pemasakan, karena hampir seluruh patinya terdiri dari amilopektin.

Termasuk beras ketan hitam dan beras ketan putih.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Beras Diperkaya

Definisi :

Beras diperkaya adalah beras giling yang telah mengalami penambahan zat gizi.

Beras Pecah Kulit Pratanak

Definisi :

Beras pecah kulit pratanak adalah beras yang diperoleh dari beras pecah kulit yang direndam dalam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna lalu dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Beras Pratanak

Definisi :

Beras pratanak adalah beras yang diperoleh dari beras sosoh yang direndam dalam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna lalu dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Emping Beras

Definisi :

Emping beras adalah produk beras ketan yang diperoleh dari beras ketan sosoh yang direndam dalam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna, lalu dipipihkan dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Serpihan Beras Pratanak

Definisi :

Serpihan beras pratanak adalah serpihan beras sosoh yang telah direndam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna lalu dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Gandum Patah (*Cracked Wheat)*
Definisi :
Gandum patah (c*racked wheat)* adalah biji tanaman gandum yang mengalami pemecahan atau pemotongan, tetapi tidak termasuk gandum durum dan gandum durum merah.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 15%;
- Kehalusan : tidak kurang dari 90% lolos ayakan 8 mesh dan tidak lebih dari 20% lolos ayakan 20 mesh.

Gandum Hancur *(Crushed Wheat)*
Definisi :
Gandum hancur *(crushed wheat)* adalah biji tanaman gandum yang bersih dan telah mengalami penghancuran, tetapi tidak termasuk gandum durum dan gandum durum merah.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 15%;
- Kehalusan : lebih dari 40% lolos ayakan 8 mesh dan kurang dari 50% lolos ayakan 20 mesh.

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

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 15,5%.

Oats
Definisi :
Oats adalah biji tanaman *Avena sativa* dan *Avena byzantina.*

Karakteristik dasar:
- Bau dan warna normal;
- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Jewawut (*Pearl Millet*)
Definisi :
Jewawut *(pearl millet*) adalah biji dari tanaman *Pennisetum americanum* L. yang utuh atau dihilangkan kulitnya. Jika perlu, biji ini bisa dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 13%.

Sorgum
Definisi :
Sorgum adalah biji tanaman *Shorgum bicolor* (L.) Moench. baik yang utuh ataupun yang telah dihilangkan kulitnya, dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Untuk biji utuh kadar tanin tidak lebih dari 0,5%;
- Untuk biji terkupas kadar tanin tidak lebih dari 0,3%.

Gaplek

Definisi :

Gaplek adalah produk umbi yang diperoleh dari umbi singkong yang dikeringkan baik dalam bentuk utuh, potongan maupun irisan tipis.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Sagu

Definisi :

Sagu adalah produk pangan yang diperoleh dari empulur batang tanaman sagu *Metroxylon sago* atau *Metroxylon rumphii.*

06.2 Tepung dan Pati

Definisi :

Tepung dan pati adalah produk dasar dari biji serealia, akar, umbi, kacang atau polong kacang serta empulur batang tanaman yang diperoleh dari proses penggilingan/penumbukan yang digunakan sebagai bahan baku/ ingredien (contohnya bahan untuk roti).

06.2.1 Tepung

Definisi :

Tepung adalah produk halus dan bersih yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji-bijian, serealia, umbi, dan empulur batang tanaman. Meliputi tepung untuk produk *confectionery*, tepung untuk roti, pastri, mi dan pasta, serta campuran berbagai jenis tepung asal serealia.

Tepung Beras

Definisi :

Tepung beras adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan beras (*Oryza sativa* L) yang telah maupun belum disosoh.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 11%;
- Kehalusan : tidak kurang dari 99% lolos ayakan 60 mesh, tidak kurang dari 70% lolos ayakan 80 mesh.

Tepung Beras Ketan

Definisi :

Tepung beras ketan adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan beras ketan (varietas putih maupun hitam). Pati beras ketan hampir seluruhnya terdiri dari amilopektin.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 11%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 99% lolos ayakan 60 mesh, tidak kurang dari 70% lolos ayakan 80 mesh.

Tepung Jagung

Definisi :

Tepung jagung adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (*Zea mays* Linn) dari berbagai varietas. Termasuk tepung jagung putih dan tepung jagung kuning.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 99% lolos ayakan 60 mesh, tidak kurang dari 70% lolos ayakan 80 mesh.

Tepung Kacang Hijau Tanpa Kulit

Definisi :

Tepung kacang hijau tanpa kulit adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji tanaman kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) yang sudah dihilangkan kulitnya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kehalusan: 100% tepung lolos ayakan 40 mesh, 95% lolos ayakan 60 mesh.

Tepung Kacang Hijau Utuh

Definisi :

Tepung kacang hijau utuh adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji tanaman kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) yang belum dihilangkan kulitnya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kehalusan: 100% lolos ayakan 40 mesh, 95% lolos ayakan 60 mesh.

Tepung Kacang Merah

Definisi :

Tepung kacang merah adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji tanaman kacang merah yang sudah dihilangkan kulitnya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kehalusan: 100% lolos ayakan 40 mesh, 95% lolos ayakan 60 mesh.

Tepung Kedelai (*Soybean Flour*)

Definisi :

Tepung kedelai adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kedelai (*Glycine max* L).

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar protein tidak kurang dari 50%.

Semolina Gandum Durum dan Tepung Gandum Durum

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

Tepung gandum durum :

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

Semolina gandum durum :

- Kadar air tidak lebih dari 14,5 %;
- Kadar protein tidak kurang dari 10,5%;
- Kehalusan : tidak lebih dari 79% lolos ayakan 45 mesh.

Tepung Gandum Durum Utuh dan Semolina Gandum Durum Utuh

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Untuk semolina gandum durum utuh kadar abu tidak lebih dari 2,1%;
- Kadar protein tidak kurang dari 11,5%.

Tepung Jewawut *(Pearl Millet Flour)*

Definisi :

Tepung jewawut *(pearl millet flour)* adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan endosperm biji *pearl millet* (*Pennisetum americanum* L.) yang telah dikupas dan dipisahkan dari lembaganya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kehalusan: tepung halus 100% lolos ayakan 32 mesh dan tepung dengan kehalusan medium 100% lolos ayakan 16 mesh.

Tepung Sorgum

Definisi :

Tepung sorgum adalah tepung yang diperoleh dari hasil penggilingan atau penumbukan endosperm biji *Shorgum bicolor* (L.) Moench yang telah dikupas dan dipisahkan dari lembaganya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 15%;
- Kadar tanin tidak lebih dari 0,3% bk;
- Kehalusan: tepung halus 100% lolos ayakan 32 mesh dan tepung dengan kehalusan medium 100% ayakan 16 mesh.

Tepung Terigu

Definisi :

Tepung terigu adalah tepung yang diperoleh dari hasil penggilingan atau penumbukan endosperma biji gandum *Triticum aestivum (club wheat)* dan atau *Triticum compactum* Host. Kulit ari dan lembaganya sudah dibuang sebagian.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Kehalusan tepung: tidak kurang dari 98% lolos ayakan 65 mesh;
- Kandungan zat besi besi (Fe) tidak kurang dari 50 mg/kg, seng (Zn) tidak kurang dari 30 mg/kg, vitamin B1 tidak kurang dari 2,5 mg/kg, B2 tidak kurang dari 4 mg/kg, asam folat tidak kurang dari 2 mg/kg;
- Kadar protein tidak kurang dari 7%.

Tepung Terigu *Self-Raising*

Definisi :

Tepung terigu *self-raising* adalah tepung terigu atau tepung terigu terklorinasi atau campurannya, dengan bahan pengembang kue/*leavening agent* atau ingredien lain maupun kombinasinya.

Karakteristik dasar:

- Bila dibasahi dan dipanaskan, harus melepaskan tidak kurang dari 0,64% karbondioksida;
- Tidak boleh mengandung lebih dari 0,6% sulfat sebagai kalsium sulfat.
- Mengandung bahan pengembang kue tidak kurang dari 0,5%.

Tepung Terigu Terklorinasi

Definisi :

Tepung terigu terklorinasi adalah tepung terigu yang telah diberi perlakuan dengan klorin.

Karakteristik dasar:

- Jumlah klorin yang ditambahkan tidak lebih dari 1.500 mg/kg.

Tepung Gluten Terigu (*Wheat Gluten Powder*)

Definisi :

Tepung gluten terigu adalah tepung yang diperoleh dari tepung terigu yang telah mengalami pemisahan sebagian besar patinya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar pati tidak lebih dari 44% (bk);
- Kadar protein tidak kurang dari 12% (bk);

Tepung Terigu dengan Penambahan Protein

Definisi :

Tepung terigu dengan penambahan protein adalah tepung yang diperoleh dari tepung terigu dengan penambahan protein hingga kandungan nitrogen tidak kurang dari 2,7% (bk).

Tepung Terigu Utuh (*Wholemeal Wheat Flour*)

Definisi :

Tepung terigu utuh (*wholemeal wheat flour*) adalah tepung yang bersih dan baik, diperoleh dari gandum utuh yang bersih dan baik yang telah digiling.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 15%;
- Kadar serat kasar tidak kurang dari 2% (bk).

Tepung Kulit Ari (*Fine Bran*)

Definisi :

Tepung kulit ari (*fine bran*) adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kulit ari biji-bijian seperti beras, gandum, oats, dan lain-lain yang terpisah dari endospermanya dan dalam keadaan bersih dan baik, dengan tingkat kehalusan tertentu.

Tepung Singkong

Definisi :

Tepung singkong adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi singkong (*Manihot utillissima*) iris/parut/bubur kering. Umbi singkong yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 90% lolos ayakan 80 mesh.

Tepung Gaplek

Definisi :

Tepung gaplek adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan gaplek (umbi singkong kering utuh atau dipotong-potong). Umbi singkong yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.

Tepung Umbi Lainnya (Tepung Kentang, Tepung Ubi Jalar, Tepung Garut, Tepung Ganyong dan lain-lain.)

Definisi :

Tepung umbi lainnya (tepung kentang, tepung ubi jalar, tepung garut, tepung ganyong dan lain-lain) adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi iris/parut/bubur kering. Umbi yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.

Tepung Aren

Definisi :

Tepung aren adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan empulur pohon aren (*Arenga pinnata* Merr).

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kehalusan: 95% lolos ayakan 80 mesh.

Kinako

Definisi :

Kinako adalah tepung kedelai panggang.

<u>*Konjac Flour*</u>
Definisi :
Konjac flour adalah *devil's tongue jelly powder*, *konnayaku-ko.*

<u>*Maida*</u>
Definisi :
Maida adalah tepung gandum rafinasi.

<u>Tepung Iles-iles</u>

06.2.2 Pati

Definisi :
Pati adalah polimer glukosa yang berada dalam bentuk granular pada bagian-bagian berbeda dari spesies tanaman tertentu, terutama biji-bijan dan umbi-umbian yang baik, bersih, dan sehat. Polimer tersebut mengandung unit anhidro-α-D-glukosa. Pati alami dipisahkan dengan proses yang spesifik untuk setiap jenis bahan baku. Produk ini memiliki bau, warna, dan rasa normal.

<u>Pati Garut</u>
Definisi :
Pati garut adalah pati yang diperoleh dari sari umbi garut (*Maranta arundinaceace* L).

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 16%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 100 mesh.

<u>Pati Jagung atau Maizena</u>
Definisi :
Pati jagung atau maizena adalah pati yang diperoleh dari biji jagung (*Zea mays* Linn) berbagai varietas.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 10%.

<u>Pati Sagu</u>
Definisi :
Pati sagu adalah pati yang diperoleh dari sari empulur pohon sagu (*Metroxylon* sp).

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 13% ;

<u>Tepung Hunkwee</u>
Definisi :
Tepung hunkwee adalah tepung bahan kue yang diperoleh dari pati kacang hijau (*Phaseolus radiatus*).

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 14%.

<u>Tapioka</u>
Definisi :
Tapioka adalah pati yang diperoleh dari ubi kayu (*Manihot utillissima*).

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

Pati Termodifikasi
Definisi :
Pati termodifikasi adalah pati yang diperoleh dari modifikasi molekuler pati baik secara fisik, kimia, enzimatis maupun genetis untuk memperoleh sifat fungsional pati yang unggul.

Pati Pragelatinisasi
Definisi :
Pati pragelatinisasi adalah pati yang diperoleh dari bubur pati yang dimasak, dikeringkan dan digiling. Proses pengolahan ini membuat pati pragelatinisasi dapat mengembang di dalam air dingin.

06.3 Serealia Untuk Sarapan, Termasuk *Rolled Oats*

Termasuk semua jenis produk sereal sarapan siap santap, instan dan sereal panas.

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

Emping Jagung (*Corn Flake*)
Definisi :
Emping jagung (*corn flake*) adalah produk jagung yang diperoleh dari proses gelatinisasi pati jagung dengan teknik ekstrusi, lalu dikeringkan.

Meal
Definisi :
Meal adalah produk serealia yang diperoleh dari penggilingan serealia; Produk ini dapat berupa campuran serealia.

Meal Lembaga Gandum (*Wheat Germ Meal*)
Definisi :
Meal lembaga gandum (*wheat germ meal*) adalah produk *meal* yang diperoleh dari lembaga atau embrio biji gandum, bersama dengan kulit ari dan bagian lain.

Karakteristik dasar:
- Kandungan lembaga tidak kurang dari 60%.

Oatmeal
Definisi :
Oatmeal adalah produk meal yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji oat dan telah dipisahkan dari kulitnya.

Karakteristik dasar:

- Kandungan lemak tidak kurang dari 5%.

Whole Maize (Corn) Meal

Definisi :

Whole maize (corn) meal adalah produk meal yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (*Zea mays* L.) yang telah tua, belum berkecambah, sampai tingkat kehalusan tertentu. Pada persiapan penggilingan, partikel kasar dapat dipisahkan, digiling ulang, dan dikombinasi kembali dengan bahan asalnya.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 15%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 10 mesh dan 45% lolos ayakan 24 mesh dan tidak kurang dari 35% lolos ayakan 65 mesh.

Degermed Maize (Corn) Meal

Definisi :

Degermed maize (corn) meal adalah produk meal yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (*Zea mays* L.) yang telah tua, bersih dari jamur, bersih dari biji gulma dan bersih dari 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.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 15%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 0,85 mm dan tidak kurang dari 45% lolos ayakan 24 mesh dan tidak kurang dari 25% lolos ayakan 65 mesh.

Nasi Jagung

Definisi :

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

Sereal Siap Saji Termasuk Sereal Sarapan

Definisi :

Sereal siap saji termasuk sereal sarapan adalah produk serealia yang diperoleh dari campuran beberapa jenis serealia baik yang belum dimasak, telah dimasak sebagian, atau dimasak sempurna dengan ditambahkan bahan lain seperti : gula, malt, madu, garam, dan bahan pangan lain.

Tiwul

Definisi :

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

Tiwul adalah makanan tradisional dapat sebagai pengganti nasi khas masyarakat Gunung Kidul, Wonogiri, Pacitan.

Degermed Maize (Corn) Grits

Definisi :

Degermed maize (corn) grits adalah produk jagung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (*Zea mays* L.) yang telah tua, bersih dari jamur, bersih dari biji gulma dan bersih dari serealia lain; sampai tingkat kehalusan tertentu dan selanjutnya dipisahkan seluruh lembaga dan kulit ari.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 15%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 9 mesh dan tidak kurang dari 20% lolos ayakan 24 mesh.

Gari

Definisi :

Gari adalah produk ubi kayu yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz). Proses pengolahan meliputi pengupasan, pencucian, dan pemarutan, dilanjutkan dengan fermentasi, pengepresan, fragmentasi, granulasi, pengeringan bila perlu, pengayakan dan perlakuan panas yang sesuai. Gari berbentuk tepung atau granula dengan ukuran yang bervariasi.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12%.

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

Pasta

Definisi :

Pasta adalah produk yang dibuat dari meal serealia seperti semolina sebagai bahan utama dan dapat mengandung pangan sumber karbohidrat, tepung, telur, garam, dan bahan pangan lain, yang diperoleh melalui ekstrusi atau pencetakan adonan.
Termasuk mi, makaroni dan spagheti.

Produk Sejenis Pasta

Definisi :

Produk sejenis adalah produk yang diperoleh dari tepung beras atau campuran tepung beras dengan tepung lain seperti tapioka. Termasuk bihun, sohun, vermiseli.

06.4.1 Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya

Definisi :

Produk tanpa perlakuan (misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) dan tidak dikeringkan. Produk ini ditujukan untuk dikonsumsi segera setelah proses pembuatan.

Mi Basah Mentah

Definisi :

Mi basah mentah adalah produk pangan yang diperoleh dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan lain, berbentuk khas mi yang yang diperoleh melalui proses *sheeting* dan *slittering* (belum

dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi,atau dibekukan).

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 35%;
- Kadar protein tidak kurang dari 8%.

Kulit Pangsit
Definisi :
Kulit pangsit adalah produk tepung yang diperoleh dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini berbentuk lembaran tipis, digunakan sebagai pembungkus pangsit atau siomay.

06.4.2 Pasta dan Mi Serta Produk Sejenis Pasta

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

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

Makaroni
Definisi:
Makaroni adalah produk pangan yang diperoleh dari adonan semolina, tepung durum, farina, tepung terigu dan kombinasinya, dengan air dan bahan pangan lain seperti putih telur, putih telur beku, tepung putih telur dan kombinasinya dengan padatan 0,5% hingga 2% dari produk akhir; bawang merah, seledri, bawang putih, daun bay; garam dan tepung gluten terigu (gom gluten). Produk dicetak menjadi berbagai bentuk dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12,5%;
- Jika tepung gluten terigu (gom gluten) ditambahkan maka kadar protein tidak lebih dari 13%;

Produk Makaroni Diperkaya
Definisi :
Produk makaroni diperkaya adalah makaroni yang diperkaya vitamin dan mineral.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12,5%;
- Jika tepung gluten terigu (gom gluten) ditambahkan maka kadar protein tidak lebih dari 13%;

Produk Makaroni Diperkaya dan Fortifikasi Protein
Definisi :
Produk makaroni diperkaya dan fortifikasi protein adalah makaroni yang diperkaya dengan vitamin dan mineral serta mengandung protein tambahan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 13 %;
- Kadar protein tidak kurang dari 20%.

Produk Makaroni Gandum Utuh
Definisi :
Produk makaroni gandum utuh adalah makaroni yang diperoleh dari tepung gandum utuh atau tepung gandum durum utuh. Dapat ditambahkan putih telur atau putih telur beku atau tepung putih telur 0,5% hingga 2%.

Karakteristik dasar:
- Jika ditambahkan tepung gluten terigu (gom gluten), maka kadar protein tidak lebih dari 13%.

Produk Makaroni Gandum dan Kedelai
Definisi :
Produk makaroni gandum dan kedelai adalah makaroni yang diberi tambahan tepung kedelai dengan kombinasinya bersama tepung gandum. Dapat ditambahkan putih telur atau putih telur beku atau tepung putih telur 0,5% hingga 2%.

Karakteristik dasar:
- Penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5%;
- Jika ditambahkan tepung gluten terigu (gom gluten) maka kadar protein total tidak lebih dari 13%.

Produk Makaroni Susu
Definisi :
Produk makaroni susu adalah makaroni yang menggunakan susu atau ingredien susu sebagai pelarut adonannya, dengan atau tanpa penambahan air.
Susu yang digunakan berupa susu konsentrat, susu bubuk, susu evaporasi, dan campuran butter dengan susu skim, konsentrat susu skim, susu skim evaporasi, susu bubuk tanpa lemak atau campuran dua atau lebih komponen tersebut dengan proporsi berat padatan susu tanpa lemak dalam campuran tidak lebih dari 2,275 kali berat lemak susu.

Karakteristik dasar:
- Total padatan susu tidak kurang dari 3,8%;
- Jika ditambahkan tepung gluten terigu (gom gluten) maka kadar protein total tidak lebih dari 13%.

Produk Makaroni Sayur
Definisi :
Produk makaroni sayur adalah makaroni yang diberi tambahan tomat, *artichoke* (*Cynara cardunculus*), bit, wortel, atau bayam. Dapat ditambahkan putih telur atau putih telur beku atau tepung putih telur 0,5% hingga 2%.

Karakteristik dasar:
- Penambahan sayur tidak kurang dari 3%;

- Jika tepung gluten terigu (gom gluten) ditambahkan maka kadar protein total tidak lebih dari 13%.

Produk Makaroni Sayur yang Diperkaya

Definisi :

Produk makaroni sayur yang diperkaya adalah makaroni yang diberi tambahan tomat, *artichoke*, bit, wortel, atau bayam dan diperkaya dengan vitamin dan mineral. Dapat ditambahkan putih telur atau putih telur beku atau tepung putih telur 0,5% hingga 2%.

Karakteristik dasar:

- Sayuran yang ditambahkan tidak kurang dari 3%;
- Jika ditambah tepung gluten terigu (gom gluten) maka kadar protein total tidak lebih dari 13%.

Produk Makaroni Susu Tanpa Lemak

Definisi :

Produk makaroni susu tanpa lemak adalah makaroni yang menggunakan susu atau ingredien susu sebagai pelarut adonannya, dengan atau tanpa penambahan air.

Susu yang digunakan adalah susu bubuk tanpa lemak atau konsentrat susu skim atau campuran keduanya sebanyak 12% hingga 25% dari padatan susu tanpa lemak.

Dapat ditambahkan putih telur, putih telur beku, tepung putih telur atau campurannya 0,5% hingga 2% dari produk akhir.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak 12% hingga 25%;
- Jika ditambahkan tepung gluten terigu (gom gluten) maka kadar protein total tidak lebih dari 13%.

Produk Makaroni Susu Tanpa Lemak Yang Diperkaya

Definisi :

Produk makaroni susu tanpa lemak yang diperkaya adalah makaroni yang menggunakan susu atau ingredien susu sebagai pelarut adonannya, dengan atau tanpa penambahan air, yang diperkaya dengan vitamin dan mineral.

Dapat ditambahkan putih telur, putih telur beku, tepung putih telur atau campurannya 0,5% hingga 2% dari produk akhir.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak 12% hingga 25%;
- Jika ditambahkan tepung gluten terigu (gom gluten) maka kadar protein total tidak lebih dari 13%.

Produk Mi yang Diperkaya

Definisi :

Produk mi yang diperkaya adalah mi yang diperkaya dengan vitamin dan mineral.

Produk Mi Gandum dan Kedelai

Definisi :

Produk mi gandum dan kedelai adalah mi dengan penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5% dengan kombinasinya bersama tepung gandum.

Karakteristik dasar:

- Dengan tambahan tepung gluten terigu (gom gluten), kadar protein total lemak tidak lebih 13%.

Produk Mi Sayur

Definisi :

Produk mi sayur adalah mi yang dapat diberi tambahan tomat, *artichoke*, bit, wortel, bayam atau sayur lainnya.

Karakteristik dasar:

- Tomat, artichoke, bit, wortel, bayam atau sayur lainnya tidak kurang dari 3%.

Produk Mi Sayur yang Diperkaya

Definisi :

Produk mi sayur yang diperkaya adalah mi yang dapat diberi tambahan tomat, *artichoke*, bit, wortel, bayam atau sayur lainnya dan diperkaya dengan vitamin dan mineral.

Karakteristik dasar:

- Tomat, artichoke, bit, wortel, bayam atau sayuran lainnya tidak kurang dari 3%.

Sohun

Definisi :

Sohun adalah produk kering yang diperoleh dari tepung ubi kayu.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14,5%.

06.4.3 Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis

Produk yang telah mengalami perlakuan (misalnya dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan). Tidak termasuk mi diet diabetes dari kategori 13.3.

Bihun

Definisi:

Bihun adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 13%.

Makaroni

Definisi:

Makaroni adalah produk pangan yang diperoleh dari adonan semolina, tepung durum, farina, tepung terigu dan kombinasinya, dengan air dan bahan pangan lain seperti putih telur, putih telur beku, tepung putih telur dan kombinasinya 0,5% hingga 2% dari produk akhir; bawang merah, seledri, bawang putih, daun bay; garam dan tepung gluten terigu (gom gluten). Produk dicetak menjadi berbagai bentuk dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12,5%;
- Jika tepung gluten terigu (gom gluten) ditambahkan maka kadar protein tidak lebih dari 13%.

Mi Kering Gandum

Definisi:

Mi kering gandum adalah produk pangan kering yang diperoleh dari campuran tepung terigu dengan penambahan bahan lain dan telah mengalami pengeringan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%.

Mi Kering Lainnya

Definisi :

Mi kering lainnya adalah produk pangan kering yang diperoleh dari campuran selain tepung terigu seperti tepung jagung, ubi jalar dan lain-lain, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan telah mengalami pengeringan.

Bihun Instan

Definisi :

Bihun instan adalah produk bihun kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Bihun instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 3 menit.

Kuetiaw Instan

Definisi :

Kuetiaw instan adalah kuetiaw kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Kuetiaw instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.

Makaroni Instan

Definisi :

Makaroni instan adalah makaroni kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Makaroni instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.

Mi Basah Matang

Definisi :

Mi basah matang adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang telah mengalami pengukusan atau perebusan.

Karakteristik dasar:

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

Mi Instan

Definisi :

Mi instan adalah produk yang diperoleh dari tepung terigu dengan atau tanpa campuran bahan pangan lain, dikukus, digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 8%.

Mi Instan Lainnya

Definisi :

Mi instan lainnya adalah produk yang diperoleh dari campuran selain tepung terigu seperti tepung jagung, ubi jalar dan lainnya, dengan penambahan bahan pangan lain, dikukus, digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.

Nasi Instan

Definisi :

Nasi instan adalah produk nasi instan yang hanya mengandung bumbu dan tidak mengandung kacang, daging, sayur dan bahan pangan lainnya.

Bubur Serealia Instan

06.5 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.

Malaysian Custard Powder

Definisi :

Malaysian custard powder adalah tepung yang dibuat dari campuran tapioka, pati jagung atau pati sagu, dengan maupun tanpa bahan lain.

Dango

Definisi :

Dango adalah *dumpling* tepung nasi

Musipan
Definisi :
Musipan adalah makanan pencuci mulut yang dibuat dari adonan tepung terigu yang dikukus dan difermentasi dengan kamir.
Nagamishi
Definisi :
Nagamishi adalah makanan pencuci mulut berupa puding berpati.

Puding Nasi

Puding Tapioka

Tape Beras Ketan

Tape Singkong

Brem

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

Tepung Bumbu
Definisi :
Tepung bumbu adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran serealia atau biji-bijian yang jika dikombinasikan dengan bahan lain dapat digunakan sebagai pelapis ikan, daging unggas, dan pangan lainnya. Tidak termasuk adonan (contohnya untuk produk bakeri) dari kategori 07.1.4 dan premiks untuk roti dari 07.1.6 atau premiks untuk kue dari 07.2.3.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%.

06.7 Kue Beras
Kue beras dibuat dari beras utuh maupun ditumbuk yang direndam, ditiriskan, dikukus, dan dibentuk menjadi bentuk kue.

Dodol/ Jenang / Gelamai
Definisi :
Dodol/jenang /gelamai adalah produk pangan yang diperoleh dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 20%.

Wajik/ Wajit
Definisi :
Wajik/wajit adalah produk pangan semi basah hasil pengolahan beras ketan, gula dan santan kelapa.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 30%;
- Kadar gula (dihitung sebagai sukrosa) tidak kurang dari 15%.

Kue *Mochi*

Definisi :

Kue *mochi* merupakan produk khas Jepang.

Kue *Teuck*

Definisi :

Kue *teuck* merupakan produk khas Korea.

Nagasari

Definisi :

Nagasari adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula pasir, daun pandan dan bahan lainnya hingga membentuk adonan kental. Adonan kemudian diisi dengan seiris pisang, dibungkus dengan daun pisang atau lainnya dan dikukus hingga matang.

Putu Ayu

Definisi :

Putu ayu adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air, air daun suji, gula merah, dan bahan lainnya hingga membentuk adonan kemudian disaring dengan saringan kawat sehingga menjadi bentuk butiran dan dicampur kelapa parut serta garam. Campuran tersebut kemudian dicetak dan dikukus hingga matang.

Kue Putu

Putu Mayang

Kue Mangkok

Definisi :

Kue mangkok adalah produk roti kukus berbentuk mangkok yang dibuat dari tepung beras yang terlebih dahulu difermentasi dengan ragi atau air soda atau tape.

Jongkong Kelapa Muda

Definisi :

Jongkong kelapa muda adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras dalam bentuk adonan, dimasak, dibungkus bersama daun pandan, gula merah, daging buah kelapa dan santan dengan daun pisang atau lainnya dan dikukus hingga matang.

Talam Ebi

Definisi :

Talam ebi adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula dan bahan lainnya hingga membentuk adonan. Adonan terdiri dari 2 lapisan, dicetak, dikukus dan diberi taburan ebi diatasnya.

Kue Lapis Beras

Definisi :

Kue lapis beras adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan tepung sagu, santan, gula pasir, dan bahan lainnya hingga membentuk adonan. Adonan dibagi menjadi beberapa bagian yang berbeda warna, dicetak didalam loyang, dikukus dengan beberapa tahap pelapisan.

Juadah Kering/Mayang Papan

Definisi :

Juadah kering/mayang papan adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang telah disanggrai dan digoreng hingga matang. Pelapis juadah dibuat dari campuran air, gula merah/gula palem, gula pasir, vanili, durian dan bahan lainnya yang dimasak sampai kental. Juadah kemudian dimasukkan ke dalamnya, diaduk cepat sampai gula menempel pada juadah.

Petah

Definisi :

Petah adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air, campuran air daun suji dan air kapur sirih dan bahan lainnya hingga matang dan kental. Adonan kemudian dituang dalam loyang, dikukus hingga matang dan dipotong menurut selera. Petah disajikan dengan saus yang dibuat dari santan yang direbus sampai matang.

Amparan Tatak Pisang

Definisi :

Amparan tatak pisang adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dibuat dari pencampuran dengan santan, gula, garam dan pisang yang telah dipotong-potong kemudian dikukus. Pada lapisan atasnya dituang campuran tepung beras, santan kental, gula, garam dan vanili dan dikukus kemabli hingga matang.

Lampu-Lampu

Definisi :

Lampu-lampu adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air daun suji dan daun pandan, santan kental hingga menjadi adonan. Gula dan air dididihkan dan dimasukkan dalam takir, dituangi dengan adonan dan dikukus sampai matang.

Pisang Hijau

Definisi :

Pisang hijau adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula, air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Temo Coe

Definisi :

Temo coe adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan yang dimasak dengan santan, gula dan wijen.

Lemper Ayam

Definisi :

Lemper ayam adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam, dan dibungkus dengan daun pisang atau lainnya. Dapat disajikan langsung, dipanggang atau dikukus kembali.

Semar Mendem

Definisi :

Semar mendem adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam dan dibungkus dengan selembar dadar telur tipis.

Jadah Manten

Definisi :

Jadah manten adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam, dibentuk bulat telur,dibungkus dengan selembar dadar telur tipis dan dipanggang diatas bara api sambil dioles dengan santan kental.

Lepet Ketan

Definisi :

Lepet ketan adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang direndam dalam air, ditiriskan dan dicampur dengan kelapa parut, kacang tolo serta bahan lainnya. Campuran tersebut kemudian dimasukkan dalam helai daun kelapa yang telah digulung membentuk cerobong, ditutup rapat, diikat dengan tali dan dimasak dalam air mendidih sampai matang. Setelah ditiriskan, tali pengikat dapat dibuka.

Kue Ku

Definisi :

Kue ku adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras ketan putih yang dimasak dengan santan, gula pasir dan bahan lainnya hingga membentuk adonan, dibentuk menjadi kulit tipis yang di dalamnya diisi dengan kacang hijau, kentang atau bahan pangan lainnya kemudian dicetak dan dikukus hingga matang.

Legondo

Definisi :

Legondo adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dimasak dengan gula pasir, santan, pandan dan bahan pangan lainnya hingga membentuk adonan. Adonan kemudian diisi dengan potongan pisang, dibungkus dengan daun pisang, diikat dan dikukus hingga matang.

Onde-Onde

Definisi :

Onde-onde adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan putih yang dimasak dengan gula, tepung sagu, santan dan bahan lainnya hingga membentuk adonan. Adonan dibentuk bulat dengan isian kacang hijau atau bahan lainya, ditaburi wijen pada kulitnya dan digoreng hingga matang.

Seri Muka

Definisi :

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

Kekicak/Gegicak

Definisi :

Kekicak/gegicak adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan putih yang dimasak dengan air kapur sirih hingga membentuk adonan licin, dibentuk bulatan kecil, dalam loyang, bagian tengah dilubangi kemudian dikukus hingga matang. Kekicak disajikan dengan taburan parutan kelapa muda dan saus gula merah.

Lalampa

Definisi :

Lalampa adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus bersama santan hingga matang kemudian dibungkus dengan daun pisang atau lainnya dengan isian ikan tongkol kemudian dipanggang hingga matang.

Katrisolo

Definisi :

Katrisolo adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus dengan santan kental, daun pandan, garam dan bahan lainnya. Setelah beras ketan putih dalam loyang cukup panas, tuangkan kocokan tepung, gula, tepung beras dan dikukus hingga matang. Dapat dipotong sesuai selera.

Eko Tukir

Definisi :

Eko tukir adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus dengan santan, dengan penambahan bawang merah, merica dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Lapek Bugis

Definisi :

Lapek bugis adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras ketan hitam dan tepung ketan hitam yang dimasak dengan santan sebagai adonan utama. Adonan isi dibuat dari kelapa parut, gula pasir,vanili dan bahan lainnya yang dimasak sampai kelapa matang. Adonan utama yang telah diiisi dengan adonan isi, diberi kuah santan kelapa matang, dibungkus dengan daun pisang atau lainnya dan dikukus.

Lamang

Definisi :

Lamang adalah kue berbahan dasar beras dengan penambahan santan, garam dengan atau tanpa bahan lain, dimasukkan kedalam bambu yang berlapis daun pisang muda dan dibakar.

Kue Berbahan Dasar Beras Lainnya

Definisi :

Kue berbahan dasar beras lainnya adalah kue yang berbahan dasar beras dan beras ketan baik dalam bentuk utuh maupun tepung. Contohnya : uli, buras, lontong, arem-arem, lupis, gendar, wingko, yangko, krasikan, dan lainnya.

06.8 Produk-Produk Kedelai

Termasuk kedelai kering dan kedelai beku, kedelai yang digoreng atau dimasak. Tidak termasuk produk kedelai dari kategori 12.9 dan 12.10 serta formula kedelai untuk bayi dari kategori 13.3.

06.8.1 Minuman kedelai

Produk dibuat dari kedelai kering yang direndam dalam air, digiling, ditambahkan air, direbus dan disaring. Minuman kedelai dapat dikonsumsi langsung atau digunakan sebagai bahan dari protein kedelai lainnya seperti tahu dari kategori 06.8.3 dan lapisan tipis cairan kedelai dari kategori 06.8.2.

Sari Kedelai

Definisi :

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

06.8.2 Lapisan Tipis Cairan Kedelai

Lapisan terbentuk pada permukaan cairan kedelai yang direbus, lapisan diangkat kemudian dikeringkan. Dapat digoreng dengan metode "lemak-penuh" atau dilembutkan dalam air sebelum digunakan pada sup atau produk pangan "*poached*". Dikenal sebagai *fuzhu* atau *yuba*.

Kembang Tahu

Definisi :

Kembang tahu adalah produk berupa lapisan tipis kering yang diperoleh dari pemanasan cairan yang didapat dari kedelai yang digiling dengan penambahan air.

06.8.3 Tahu Segar

Tahu

Definisi :

Tahu adalah produk berupa padatan yang dibuat melalui proses pengolahan kedelai (*Glycine max* L.) dengan cara mengekstrak cairan dan mengendapkan proteinnya dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Tahu dapat memiliki tekstur yang beragam (seperti lembut, semi keras dan keras).

Karakteristik dasar:

- Bau dan rasa normal;
- Kadar protein tidak kurang dari 9%.

06.8.4 Tahu Semi Kering

Tahu yang telah dipres selama proses pencetakan sehingga sebagian airnya telah dikeluarkan, namun tidak sepenuhnya kering (sebagaimana pada kategori 06.8.5). Tahu semi-kering umumnya memiliki kadar air 62% dan memiliki tekstur yang kenyal.

06.8.4.1 Tahu Semi-Kering Yang Diolah Dengan Saus Kental

Tahu semi kering umumnya menyerap saus, sehingga mendapat tekstur aslinya.

06.8.4.2 Tahu Semi-Kering Yang Digoreng *Deep-Fried*

Tahu ini dapat langsung dikonsumsi atau dimasak lagi (contohnya dengan direndam dalam saus) setelah penggorengan.

Tahu Sumedang

Tahu untuk Tahu Isi

06.8.4.3 Tahu semi-kering, selain dari kategori 06.8.4.1 dan 06.8.4.2

Tahu semi kering disiapkan selain dari merendam dalam saus kental (contohnya miso) atau dengan proses penggorengan *deep fried*. Termasuk produk panggang dan produk hancuran yang dapat dikombinasikan dengan ingredien lain (contohnya untuk membuat *patty* atau *loaf).*

06.8.5 Tahu Kering

Tahu yang seluruh kandungan airnya telah dikeluarkan. Dapat direkonstitusi dengan air atau saus untuk dapat dikonsumsi, atau dapat digunakan secara langsung dalam sebuah masakan. Selain itu dapat pula digoreng *deep fried* atau direndam dalam saus.

06.8.6 Kedelai Fermentasi (Contohnya Nato)

Produk yang diolah dari kedelai yang telah diuapkan dan difermentasi dengan suatu starter khusus (jenis fungi). Kacang-kacang utuh yang lembut terbungkus dengan polimer yang lengket dan kental, dan memiliki aroma yang khas.

Douchi
Produk khas Cina.

Nato
Definisi :
Nato adalah produk kedelai yang diperoleh dari fermentasi kedelai yang berpenampakan *slimy*, dengan aroma khas dan rasa manis.

Tempe
Definisi :
Tempe kedelai adalah produk kedelai yang diperoleh dari fermentasi biji kedelai tertentu dengan menggunakan kapang *Rhizopus* sp, produk ini berbentuk padatan kompak dan berbau khas serta berwarna putih atau sedikit keabu-abuan.

Tauco

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Bau, rasa dan warna normal.

06.8.7 Tahu Fermentasi (Contohnya Keju Kedelai)

Produk ini dibuat dari *curd* kedelai dengan proses fermentasi hingga terbentuk massa yang lembut. Memiliki flavor khas, bisa berwarna merah, kuning beras dan hijau abu-abu.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

07.0 Produk Bakeri

Termasuk kategori roti dan produk bakeri tawar dari kategori 07.1 dan produk bakeri istimewa yang manis, asin maupun gurih dari kategori 07.2.

07.1 Roti dan Produk Bakeri Tawar dan Premiks

Termasuk semua jenis produk bakeri tawar dan produk turunan roti.

07.1.1 Roti dan Roti Kadet (*Roll*)

Termasuk roti dan roti khusus yang difermentasi dengan ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang.
Contohnya meliputi roti putih, roti *rye*, roti *pumpernickel*, roti kismis, roti *malt*, *roll* burger, *roll* gandum utuh, *roll* susu dan roti soda.

Roti
Definisi :
Roti adalah produk pangan yang diperoleh dengan memanggang adonan yang diperoleh dari tepung terigu, air dengan atau tanpa campuran tepung lain, lemak dan bahan lainnya yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang dan atau bahan pengembang lain.

07.1.1.1 Roti Yang Dikembangkan Dengan Kamir dan Roti Istimewa

Termasuk semua jenis produk produk bakeri tidak manis dan produk turunan roti. Contohnya meliputi roti putih, roti rye, roti *pumpernickel*, roti kismis, roti gandum-penuh, *pain courant francais*, roti malt, roti kadet burger, roti kadet gandum-penuh, dan roti kadet susu.

Roti Buah/Roti Kismis
Definisi :
Roti buah/roti kismis adalah produk roti dengan atau tanpa rempah, dengan penambahan buah kering, misalnya kismis. Mengandung buah kering atau kismis tidak kurang dari 10% jumlah adonan.

Roti Diperkaya
Definisi :
Roti diperkaya adalah produk roti yang diperkaya dengan vitamin atau mineral tertentu.

Roti Kadet (*Roll)*
Definisi :
Roti kadet (*roll)* adalah adalah produk roti yang dibuat untuk membuat roti lapis (*sandwich*) atau untuk membuat roti isi (*burger*).

Roti Tawar

Definisi :

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

Roti Putih

Definisi :

Roti putih adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung gandum (sosoh penuh) dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang.

Roti Tawar Kupas

Definisi :

Roti tawar kupas adalah roti tawar yang telah dikupas seluruh bagian kulitnya.

Roti Susu, *Roll* Susu, *Bun* Susu

Definisi :

Roti susu, *roll* susu, *bun* susu adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu atau tepung terigu utuh, atau campurannya, padatan susu bukan lemak, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang dan atau bahan pengembang lain. Mengandung padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 4% dari jumlah terigu.

Roti *Wheat-Germ*

Definisi :

Roti *wheat-germ* adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung *wheat germ* (tepung lembaga gandum), lemak, air dan tepung terigu atau tepung terigu utuh atau campurannya yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang dan atau bahan pengembang lain. Kandungan tepung *wheat germ* tidak kurang dari 5%.

Roti *Meal*

Definisi :

Roti *meal* adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung 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 (kamir) sebagai senyawa pengembang dan atau bahan pengembang lain.

Roti Meal Utuh (*Whole Meal*)

Definisi :

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

Roti Gandum Utuh (*Whole Wheat*)

Definisi :

Roti gandum utuh (*whole wheat*) adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung gandum utuh, atau campuran tepung terigu dengan bagian kulit gandum dengan komposisi menyerupai tepung gandum utuh, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi

(kamir) sebagai senyawa pengembang dan atau bahan pengembang lain. Tepung terigu yang digunakan berasal dari dari gandum utuh.

Roti *Rye*
Definisi :
Roti *rye* adalah produk roti yang adonannya terbuat dari campuran tepung rye dan tepung terigu, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang dan atau bahan pengembang lain. Tepung rye tidak lebih dari 70% tepung terigu.

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

07.1.1.2 Roti Soda

Roti Soda
Definisi :
Roti soda adalah produk roti yang dibuat dengan bahan pengembang selain ragi (kamir) yaitu senyawa pengembang kimia seperti *baking powder* atau *baking soda*, juga disebut sebagai *quickbread.*

07.1.2 Krekers, Tidak Temasuk Krekers Manis

Istilah krekers digunakan untuk produk bakeri tipis, renyah yang dibuat dari adonan yang tidak manis. Tidak termasuk krekers yang berperisa (misalnya krekers keju) yang dikonsumsi sebagai makanan ringan dari kategori 15.1.

Krekers
Definisi :
Krekers adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan terigu, air, yang kemudian difermentasi maupun tidak, berbentuk pipih, memiliki rasa yang lebih mengarah ke rasa asin dan renyah, serta melalui proses laminasi (*sheeting*) berlapis-lapis kemudian dipanggang sehingga bila dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 5%

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

Krekers Sandwich
Definisi :
Krekers sandwich adalah jenis krekers dengan menggunakan krim filling (rasa keju, rasa coklat, rasa buah, dan lain-lain) sedikitnya terdiri dari 2 (dua) keping krekers.

Malkist
Definisi :
Malkist adalah krekers krim yang permukaannya ditaburi gula.

Water Biscuit
Definisi :
Water biscuit adalah jenis krekers non-fermentasi yang pada proses laminasinya tidak menggunakan *cracker dust*, lemak atau pengisi apapun di antara lapisan-lapisannya.

Krekers Soda
Definisi :
Krekers soda adalah produk bakeri tipis, renyah dan tidak manis yang adonannya terbuat dari tepung terigu dan air yang dibuat dengan bahan pengembang selain ragi (kamir) yaitu senyawa pengembang kimia seperti *baking powder* atau *baking soda*, dan melalui proses laminasi berlapis-lapis lalu dipanggang sehingga ada rongga didalamnya.

Krekers Gurih (*Savoury Cracker*), *Snack Cracker*
Definisi :
Krekers gurih (*savoury cracker*), *snack cracker* adalah jenis krekers sedikit manis atau asin, yang pada proses pembuatannya menggunakan enzim, sehingga memiliki tekstur yang berongga, sangat renyah dan produk akhirnya dapat divariasikan dengan disemprot minyak, perisa, garam maupun gula.

07.1.3 Produk Bakeri Tawar Lainnya (Misalnya Bagel, Pita, Muffin Inggris) Termasuk semua produk bakeri tawar lainnya seperti roti tepung jagung, tepung garut atau tepung lain dan biskuit[4]. Tidak termasuk biskuit diet diabetes dari kategori 13.3.

Biskuit[4]
Definisi :
Biskuit[4] adalah sejenis roti soda atau *shortened bread* atau *quickbread* yang adonannya terbuat dari tepung terigu, mentega/margarin, telur, susu dan sedikit gula pasir. Biskuit[4] berukuran kecil, ringan, berserpih (*flaky*) dengan *crust* (kulit) berwarna emas.

Bagel
Definisi :
Bagel adalah sejenis roti berbentuk cincin dengan tekstur liat dan padat dengan rasa tawar yang adonannya dapat dibuat dari tepung terigu atau rye. Bagel juga dapat ditambah dengan kismis dan buah kecil atau kacang, bahkan sayur, bawang, *poppy seed* dan sebagainya.

---

[4] biskuit yang dimaksud disini adalah roti *shortening* yang dibuat dengan baking powder atau baking soda, bukan biskuit[5] seperti dalam pengertian di Indonesia atau Inggris yang dalam kategori Codex dikelompokkan ke dalam kukis (*cookies*) atau krekers manis yang masuk kategori 07.2.1.

[5] biskuit disini adalah biskuit seperti dalam pengertian di Indonesia atau Inggris yang dalam kategori Codex dikelompokkan ke dalam kukis (*cookies*) atau krekers manis dan bukan biskuit yang dimasukkan pada kategori 07.1.3

Roti Pita

Definisi :

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

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

07.1.4 Produk Serupa Roti Termasuk Roti Untuk Isi (*Stuffing*) dan Tepung Roti, Tepung Panir

Termasuk produk berbasis roti seperti "*crouton*", roti untuk *stuffing*, dan premiks *stuffing* serta adonan biskuit. Premiks untuk roti tidak termasuk di sini.

Crouton
Definisi :
Crouton adalah potongan roti tawar berbentuk kubus yang dioles mentega lalu dipanggang pada suhu kurang lebih 400°F selama 10 hingga 15 menit. Pada umumnya disajikan bersama sup.

Tepung Panir
Definisi :
Tepung panir adalah produk yang diperoleh dari roti tawar yang dikeringkan dengan oven lalu digiling. Digunakan untuk menyalut bahan pangan lain untuk digoreng.

Bread Crumb
Definisi :
Bread crumb adalah serpihan roti berukuran kasar (lebih kasar dari tepung panir) untuk menyalut bahan pangan lain dengan formulasi yang sesuai peruntukannya.

Roti Untuk *Stuffing*
Definisi :
Roti untuk *stuffing* adalah semacam crouton yang digunakan untuk mengisi karkas kalkun/karkas unggas atau karkas lain untuk dipanggang.

Premiks Untuk *Stuffing*
Definisi :
Premiks untuk *stuffing* adalah campuran tepung dan bahan pangan dan tambahan pangan lain untuk pembuatan roti untuk stuffing.

Adonan Biskuit[4]
Definisi :
Adonan biskuit[4] adalah adonan siap panggang untuk membuat biskuit seperti dimaksud dalam kategori 07.1.3.

07.1.5 Roti dan *Bun* Kukus

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

Mantao
Definisi :
Mantao adalah produk roti kukus tanpa isi.

Bakpao / Pao
Definisi :
Bakpao / pao adalah produk roti kukus yang diisi dengan daging atau kacang tumbuk.

Apem
Definisi :
Apem adalah roti kukus berbentuk lingkaran yang dibuat dari tepung beras dan gula merah/aren yang terlebih dahulu difermentasi dengan ragi.

Bolu Kukus
Definisi :
Bolu kukus adalah produk bakeri kukus berbentuk mangkok yang dibuat dari tepung terigu yang terlebih dahulu difermentasi dengan ragi atau tape atau dengan penambahan bahan pengembang.

Bun Kukus
Definisi :
Bun kukus adalah roti oriental yang diperoleh dari dari tepung terigu atau tepung beras yang diolah dengan pengukusan. Dengan atau tanpa isi (daging, jam).

Baozi atau *Bao*

Huajuan

Manjyu

07.1.6 Premiks Untuk Roti Tawar Dan Produk Bakeri Tawar

Termasuk semua campuran bahan kering yang bisa ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk produk bakeri dari kategori 07.1.1 , 07.1.2, 07.1.3, 07.1.4 dan 07.1.5.

Premiks Untuk Roti Tawar Dan Produk Bakeri Tawar
Definisi :
Premiks untuk roti dan produk bakeri tawar adalah campuran bahan kering yang bisa ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk produk bakeri dari kategori 07.1.1, 07.1.2, 07.1.3, 07.1.4 dan 07.1.5.

07.2 Produk Bakeri Istimewa (Manis, Asin, Gurih)

07.2.1 Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau *Custard,Vla*)

Keik, kukis dan pai (isi buah atau *custard,vla*) adalah produk yang serupa kukis yang dapat digunakan sebagai hidangan penutup atau pencuci mulut.
Termasuk diantaranya : keik mentega, keik keju, bar sereal isi buah, keik *pound,* keik *moist* (*namagashi*), keik *western*, keik bulan, keik *spons*, keik isi buah (misalnya pai apel), kukis *oatmeal*, kukis gula, dan biskuit British.

Keik *(Cake*), Kukis (*Cookies*) dan Pai (*Pie*)

Definisi :

Keik *(cake*), kukis (*cookies*) dan pai (*pie*) adalah produk bakeri yang dapat digunakan sebagai hidangan penutup atau pencuci mulut.

Keik (*Cake)*

Definisi :

Keik (*cake)* adalah produk bakeri manis yang dibuat dari adonan yang terdiri dari tepung terigu, gula, telur, perisa dan *baking soda* atau *baking powder* sebagai bahan pengembang. Adonan umumnya dituang ke dalam cetakan untuk dipanggang sampai bagian luarnya keras membentuk *crust.*

Keik Mentega (*Butter Cake)*

Definisi :

Keik mentega (*butter cake)* adalah keik yang mengandung mentega atau lemak lainnya (margarin, *shortening*), berperisa, dengan tekstur dan volume yang baik. Keik mentega merupakan bentuk pengembangan dari *pound cake.* Keik mentega dapat juga ditambah dengan taburan gula, *frosting (icing*), kacang dan sebagainya.

Keik Keju (*Cheese Cake)*

Definisi :

Keik keju (*cheese cake)* adalah keik yang diisi dengan keju krim (*cream cheese*), keju cottage atau keju *ricotta* yang dicampur dengan telur, gula, dan perisa lainnya. Kulitnya dapat dibuat dari gilingan krekers, kacang atau pastri.

Keik *Pound (Pound Cake Atau Quatre Quarts)*

Definisi :

Keik *pound (pound cake atau quatre quarts)* adalah keik yang dibuat dari 1 pound (lbs=454 g) tepung terigu, 1 pound gula, 1 pound mentega dan 1 pound telur.

Pai Apel

Biskuit[5] (Manis) atau Kukis Atau *Sweet Crackers*

Definisi :

Biskuit (manis) atau kukis atau *sweet crackers* adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari lemak dan bahan pengembang dengan atau tanpa bahan pangan lainnya.

Termasuk *snack biscuit* atau biskuit yang bentuknya kecil.

Karakteristik dasar :

- Rasa dan warna normal;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Biskuit[5] Marie

Definisi :

Biskuit[5] marie adalah sejenis biskuit[5] manis dengan penambahan perisa khas marie, dibuat dari tepung terigu dan air atau susu.

Biskuit[5] Marie Salut
Definisi :
Biskuit[5] marie salut adalah biskuit[5] marie yang diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.

Roti Bagelen
Definisi :
Roti bagelen adalah biskuit[5] manis yang dibuat dari roti yang dipanggang setelah dioles dengan mentega dan gula (krim).

Roti Bagelen Pisang

Wafer
Definisi :
Wafer adalah sejenis biskuit[5] manis yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya berongga.

Karakteristik dasar :
- Rasa dan warna normal;
- Kadar air tidak lebih dari 5%;

Wafer Roll
Definisi :
Wafer roll adalah sejenis biskuit[5] manis yang dibuat dari adonan cair, berbentuk roll, dan renyah.

Wafer Salut
Definisi :
Wafer salut adalah sejenis biskuit[5] manis yang dibuat dari adonan cair, berpori - pori kasar, renyah, dan diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.

Kukis
Definisi :
Kukis adalah jenis biskuit[5] manis yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat.

Kukis Gula
Definisi :
Kukis gula adalah jenis biskuit[5] manis yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat serta pada permukaan terdapat taburan gula.

Kukis *Oatmeal*

Bika Ambon
Definisi :
Bika ambon adalah sejenis kue dari tepung beras dan santan yang difermentasi dengan kamir atau bahan lain.

Serabi

Pukis

Kue Cucur

Carabikang

Cakue

Odading/Kue Bantal

Kue Ape

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

Biskuit[5] Stik Colek

Biskuit[5] Lapis

07.2.2 Produk Bakeri Istimewa Lainnya (Misalnya Donat, Roll Manis, *Scones*, dan Muffin)

Termasuk produk roti yang mempunyai rasa dan penampilan yang khas dapat dikonsumsi sebagai hidangan pencuci mulut atau untuk sarapan.

Pastri
Definisi :
Pastri adalah produk bakeri yang ringan dan berserpih (*flaky*) yang dibuat dari adonan dilapis dengan mentega atau lemak padat lainnya secara berulang-ulang sehingga mengembang selama pemanggangan di oven.

Roti Manis
Definisi :
Roti manis adalah produk roti yang memiliki rasa manis, adonannya terbuat dari tepung terigu, garam dan gula, yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang.

Roti Isi
Definisi :
Roti isi adalah produk roti dengan kadar gula tidak kurang dari 15% dan diisi dengan bahan lain seperti keju, cokelat, selai, krim dan lain-lain.

Scone
Definisi :
Scone adalah biskuit (definisi Codex) yang adonannya mengandung lebih banyak gula.

Donat

Muffin Amerika (*American Muffin*)
Definisi :
Muffin amerika (*american muffin*) atau muffin (di Indonesia) adalah sejenis *quickbread* berbentuk mangkok.

Roti Buaya
Definisi :
Roti buaya adalah produk roti khas Betawi.

Kue Tambang

07.2.3 Premiks Untuk Produk Bakeri Istimewa (Misalnya Keik, Panekuk)

Premiks untuk produk bakeri istimewa (misalnya keik, panekuk) adalah campuran bahan kering yang dapat ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk pembuatan produk bakeri.
Termasuk diantaranya adalah premiks roti, premiks keik, premiks *flour confectionery*, premiks panekuk, dan premiks wafel.

Premiks Untuk Produk Bakeri Istimewa
Definisi :
Premiks untuk produk bakeri istimewa adalah campuran bahan kering yang dapat ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk pembuatan produk bakeri.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

LAMPIRAN VIII
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 1 TAHUN 2015
TENTANG
KATEGORI PANGAN

08.0 Daging dan Produk Daging, Termasuk Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan

Kategori ini meliputi semua jenis produk daging, daging unggas dan daging hewan buruan, dalam bentuk bagian-bagian dan potongan atau yang dihaluskan, baik segar (08.1) maupun olahan (08.2 dan 08.3). Daging hewan buruan adalah daging yang berasal dari hewan liar dipotong dengan tata cara yang benar.

08.1 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Segar

Produk-produk segar pada umumnya bebas bahan tambahan pangan. Tetapi pada kondisi tertentu, bahan tambahan pangan perlu dipergunakan. Sebagai contohnya pewarna digunakan untuk memberi cap sertifikasi pada permukaan potongan daging segar dan hal ini telah dinyatakan dalam *Food Category System*/FCS (Sistem Kategori Pangan) dengan notasi untuk ”pemberian cap, tanda atau merk pada produk”. Selain itu, pelapisan, seperti dengan *glaze* (lapisan tipis es) dan pelapisan dengan rempah-rempah, dapat diterapkan pada produk daging sebelum dipasarkan ke konsumen (contohnya: daging babi yang dilapis tipis es, dan ayam barbekyu*)*. Pada FCS, hal ini dinyatakan dengan notasi untuk “digunakan sebagai pelapis atau pembungkus (perlakuan pada permukaan)”. Perlu diperhatikan bahwa bahan pelapis yang dipasarkan tersendiri dari kategori 04.1.2.8 (pelapis berbasis buah, misalnya untuk daging babi) dan rempah-rempah pelapis dari kategori 12.2.

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

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

<u>Karkas Hewan Mamalia</u>
Definisi :
Karkas hewan mamalia adalah bagian tubuh hewan mamalia yang telah disembelih, utuh, atau dibelah sepanjang tulang belakang, dimana hanya kepala, kaki, kulit, dan organ bagian dalam (jeroan) dan ekor yang dipisahkan.
Hewan mamalia yang disembelih dan biasa dijadikan karkas adalah sapi, kerbau, kambing, domba, kuda, babi, rusa/kijang, unta, dan lain-lain.

<u>Karkas Sapi</u>
Definisi :
Karkas sapi adalah bagian dari tubuh sapi sehat yang telah disembelih secara halal dengan CAC/GL 24-1997, telah dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala dan kaki mulai dari

tarsus/karpus ke bawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih

Karkas Paruh Sapi (*Half Carcass*):
Definisi :
Karkas Paruh Sapi adalah karkas yang diperoleh dengan membelah karkas sepanjang tulang belakang dan sternum menjadi dua bagian, yaitu karkas paruh kiri dan karkas paruh kanan.

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

Seperempat Karkas Bagian Belakang/Karkas Bagian Paha *(Hind Quarter/Leg Quarter)*
Definisi :
Seperempat karkas bagian belakang/karkas bagian paha *(hind quarter/leg quarter)* adalah bagian belakang dari separuh karkas yang dipisahkan dari seperempat karkas bagian depan.

Forequarter
Definisi :
Forequarter adalah potongan daging dari seperempat bagian depan yang berisi sekurang kurangnya 2 (dua) dari *primal cut* berikut : *chuck*, leher, *blade*.
Spesifikasi ditentukan dengan CL (*Chemical Lean*), umumnya CL 60 atau 65, CL 80 atau 85 dan CL 90.

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

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

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

Spesifikasi yang dipersyaratkan :
- Dengan *Primal Cut* dan *Thin Flank/Thin Flank Meat*
- Tanpa diafragma dan *intercostals*

Prime cut Group A
Rib Eye Roll, Chuck Tender, Shin/Shank, Tenderloin, Flank Steak

Prime cut Group B
Topside, Silverside, Thick Flank (Knuckle), Rump, Striploin

Prime cut Group C
Chuck, Neck, Blade

Tulang Iga Pendek *(Short Ribs)*
Definisi :
Tulang iga pendek *(short ribs)* adalah bagian bawah tulang iga dan dada belakang (*plate)* yang diperoleh dengan membuat potongan lurus sejajar dan berbatasan dengan potongan yang memisahkan tulang iga dari dada belakang serta tidak mengandung tulang rawan iga (*ribcostal cartilage*)

Tulang Iga Utama *(Prime Rib)*
Definisi :
Tulang iga utama *(prime rib)* adalah bagian dari tulang iga dan merupakan bagian yang mengandung 6 tulang iga belakang (mulai dari tulang iga ke-7 sampai ke-12).

Karkas Kerbau
Definisi :
Karkas kerbau adalah tubuh kerbau yang telah disembelih, utuh atau dibelah membujur sepanjang tulang belakangnya, setelah dikuliti, isi perut dikeluarkan, tanpa kepala, kaki bagian bawah dan alat kelamin kerbau jantan atau ambing kerbau betina yang telah melahirkan, dipisahkan, dengan/atau tanpa ekor. Kepala dipotong di antara tulang *occipitale* (*os occipitale*) dengan tulang tengkuk pertama (*os atlas*). Kaki dipotong di antara *carpus* dan *metacarpus*; kaki belakang dipotong di antara *tarsus* dan *metatarsus*. Jika diperlukan untuk memisahkan ekor, maka paling banyak dua ruas tulang belakang *coccygeal (os caudalis)* terikut pada karkas.

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

Karkas Paruh Depan dan Karkas Paruh Belakang Kambing/Domba.
Definisi :
Karkas paruh depan dan karkas paruh belakang kambing/domba adalah karkas yang diperoleh dengan membelah karkas kambing/domba antara tulang rusuk ke 12 dan ke-13.

Karkas Paruh Kiri dan Karkas Paruh Kanan Kambing/Domba.
Definisi :
Karkas paruh kiri dan karkas paruh kanan kambing/domba adalah karkas yang diperoleh dengan membelah karkas kambing/domba sepanjang tulang belakang dan sternum.

Karkas Perempat Kambing/Domba

Definisi :

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

Leg kambing/Domba.

Definisi :

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

Shoulder Kambing/Domba.

Definisi :

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

Karkas Babi

Definisi :

Karkas babi adalah bagian tubuh babi yang telah melalui proses *sticking* (ditusuk), utuh, atau dibelah sepanjang tulang belakang. Organ bagian dalam (jeroan) dipisahkan.

Bagian Mamalia Non Karkas

Definisi :

Bagian mamalia non karkas adalah bagian tubuh hewan mamalia selain karkas yang layak dimakan seperti kepala, (terdiri dari otak, lidah, hidung/cingur, telinga dan tetelan kepala), kulit, kikil, ekor, tulang, kaki dan jeroan, setelah diberi perlakuan pembersihan yang cukup sehingga layak digunakan sebagai bahan pangan.

Offal

Definisi :

Offal adalah bagian ternak selain karkas, kulit dan darah yang didapatkan dari ternak yang disembelih yang terdiri dari jeroan, kepala, kaki mulai tarsus/carpus ke bawah, ambing, ekor serta lemak yang berlebih, kecuali yang telah diawetkan dengan cara selain pendinginan.

Jeroan

Definisi :

Jeroan adalah organ tubuh hewan mamalia yang lazim dan layak dimakan, terdiri dari bagian hati, jantung, ginjal, lambung (babat), limpa, pankreas, usus (iso), paru-paru, organ reproduksi kecuali yang telah diawetkan dengan cara lain dari pada pendinginan.

Rack

Definisi :

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

Breast

Definisi :

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

Foreshank Domba

Definisi :

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

Karkas Ayam

Definisi:

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

Catatan :

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

Separuh Karkas *(Half Poultry)*

Definisi :

Separuh karkas *(half poultry)* adalah satu dari dua bagian yang sama dari karkas unggas yang telah dibersihkan yang diperoleh dengan memotong melalui tulang punggung, tulang panggul dan tulang *keel* sepanjang garis tengah.

Seperempat Karkas Bagian Depan/Karkas Bagian Dada *(Front Quarter/Breast Quarter)*

Definisi :

Seperempat karkas bagian depan/karkas bagian dada *(front quarter/breast quarter)* adalah bagian depan/atas dari separuh karkas yang diperoleh dengan memotong langsung di bawah dan paralel dengan tulang iga (arah belakang/*posterior*) pada tulang punggung *thoracic* ke-7, tulang iga ke-7 dan memotong tulang dada (*sternum*).

Seperempat Karkas Bagian Belakang/Karkas Bagian Paha (*Hind Quarter/ Leg Quarter)*

Definisi :

Seperempat karkas bagian belakang /karkas bagian paha (*hind quarter/leg quarter)* adalah bagian belakang dari separuh karkas yang dipisahkan dari seperempat karkas bagian depan

Punggung Utuh *(Whole Back)*

Definisi :

Punggung utuh *(whole back)* adalah bagian dari karkas utuh *(whole poultry)* yang dipisahkan dari bagian dada. Mencakup tulang punggung *thoracic*, tulang *pelvic* dan ekor. Dapat mencakup bagian-bagian dari tulang iga *vertebral*.

Ekor (Brutu)

Definisi :

Ekor (brutu) adalah bagian ekor karkas utuh yang dipisahkan dari punggung utuh (*whole back*).

Punggung (*Back*)

Definisi :

Punggung (*back*) adalah bagian dari punggung utuh (*whole back*) dengan memotong di sekitar sendi bahu (kira-kira melalui tulang

punggung *cervical* ke-12). Mencakup tulang punggung *thoracic*, tulang panggul dan ekor, kulit dan daging yang melekat. Tulang iga *vertebral* dan atau *scapula* dapat dipisahkan.

Punggung Terkupas *(Stripped Back)*
Definisi :
Punggung terkupas *(stripped back)* adalah bagian punggung dimana daging yang melekat ke tulang panggul telah dipisahkan.

Dada Utuh *(Full Breast)*
Definisi :
Dada utuh *(full breast)* adalah bagian dari karkas unggas utuh *(whole poultry)* yang dipisahkan dari sayap (*wing*) dengan memotong melalui sendi bahu, dengan memotong kira-kira melalui tulang punggung *cervical* ke-12, dari punggung dengan memotong melalui tulang iga pada sambungan antara tulang iga *vertebral* dan punggung, serta dari seperempat karkas bagian belakang (*hind quarter*) dengan memotong langsung bagian bawah tulang iga (tulang iga ke-7 dan *sternum*). Dada utuh mencakup bagian ujung tulang iga berbentuk huruf Y.

Catatan:
Dada utuh (*breast*) dapat dibagi menjadi 2 bagian yang kira-kira sama (separuh dada/*half breast*) atau menjadi 3 bagian dengan pertama-tama memisahkan bagian dada depan, lalu dengan memotong tulang dada sepanjang garis tengah. Untuk keperluan penentuan berat yang tetap, bagian ini dapat disesuaikan untuk menjadi potongan yang lebih ringan atau lebih berat, dan kemasan dapat berisi 2 atau lebih bagian tersebut tanpa mempengaruhi kesesuaian deskripsi produk sebagai dada utuh.

Dada Depan (*Wishbone*)
Definisi :
Dada depan (*wishbone*) adalah bagian depan dari dada utuh yang diperoleh dengan memotong melalui urat *hypocledial* yang terletak di antara ujung dada depan (*hypocledium*) dan bagian depan dari tulang dada (*carinal apex* dari *sternum*), dan di antara dada depan *(clavicle)* dan *coracoid*, hingga titik dimana dada depan tersambung dengan bahu.

Dada Hasil *Trimming (Trimmed Breast)*
Definisi :
Dada hasil *trimming (trimmed breast)* adalah bagian dari dada utuh yang diperoleh dengan memotong sepanjang sambungan dari tulang iga *vertebral* dan *sternal*, yang telah dipisahkan dari kulit, daging-daging kecil dan lemak. Tulang iga *sternal* dapat dipisahkan.

Catatan:
Dada hasil *trimming* (*trimmed breast*) dapat dibagi menjadi 2 bagian yang kira-kira sama (separuh dada hasil *trimming*) atau menjadi 3 bagian dengan pertama-tama memisahkan bagian dada depan, lalu dengan memotong tulang dada sepanjang garis tengah. Untuk keperluan penentuan berat yang tetap, bagian ini dapat disesuaikan untuk menjadi potongan yang lebih ringan atau lebih berat, dan kemasan dapat berisi 2 atau lebih bagian tersebut tanpa mempengaruhi kesesuaian deskripsi produk sebagai dada hasil *trimming*.

Separuh Dada Hasil *Trimming (Half Trimmed Breast)*

Definisi :

Separuh dada hasil *trimming (half trimmed breast)* adalah satu dari dua bagian yang kira-kira sama dari dada hasil *trimming* yang diperoleh dengan memotong melalui tulang dada sepanjang garis tengah.

Sayap (*Wing*)

Definisi :

Sayap (*wing*) adalah bagian karkas unggas utuh yang diperoleh dengan memotong sendi bahu. Terdiri dari bagian sayap atas (*wing drummette*), sayap bawah (*winglet*), dan dapat termasuk ujung sayap (*wing tip*).

Sayap Atas *(Wing Drumette*)

Definisi :

Sayap atas adalah bagian atas (*proximal*) dari sayap yang dipisahkan dari karkas unggas utuh dengan memotong sendi bahu, dan dari sayap bawah dengan memotong melalui sendi siku.

Sayap Bawah *(Winglet atau V-Wing*)

Definisi :

Sayap bawah adalah bagian bawah (*distal*) dari sayap yang diperoleh dengan memotong melalui sendi siku. Bagian ujung sayap dapat dipisahkan.

Paha (*Leg*) Unggas

Definisi :

Paha (*leg*) unggas adalah bagian dari karkas hewan yang diperoleh dengan memotong pada sendi pinggang. Terdiri atas paha atas (*thigh*) dan paha bawah (*drumstick*) baik tersambung maupun tidak, dan dapat mencakup daging panggul. Tidak termasuk tulang-tulang panggul, kulit punggung, kulit perut dan kelebihan lemak.

Paha Atas (*Thigh*)

Definisi :

Paha atas (*thigh*) adalah bagian atas paha yang dipisahkan dari karkas unggas utuh dengan memotong sendi pinggang, dan dari paha bawah (*drumstick*) dengan memotong lurus melalui sendi lutut. Dapat mencakup daging panggul tetapi tidak mencakup tulang panggul, kulit punggung, kulit perut dan kelebihan lemak.

Paha Bawah (*Drumstick*)

Definisi :

Paha bawah (*drumstick*) adalah bagian bawah dari paha yang dipisahkan dari paha atas dengan memotong lurus melalui sendi lutut.

Bagian Unggas Non Karkas

Definisi :

Bagian unggas non karkas adalah bagian tubuh unggas selain karkas yang lazim dan layak dimakan seperti kepala, leher, kaki, dan jeroan.

Kepala
Definisi :
Kepala adalah bagian yang dipisahkan dari tubuh hewan untuk menghasilkan karkas utuh, dengan memotong pada sambungan antara tulang kepala dan leher, tidak termasuk leher.

Leher
Definisi :
Leher adalah bagian atas tubuh hewan yang diperoleh dengan memotong di dekat sambungan bahu (kira-kira melalui tulang punggung *cervical* ke-12 untuk unggas). Dapat termasuk kulit.

Kaki atau Cakar
Definisi :
Kaki atau cakar adalah bagian yang dipisahkan dari tubuh hewan untuk menghasilkan karkas utuh dengan memotong pada sendi *tarsal*.

Jeroan Unggas *(Poultry Giblets)*
Definisi :
Jeroan unggas *(poultry giblets)* adalah bagian hati, jantung, ampela, usus, dan bakal telur maupun kombinasinya yang diperoleh dari karkas unggas yang telah dibersihkan.

Daging
Definisi :
Daging adalah otot yang melekat pada kerangka dari hewan, kecuali otot bagian bibir, hidung dan telinga, yang berasal dari hewan yang sehat dan cukup umur dan telah disembelih.
Hewan yang dapat menjadi sumber daging adalah mamalia (sapi, kerbau, kambing, domba, kuda, babi, rusa/kijang, unta, kelinci dan lain-lain); dan unggas (ayam ras dan buras, bebek, itik, angsa, kalkun, burung dara, burung unta, dan lain-lain). Mengandung lemak yang terdapat di dalam daging, serta bagian-bagian tulang, kulit, urat, pembuluh saraf dan darah yang secara normal terdapat di dalam daging, dan tidak dipisahkan saat *trimming*.

Daging Dingin
Definisi :
Daging dingin adalah daging yang dipertahankan dalam keadaan baik dengan penyimpanan pada suhu 0°C sampai 4°C, termasuk daging beku yang telah dicairkan pada suhu tidak lebih dari 4°C.

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

Steik (*Steak*s) Daging Sapi Beku
Definisi :
Steik (*steaks)* daging sapi beku adalah potongan daging dengan atau tanpa tulang yang dipotong untuk diolah menjadi steik (daging panggang), yang dibekukan dan dijual dalam keadaan beku pada suhu di bawah -18°C

Daging Sapi/Kerbau
Definisi :
Daging sapi/kerbau adalah otot daging yang melekat pada kerangka, kecuali otot bagian bibir, hidung dan telinga yang berasal dari sapi/kerbau yang sehat waktu dipotong.

Daging Kambing/Domba
Definisi :
Daging kambing/domba adalah otot daging yang melekat pada kerangka kecuali urat daging dari bagian bibir, hidung dan telinga yang berasal dari kambing /domba yang sehat waktu dipotong.

Daging Iga (Rib Meat)
Definisi :
Daging iga diambil dari paha depan yaitu dari sela-sela tulang rusuk. Lapisan membran yang melapisi dan lemak sekitarnya dibersihkan

Jenis Potongan Bagian Daging
Definisi :
Jenis potongan bagian daging adalah bagian otot tanpa tulang yang diperoleh dengan memotong bagian-bagian tertentu dari karkas hewan mamalia. Contohnya adalah lamusir, sandung lamur, sengkel, dan lain-lain.

Lamusir *(Rib Eye)*
Definisi :
Lamusir *(rib eye)* adalah bagian tanpa tulang iga berupa otot besar berbentuk bulat (*longissimus dorsi*) yang terletak pada ujung *vertebral* dari iga. Dapat mengandung otot yang berbatasan (*spinalis dorsi).*
Catatan:
Istilah iga tanpa tulang harus digunakan bila terdapat bagian otot lain.

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

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

Sengkel (*Shin* dan *Shank*)
Definisi :
Sengkel diperoleh dari paha depan atau belakang yang merupakan kelompok otot flexor extensor.

Sengkel *(Shank/Foreshank)*
Definisi :
Sengkel *(shank/foreshank)* adalah bagian dari seperempat karkas bagian depan yang dipisahkan dari punuk dengan memotong melalui

suatu titik sedikit di atas dari sendi siku (jarak terjauh dari *humerus*) dan dari bagian sandung lamur dengan memotong mengikuti sambungan alami dari tulang siku.

Samcan (*Thin Flank*)
Definisi :
Samcan adalah potongan berbentuk seperti kipas, merupakan potongan bagian ventral dari abdomen

Flank
Definisi :
Flank adalah potongan yang diperoleh dari rusuk ke-11 hingga mencapai *linglinguinalis*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Daging Tanpa Tulang yang Dijual dalam Bentuk Kemasan Besar (*Bulk Pack*)
Definisi :
Daging tanpa tulang yang dijual dalam bentuk kemasan besar (*bulk pack*). Bentuk daging dalam kemasan besar, memilki kandungan daging (*chemical lean*) tertentu dan harus disebutkan sebagai % CL (*chemical lean*).

Tetelan
Definisi:
Tetelan adalah bagian daging, lemak, dan urat yang yang diperoleh selama *trimming* daging dalam pembuatan *prime cut* atau dari tulang setelah daging (*prime cut*) diperoleh.

Potongan Daging Unggas

Definisi :

Potongan daging unggas adalah bagian otot tanpa tulang yang diperoleh dengan memotong bagian-bagian tertentu dari karkas unggas.

Filet Dada *(Breast Fillet)*

Definisi :

Filet dada *(breast fillet)* adalah daging berbentuk bulat, *elongated fusiform* (*supracoracoid muscle* atau *deep pectoral*) yang terdapat pada tiap sisi tulang *keel*.

Lemak

Definisi :

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

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

Daging, daging unggas dan daging hewan buruan segar yang dihaluskan atau dilepaskan dari tulangnya (*mechanically deboned meat*) tanpa perlakuan (seperti *curing, pickling, salting,* dan *drying).* Contohnya: *patties* , *boerewors*, sosis sarapan mentah, *gehakt* (daging cincang), *loganiza* (sosis mentah tanpa fermentasi), bakso mentah, potongan daging unggas dan daging hewan buruan yang dilepaskan dari tulangnya, digiling mekanik dan dibentuk (dengan atau tanpa pelapisan); dan sosis mentah (contoh: daging sapi, *Italian* dan daging babi).

Catatan**:**

Daging yang dihaluskan adalah daging yang telah mengalami pengecilan ukuran (dipotong kecil-kecil, dicincang, digiling, dan lain-lain), dan telah dibentuk kembali menjadi suatu bentuk produk yang baru, misal bentuk bulat, selongsong atau bentuk lainnya.

Patties

Definisi :

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

Sosis Mentah

Definisi :

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

Klasifikasi :

a. Sosis Daging ;
   Merupakan sosis dengan kandungan daging minimal 35%
b. Sosis Daging Kombinasi ;
   Merupakan sosis dengan kandungan daging minimal 15%

Karakteristik dasar :

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

Sosis Mentah Daging Babi

Definisi :

Sosis mentah daging babi adalah sosis yang dibuat dari hasil penghalusan tetelan daging babi, dengan penambahan garam dan rempah-rempah.

Daging Cincang

Definisi :

Daging cincang adalah daging mentah yang telah dikecilkan ukurannya dengan dicincang atau dicacah.

Daging Giling

Definisi :

Daging giling adalah daging yang dikecilkan ukurannya dengan alat *grinder/mincer.*

Daging Murni Giling Tanpa Lemak

Definisi :

Daging murni giling tanpa lemak adalah daging murni (*lean meat*) yang dikecilkan ukurannya dengan alat *grinder/mincer.* Daging cincang atau daging giling yang dinyatakan sebagai daging murni giling tanpa lemak tidak boleh mengandung total lemak lebih dari 7%. Misal *Breakfast Sausage*

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

MDM (*Mechanically Deboned Meat*)

Definisi :

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

DMM (*Desinewed Minced Meat*)

Definisi :

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

08.2 Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh atau Potongan

Meliputi berbagai perlakuan terhadap potongan daging tanpa perlakuan panas dari kategori 08.2.1 dan potongan daging dengan perlakuan panas dari kategori 08.2.2, dan potongan daging yang dibekukan dari kategori 08.2.3.

Daging dalam bentuk potongan adalah daging yang telah mengalami proses pemotongan menjadi potongan-potongan utama (*primal cuts*) atau potongan lain yang lebih kecil, tetapi tidak mengubah bentuk

daging aslinya.

08.2.1 Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh atau Potongan Tanpa Perlakuan Panas

Kategori ini menguraikan beberapa metode perlakuan [misalnya *curing*, penggaraman, pengeringan, pengasaman (*pickling*)] yang dapat mengawetkan dan memperpanjang umur simpan produk.

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

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

Bacon

Definisi :

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

Bacon Sapi

Definisi :

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

Daging Marinasi

Definisi :

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

Daging Sapi yang Dimarinasi

Definisi :

Daging sapi yang dimarinasi adalah potongan daging sapi yang direndam/dimarinasi dengan bumbu seperti garam dan rempah-rempah dengan cara perendaman, pengadukan atau injeksi.

Daging Ayam yang Dimarinasi

Definisi :

Daging ayam yang dimarinasi adalah potongan daging ayam dengan atau tanpa tulang yang direndam / dimarinasi dengan bumbu seperti garam dan rempah-rempah dengan cara perendaman, pengadukan atau injeksi. Termasuk yang ditusuk sate.

Daging Asap

Definisi :

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

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

Daging Sei

Definisi :

Daging sei adalah produk olahan daging sapi tradisonal khas Kupang, Nusa Tenggara Timur yang diolah dengan cara dicuring dan dilanjutkan dengan pengasapan menggunakan bahan bakar kayu kusambi (*Scheiechera oleosa*, Merr).

08.2.1.2 Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Di-*curing* (Termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas

Potongan daging dapat di-*curing* atau digarami seperti cara yang diuraikan pada kategori 08.2.1.1, yang selanjutnya dikeringkan, atau hanya mengalami proses pengeringan saja. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan udara panas atau vakum atau dengan penjemuran. Contohnya daging babi asin kering, daging sapi kering, dan daging babi tipe *proscuitto,* dendeng lembaran mentah.

Daging Paha Babi *Curing* Mentah

Definisi :

Daging paha babi *curing* mentah adalah produk yang diproses dari daging paha babi belakang, baik utuh maupun *deboning*, atau berupa potongan, di-*curing*, diasap maupun tanpa asap, tanpa pemasakan. Semua tulang dan tulang rawan, urat dan jaringan ikat harus dibuang. Kulit dan lemak dapat dibuang atau tidak. Daging harus di-*curing* dan dapat diasap, diberi bumbu dan/atau perisa.

Dendeng Daging

Definisi :

Dendeng daging adalah produk makanan yang berbentuk lempengan terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang berasal dari hewan sehat yang telah diberi bumbu dan dikeringkan.

Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging babi, daging rusa, daging ayam dan lain-lain.

Karakteristik dasar :

- Warna dan bau khas dendeng;
- Kadar air tidak lebih dari 10%.

08.2.1.3 Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, dalam Bentuk Utuh atau Potongan yang Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas

Produk fermentasi adalah salah satu jenis produk pikel yang diolah dengan bantuan aktivitas bakteri asam laktat (secara spontan maupun dengan penambahan starter kultur) pada daging yang

mengandung garam. Contohnya meliputi daging sapi yang difermentasi dalam wadah keramik (*potted beef*) dan kaki babi yang dipikel (difermentasi). Contoh produk Indonesia adalah daging cangkuk (khas Jambi).

Daging Sapi yang Difermentasi Dalam Wadah Keramik (*Potted Beef*)
Definisi :
Daging sapi yang difermentasi dalam keramik (*potted beef*) adalah daging yang dicacah kasar, dimasukkan ke dalam wadah keramik dan difermentasi.

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

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

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

Daging Paha Babi *Curing* Matang
Definisi :
Daging paha babi *curing* matang adalah produk yang diolah dari daging paha babi belakang-dibelah melintang dari sisa bagian sisi pada suatu titik yang tidak lebih ke depan (arah *anterior*) dari ujung tulang pinggang. Semua tulang dan tulang rawan, urat dan jaringan ikat harus dibuang. Kulit dan lemak dapat dibuang atau tidak. Daging harus di-*curing* dan dapat diasap, diberi bumbu dan atau perisa.

Ham Sapi (Daging Paha Sapi *Curing)* Matang
Definisi :
Ham sapi (daging paha sapi *curing*) matang adalah produk yang diolah dari daging paha sapi belakang-dibelah melintang dari sisa bagian sisi pada suatu titik yang tidak lebih ke depan (arah *anterior*) dari ujung tulang pinggang. Semua tulang dan tulang rawan, urat dan jaringan ikat harus dibuang. Kulit dan lemak dapat dibuang atau tidak. Daging harus di*curing* dan dapat diasap, diberi bumbu dan atau perisa.

Bahu Babi *Curing* Matang
Definisi :
Bahu babi *curing* matang adalah produk yang terbuat dari daging kaki depan babi. Tidak mengandung tulang dan urat, dapat mengandung kulit dan lemak. Daging di*curing* dan diasap, serta dapat dibumbui.

Bahu Sapi *Curing* Matang

Definisi :

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

Daging Olahan Berbumbu

Definisi :

Daging olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging berbentuk utuh atau potongan yang dimasak hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan maupun tanpa kuah/saus.

Contohnya adalah rendang daging, gulai ayam, gepuk daging sapi, sate ayam, sate kambing, ayam bumbu sukabumi, ayam bumbu gudeg, ayam bakakak, ayam goreng rica-rica, sambal goreng hati, ayam betutu, pepes ayam, daging sie reuboh, ayam bolognes, daging sapi saus lada hitam, daging ayam saus barbekyu dan lain lain.

Daging Kuah dalam Kemasan

Definisi :

Daging kuah dalam kemasan adalah hasil olahan daging yang berbentuk potongan atau irisan dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, bumbu, dikemas secara kedap (hermetis) dalam kemasan kaleng, aluminium foil atau pengemas lain yang sesuai dan disterilkan.

Daging kuah dalam kemasan dapat berupa daging sapi, daging babi, daging ayam, dan lain-lain.

Daging dalam Kaleng

Definisi :

Daging dalam kaleng adalah daging segar atau daging asap yang dikemas dalam wadah bersih, yang ditutup secara kedap (hermetis), dan diproses panas untuk menjamin keawetannya. Dapat mengandung garam dan air/saus/minyak.

Karakteristik dasar :

Kandungan daging (*meat content*) tidak kurang dari 60%.

Daging dalam kemasan dapat berupa daging sapi, daging babi, daging ayam dan lain lain**.**

Abon Daging

Definisi :

Abon daging adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dapat juga dipres.

Abon terbuat dari daging berbagai jenis hewan seperti sapi, ayam, babi, dan lain-lain.

Karakteristik dasar :

- Bau, rasa dan warna normal;
- Kadar air tidak lebih dari 7%;

Kerupuk Kulit/Rambak

Definisi :

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.

Keripik Paru

Definisi :

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, babi, dan lain-lain.

Kerupuk Berbasis Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan

Definisi :

Kerupuk berbasis daging, daging unggas dan daging hewan buruan adalah makanan kering yang terbuat dari bagian yang diperoleh dari hewan mamalia maupun unggas, yang kering dan renyah setelah proses penggorengan, dengan atau tanpa penambahan tepung. Contohnya adalah kerupuk usus, kerupuk ceker ayam, dan lain-lain.

Usus Ayam Goreng

Definisi :

Usus ayam goreng adalah usus ayam yang dipotong-potong, dicampur bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa tepung pelapis

Foie Gras and Pates

Definisi :

Foie gras and pates adalah pasta daging yang dapat dioles

Karakteristik dasar :

Kadar daging tidak kurang dari 70%.

08.2.3 Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku)

Potongan daging mentah dan matang yang dibekukan, dengan atau tanpa penyalut *(coating*), dengan atau tanpa marinasi. Misalnya: ayam utuh beku, potongan ayam beku, dan sayatan daging sapi steik (*steaks*) beku.

Potongan daging dengan atau tanpa tulang yang dimarinasi, dengan atau tanpa dilapisi dengan *bread crumb*/tepung panir/tepung roti atau *breader*, atau batter (tepung yang ditambah air), lalu dibekukan.

Ayam Katsu (*Chicken Katsu)*

Definisi :

Ayam 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.

Ayam Karage (*Chicken karage)*

Definisi :

Ayam karage adalah dada ayam atau paha ayam dengan atau tanpa marinasi,dengan atau tanpa tepung pelapis (*predust)*, kemudian dilapis *batter* dan *breader,* digoreng dan dibekukan.

Ayam Goreng

Definisi :

Ayam goreng adalah potongan ayam dengan atau tanpa marinasi, dengan atau tanpa melalui proses *breading,* digoreng dan dibekukan. Contohnya *drumstick, popcorn chicken*, dan lain-lain.

Daging Marinasi

Definisi :

Daging marinasi adalah potongan ayam atau daging yang dimarinasi, dimasak dan dibekukan. Contohnya sayap ayam marinasi, *spicy wing, spicy chick, drumstick* marinasi, dan lain-lain.

Chicken Strip Beku

Definisi :

Chicken strip beku adalah daging ayam tanpa tulang yang dipotong-potong memanjang, dimarinasi, di*coating* dan digoreng sebelum dibekukan.

Ayam *Cordon Bleu (Chicken Cordon Bleu)*

Definisi :

Ayam *cordon bleu* 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 *breading* dan digoreng sebelum dibekukan.

Kulit Ayam Goreng

Definisi :

Kulit ayam goreng adalah kulit ayam yang dipotong-potong, dicampur bumbu bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa tepung pelapis, dibekukan dan dikemas.

Potongan Daging dengan Saus dalam Kemasan yang Dibekukan

Definisi :

Potongan daging dengan saus dalam kemasan yang dibekukan adalah hasil olahan potongan daging, daging unggas maupun daging hewan buruan yang ditambah saus dengan atau tanpa penambahan rempah-rempah dan atau bumbu-bumbu, dimasak dengan perlakuan panas, dikemas secara kedap atau hermetis dalam kemasan kaleng, alumunium foil atau pengemas lain yang sesuai dan dibekukan.

Contoh: potongan daging sapi dengan saus Bolognese, potongan daging ayam dengan saus carbonara, potongan daging sapi dengan saus blackpepper, potongan daging ayam dengan saus barbeque, potongan daging dada asap dengan bumbu nasi goreng, dll.

Karakteristik dasar:

Kadar daging tidak kurang dari 30%

Daging Olahan Berbumbu Beku

Definisi:

Daging olahan berbumbu beku adalah berbagai jenis olahan/masakan khas dengan bahan utama daging, daging unggas maupun daging hewan buruan, berbentuk potongan yang dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan atau tanpa kuah dikemas secara aseptik; kemudian dibekukan.

Contohnya adalah rendang daging, gulai ayam, gepuk daging sapi, sate ayam, sate kambing, ayam bumbu sukabumi, ayam bumbu gudeg, ayam bakakak, ayam goreng rica-rica, sambal goreng hati, ayam betutu, pepes ayam, daging sie reuboh, ayam bolognes, daging sapi saus lada hitam, daging ayam saus barbekyu, dan lain lain.

08.3 Produk-Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan

Meliputi berbagai perlakuan untuk produk tanpa perlakuan panas (08.3.1) dan produk dengan perlakuan panas (08.3.2), dan produk yang diolah dan dibekukan (08.3.3).

Daging yang dihaluskan adalah daging yang telah mengalami pengecilan ukuran (dipotong kecil-kecil, dicincang, digiling, dll), dan telah dibentuk kembali menjadi suatu bentuk produk yang baru, misal bentuk bulat, selongsong atau bentuk lainnya.

08.3.1 Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Tanpa Perlakuan Panas

Kategori ini menguraikan beberapa metode perlakuan (misalnya *curing*, penggaraman, pengeringan, pengasaman) yang dapat mengawetkan dan memperpanjang umur simpan produk daging yang dihaluskan, serta produk daging yang dilepaskan dari tulangnya.

08.3.1.1 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan yang Di-*curing* (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas

Produk hasil penggaraman diberi perlakuan dengan natrium klorida. Produk yang di*curing* kering dibuat dengan cara membalur garam secara langsung pada permukaan daging. Produk yang di*curing* basah dibuat dengan cara merendam daging di dalam larutan garam. Produk yang di*curing* secara pemompaan dibuat dengan cara menginjeksikan larutan garam ke dalam daging. Produk asap juga termasuk disini. Misalnya: *chorizos*, salami dan produk sejenisnya, *salchichon*, *pepperoni*, dan sosis asap. Produk Indonesia misalnya titiles (mentah), khas Bali)

Sosis Asap

Definisi :

Sosis asap adalah sosis yang mengalami pengasapan dalam ruang asap *(smoked house)* untuk menghasilkan cita rasa asap yang khas.

Klasifikasi :

a. Sosis Asap

Merupakan sosis asap dengan kandungan daging minimal 35%

b. Sosis Asap Kombinasi
   Merupakan sosis asap kombinasi dengan kandungan daging minimal 15%

Karakteristik dasar :

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

Sosis Daging

Definisi :

Sosis daging adalah produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis.

Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, babi atau daging hewan ternak lainnya yang layak dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya.

Klasifikasi dan karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Sosis Mentah (Poin 08.1.2)

Kornet Daging non sterilisasi

Definisi :

Kornet daging non sterilisasi adalah produk yang dibuat dari potongan daging ternak atau unggas dan atau campurannya tanpa tulang, segar atau beku, dapat dicampur dengan daging bagian kepala dan atau jantung, dengan proses *curing*, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diproses tanpa sterilisasi dan dikemas dalam wadah tertutup.

Klasifikasi

a. Kornet daging;
   merupakan kornet dengan kandungan daging minimal 45 %.
b. Kornet daging kombinasi;
   merupakan kornet dengan kandungan daging minimal 25 %.
c. Kornet unggas;
   merupakan kornet dengan kandungan daging minimal 35 %.
d. Kornet unggas kombinasi
   merupakan kornet dengan kandungan daging minimal 20 %.

Karakteristik dasar :

Kadar protein kornet daging tidak kurang dari :17%
Kadar protein kornet daging kombinasi tidak kurang dari : 10%
Kadar protein unggas tidak kurang dari : 12%
Kadar protein unggas kombinasi tidak kurang dari : 8%
Kadar lemak keduanya: tidak lebih dari : 12 %

Urutan

Definisi :

Urutan adalah sosis tradisional khas Bali yang terbuat dari daging babi yang dihaluskan, yang difermentasi dengan bakteri alami pada usus babi, dikemas dalam selongsong usus halus babi.

08.3.1.2 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, yang Di-*curing* (termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas

Produk daging yang dihaluskan atau yang dilepaskan dari tulangnya lalu dikeringkan, dapat di*curing* atau digarami seperti cara yang diuraikan pada kategori 08.3.1.1 lalu dikeringkan. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan udara panas atau vakum dan penjemuran. Misalnya: *chorizos*, salami dan produk sejenisnya, *salchichon*, *pepperoni*, sosis kering, sosis yang di*curing* dan dikeringkan, kulit sapi, sosis Cina (termasuk sosis tradisional yang di*curing* atau diasap), dan *sobrasada*.

Sosis Cina (Termasuk Sosis Tradisional yang Dicuring atau Diasap) atau *Lup Cheong*

Definisi :

Sosis cina (termasuk sosis tradisional yang di*curing* atau diasap) atau *lup cheong* adalah sosis dari daging babi, ayam atau kalkun. Daging dipotong manual menjadi irisan tipis dan lemak dari bagian punggung (*backfat*) dipotong. Daging dan lemak kemudian dicampur merata dengan campuran bumbu (yang khas: kecap dan gula) dan dibiarkan terendam dalam bumbu selama beberapa jam sebelum diisi. Selongsong sosis yang digunakan umumnya usus halus babi. Sosis kemudian dikeringkan.

Klasifikasi dan Karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Sosis Mentah (Poin 08.1.2)

08.3.1.3 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas

Produk fermentasi adalah suatu jenis produk pikel yang diperoleh melalui aktivitas bakteri asam laktat, dengan bantuan garam. Beberapa jenis sosis dapat difermentasi. Contohnya salami, *summer sausage, chorizos,* dan lain-lain.

Salami

Definisi :

Salami adalah daging giling kasar, difermentasi dengan starter bakteri dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Dapat diasap sebelum atau selama pengeringan, dapat terjadi pertumbuhan kapang di permukaannya maupun tidak.

Chorizos

Definisi :

Chorizos adalah sosis daging babi yang menggunakan rempah-rempah. Rempah yang digunakan dan bentuk olahannya dapat bervariasi misalnya sosis babi yang kering, semi kering, pedas, sedang, di*curing*, berwarna merah hingga oranye pucat, dari daging yang digiling halus maupun kasar.

08.3.2 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas

Produk daging yang dihaluskan baik dengan dikuring maupun tidak, dimasukkan dalam *casing*/selongsong maupun tidak, dan dipanaskan, baik didinginkan maupun tidak.

Misalnya: *luncheon, frankfurter, wiener, hotdog, bratwurst, bockwurst, herb and garlic barbeque, currywurst, knacker, bologna, meat loaf, tomato onion sausage, Mexican chilli sausage,* bakso, sosis *breakfast,* sosis pasta (*pate* daging).

Pate Daging
Definisi :
Pate daging adalah daging direbus, digiling, dimasukkan hati segar halus, digiling lagi, dimasukkan selongsong/kaleng/jar, dipanaskan. Contohnya pate angsa.

Bakso Daging
Definisi :
Bakso daging adalah produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan.

Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, babi atau daging hewan ternak lainnya yang layak dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya.; serta dapat mengandung bagian bukan daging seperti urat dan hati.

Klasifikasi bakso daging diklasifikasikan sebagai berikut:
a) Bakso daging;
   merupakan bakso dengan kandungan daging minimal 45 %.
b) Bakso daging kombinasi;
   merupakan bakso dengan kandungan daging minimal 20 %.

Karakteristik dasar :
- Kadar protein bakso daging tidak kurang dari 11% dan bakso daging kombinasi tidak kurang dari 8 %;
- Kadar lemak tidak lebih dari 10%;

Daging Cincang Olahan Berbumbu
Definisi :
Daging cincang olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging cincang atau daging giling yang dimasak hingga matang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan atau tanpa kuah/saus, dikemas secara aseptis dan disterilkan.
Contoh : daging ayam dengan saus Bolognese, daging ayam dengan saus carbonara, daging sapi dengan saus blackpepper, daging ayam dengan saus barbekyu, daging *curing* cacahan matang.

Karakteristik dasar :
Kandungan daging tidak kurang dari 30%

Patties Daging Panggang Setengah Matang
Definisi :
Patties daging panggang setengah matang adalah produk yang terbuat dari hasil pencincangan daging mamalia maupun unggas, dengan bahan tambahan 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.

Brawn and Head Cheese
Definisi :
Brawn and head cheese adalah produk yang dibuat dengan merebus tulang-tulang, kulit, tulang rawan, daging dari bagian kepala, telinga, kaki, serta tetelan lain yang banyak mengandung jaringan ikat tetapi rendah lemak. Dapat mengandung daging matang, *rusk*, dll, dapat dijernihkan dengan putih telur/plasma darah untuk membentuk jelly yang jernih.

Kornet Daging Sterilisasi
Definisi :
Produk yang dibuat dari potongan daging ternak atau unggas dan atau campurannya tanpa tulang, segar atau beku, dapat dicampur dengan daging bagian kepala dan atau jantung, dengan proses *curing*, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikemas dalam wadah tertutup, kedap udara atau secara hermetis dan diproses dengan sterilisasi.

Klasifikasi dan karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Kornet daging non sterilisasi (Poin 08.3.1.1)

Daging *Luncheon* Matang
Definisi :
Daging *luncheon* matang adalah produk yang terbuat dari daging atau campuran dua jenis daging atau lebih yang telah dihaluskan, dicuring dan dapat dimasak /dipanggang / telah diasap.

Pasta Daging
Definisi :
Pasta daging adalah daging yang dihaluskan menyerupai pasta dengan tekstur sedang. Dapat mengandung bagian non daging seperti *rusk*, air, atau bahan pengisi lain yang sesuai seperti konsentrat kedelai/Na-kaseinat.

Salami Matang / *Pepperoni* Matang
Definisi :
Produk daging giling, difermentasi dengan starter kultur, kemudian dimasak hingga matang.
Salami matang dan produk sejenisnya adalah daging giling yang ditambah rempah-rempah dan memiliki rasa yang kuat, sudah dimasak yang mempunyai karakter khas salami.

Sosis Daging
Definisi :
Sosis daging adalah produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan proses pemasakan

Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, babi atau daging hewan ternak lainnya yang layak dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya.

Klasifikasi

a. Sosis Daging ;
   Merupakan sosis dengan kandungan daging minimal 35 %.
b. Sosis Daging Kombinasi;
   Sosis daging kombinasi merupakan sosis dengan kandungan daging minimal 15 %.

Karakteristik dasar :

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

Sosis Daging Non *Casing*

Definisi :

Sosis daging non casing adalah produk dari campuran daging halus yang diemulsikan, dengan penambahan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan pangan lain yang diizinkan dan dicetak berbentuk sosis.

Klasifikasi dan Karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Sosis Mentah (Poin 08.1.2)

Sosis Daging Siap Makan

Definisi

Sosis daging siap makan adalah produk dari campuran daging halus yang diemulsikan, dengan tambahan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam kemasan yang kedap udara dan dilakukan sterilisasi, dapat dimakan langsung tanpa dimasak.

Terrines (Campuran Cacahan Daging Matang)

Definisi :

Terrines (campuran cacahan daging matang) adalah campuran daging cacahan yang dimasak di dalam wadah (*vessel*) dari tanah liat.

Rolade Daging

Definisi :

Rolade daging adalah produk dari lumatan daging atau daging giling dapat ditambah sayur, jamur diberi bumbu-bumbu, digulung dengan telur dadar atau bahan lainnya. Dimasak dan dapat diiris.

Daging Halus Olahan Berbumbu

Definisi :

Daging halus olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging, daging unggas maupun daging hewan buruan, yang dihaluskan yang dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan makanan dan bumbu-bumbu lainnya. Contohnya adalah perkedel daging, sambal goreng cincang, dll.

Potongan Daging/Daging Cincang/Daging Giling dengan Saus dalam Kemasan

Definisi :

Potongan daging/daging cincang/daging giling dengan saus dalam kemasan adalah hasil olahan potongan daging, daging cincang atau daging giling yang ditambah saus dengan atau tanpa penambahan

rempah-rempah dan dengan atau tanpa penambahan bumbu-bumbu, dimasak dengan perlakuan panas, dikemas secara kedap atau hermetis dalam kemasan kaleng, alumunium foil atau pengemas lain yang sesuai dan disterilkan.
Contoh: saus Bolognese untuk spaghetti, saus carbonara, daging sapi saus blackpepper, daging ayam saus barbeque, dll.

Karakteristik dasar:
Kadar daging tidak kurang dari 30 %

Dendeng Daging
Definisi :
Dendeng daging adalah produk dari lumatan daging, diberi bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan, dicetak dan dimasak.
Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging babi, daging rusa, daging ayam dan lain lain.

Pepperoni
Definisi :
Pepperoni adalah daging giling yang ditambah rempah-rempah dan memiliki rasa yang kuat, sudah dimasak yang mempunyai karakter khas Pepperoni

08.3.3 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan

Meliputi produk daging yang dihaluskan atau dilepaskan dari tulangnya dalam bentuk mentah, setengah matang atau matang penuh baik yang melalui proses curing maupun tidak, dengan atau tanpa campuran berbagai bahan termasuk hasil perikanan atau bahan lainnya, dengan atau tanpa pelapis atau pembungkus di bagian luarnya, dan kemudian dibekukan.

Burger Daging
Definisi :
Produk yang terbuat dari daging giling, dengan penambahan air, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dicetak, di*breading,* dimasak, dan didinginkan.

Naget Ayam
Definisi :
Naget ayam adalah produk olahan ayam yang dicetak, dimasak dan dibekukan, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dengan atau tanpa isi di bagian tengahnya.

Klasifikasi
a. Naget daging ayam merupakan naget dengan kandungan daging ayam minimal 35 %.
b. Naget daging ayam kombinasi;
   Naget daging ayam kombinasi merupakan naget dengan kandungan daging ayam minimal 22,5 %.

Karakteristik dasar :

- Kadar protein naget daging ayam tidak kurang dari 12% dan naget daging ayam kombinasi tidak kurang dari 9 %;
- Kadar lemak tidak lebih dari 20%;

Kornet Daging

Definisi :

Kornet daging adalah produk yang dibuat dari potongan daging ternak atau unggas dan atau campurannya tanpa tulang, segar atau beku, dapat dicampur dengan daging bagian kepala dan atau jantung, dengan proses *curing*, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diproses, dikemas dalam wadah tertutup dan dibekukan.

Klasifikasi

a. Kornet daging;
   merupakan kornet dengan kandungan daging minimal 45 %.
b. Kornet daging kombinasi;
   merupakan kornet dengan kandungan daging minimal 25 %.
c. Kornet unggas;
   merupakan kornet dengan kandungan daging minimal 35 %.
d. Kornet unggas kombinasi
   merupakan kornet dengan kandungan daging minimal 20 %.

Karakteristik dasar :

Kadar protein kornet daging tidak kurang dari :17%
Kadar protein kornet daging kombinasi tidak kurang dari : 10%
Kadar protein unggas tidak kurang dari : 12%
Kadar protein unggas kombinasi tidak kurang dari : 8%
Kadar lemak keduanya: tidak lebih dari : 12 %

Naget Daging

Definisi :

Naget daging adalah produk olahan daging sapi yang dicetak dalam berbagai bentuk, dimasak, dan dibekukan, dibuat dari campuran daging sapi giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain; dengan atau tanpa isi di bagian tengahnya.

Klasifikasi

a. Naget daging sapi;
   Naget daging sapi merupakan naget dengan kandungan daging sapi minimal 35 %.
b. Naget daging sapi kombinasi;
   Naget daging sapi kombinasi merupakan naget dengan kandungan daging sapi minimal 15 %.

Karakteristik dasar :

- Kadar protein naget daging sapi tidak kurang dari 12% dan naget daging sapi kombinasi tidak kurang dari 9 %;
- Kadar lemak tidak lebih dari 20%;

Smoked Chicken Breast (Daging Dada Ayam Asap)

Definisi :

Smoked Chicken Breast (Daging Dada Ayam Asap) adalah produk yang terbuat dari hasil daging dada ayam, baik yang tidak dihaluskan maupun dihaluskan, dengan bahan tambahan berupa berbagai

bumbu dan melalui proses *curing*; diisikan ke dalam selongsong plastik dan dimasak dengan pengasapan, didinginkan sebelum diiris membentuk potongan, lembaran atau gelondongan dan dibekukan

Siomay Daging
Definisi :
Siomay daging adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, dan bahan tambahan lainnya, dilapis dengan kulit yang terbuat dari adonan terigu dan air dan dibentuk seperti cup, dimasak, dikemas, dan dibekukan
Persyaratan *meat content* minimal 30% (dengan kadar daging >50%, kadar ikan <50%).

Swikiau/Kuotieh Daging
Definisi :
Swikiau/Kuotieh daging adalah produk yang terbuat dari daging yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, sayuran, bumbu-bumbu, dan bahan tambahan, dilapis dengan kulit yang terbuat dari adonan terigu dan air dan dibentuk , dimasak, dikemas, dan dibekukan
Persyaratan *meat content* minimal 30% (dengan kadar daging >50%, kadar ikan <50%).

Lumpia Daging
Definisi :
Lumpia daging adalah produk yang terbuat dari daging yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, sayuran, bumbu-bumbu, dan bahan tambahan, dilapis dengan kulit yang terbuat dari adonan terigu dan air dan dibentuk silinder, dimasak, dikemas, dan dibekukan.
Persyaratan *meat content* minimal 30% (dengan kadar daging >50%, kadar ikan <50%).

Pangsit Daging
Definisi :
Pangsit daging adalah produk yang terbuat dari daging yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, dan bahan tambahan, dilapis dengan kulit pangsit, dimasak, dikemas, dan dibekukan.
Persyaratan *meat content* minimal 30% (dengan kadar daging >50%, kadar ikan <50%).

Ebi Katsu
Definisi :
Ebi Katsu adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, dan bahan tambahan, dicetak, diberi tepung pelapis, dimasak, dan dibekukan.

Keecho/Heecho
Definisi :
Keecho/heecho adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, sayuran, dan bahan tambahan lainnya, dilapis dengan kulit tahu, dimasak, dikemas, dan dibekukan

Ekado
Definisi :
Ekado adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur maupun tidak dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, sayuran, dan bahan tambahan lainnya, dibentuk bulat seperti bakso dengan bagian tengahnya berisi telur; dilapis dengan kulit tahu, dimasak, dikemas, dan dibekukan.

Bakso Goreng
Definisi :
Bakso goreng adalah produk yang terbuat dari daging yang dihaluskan, dapat dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu dan bahan tambahan lainnya, lalu dibentuk bulat atau bentuk lainnya, digoreng, dibekukan, dikemas dan disimpan beku.

08.4 Selongsong Sosis

Kemasan atau selongsong terbuat dari kolagen, campuran kolagen dengan selulosa maupun bahan sintetik yang termasuk pangan, atau yang berasal dari sumber-sumber alami (contohnya usus domba atau babi), selongsong plastik yang akan diisi adonan sosis atau makanan lain.

Selongsong Sosis Kolagen
Definisi :
Selongsong sosis kolagen adalah selongsong sosis yang terbuat dari kulit/material kolagen lain dengan melarutkan dalam asam dan diekstrusi ke dalam larutan garam pekat untuk mengendapkan protein dalam bentuk selongsong panjang. Dapat menggunakan bahan tambahan : selulosa, turunan selulosa, gilserol, dan lain-lain. Selongsong lalu dikeringkan dan digulung. Umum digunakan untuk sosis kering untuk melindungi sosis selama pengeringan.

Selongsong Sosis Dari Kolagen Ko-Ekstrusi
Definisi :
Selongsong sosis dari kolagen ko-ekstrusi adalah selongsong yang dilapiskan secara bersamaan pada tahap pengisian sosis. Daging sosis diekstrusi melalui tabung pengisi yang secara simultan dihubungkan dengan *annulus* dari larutan kolagen di sekelilingnya. Kolagen membentuk selongsong kaku di permukaan produk sosis.

Selongsong Sosis Alami
Definisi :
Selongsong sosis alami adalah selongsong sosis yang terbuat dari saluran pencernaan hewan (sapi, domba/kambing, babi) yang telah dibersihkan, berasal dari saluran usus halus, usus dua belas jari, *bungs* dan usus besar.
Selongsong dari ternak babi dapat diproses dari usus kecil, usus besar bagian tengah, usus besar bagian terminal (*caecum*/*bung*), kandung kencing dan lambung.
Selongsong sapi dapat berasal dari esofagus, usus kecil, usus besar bagian tengan, *caecum* dan kandung kencing. Selongsong dari domba dan kambing umumnya berasal dari usus kecil.

Catatan:

- *Predust* : bahan pelapis (terigu, maizena, sagu dengan atau tanpa bumbu) sebelum dicelupkan ke dalam adonan
- *Breader* : tepung pelapis (terigu, maizena, dll)
- *Breading* : proses pelapisan
- *Batter* : tepung yang ditambah air dan bisa ditambah bahan pangan lain
- *Drumstick* : produk paha bawah unggas yang dimarinasi dan dibekukan.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

LAMPIRAN IX
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 1 TAHUN 2015
TENTANG
KATEGORI PANGAN

09.0 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata serta Amfibi dan Reptil

Produk hasil perikanan yang meliputi *aquatic vertebrates* (ikan dan mamalia air seperti ikan paus), *aquatic avertebrates* (ubur-ubur), moluska (kerang, bekicot atau siput laut), krustase (udang, kepiting, lobster) dan ekinodermata (teripang).

09.1 Ikan dan Produk Perikanan Segar, Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata serta Amfibi dan Reptil

Definisi :

Hasil perikanan meliputi *aquatic vertebrates* (ikan dan mamalia air seperti ikan paus), *aquatic avertebrates* (ubur-ubur), moluska (kerang, bekicot atau siput laut), krustase (udang, kepiting, lobster) dan ekinodermata (teripang) yang belum mendapatkan perlakuan apapun kecuali pendinginan, penyimpanan dalam es atau pembekuan segera setelah penangkapan di laut, danau atau perairan lainnya untuk mencegah dekomposisi dan pembusukan.

09.1.1 Ikan Segar

Definisi :

Ikan segar adalah ikan laut, ikan air tawar dan ikan air payau yang telah mengalami proses pencucian dengan atau tanpa penyiangan, pendinginan dan pengemasan serta secara fisik masih menunjukkan kesegaran (warna cerah, daging elastis dan kenyal, insang dan sisik cerah serta citarasa segar).

<u>Sashimi</u>

Definisi :

Sashimi adalah ikan segar untuk konsumsi dalam keadaan mentah. Sashimi dapat dalam bentuk irisan tipis daging ikan, ikan utuh, loin, dan lain-lain.

<u>Ikan Tuna Segar Untuk Sashimi</u>

Definisi :

Ikan tuna segar untuk sashimi adalah ikan tuna yang telah mengalami proses penghilangan darah, sortasi, penyiangan, pencucian, pendinginan dan pengemasan.

<u>Ikan Salmon Segar Untuk Sashimi</u>

Definisi :

Ikan salmon segar untuk sashimi adalah ikan salmon yang telah mengalami proses penghilangan darah, sortasi, penyiangan, pencucian, pendinginan dan pengemasan.

<u>Ikan Bawal Segar</u>

Definisi :

Ikan bawal segar adalah ikan bawal hitam *(Stromatus niger)* segar dan ikan bawal putih *(Pompus argentum)* segar yang telah

mengalami perlakuan penerimaan, pemilihan, pencucian, pendinginan, penampungan dan pengemasan.

Ikan Kerapu Segar

Definisi :

Ikan kerapu segar adalah ikan kerapu utuh yang telah mengalami proses penerimaan, pemilihan, pencucian, pendinginan, penampungan dan pengemasan.

Ikan Kakap Segar

Definisi :

Ikan kakap segar adalah ikan kakap yang telah mengalami proses penerimaan, pemilihan, pencucian, pendinginan, penampungan dan pengemasan.

Termasuk ikan kakap merah dan ikan kakap putih.

Belut Segar

Definisi

Belut segar adalah produk perikanan air tawar ordo *Anguilliformes,* bentuk tubuh bulat memanjang, hanya memiliki sirip punggung dan tubuhnya licin biasa hidup di sawah/rawa/kali kecil, telah mengalami proses penerimaan, pemilihan, pencucian.

09.1.2 Moluska, Krustase dan Ekinodermata Segar

Moluska (kerang, bekicot atau siput laut), krustase (udang, kepiting, tiram, lobster) dan ekinodermata (teripang) segar dengan atau tanpa penyiangan, pendinginan dan pengemasan.

Udang Segar

Definisi :

Udang segar adalah udang yang telah mengalami pemilihan, dengan atau tanpa penyiangan, pencucian, pendinginan dan pengemasan.

Kepiting Hidup

Definisi :

Kepiting hidup utuh yang telah mengalami proses penanganan.

Tiram

Definisi :

Tiram adalah produk yang dihasilkan dari spesies *Ostrea verginica, Ostrea gigas, Ostrea lurida* yang telah mengalami proses penanganan.

Lobster Untuk Konsumsi

Definisi :

Lobster untuk konsumsi adalah lobster hidup atau segar yang telah mengalami proses penanganan awal, pengangkutan, pemilihan, penampungan dan pengkondisian, penanganan, pengemasan, penandaan dan pemberian kode. Lobster hidup harus memenuhi persyaratan kelengkapan organ.

Rajungan Segar

Definisi

Rajungan segar adalah produk perikanan dari sub ordo *Brachyura* dari ordo *Decapoda* dan semua spesies dari famili *Lithodidae* yang telah mengalami proses pemilihan, dengan atau tanpa penyiangan,

pencucian. Jenis yang paling banyak dipasarkan adalah *Portunus pelagicus*

09.1.3 Amfibi dan Reptil Segar

Paha Kodok dan Hasil Olahannya

Daging Ular dan Hasil Olahannya

Daging Buaya dan Hasil Olahannya

Daging Penyu dan Hasil Olahannya

Telur Penyu dan Hasil Olahannya

09.2 Ikan dan Produk Perikanan Lainnya Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Telah Mengalami Pengolahan

Produk perikanan yang telah mengalami proses pengolahan lebih lanjut seperti pembekuan, pemasakan, pengasapan, pengeringan dan pengasinan.

09.2.1 Ikan, Filet Ikan dan Produk Perikanan Meliputi Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan

Ikan, filet ikan dan produk perikanan segar termasuk moluska, krustase dan ekinodermata yang mengalami proses pembekuan atau pembekuan cepat di laut dan di darat sebelum proses pengolahan selanjutnya.

Filet Ikan

Definisi :

Filet ikan adalah irisan ikan dengan bentuk dan ukuran tidak beraturan yang dilepaskan dari karkasnya dengan memotongnya secara paralel terhadap tulang belakang dengan atau tanpa kulit.

Ikan Beku

Definisi :

Ikan beku adalah produk dari ikan segar (jenis ikan bersirip) yang mengalami perlakuan pencucian, dengan atau tanpa penyiangan serta dibekukan secara cepat hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah, dengan atau tanpa pengemasan.

Produk harus dijaga tetap dalam keadaan beku selama proses transportasi, penyimpanan dan distribusi.

Jika dilakukan glasir, air yang digunakan harus air yang layak bagi konsumsi manusia atau air laut yang bersih.

Ikan Tuna Beku

Definisi :

Ikan tuna beku adalah ikan *Tuna sp.* segar utuh atau mengalami penyiangan, pencucian dan pembekuan cepat hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah serta mengalami penyimpanan.

Cakalang Beku

Definisi :

Cakalang beku adalah ikan cakalang segar yang mengalami perlakuan pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah, dengan atau tanpa penyiangan, pencucian, dan penyimpanan beku.

Ikan Layang Beku

Definisi :

Ikan layang beku adalah ikan layang (*Decapterus* sp) segar utuh yang mengalami perlakuan penerimaan bahan baku, pemilihan, penimbangan, pencucian, penyusunan dalam pan, pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah dan pengemasan.

Ikan Layur Beku

Definisi :

Ikan layur beku adalah ikan layur (*Trichiurus savala*) segar yang mengalami perlakuan penerimaan bahan baku, dengan atau tanpa penyiangan, pencucian, penyusunan, pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah dan pengemasan.

Stik Ikan Beku

Definisi :

Stik ikan beku adalah produk yang memiliki berat antara 20 g - 50 g dengan panjang tidak lebih dari tiga kali lebarnya. Masing-masing stik memiliki ketebalan tidak kurang dari 10 mm. Stik ikan dapat disiapkan dari satu spesies ikan atau campuran beberapa spesies yang memiliki karakteristik sensori yang hampir sama dan dibekukan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah.

Stik Tuna Beku

Definisi :

Stik tuna beku adalah produk dari tuna segar yang mengalami perlakuan penyiangan, pembelahan membujur menjadi 4 bagian (loin), pembuangan tulang, pembuangan daging gelap, pembuangan kulit, perapihan, pengirisan menjadi bentuk dan ketebalan tertentu, penyusunan, pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah.

Stik Meka

Definisi :

Stik meka adalah produk perikanan yang diolah dari meka segar yang telah disiangi dan dibekukan atau meka beku yang mengalami perlakuan penyiangan, pembuatan daging bentuk batang, pembuangan daging gelap, pembuangan kulit dan perapihan, pengirisan dan pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah .

Filet Ikan Beku

Definisi :

Filet ikan beku adalah potongan ikan dengan ukuran dan bentuk tidak beraturan yang dipisahkan dari karkas ikan yang layak dikonsumsi manusia dengan pemotongan paralel terhadap tulang belakang serta dibekukan cepat hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah.

Filet Kakap Beku

Definisi :

Filet kakap beku adalah produk olahan dari ikan kakap (*Lutjanus sp.* dan *Lates sp.*) yang mengalami proses penyiangan, penyayatan, dengan atau tanpa pembuangan kulit, pencucian, pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah, pengemasan dan penyimpanan beku.

Filet Nila Merah Beku

Definisi :

Filet nila merah beku adalah produk olahan dari ikan nila merah *(Oreochromis sp)* segar yang mengalami perlakuan dengan atau tanpa penghilangan darah, penyiangan, penyayatan, dengan atau tanpa pembuangan kulit, pembuangan duri, perapihan, pencucian, pemilihan, pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah, pengemasan dan penyimpanan beku.

Filet Ikan Ekor Kuning Beku

Definisi :

Filet ikan ekor kuning beku adalah hasil olahan ikan ekor kuning *(Caesio erythrogaster)* segar yang mengalami perlakuan pemilihan awal, penyiangan dan penyayatan, pembuangan kulit, perapihan, pencucian, pemilihan akhir, penyusunan dalam wadah pembeku, pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah dan pengemasan.

Tuna Loin Mentah Beku

Definisi :

Tuna loin mentah beku adalah tuna segar atau beku yang mengalami perlakuan penyiangan, pembelahan membujur menjadi 4 bagian (loin), pembuangan kulit, perapihan dan pembekuan cepat hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah .

Blok Filet Ikan Beku

Definisi :

Blok filet ikan beku adalah filet ikan yang dibentuk menjadi balok segiempat atau bentuk seragam lainnya dan dibekukan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah. Dapat juga serpihan filet ikan yang karena irisannya tidak seragam kemudian disatukan dan dibentuk menjadi balok segiempat.

Udang Beku

Definisi :

Udang beku adalah produk yang diperoleh dari spesies udang yang tergolong famili : (a) *Penaeidae;* (b) *Pandalidae;* (c) *Crangonidae;* (d) *Palaemonidae* dalam keadaan baik dan segar kemudian dicuci bersih, dan dibekukan dengan cepat hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah.

Udang Kupas Mentah Beku

Definisi :

Udang kupas mentah beku adalah produk dari udang segar yang mengalami perlakuan pencucian, dengan atau tanpa penyiangan, dengan atau tanpa pembelahan dan pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah.

Udang Kupas Rebus Beku untuk Sushi Ebi

Definisi :

Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi adalah produk yang diolah dari udang segar yang mengalami perlakuan pemotongan kepala, perebusan dan pengupasan kulit dengan atau tanpa ekor, dan dibekukan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah.

Lobster Beku

Definisi :

Lobster beku adalah produk yang dibuat dari lobster segar genus *Homarus* dari famili *Nephropidae* dan dari famili *Palinuridae* dan *Scyllaridae*. Dapat juga dari *Nephrops norvegicus* yang dikenal sebagai lobster norwegia dengan atau tanpa pembuangan kepala yang dibekukan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah.

Lobster Rebus Beku

Definisi :

Lobster rebus beku adalah lobster segar dengan atau tanpa kepala yang mengalami pencucian, perebusan, pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah dan pengemasan.

Cumi-Cumi Beku

Definisi :

Cumi-cumi beku adalah produk spesies cumi-cumi segar dari famili (i) *Loliginidae;* (ii)*Ommastrephidae* atau bagiannya yang telah mengalami proses pencucian, dengan atau tanpa penyiangan, dengan atau tanpa pencucian, dan dibekukan dengan cepat hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah. Produk harus dijaga tetap dalam keadaan beku selama transportasi, penyimpanan.

Daging Kerang Beku

Definisi :

Daging kerang beku adalah hasil olahan dari kerang hidup yang mengalami perlakuan pencucian, pelepasan daging, pemilihan, pencucian dan pembekuan cepat hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah.

Daging Kepiting Rebus Beku

Definisi :

Daging kepiting rebus beku adalah kepiting segar dari spesies *Portunnus pelagicus, Podopthalmus vigil, Scylla serrata* yang mengalami perlakuan pencucian, perebusan dan pengambilan daging, pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah, pengemasan.

Sotong Beku

Definisi :

Sotong beku adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku sotong (*Sepia sp*) utuh segar yang mengalami perlakuan penerimaan, pemilihan, pencucian, penyusunan dalam pan, pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah dan pengemasan.

Gurita (*Octopus sp*) Utuh Beku

Definisi :

Gurita (*Octopus sp*) utuh beku adalah produk olahan perikanan dengan bahan baku gurita (O*ctopus sp*) utuh segar yang mengalami perlakuan penerimaan bahan baku, penyiangan, pencucian, perendaman dan pembekuan, pemilihan, pencelupan, pembungkusan, penyusunan dalam pan pembeku, pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah dan pengemasan.

Bekicot Beku

Definisi :

Bekicot beku adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku bekicot segar yang mengalami perlakuan pemilihan, pencucian, perebusan, penirisan, penyiangan, pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah, pengemasan dan penyimpanan beku.

Sirip Cucut Segar Beku

Definisi :

Sirip cucut segar beku adalah sirip cucut segar dari spesies *Carcharhinius limbatus, Axynotus centria, Centrophorus squamosus, Galeocerso cuvier, Carcharhinus leucas, Carcharhinus talciformes, Aloplas vilpinu* dan *Sphyrna blochii* yang telah mengalami pencucian, pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah dan pengemasan.

Skalop Segar Beku

Definisi :

Skalop segar beku adalah bagian daging skalop segar yang mengalami pencucian, pembekuan hingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah dan pengemasan.

09.2.2 Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan

Produk ikan, bagian ikan, filet ikan dan hasil perikanan lain termasuk moluska, krustase, ekinodermata yang dilapisi tepung roti atau tepung lainnya dan dibekukan.

Stik Ikan, Bagian Ikan dan Filet Ikan Berlapis Tepung (*Breaded* atau *in Batter*) yang Dibekukan

Definisi :

Stik ikan, bagian ikan dan filet ikan berlapis tepung (*breaded* atau *in batter*) yang dibekukan adalah produk stik ikan, bagian ikan dan filet yang dilapisi dengan tepung roti atau tepung lain dengan atau tanpa penggorengan serta dibekukan.

Stik Ikan *(Fish Finger*) Berlapis Tepung

Definisi :

Stik ikan *(fish finger*) adalah produk perikanan yang dilapisi dengan tepung roti atau tepung lain dengan atau tanpa penggorengan yang memiliki berat antara 20 g hingga 50 g dengan panjang tidak lebih dari tiga kali lebar dan memiliki ketebalan 10 mm, atau ukuran lain yang sesuai, serta dibekukan.

Udang Lapis Tepung Beku

Definisi :

Udang lapis tepung beku adalah produk dengan bahan baku udang (*Penaeus Sp*) segar atau jenis lain yang mengalami perlakuan sortasi, pengupasan, pembersihan, pemilihan ukuran, penyayatan dan pembentukan, dilapisi dengan tepung roti atau tepung lain dengan atau tanpa penggorengan, dibekukan dan disimpan dalam keadaan beku.

Naget Ikan

Definisi :

Naget ikan adalah produk dari daging ikan giling yang dicampur dengan bumbu-bumbu dan bahan pengikat, dicetak, dikukus, dilapisi dengan tepung roti atau tepung lain, dengan atau tanpa digoreng, dibekukan dan disimpan dalam keadaan beku.

Naget Udang

Definisi :

Naget udang adalah produk dari daging udang giling yang dicampur dengan bumbu-bumbu dan bahan pengikat dan dicetak, dikukus, dilapisi dengan tepung roti atau tepung lain, dengan atau tanpa digoreng, dibekukan dan disimpan dalam keadaan beku.

Tempura Beku

Definisi :

Tempura beku adalah daging udang utuh yang dilapisi dengan bahan pengikat dan tepung roti atau tepung lainnya, dengan atau tanpa digoreng, dibekukan dan disimpan dalam keadaan beku.

09.2.3 Hancuran (*Minced*) dan Sari (*Cream*) Ikan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan

Blok Hancuran (*Minced*) Daging Ikan Beku

Definisi :

Blok hancuran (*minced*) daging ikan beku adalah massa kohesif dari filet ikan, hancuran daging ikan yang dibentuk menjadi balok segiempat atau bentuk seragam lainnya dan dibekukan secara cepat hingga suhu pusat mencapai suhu –18°C atau lebih rendah.

Surimi Beku

Definisi :

Surimi beku adalah daging ikan lumat yang dibersihkan dan dicuci berulang-ulang sehingga bebas bau, darah, pigmen, hingga diperoleh bahan yang putih, bau amis berkurang, kemudian dibekukan dan disimpan dalam keadaan beku.

09.2.4 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dikukus atau Rebus dan atau Goreng/Panggang.

09.2.4.1 Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus

Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus
Definisi :
Ikan dan produk perikanan kukus atau rebus adalah ikan dan produk perikanan yang dimasak dengan cara pengukusan atau perebusan.

Ikan Pindang
Definisi :
Ikan pindang adalah produk yang diolah dengan teknik pengolahan dan pengawetan ikan, dimana ikan, garam dan rempah-rempah yang telah tersusun dalam wadah naya atau besek dicelupkan ke dalam larutan garam mendidih dan direbus dalam jangka waktu tertentu kemudian dilakukan pengurangan kadar air sampai batas tertentu dengan jalan ditiriskan dan dianginkan.

Ikan Pindang Air Garam
Definisi :
Ikan pindang air garam adalah ikan pindang yang direbus dalam air garam dengan atau tanpa rempah-rempah.

Ikan Pindang Garam
Definisi :
Ikan pindang garam adalah ikan pindang yang dalam pengolahannya dilumuri dengan garam dengan atau tanpa rempah-rempah dan direbus dalam air.

Bandeng Presto
Definisi :
Bandeng presto adalah produk yang diperoleh dari ikan bandeng yang mengalami proses pencucian, pembuangan insang dan isi perut, dengan atau tanpa pembelahan, penambahan bumbu, pengukusan pada suhu dan tekanan tinggi sehingga tulang dan durinya menjadi lunak.

Kamaboko
Definisi :
Kamaboko adalah produk olahan dari daging ikan (atau dari surimi) yang mengalami proses pencucian, penggilingan dengan garam dan pemanasan sehingga membentuk tekstur yang kenyal (gel).

Bakso Ikan
Definisi :
Bakso ikan adalah produk makanan yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dibuat dari daging ikan giling (atau dari surimi) yang dicampur dengan pati, dengan proporsi ikan tidak kurang dari 50%, dengan atau tanpa tambahan bumbu-bumbu dan sayur.

Bakso Ikan Kering

Otak-Otak
Definisi :
Otak-otak adalah produk olahan ikan yang dibuat dari daging ikan giling yang dicampur dengan bahan pengikat atau tepung pati, air dan bumbu-bumbu kemudian dibentuk/dicetak, dengan atau tanpa pengemasan, dikukus dan dipanggang.

Kue Ikan Kukus (*Steamed Fish Cake)*
Definisi :
Fish cake atau kue ikan adalah produk olahan dari bahan baku surimi yang telah mengalami pengukusan, dapat diberi potongan sayuran atau bahan pangan lain.

Siomay Ikan
Definisi :
Siomay ikan adalah produk olahan ikan yang dibuat dari daging ikan giling, tapioka, terigu, telur dan bumbu-bumbu, dibentuk kotak atau bentuk lainnya, dapat ditempatkan pada lembaran tipis kulit pangsit atau bahan lainnya yang dapat dimakan, dan dikukus.

Empek-Empek
Definisi :
Empek-empek adalah produk olahan ikan yang dibuat dari daging ikan yang digiling (atau dari surimi), yang dicampur dengan tapioka, air dan garam dan dibentuk, kemudian direbus atau dikukus, digoreng atau dipanggang.

Empek-Empek Palembang
Definisi :
Empek-empek Palembang adalah produk olahan ikan yang dibuat dari daging ikan belida yang digiling, dicampur dengan tapioka atau campuran dengan tepung sagu, air dan garam dan dibentuk, kemudian direbus, digoreng atau dipanggang

Pepes Ikan/ Pepes Teri/ Pepes Udang
Definisi :
Pepes ikan/pepes teri/pepes udang adalah ikan/teri/udang segar utuh yang telah mengalami penyiangan dan pembersihan, pelumuran bumbu-bumbu, dan pengemasan (daun) serta mengalami perebusan, penirisan, dengan atau tanpa pemanggangan.

Sosis Ikan

Sosis Udang

Palai Bada/Teri
Definisi
Palai bada/teri adalah ikan teri yang dicampur dengan kelapa giling dengan daun kunyit, daun mangkok, dan bumbu lainnya, dibungkus daun pisang dan dipanggang.

09.2.4.2 Moluska, Krustase dan Ekinodermata Rebus atau Kukus

Moluska (kerang, bekicot atau siput laut), krustase (udang, kepiting, lobster) dan ekinodermata (teripang) yang dimasak dengan cara pengukusan, perebusan dan cara pemasakan lain kecuali penggorengan.

Daging Rajungan Rebus Dingin

Definisi :

Daging rajungan rebus dingin adalah produk yang diolah dari rajungan segar yang mengalami pencucian, perebusan, pengambilan daging, pendinginan dan pengemasan.

Daging Kepiting Rebus Beku

Definisi :

Daging kepiting rebus beku adalah kepiting segar dari spesies *Portunnus pelagicus, Podopthalmus vigil, Scylla serrata* yang mengalami pencucian, perebusan, pembekuan dan pengemasan.

Lobster Rebus Beku

Definisi :

Lobster rebus beku adalah lobster segar dari spesies *Panulirus* dengan atau tanpa kepala yang mengalami pencucian, perebusan, pembekuan hingga suhu pusatnya mencapai -18°C atau lebih rendah dan pengemasan.

Udang Kupas Rebus Beku untuk Sushi Ebi

Definisi :

Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi adalah produk yang diolah dari udang segar yang mengalami perlakuan pemotongan kepala, perebusan dan pengupasan kulit dengan atau tanpa ekor sebelum atau sesudah pembelahan daging sehingga membentuk kupu-kupu, dan dibekukan hingga suhu pusatnya mencapai -18°C atau lebih rendah.

09.2.4.3 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata Goreng atau Panggang (Oven atau Bara)

Produk yang dibuat dari ikan dan produk perikanan termasuk, moluska, krustase, ekinodermata atau bagiannya dengan atau tanpa proses pelumuran ke dalam telur dan tepung atau tepung bumbu yang digoreng, dipanggang, atau dibakar dan dikemas atau dikalengkan dengan atau tanpa saus atau minyak.

Sambal Goreng Udang

Definisi :

Sambal goreng udang adalah makanan yang dibuat dengan mengolah udang dengan bumbu-bumbu. Bau, rasa dan warna normal khas udang.

Sambal Goreng Udang Kering (Ebi)

Definisi :

Sambal goreng udang kering (ebi) adalah makanan kering yang dibuat dengan mengolah udang kering (ebi) dengan bumbu-bumbu. Bau, rasa dan warna normal khas udang.

Kerupuk[3] Kulit Ikan

Definisi :

Kerupuk[3] kulit ikan adalah produk yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, penjemuran dan penggorengan.

Abon Ikan

Definisi :

Abon ikan adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging ikan, direbus, disayat-sayat / disuwir, dibumbui, digoreng dan dapat juga dipres.

Abon terbuat dari berbagai jenis ikan.

09.2.5 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diasap, Dikeringkan, Difermentasi dengan atau Tanpa Garam

Proses pembuatan ini berbeda dari yang dideskripsikan pada kategori pangan 09.3 yaitu untuk pikel ikan atau ikan yang direndam dalam larutan bumbu.

Ikan Asap

Definisi :

Ikan asap adalah ikan segar yang mengalami perlakuan penyiangan, pencucian dengan atau tanpa perendaman dalam larutan garam, penirisan, pemberian rempah dan pengasapan menggunakan kayu, sabut atau tempurung kelapa**.**

Ikan Kayu

Definisi :

Ikan kayu adalah daging ikan yang bahan bakunya dibuat dari ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*), ikan tongkol (*Auxis thazard*), ikan tuna (*Thunnus sp*), ikan lemuru (*Sardinella longiceps*), ikan selar (*Caesip chrycosonus*) segar yang mengalami perlakuan pencucian, penyiangan, perebusan, pembuangan tulang, pengasapan bertingkat, pembersihan atau pemilihan dengan atau tanpa penjemuran.

Ikan Asin Kering

Definisi :

Ikan asin kering adalah produk olahan yang berasal dari ikan segar dalam bentuk utuh atau disiangi, dengan atau tanpa mengalami perlakuan (perebusan, pemasakan dengan penambahan garam, gula, vinegar atau rempah-rempah), selanjutnya dilakukan penggaraman dan pengeringan.

Ikan Teri Asin Kering

Definisi :

Ikan teri asin kering adalah produk olahan ikan teri dengan perlakuan pencucian, penggaraman, dengan atau tanpa perebusan, pengeringan, pengemasan dan penyimpanan.

Ikan Teri Nasi Setengah Kering

Definisi :

Ikan teri nasi setengah kering adalah hasil olahan dari ikan teri nasi segar yang mengalami perlakuan pencucian, perebusan, pengeringan dan pengemasan dan penyimpanan.

Kerupuk[3] Ikan

Definisi :

Kerupuk[3] ikan adalah produk pangan kering yang dibuat dari tepung pati atau tepung lainnya, daging ikan dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya.

Belut Kering

Definisi

Belut kering adalah produk olahan belut dengan perlakukan penyiangan, pencucian, pengeringan dengan cara pengasapan dan atau penjemuran.

Udang Kering

Definisi :

Udang kering adalah produk olahan udang dengan perlakuan pencucian, perebusan dengan atau tanpa garam, pengeringan, pelepasan kulit dan kaki serta kepala udang, pengemasan dan penyimpanan.

Cumi-Cumi Kering / Juhi

Definisi :

Cumi-cumi kering / juhi adalah produk olahan cumi-cumi dalam bentuk utuh atau disiangi dengan mengalami perlakuan penyiangan atau tidak, pencucian, penggaraman atau tidak, pengeringan, pengemasan dan penyimpanan.

Kerupuk[3] Udang

Definisi :

Kerupuk[3] udang adalah hasil olahan dari campuran yang terdiri dari udang segar, tepung tapioka dan bahan lain yang dicetak, dikukus dan dikeringkan.

Ubur-Ubur Asin

Definisi :

Ubur-ubur asin adalah hasil olahan ubur-ubur segar yang bersifat produk asin semi basah dari jenis *Aurelia sp.* dengan perlakuan pencucian, penyiangan, penggaraman dengan bahan tambahan tawas dan penirisan.

Teripang Kering

Definisi :

Teripang kering adalah produk olahan perikanan dengan bahan baku teripang segar yang telah mengalami proses pencucian, perebusan I, dengan atau tanpa pembelahan, perebusan II, pengasapan, pengeringan, pengemasan dan penyimpanan.

Daging Kerang Abalon Kering

Definisi :

Daging kerang abalon kering adalah daging kerang abalon (*Haliotes asinina*) segar yang mengalami perlakuan pencucian, penggaraman, pembilasan, pengambilan daging, perebusan, perapihan dan pengeringan.

Sirip Cucut Kering

Definisi :

Sirip cucut kering adalah produk olahan dari ikan cucut segar dengan perlakuan pemotongan sirip dari ikan, perapihan pangkal sirip, pencucian dan pengeringan.

Sirip Ikan Hiu Kering

Definisi :

Sirip ikan hiu kering adalah bagian sirip dorsal dan pektoral ikan hiu yang dipotong menjadi bentuk busur dan cuping bagian bawah (*lower lobe*) sirip ekor yang dipotong lurus dan dihilangkan semua dagingnya.

Telur Ikan Terbang Kering

Definisi :

Telur ikan terbang kering adalah produk olahan telur ikan terbang tanpa serat dari jenis *Cypsilurus sp.* dengan mengalami perlakuan pengeringan, penghilangan serat, pengayakan, pengemasan dan penyimpanan.

Terasi Udang

Definisi :

Terasi udang adalah daging udang atau rebon segar atau campurannya yang dicampur dengan adonan dan bahan tambahan lainnya membentuk pasta kemudian dikeringkan dan difermentasi.

Pasta Ikan

Definisi :

Pasta ikan adalah produk bentuk pasta yang diperoleh dari fermentasi ikan.

Petis Udang

Definisi :

Petis udang adalah produk pangan semi padat, yang diperoleh dari hasil pengolahan ekstrak udang dan dipekatkan.

Bekasam / Bekasang

Definisi :

Bekasam /bekasang adalah produk pangan yang dibuat dari ikan atau jeroan ikan melalui proses fermentasi dengan penambahan karbohidrat. Dapat mengandung bumbu dan bahan lain untuk mendapatkan flavor yang diinginkan.

Masin

Definisi :

Masin adalah produk yang diperoleh dari hasil fermentasi udang kecil segar atau rebon dari spesies *Acetes* dengan atau penambahan nasi atau karbohidrat lain (gula) serta bumbu.

Tepung Ikan

Definisi :

Tepung ikan adalah produk pangan yang dihasilkan dengan mengeluarkan sebagian atau seluruh lemak dari daging ikan, dikeringkan dan digiling membentuk bubuk tepung kering.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 4%;

Pasta Gonad Bulu Babi
Definisi :
Pasta gonad bulu babi adalah pasta yang diperoleh dari hasil fermentasi gonad atau telur bulu babi (baik jantan maupun betina) dengan penambahan garam 30% hingga 34%.

09.3 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Semi Awet

Meliputi produk ikan dan perikanan yang diberi perlakuan seperti perendaman dalam bumbu (marinasi), pengolahan menjadi pikel dan pemasakan parsial yang memiliki umur simpan terbatas.

09.3.1 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Direndam Dalam Bumbu (Marinasi) dan atau Di Dalam Jelly

Produk rendaman (marinasi) yang dibuat dengan merendam ikan di dalam vinegar atau *wine* dengan atau tanpa penambahan garam dan rempah-rempah. Produk tersebut dikemas dalam kaleng atau botol dan mempunyai masa simpan tertentu. Produk yang direndam dalam jeli dapat dibuat dengan melembutkan produk perikanan dengan proses pemasakan atau pengukusan, dengan penambahan vinegar atau cuka, garam, pengawet dan dipadatkan dalam jeli.

Rollmops
Definisi :
Rollmops adalah suatu jenis ikan haring yang direndam dalam bumbu.

Sea Gel
Definisi :
Sea gel adalah *dogfish* dalam jeli

Aspic Ikan

Fish Tsukudani

09.3.2 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diolah Menjadi Pikel dan atau Direndam Dalam Larutan Garam

Produk pikel umumnya dianggap sebagai produk yang direndam dalam bumbu. Produk pikel dihasilkan dari proses pengolahan ikan dalam garam dan vinegar atau larutan alkohol (contohnya anggur atau *wine*).

Fish Koji-zuke
Definisi :
Fish koji-zuke adalah ikan pikel koji.

Fish Kasu-zuke
Definisi :
Fish koji-zuke adalah ikan pikel lees.

Fish Miso-zuke
Definisi :
Fish miso-zuke adalah ikan pikel miso.

Fish Shoyu-zuke
Definisi :
Fish shoyu-zuke adalah ikan pikel saus kedelai

Fish Su-zuke
Definisi :
Fish su-zuke adalah ikan pikel vinegar

Pikel Daging Anjing Laut (*Pickled Whale*)

Pikel *Sprat*

Pikel Ikan Haring

09.3.3 Pengganti Salmon, Caviar dan Produk Telur Ikan Lainnya

Telur ikan dapat dipasteurisasi. Jika dipasteurisasi maka termasuk pada kategori pangan 09.4 karena merupakan produk yang diawetkan sepenuhnya. Produk telur ikan yang dibekukan, dimasak atau diasap secara berurutan termasuk pada kategori pangan 09.2.1, 09.2.4.1 dan 09.2.5 dan telur ikan segar termasuk pada kategori pangan 09.1.1.

Telur Ikan
Telur ikan dihasilkan dari pencucian, penggaraman dan pemeraman sampai dihasilkan produk yang transparan.

Caviar
Definisi :
Caviar adalah telur ikan spesies *Sturgeon* atau spesies lainnya dengan perlakuan penggaraman.

Red Caviar
Definisi :
Red caviar adalah telur ikan salmon yang diawetkan dengan penggaraman. Telur ikan ini berwarna oranye-pucat sampai dengan merah-gelap. Ukurannya lebih besar dari pada *golden caviar*.

Golden Caviar
Definisi :
Golden caviar adalah telur dari "*whitefish*". Telur ikan ini lembut, berwarna kuning-pucat sampai dengan keemasan.

Pengganti Kaviar*(Caviar Substitute)*
Definisi :
Pengganti kaviar (*caviar substitute)* adalah telur ikan laut maupun ikan air tawar selain *Sturgeon* yang diberi garam, rempah-rempah, pewarna dan pengawet.

Sujiko
Definisi :
Sujiko adalah telur ikan salmon yang digarami.

Ikura
Definisi :
Ikura adalah ikan salmon yang diolah dan digarami.

Telur Ikan Cod

Tarako
Definisi :
Tarako adalah telur ikan cod yang digarami

Kaviar Lumpfish

09.3.4 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Semi Awet (Contohnya adalah Pasta Ikan)

Definisi :
Produk yang dihasilkan dari ikan segar atau residu dari produksi saus ikan, yang dikombinasi dengan bahan lain seperti tepung terigu, bekatul, beras atau kedelai. Produk tersebut dapat difermentasi lebih lanjut. Ikan yang dimasak terdapat pada kategori pangan 09.2.4.1 dan pasta udang (produk serupa surimi) secara berurutan terdapat pada kategori pangan 09.2.4.2

09.4 Ikan dan Produk Perikanan Awet, Meliputi Ikan dan Produk Perikanan yang Dikalengkan atau Difermentasi, Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata

Ikan Kalengan
Definisi :
Ikan kalengan adalah produk yang diperoleh dari ikan segar atau potongan ikan segar dan dihilangkan isi perutnya, dicuci dengan air bersih, disusun dalam kaleng, dengan atau tanpa diberi media, dengan atau tanpa bumbu-bumbu atau bahan lainnya, kemudian dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilisasi atau dipasteurisasi dengan cara pemanasan.

Ikan Tuna Dalam Kaleng
Definisi :
Ikan tuna dalam kaleng adalah potongan daging putih ikan tuna dari spesies *Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tongue, Euthynnus affinis, Euthynnus alleteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis* (syn. *Euthynnus pelamis, Sarda chilensis, Sarda orientalis* dan *Sarda sarda)* yang telah mengalami pemasakan awal dan dikalengkan secara kedap (hermetis) dalam media minyak atau air garam serta bumbu dan perisa lainnya dan disterilisasi dengan cara pemanasan.

Bentuk tuna yang dikalengkan dibagi menjadi:
- Solid (daging ikan yang dipotong transversal dan diletakkan secara paralel dengan ujung kaleng), proporsi *flake* bebas dan *chunk* tidak lebih dari 18%.
- *Chunk* (potongan daging dengan dimensi 1,2 cm); bobot tuntas potongan yang kurang dari 1,2 cm tidak lebih dari 30%. (Proporsi yang tertahan pada saringan 1,27 cm (½ inci) tidak kurang dari 50% berat).

- *Flake* (campuran partikel dan potongan yang sebagian besar memiliki dimensi kurang dari 1,2 cm); proporsi potongan daging yang kurang dari 1,2 cm tidak lebih dari 30%. (Lebih dari 50% berat dapat melewati saringan 1,27 cm (½ inci)).
- *Grated* (campuran partikel tuna yang dapat melewati saringan ½ inci).

Udang Dalam Kaleng

Definisi :

Udang dalam kaleng adalah udang segar dari spesies *Penaeidae*, *Pandalidae*, *Crangonidae* and *Palaemonidae* dimana bagian kepala, kulit dan antena telah dihilangkan dan dikemas dalam kaleng dengan media air atau larutan garam, ditutup secara kedap (hermetis) dan disterilkan dengan cara pemanasan.

Kerang Dalam Kaleng

Definisi :

Kerang dalam kaleng adalah kerang (*arca spesies*) segar tanpa kulit dalam larutan garam yang disterilisasi atau pasteurisasi dengan cara pemanasan.

Daging Rajungan Dalam Kaleng

Definisi :

Daging rajungan dalam kaleng adalah produk dari daging bagian kaki, cakar, badan dan bahu rajungan segar dari sub ordo *Brachyura* dari ordo *Decapoda* dan semua spesies dari famili *Lithodidae* yang mengalami proses pencucian, perebusan, pengambilan daging, dengan atau tanpa pembekuan, pengisian ke dalam kaleng, pengisian medium, penutupan kaleng, sterilisasi dengan pemanasan.

Tiram Dalam Kaleng

Definisi :

Tiram dalam kaleng adalah produk yang diperoleh dari satu atau campuran 2 atau lebih bentuk tiram (utuh, potongan dan irisan) yang diberi medium air, cairan sari tiram yang diperoleh sebelum atau selama pengolahan, atau campuran keduanya dan ditambah garam, kemudian dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilisasi dengan pemanasan.

Salmon Dalam Kaleng

Definisi:

Salmon dalam kaleng adalah produk yang dihasilkan dari ikan *Salmo salar, Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus tschawytscha, 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*).

Sarden Dalam Kaleng

Definisi :

Sarden dalam kaleng adalah sarden segar maupun beku dari spesies: *Sardina pilchardus; Sardinops melanostictus, S. neopilchardus, S. ocellatus, S. sagax S. caeruleus; Sardinella aurita, S. brasiliensis, S. maderensis, S. longiceps, S. Gibbosa, S. fimbriata; Clupea harengus; Sprattus sprattus; Hyperlophus vittatus; Nematalosa vlaminghi; Etrumeus teres; Ethmidium maculatum; Engraulis anchoita, E. mordax, E. ringens; Opisthonema oglinum* dalam medium air atau minyak atau medium lainnya yang diproses secara kedap (hermetis) dan disterilisasi atau dipasteurisasi dengan cara pemanasan.

Sarden Media Saus Tomat

Definisi :

Sarden media saus tomat adalah produk yang dibuat dari jenis sarden segar maupun beku dari spesies: *Sardina pilchardus; Sardinops melanostictus, S. neopilchardus, S. ocellatus, S. sagax S. caeruleus,; Sardinella aurita, S. brasiliensis, S. maderensis, S. longiceps, S. Gibbosa, S. fimbriata; Clupea harengus; Sprattus sprattus; Hyperlophus vittatus; Nematalosa vlaminghi; Etrumeus teres; Ethmidium maculatum; Engraulis anchoita, E. mordax, E. ringens; Opisthonema oglinum* yang mengalami penyiangan, dengan media saus tomat, dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilisasi dengan pemanasan.

Bekicot Dalam Kaleng

Definisi :

Bekicot dalam kaleng adalah produk yang dibuat dari bekicot segar dari spesies *Achatina fulica, Helix aspersa*, *H. pomatia* yang dikemas secara kedap (hermetis) dengan media air atau larutan garam, disterilkan dengan cara pemanasan.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ROY A. SPARRINGA

LAMPIRAN X
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 1 TAHUN 2015
TENTANG
KATEGORI PANGAN

10.0 Telur dan Produk-produk Telur

Termasuk telur segar dalam kerabang dari kategori 10.1, produk yang dapat mensubstitusi telur segar dari kategori 10.2, dan produk-produk telur lainnya dari kategori 10.3 dan 10.4.

10.1 Telur Segar

Telur segar dalam kerabang tidak mengandung bahan tambahan. Pewarna pangan dapat digunakan untuk dekorasi, pewarnaan atau pemberian cap pada kerabang telur.

Telur Segar

Definisi :

Telur segar adalah telur dalam kerabang yang berasal dari kelompok hewan unggas atau penyu, yang tidak mengalami proses pendinginan dan tidak mengalami pengawetan, tidak busuk. Pada telur tersebut belum terjadi pertumbuhan embrio, belum dierami, kerabangnya bebas dari benda asing (kotoran hewan, tanah) dan tidak retak atau pecah.

Telur Ayam Segar Untuk Konsumsi

Definisi :

Telur ayam segar untuk konsumsi adalah telur ayam yang tidak mengalami proses pendinginan dan tidak mengalami pengawetan serta tidak menunjukkan tanda-tanda pertumbuhan embrio yang jelas, kuning telur belum tercampur dengan putih telur.

Telur harus utuh dan bersih. Bahan pembantu untuk menutup pori-pori kerabang harus bersifat tidak membahayakan kesehatan, tidak berbau, tidak menjadi medium pertumbuhan mikroba dan tidak menurunkan kualitas telur. Mutu telur ditentukan oleh baunya, keadaan kerabang telur, kantong udara, keadaan putih telur, dan keadaan kuning telur.

Telur Ayam Rendah Kolesterol

Definisi :

Telur ayam rendah kolesterol adalah telur ayam yang mengandung kadar kolesterol lebih rendah dibandingkan telur ayam normal akibat perlakuan diet terhadap induk ayam. Kadar kolesterol telur tidak lebih dari 20 mg dan kadar asam lemak jenuh tidak lebih dari 2 g per butir.

Telur Ayam Mengandung Omega Tiga

Definisi :

Telur ayam mengandung omega tiga adalah telur ayam yang mengandung kadar asam lemak omega tiga dalam jumlah yang lebih tinggi dibandingkan telur ayam normal, akibat perlakuan ransum pakan tinggi omega tiga pada induk ayam. Kadar asam lemak omega tiga tidak kurang dari 200 mg/g.

Telur Ayam Buah Merah

10.2 Produk telur

Produk telur adalah produk yang dapat digunakan sebagai pengganti telur segar dalam resep atau sebagai makanan (misalnya omelet). Terbuat dari telur segar melalui proses pengocokan dan penyaringan telur utuh atau pemisahan putih telur dan kuning telur, kemudian dikocok dan disaring secara terpisah. Telur utuh, putih telur atau kuning telur yang telah disaring selanjutnya diproses untuk menghasilkan produk telur cair, beku atau kering.

10.2.1 Produk Telur Cair

Definisi :

Produk telur cair adalah produk telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan atau diawetkan secara kimiawi (misalnya dengan penambahan garam).

Telur Cair Utuh

Definisi :

Telur cair utuh adalah telur utuh yang diperoleh dari telur segar ayam petelur yang dipisahkan dari kerabangnya. Telur utuh cair dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh seluruh bakteri patogen.

Putih Telur Cair

Definisi :

Putih telur cair adalah produk telur yang diperoleh dari bagian putih telur dari telur ayam, yang dipecahkan kerabangnya dan dipisahkan dari bagian kuning telurnya. Putih telur cair dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh bakteri patogen. Dapat ditambahkan ingredien lain untuk membantu pengembangan telur (*whipping aids*).

Kuning Telur Cair

Definisi :

Kuning telur cair adalah produk telur yang diperoleh dari bagian kuning telur dari telur ayam, yang dipecahkan kerabangnya dan dipisahkan dari bagian putih telurnya. Kuning telur cair dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh bakteri patogen.

Karakteristik dasar:

- Total padatan telur tidak kurang dari 43%

10.2.2 Produk Telur Beku

Definisi :

Produk telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan dibekukan.

Telur Beku Utuh

Definisi :

Telur beku utuh adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan telur cair utuh.

Putih Telur Beku
Definisi :
Putih telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan putih telur cair. Dapat ditambahkan ingredien lain untuk membantu pengembangan telur (*whipping aids*).

Kuning Telur Beku
Definisi :
Kuning telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan kuning telur cair.

10.2.3 Produk-Produk Telur yang Dikeringkan dan atau Dipanaskan Hingga Terkoagulasi

Kandungan gula telur sudah dihilangkan baik dari telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan dikeringkan.

Tepung Telur Utuh
Definisi :
Tepung telur utuh adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan telur utuh cair dalam bentuk tepung atau granula.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Tepung Putih Telur
Definisi :
Tepung putih telur adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan putih telur cair. Sebelum proses pengeringan, kandungan *lysozyme* dan *avidin* dapat dikurangi. Dapat ditambahkan ingredien lain untuk membantu pengembangan telur (*whipping aids*).

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 8%.

Tepung Kuning Telur
Definisi :
Tepung kuning telur adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan kuning telur cair. Sebelum proses pengeringan, kandungan glukosa kuning telur cair dapat dikurangi.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

10.3 Telur yang Diawetkan, Termasuk Produk Tradisional Telur Yang Diawetkan, Termasuk Dengan Cara Dibasakan, Diasinkan dan Dikalengkan

Seperti telur bebek asin (*hueidan*) dan telur yang diberi perlakuan secara alkali ”telur seribu tahun” (pidan).

Telur Asin Mentah

Definisi :

Telur asin mentah adalah produk telur yang diperoleh dari telur itik yang telah diasinkan dengan proses tertentu sehingga kadar garam tidak kurang dari 2%, dan belum dimasak.

Karakteristik dasar :

- Bau, warna dan penampakan normal.

Telur Asin Matang

Definisi :

Telur asin matang adalah produk telur yang diperoleh dari telur itik yang telah diasinkan dengan proses tertentu sehingga kadar garam tidak kurang dari 2%, dibersihkan dan direbus hingga matang.

Karakteristik dasar :

- Bau, warna dan penampakan normal.

Telur Pindang

Definisi :

Telur pindang adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur tradisional dengan cara perebusan telur dalam air yang ditambahkan daun jambu biji/daun jati/daun teh, kulit bawang merah dan daun salam. Telur direbus dalam larutan yang ditambahkan garam untuk rasa gurih. Kerabang telur berwarna coklat kemerahan.

Pidan atau Telur Hitam

Definisi :

Pidan atau telur hitam adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur dengan cara diperam dalam adonan yang mengandung alkali sebagai bahan pengawet.

Putih telur berbentuk padat seperti jeli, berwarna coklat kehitaman transparan. Kuning telur berwarna abu-abu kehijauan.

Halidan

Definisi :

Halidan adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur dengan cara pembungkusan telur dalam campuran tanah liat atau serbuk gergaji, garam, kapur yang kemudian dicampur dengan air teh.

Dsaudan

Definisi :

Dsaudan adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan dengan cara pembungkusan dengan nasi dan garam.

Telur Diawetkan Dengan Cara Lain

Termasuk diantaranya :

- Pengawetan dengan larutan kapur (CaO) bersifat basa dan bereaksi dengan udara membentuk lapisan tipis $CaCO_3$ dan akan mengendap di atas permukaan kerabang telur berbentuk lapisan tipis dan menutupi pori-pori sehingga menghalangi masuknya mikroba ke dalam telur.

- Pengawetan dengan *water glass* (Na_2SiO_4) berbentuk cairan kental, tidak berwarna dan jernih seperti gelas serta tidak berbau. *Water glass* membentuk lapisan silikat dan mengendapkannya pada permukaan kerabang telur dan menutupi pori-pori kerabang telur.

- Pengawetan dengan minyak mineral, penutupan pori-pori kerabang telur oleh minyak mineral sehingga menghambat penguapan air dan gas dari dalam telur.

- Pengawetan dengan bahan penyamak nabati akibat reaksi penyamakan pada bagian kerabang telur dengan zat penyamak nabati sehingga telur menjadi impermeabel terhadap gas dan air.

Telur Fermentasi

10.4 Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Telur (Misalnya Custard)

Termasuk produk siap makan dan produk yang disiapkan dari campuran kering.

Sarikaya

Definisi :

Sarikaya adalah produk telur yang diperoleh dari pengolahan campuran telur, gula, santan dengan atau tanpa penambahan pati dan bahan pangan lain.

Custard

Definisi :

Custard adalah produk telur yang diperoleh dari campuran telur, susu dan lemak lain yang dikentalkan dengan bahan pengental, disajikan langsung maupun digunakan sebagai *topping* dan pengisi. Dapat berasa manis maupun asin.

Custard Beku

Definisi :

Custard beku adalah produk telur yang diperoleh dari *custard* yang dibekukan, sehingga memiliki karakteristik seperti es krim, tetapi dengan kadar air lebih rendah.

Tepung *Custard*

Definisi :

Tepung *custard* adalah produk tepung yang diperoleh dari *custard* yang dikeringkan.

Martabak Telur

Definisi :

Martabak telur adalah produk telur yang diperoleh dari penggorengan campuran telur ayam atau bebek dengan daging dan sayuran lain yang dibungkus dalam lapisan adonan tepung.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

LAMPIRAN XI
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 1 TAHUN 2015
TENTANG
KATEGORI PANGAN

11.0 Pemanis, Termasuk Madu

Meliputi semua gula yang terstandardisasi dari kategori 11.1, produk-produk yang tidak terstandardisasi (misal kategori 11.2,11.3,11.4 dan 11.6), dan pemanis-pemanis alami dari kategori 11.5 – madu.

11.1 Gula Mentah dan Gula Dimurnikan (Rafinasi)

Pemanis nutritif hasil pemurnian sempurna atau sebagian dari sukrosa (yang diperoleh dari gula bit atau gula tebu), glukosa (diperoleh dari pati), atau fruktosa, yang termasuk dalam kategori 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3, 11.1.4 dan 11.1.5.

11.1.1 Dekstrosa Anhidrat, Dekstrosa Monohidrat, Fruktosa

Dekstrosa anhidrat adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan tanpa kristalisasi air. Dekstrosa monohidrat (*Dextrose monohydrates*) adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan dengan kristalisasi satu molekul air. Fruktosa adalah D-fruktosa yang dimurnikan dan dikristalkan.

Dekstrosa Anhidrat

Definisi :

Dekstrosa anhidrat adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan tanpa kristalisasi air, mengandung D-glukosa tidak kurang dari 99,5% dan kadar total padatan tidak kurang dari 98%.

Dekstrosa Monohidrat

Definisi :

Dekstrosa monohidrat adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan dengan kristalisasi satu molekul air, mengandung D-glukosa tidak kurang dari 99,5% dan kadar total padatan tidak kurang dari 90%.

Fruktosa

Definisi :

Fruktosa adalah D-fruktosa yang dimurnikan dan dikristalkan, mengandung D-fruktosa tidak kurang dari 95% dan glukosa tidak lebih dari 0,5%.

11.1.2 Tepung Gula, Tepung Dekstrosa

Tepung Gula atau Gula Halus

Definisi :

Tepung gula atau gula halus *(icing sugar)* adalah produk yang diperoleh dari gula pasir yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan anti kempal. Gula tidak kurang dari 97% dihitung sebagai sakarosa.

Tepung Dekstrosa atau *Powdered Dextrose*

Definisi :
Tepung dekstrosa atau *powdered dextrose (icing dextrose)* adalah produk yang diperoleh dari dekstrosa anhidrat atau dekstrosa monohidrat atau campuran keduanya yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan anti kempal.

11.1.3 Gula Putih Lunak *(Soft White Sugar)*, Gula Merah Lunak (*Soft Brown Sugar)*, Sirup Glukosa, Sirup Glukosa Kering *(Dried Glucose Syrup)*, Gula Pasir Mentah

Gula Putih Lunak
Definisi :
Gula putih lunak atau *soft white sugar* adalah kristal halus gula yang telah dimurnikan dan berwarna putih.

Gula Merah Lunak
Definisi :
Gula merah lunak atau *soft brown sugar* adalah kristal halus gula yang telah dimurnikan dan berwarna coklat terang hingga coklat gelap. Gula merah lunak mengandung sukrosa dan gula invert tidak kurang dari 88%.

Sirup Glukosa
Definisi :
Sirup glukosa adalah cairan kental dan jernih yang komposisi utamanya glukosa diperoleh dari hidrolisa pati dan/atau inulin. Kadar gula tidak kurang dari 20% dihitung sebagai D-glukosa.

Sirup Glukosa Kering
Definisi :
Sirup glukosa kering adalah sirup glukosa yang dihilangkan sebagian airnya sehingga kandungan total padatannya tidak kurang dari 93%.

Gula Pasir Mentah
Definisi :
Gula pasir mentah adalah kristal sukrosa yang sebagian dimurnikan yang diperoleh dari cairan gula yang dimurnikan sebagian tanpa proses pemurnian lebih lanjut.

Glukosa
Definisi :
Glukosa adalah padatan yang diperoleh dari proses hidrolisis pati. Mengandung gula pereduksi tidak kurang dari 70% yang dihitung sebagai dekstrosa anhidrat.

Gula Kristal Mentah
Definisi :
Gula kristal mentah *(raw sugar)* adalah gula kristal sakarosa yang dibuat dari tebu atau bit melalui tahapan proses yang meliputi penggilingan, klarifikasi, penguapan, kristalisasi, fugalisasi, pengeringan dan pengemasan, yang tidak dapat langsung dikonsumsi oleh manusia sebelum diproses lebih lanjut.

Gula Kristal Rafinasi
Definisi :
Gula kristal rafinasi adalah gula kristal sakarosa kering, dibuat dari kristal gula kristal mentah atau gula kristal putih melalui proses rafinasi.

11.1.4 Laktosa

Laktosa
Definisi :
Laktosa adalah gula alami yang terdapat dalam susu dan diperoleh dari *whey*, dapat berbentuk anhidrat atau monohidrat atau campuran keduanya. Kandungan laktosa tidak kurang dari 99%.

11.1.5 Gula Kristal Putih
Merupakan hasil pemurnian kristal sukrosa dengan polarisasi tidak kurang dari 99,5°Z.

Gula Kristal Putih atau Gula Pasir
Definisi :
Gula kristal putih atau gula pasir adalah gula sukrosa kristal yang diproduksi dari bahan baku tebu atau bit melalui tahapan proses yang meliputi penggilingan, klarifikasi, penguapan, kristalisasi, fugalisasi, pengeringan dan pengemasan. Nilai polarisasi tidak kurang dari 99,5°Z.

11.2 Gula Merah, Tidak Termasuk Dalam Kategori Pangan 11.1.3
Termasuk *large-grain*, gula *lump* coklat atau kuning, seperti gula *Demerara*.

Gula Aren
Definisi :
Gula aren adalah produk yang diperoleh dari pengolahan air nira pohon aren (*Arenga pinnata* Merr). Kadar gula tidak kurang dari 77% dihitung sebagai sakarosa.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 10%.

Gula Palma
Definisi :
Gula palma adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (*Arenga pinata* Merr), kelapa (*Cocos nucifera*), siwalan (*Barassus flabellifer* L) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk sesuai cetakannya atau serbuk/granula.

Gula Merah Tebu/Saka
Definisi :
Gula merah tebu adalah gula yang berasal dari pengolahan air tebu melalui pemasakan dan berwarna kecoklatan bentuknya sesuai cetakan.

Gula Kelapa
Definisi :
Gula kelapa adalah produk yang diperoleh dari pengolahan air nira pohon kelapa (*Cocos nucifera* Linn) yang berbentuk hablur. Kadar gula tidak kurang dari 77% dihitung sebagai sakarosa.

Gula Semut
Definisi :
Gula semut adalah gula yang diperoleh dari pengolahan nira pohon palma (*Famili Palmae*) yang berbentuk hablur. Kadar gula tidak kurang dari 80% dihitung sebagai sakarosa

11.3 Larutan Gula dan Sirup, Juga Gula Invert (Sebagian), Termasuk *Treacle* Dan Molases (Tetes Tebu) tidak termasuk produk dari kategori 11.1.3

Termasuk hasil ikutan dari proses pemurnian gula (seperti tetes tebu dan molases), gula invert (campuran *equimolar mixture* dari glukosa dan fruktosa yang diperoleh dari hidrolisis sukrosa), dan pemanis lainnya, seperti *high fructose syrup* dan gula jagung.

Sirup Fruktosa (*High Fructose Syrup/HFS)*
Definisi :
Sirup fruktosa (*high fructose syrup/HFS)* adalah cairan kental jernih dengan kadar fruktosa tinggi, umumnya diperoleh dengan proses enzimatik pati.

Karakteristik dasar:
- HFS 42 mengandung fruktosa 42%;
- HFS 55 mengandung fruktosa 55%;
- HFS 42 dan HFS 55 mengandung dekstrosa tidak kurang dari 50% dan tidak lebih dari 53%.

Tetes Tebu atau Molases
Definisi :
Tetes tebu atau molases adalah hasil ikutan pabrik gula berupa cairan kental berwarna coklat kehitaman, berbau khas, memiliki rasa sepat manis sebagai produk dari proses pemisahan terakhir gula kristal dari masakan tebu (*Saccharum officinarum* L) tanpa penambahan air dan bahan lainnya.

Gula Invert
Definisi :
Gula invert adalah campuran glukosa dan fruktosa dalam konsentrasi ekimolar yang sama dan merupakan hasil hidrolisis sukrosa.

Sirup Fruktosa-Glukosa (*High Fructose Glucose Syrup*)
Definisi :
Sirup fruktosa-glukosa atau *high fructose glucose syrup* adalah sirup dengan penampakan cerah, jernih, kental dan tidak berwarna yang dihasilkan dari proses hidrolisis pati yang terkendali dan selanjutnya dilakukan isomerisasi.

Karakteristik dasar:
- Mengandung tidak kurang dari 40% fruktosa,50% dekstrosa anhidrat, dan 5% oligosakarida.

11.4 Gula dan Sirup Lainnya (Misal Xilosa, Sirup Maple, Gula Hias). Termasuk Semua Jenis Sirup Meja (Misal Sirup Maple), Sirup Untuk Hiasan Produk Bakeri dan Es (Sirup Karamel, Sirup Beraroma) dan Gula Untuk Hiasan Kue (Contohnya Kristal Gula Berwarna Untuk Kukis)

Sirup Tebu (*Cane Syrup*)
Definisi :
Sirup tebu (*cane syrup)* adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari tebu (*Saccharum officinarum* L.) atau dari pelarutan pekatan gula tebu yang terbuat dari sari tebu.

Sirup Maple *(Maple Syrup*)
Definisi :
Sirup maple (*maple syrup)* adalah produk cairan yang diperoleh dengan proses pemekatan cairan eksudat (*sap*) pohon maple (*Acer*) atau larutan gula maple (*maple concrete*) yang dibuat dari cairan *sap*.

Sirup Sorgum (*Shorgum Syrup*)
Definisi :
Sirup sorgum atau *shorgum syrup* adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari sorgum (*Shorgum vulgare*).

Sirup/Sirup Meja (*Table Syrup)*
Definisi :
Sirup meja (*table syrup)* adalah larutan 65% gula (sakarosa, gula invert dan fruktosa).

11.5 Madu

Madu
Definisi :
Madu adalah cairan manis yang dihasilkan oleh lebah madu berasal dari berbagai sumber nektar. Aktivitas enzim diastase tidak kurang dari 3 DN.

Karakteristik dasar:
- Kadar hidroksimetil furfural tidak lebih dari 40 mg/kg;

Serbuk Madu
Definisi :
Serbuk madu adalah produk yang diperoleh dari campuran madu dengan tepung atau bahan lainnya yang dikeringkan.

11.6 Sediaan Pemanis, Termasuk Pemanis Buatan (*Table Top Sweeteners*, termasuk yang mengandung Pemanis dengan Intensitas Tinggi)

Termasuk produk yang merupakan bahan baku dari pemanis intensitas tinggi (contohnya asesulfam potassium) dan atau golongan poliol (contohnya sorbitol, silitol, maltitol, manitol, laktitol) yang dapat mengandung bahan nutritif lain seperti karbohidrat.

Produk-produk ini dijual sebagai bentuk sediaan dan siap dikonsumsi sebagai produk akhir dapat dalam bentuk tepung, padatan (misal tablet, kubus), atau bentuk cairan.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

12.0 Garam, Rempah, Sup, Saus, Salad, Produk Protein

Kategori ini termasuk bahan-bahan yang ditambahkan ke pangan untuk meningkatkan aroma dan rasa (garam dan pengganti garam dari kategori 12.1 ; bumbu dari kategori 12.2 ; vinegar dari kategori 12.3 ; dan mustard dari kategori 12.4), beberapa jenis produk bahan pangan (*prepared foods*) (sup kategori dari kategori 12.5; saus dari kategori 12.6 dan salad dari kategori 12.7), produk yang sebagian bahannya berasal dari turunan kedelai atau sumber lainnya (contohnya adalah susu, sereal atau sayur) (produk protein dari kategori 12.10), dan produk kedelai fermentasi yang digunakan sebagai kondimen (produk kedelai fermentasi dari kategori 12.9).

12.1 Garam dan Pengganti Garam

Termasuk garam dari kategori 12.1.1 dan pengganti garam dari kategori 12.1.2 yang digunakan sebagai bumbu pada produk pangan.

12.1.1 Garam

Terutama garam natrium klorida untuk pangan. Termasuk garam meja, garam beriodium, garam iodisasi fluorida dan garam dendritik.

<u>Garam</u>
Definisi :
Garam adalah kristal natrium klorida yang mengandung tidak kurang dari 95% natrium klorida (bk).

<u>Garam Meja</u>
Definisi :
Garam meja adalah garam konsumsi yang diolah sedemikian rupa hingga menjadi halus dan putih, mengandung tidak kurang dari 97% natrium klorida dan tidak kurang dari 30 mg/kg dan tidak lebih dari 50 mg/kg KIO_3.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 3%.

<u>Garam Beriodium</u>
Definisi :
Garam beriodium adalah garam konsumsi yang ditambah dengan senyawa iodium. Jumlah iodium dihitung sebagai KIO_3 tidak kurang dari 30 mg/kg.
Sumber iodium lain yang dapat ditambahkan selain kalium iodat adalah kalium iodida, natrium iodida atau natrium iodat.

Karakteristik dasar:
- Kadar natrium klorida tidak kurang dari 94,7%;
- Kadar air tidak lebih dari 7%.

Garam Rendah Natrium

Definisi :

Garam rendah natrium adalah garam yang dibuat dari campuran natrium klorida dan kalium klorida, mengandung tidak lebih dari 200 g/kg natrium klorida dan tidak lebih dari 400 g/kg kalium klorida.

Karakteristik dasar:

- Produk harus mengandung kalium iodida atau kalium iodat; natrium iodida atau natrium iodat setara dengan 30 hingga 50 mg/kg iodin.

Garam Diet

Definisi :

Garam diet adalah garam dengan kandungan natrium klorida yang disesuaikan untuk keperluan diet.

12.1.2 Pengganti Garam

Definisi :

Pengganti garam adalah bumbu dengan kandungan natrium yang dikurangi dan digunakan untuk menggantikan garam.

12.2 Herba, Rempah, Bumbu dan Kondimen (Misalnya Bumbu Mi Instan)

Herba dan rempah berasal dari sumber nabati dan dapat dalam keadaan dikeringkan baik utuh atau ditumbuk. Rempah juga dapat berupa campuran dan bentuk tepung atau bentuk pasta.

12.2.1 Herba dan Rempah

Herba

Herba berasal dari bahasa latin. Beberapa herba dapat dikategorikan sebagai rempah. Herba secara botani diklasifikasikan sebagai tanaman perennial. Contoh herba adalah daun salam, daun jeruk purut, daun kemangi, daun kunyit, daun ketumbar, basil, mint, oregano dan thymi.

Rempah

Rempah adalah bagian tanaman yang dapat berupa biji, buah, bunga, daun, kulit batang dan rimpang yang mempunyai flavor tajam untuk memberi aroma dan rasa pada makanan atau dapat mewarnai dan digunakan untuk meningkatkan selera makan.

Rempah Bubuk

Definisi :

Rempah bubuk adalah rempah yang dihaluskan baik tunggal maupun campuran untuk memberikan rasa dan aroma yang khas bagi makanan tertentu.

Karakteristik dasar:

- Bau dan rasa normal;
- Kadar air tidak lebih dari 12%.

Adas, Adas Pedas, Fennel, Jinten Manis

Definisi :

Adas, adas pedas, fennel, jinten manis adalah produk rempah yang diperoleh dari buah kering dan masak dari tanaman *Foeniculum vulgare* atau *Foeniculum officinale.*

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.

Adas Bubuk

Definisi :

Adas bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan cara menggiling buah masak dan kering dari tanaman *Foeniculum vulgare.*

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.

Asam Glugur

Asam Jawa

Definisi :

Asam jawa adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Tamarindus indica* atau *T.officinalis.*

Asam Kandis

Allspice

Definisi :

Allspice adalah produk rempah-rempah berbentuk utuh atau serbuk yang diperoleh dari buah *Pimmento dioica* (L) Merr yang belum matang dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,4% v/b.

Asinan Jahe

Definisi :

Asinan jahe adalah produk jahe (*Zingiber officinale*) yang diperoleh dari proses pengawetan jahe dengan penambahan garam, dan larutan cuka atau larutan asam sitrat, atau asam lain yang sesuai. Dapat ditambahkan gula atau bahan pangan lain.

Basil Kering, Ruku-Ruku, Kemangi Hutan

Definisi :

Basil kering, ruku-ruku, kemangi hutan adalah herba yang diperoleh dari daun dan batang muda tanaman *Ocimum sp.* yang telah dikeringkan.

Basilla

Definisi :

Basilla adalah herba berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Deimun basilicum* yang dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 9%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,3% v/b.

Bay Leaves
Definisi :
Bay leaves adalah herba berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Lurus nobilis* L yang dikeringkan.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Bawang Putih
Definisi :
Bawang putih adalah umbi dari tanaman *Allium sativum.* Bisa dalam bentuk segar, pasta, kering, irisan kering, bubuk dengan atau tanpa campuran dengan garam.

Bawang Merah (*Shallot*)
Definisi :
Bawang merah (*shallot*) adalah umbi dari tanaman *Allium cepa* L. atau *A.ascalonicum.* Bisa dalam bentuk segar, kering, bubuk, atau irisan yang digoreng.

Bawang Batak

Bawang Daun
Definisi :
Bawang daun adalah tanaman onion (*Allium cepa*) yang belum terbentuk umbinya (*green onion*) atau umbi baru terbentuk sedikit (*spring onion*) dan tanaman *Allium porrum* (*leek*). Bisa dalam bentuk segar, bubuk, atau irisan.

Biji Seledri
Definisi :
Biji seledri adalah biji kering dari tanaman *Apium graveolens*.

Karakteristik dasar:
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2% v/b.

Biji Sawi/Biji Mustard
Definisi :
Biji sawi/biji mustard adalah biji kering dari beberapa spesies tanaman *Brassica.*

Karakteristik dasar:
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,5% v/b;
- Harus bebas dari *Argemone moxicana.*

Biji Sawi Bubuk atau Biji Mustard Bubuk
Definisi :
Biji sawi atau biji mustard bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari beberapa biji-bijian kering spesies *Brassica.*

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,5% v/b.

Cabe Jawa

Cabe Merah Segar
Definisi :
Cabe merah segar adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Capsicum annum* L. yang dipetik pada tingkat ketuaan optimal.

Bubur Cabe
Definisi :
Bubur cabe adalah produk bubur yang diperoleh dari proses penggilingan buah cabe (C*apsicum annum* atau *C. fructessen)* segar atau buah kering yang baik dengan penambahan air bersih. Dapat mengandung garam dan vinegar.

Karakteristik dasar:
- Kandungan cabe tidak kurang dari 15%.

Cabe Bubuk
Definisi :
Cabe bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan buah cabe (*Capsicum annum* atau *C. fructessen)* kering yang baik.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%.

Kucai / *Chives*
Definisi :
Kucai / *Chives* adalah produk yang diperoleh dari tanaman *Allium schoenoprasum.*

Cengkeh
Definisi :
Cengkeh adalah produk yang diperoleh dari bunga yang belum mekar dari tanaman cengkeh *Eugenia caryophyllus* famili *Myrtaceae*, yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Minyak atsiri tidak kurang dari 15% v/b.

Cengkeh Bubuk

Definisi :

Cengkeh bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari bunga yang belum mekar dari tanaman cengkeh *Eugenia caryopyllus* famili *Myrtaceae*, yang telah dikeringkan dan digiling.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 15% v/b.

Biji Dill (*Dill Seed*), Adas Manis, Adas Sowa, Adas Cina, Ender

Definisi :

Biji dill (*dill seed*), adas manis, adas sowa, adas cina, ender adalah produk yang diperoleh dari buah tanaman *Anethum graveolens* yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,5% v/b.

Dill Weed

Definisi :

Dill weed adalah produk yang diperoleh dari daun dill *(Anethum graveolens*). Daun dill memiliki rasa sedikit pahit.

Daun Salam

Definisi :

Daun salam adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Euginia polyantha* Wight.

Daun Seledri

Bubuk Daun Seledri

Fenugreek, Kelabat, Kelabet, Klabat

Definisi :

Fenugreek, kelabat, kelabet, klabat adalah produk yang diperoleh dari biji matang dan kering dari tanaman *Trigonella foenumgraecum.*

Fenugreek Bubuk, Kelabat Bubuk, Kelabet Bubuk, Klabat Bubuk

Definisi :

Fenugreek bubuk, kelabat bubuk, kelabet bubuk, klabat bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan cara menggiling biji matang dan kering dari tanaman *Trigonella foenumgraecum.*

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%.

Fuli Kering

Definisi :

Fuli kering adalah arillus yang berwarna merah yang terdapat diantara daging dan biji buah tanaman *Myristica fragrans Hout* yang telah dibersihkan kotorannya dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;

- Minyak atsiri tidak kurang dari 7%.

Fuli Bubuk

Definisi :

Fuli bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari arillus biji tanaman *Myristica fragrans Hout* yang telah dikeringkan dan digiling.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%,
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 7% v/b.

Jahe Segar

Definisi :

Jahe segar adalah rimpang dari tanaman jahe (*Zingiber officinale*) yang sudah tua, berbentuk utuh dan segar serta dibersihkan.

Karakteristik dasar:

- Tidak ada rimpang bertunas;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 1%.

Jahe Kering

Definisi :

Jahe kering adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari rimpang dari tanaman jahe (Z*ingiber officinalle*) yang telah dibersihkan berbentuk utuh atau irisan dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Bau dan rasa khas;
- Kadar air tidak lebih dari 12%.

Bubur Jahe

Definisi :

Bubur jahe adalah produk bubur yang diperoleh dari proses penggilingan rimpang dari tanaman jahe (Z*ingiber officinalle*) segar atau kering yang baik dengan penambahan air bersih. Dapat mengandung garam dan vinegar.

Jahe Bubuk

Definisi :

Jahe bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang bersih tanaman *Zingiber officinale* yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Jintan /*Caraway*

Definisi :

Jintan / *caraway* adalah biji kering yang diperoleh dari tanaman *Carum carvi.*

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%,
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Jintan Bubuk
Definisi :
Jintan bubuk adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari biji tanaman *Carum carvi* yang bersih, kering dan telah digiling.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Jintan Manis
Definisi :
Jintan manis adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari buah matang tanaman *Pimpinella anisum* yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Jintan Hitam
Definisi :
Jintan hitam adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari biji tanaman *Nigella sativa* yang bersih dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak lebih dari 0,5% v/b.

Jintan Hitam Bubuk
Definisi :
Jintan hitam bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan menggilling biji kering yang bersih dari tanaman *Nigella sativa.*

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,5% v/b.

Jintan Putih, Cumin
Definisi :
Jintan putih, cumin adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari buah kering tanaman *Cuminum cyminum.*

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2% v/b.

Jintan Putih Bubuk
Definisi :
Jintan putih bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan biji kering tanaman *Cuminum cyminum.*

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2% v/b.

Kapulaga
Definisi :
Kapulaga adalah rempah yang diperoleh dari buah kering yang masak dari tanaman *Elettaria cardamomum.*

Karakteristik dasar:
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Biji Kapulaga
Definisi :
Biji kapulaga adalah rempah yang diperoleh dari biji kering yang diperoleh dengan pemisahan dari kapsul tanaman *Elettaria cardamomum.*

Karakteristik dasar:
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Kapulaga Lokal
Definisi :
Kapulaga lokal adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman kapulaga lokal (*Amomum cardamomum*) yang sudah tua, telah dibuang tangkai buahnya, dibersihkan dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Kapulaga (Cardamom) Amomum
Definisi :
Kapulaga (cardamom) amomum adalah rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Amomum subulatum* yang telah matang dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1%;
- Bebas dari biji *Argemone moxicana.*

Biji Kapulaga (Cardamom) Amomum
Definisi :
Biji kapulaga (cardamom) amomum adalah rempah yang diperoleh dari biji buah *Amomum subulatum* yang telah dipisahkan dari kapsulnya.

Karakteristik dasar:
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1%.

Kapulaga Bubuk
Definisi :
Kapulaga bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari penggilingan biji kering bersih *Elettaria cardamomum* yang telah dipisahkan dari kapsulnya.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 14%;

- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Kapulaga (Cardamom) Amomum Bubuk

Definisi :

Kapulaga (cardamom) amomum bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari penggilingan biji *Amomum subulatum* yang telah dipisahkan dari kapsulnya dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Kayu Manis

Definisi :

Kayu manis adalah produk kering yang diperoleh dari kulit kayu bagian dalam tanaman *Cinnamomum zeylanicum* atau *C. cassia* atau *Cassia vera.*

Karakteristik dasar:

- Minyak atsiri tidak kurang dari 0,5% v/b.

Kayu Manis Bubuk

Definisi :

Kayu manis bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan kulit kayu bagian dalam tanaman *Cinnamomum zeylanicum* atau *C. cassia* atau *Cassia vera* yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,5%.

Kemiri Dengan Tempurung

Kemiri

Definisi :

Kemiri adalah rempah yang diperoleh dari daging biji kemiri (*Alleurites mellucana* Wild) yang telah dipisahkan dari tempurungnya.

Karakteristik dasar:

- Kadar minyak tidak kurang dari 60%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Kemiri Bubuk

Kencur

Definisi :

Kencur adalah rimpang tanaman *Kaempferia galanga* L.

Kencur Bubuk

Definisi :

Kencur bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang tanaman kencur yang telah dikeringkan.

Ketumbar

Definisi :

Ketumbar adalah buah tanaman *Coriandrum sativum* masak yang kering.

Karakteristik dasar:

- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Daun Ketumbar

Definisi :

Daun ketumbar adalah herba yang diperoleh dari daun tanaman *Coriandrum sativum.*

Ketumbar Bubuk

Definisi :

Ketumbar bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan buah kering tanaman *Coriandrum sativum* yang dibersihkan.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Picung

Definisi :

Picung adalah produk buah tanaman *Pangium edule*.

Kluwek

Definisi :

Kluwek adalah produk buah tanaman *Pangium edule* yang telah mengalami pengolahan dan pematangan.

Kunyit

Definisi :

Kunyit adalah rimpang *Curcuma domestica* atau *Curcuma longa.*

Karakteristik dasar :

- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.

Kunyit Bubuk

Definisi :

Kunyit bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggiligan rimpang kering *Curcuma longa* atau *Curcuma domestica.*

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b;

Lada Hitam

Definisi :

Lada hitam adalah rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Piper nigrum* Linn yang dipetik setelah sebagian besar buah lada matang dan telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 13,5%;

- Minyak atsiri tidak kurang dari 1%.

Lada Hitam Bubuk

Definisi :

Lada hitam bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari proses penggilingan lada hitam.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1%.

Lada Putih

Definisi :

Lada putih adalah rempah buah tanaman *Piper nigrum* Linn. yang dipetik setelah sebagian besar buah lada matang penuh, kemudian dihilangkan kulit luarnya, dikeringkan dan dibersihkan.

Karakteristik dasar:

- Warna putih kekuningan hingga kecoklatan;
- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Lada Putih Bubuk

Definisi :

Lada putih bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari lada putih yang telah digiling.

Karakteristik dasar:

- Bau, rasa dan warna normal.

Lada Bubuk Campuran

Definisi :

Lada bubuk campuran adalah produk rempah yang diperoleh dari campuran lada bubuk hitam dan lada bubuk putih.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,7% v/b.

Andaliman

Lengkuas / Laos

Definisi :

Lengkuas / laos adalah rimpang tanaman *Languas galanga (Alpinia galanga).*

Lengkuas / Laos Bubuk

Definisi :

Lengkuas / laos bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang bersih tanaman lengkuas yang telah dikeringkan.

Kecombrang / Sambung / Kencong

Marjoram

Definisi :

Marjoram adalah produk berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Marjoram hortensis* Moench yang dikeringkan, dengan atau tanpa pucuk bunga.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,7% v/b.

Mint

Definisi :

Mint adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman famili Labiate.

Onion / Bawang Bombay

Definisi :

Onion / bawang bombay adalah umbi dari tanaman bawang bombay *Allium sp.*

Onion Bubuk /Bawang Bombay Bubuk

Oregano

Definisi :

Oregano adalah produk herba berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Origantum vulgare* sp. yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,5% v/b.

Pala

Definisi :

Pala adalah biji kering tanaman *Myristica fragrans Hout* dan dikupas kulit batoknya, berbentuk bulat atau lonjong dengan panjang 20 mm hingga 40 mm.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 7% v/b.

Pala Untuk Destilasi

Definisi :

Pala untuk destilasi adalah produk rempah biji yang berasal dari buah tanaman *Myristica fragrans Hout* Hout yang dipetik pada waktu muda (berumur 2 hingga 5 bulan).

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 8%.

Pala Bubuk

Definisi :

Pala bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari biji kering tanaman *Myristica fragrans Hout.*

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 8%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 7%.

Parsley
Definisi :
Parsley adalah daun dari tanaman *Petroselinum hortense* yang telah dikeringkan. Daun berwarna hijau terang.

Paprika Bubuk
Definisi :
Paprika bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari buah matang tanaman *Capsicum annuum* yang telah dibersihkan, dikeringkan dan digiling.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 14%;

Sweet Paprika Bubuk
Definisi :
Sweet paprika bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari campuran buah matang tanaman *Capsicum annuum* dan *Capsicum longum* yang telah dibersihkan, dikeringkan dan digiling.

Rosemari
Definisi :
Rosemari adalah produk berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Rosemarinus officinalis* L yang dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 9%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1,2% v/b.

Saga
Definisi :
Saga adalah produk berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun saga atau tanaman *Salvia officinalis* L atau *Salvia triloba* L atau *Salvia lavandulaefolia* Vahl.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Saffron
Definisi :
Saffron adalah stigmata atau pucuk bunga dari tanaman *Crocus sativus* yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Senyawa menguap pada 103° C 14%.

Pekak / Bunga Lawang /*Star Anise*

Definisi :

Pekak / bunga lawang /*star anise* adalah buah dari tanaman *Illicium verum* yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:

- Penampakan khas dan bebas dari biji *Illicium anisatum.*

Temu Kunci

Definisi :

Temu kunci adalah rimpang dari tanaman *Gastrochillus panduratum* yang telah dibersihkan.

Tarragon

Definisi :

Tarragon adalah produk yang diperoleh dari daun bunga kering tanaman *Artemisia dracunculus* L baik dalam bentuk utuh atau bubuk.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,3% v/b.

Thymi / *Thyme*

Definisi :

Thymi / *thyme* adalah herba yang diperoleh dari daun pucuk kering thymi dari tanaman *Thymus vulgaris* atau *Thymus zugis* L baik dalam bentuk utuh atau bubuk.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 9%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,9% v/b.

12.2.2 Bumbu dan Kondimen

Bumbu

Campuran dua jenis atau lebih rempah baik utuh maupun bubuk atau lumatan atau ekstrak rempah untuk menguatkan flavor makanan dan ditambahkan pada saat pengolahan baik di industri pangan maupun di rumah tangga. Contoh bumbu adalah bumbu berbasis cabe, bubuk kari, pasta kari, bubuk pelumur permukaan daging dan ikan dan lain sebagainya. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Kondimen

Campuran yang ditambahkan langsung ke dalam makanan sebelum atau pada saat akan dikonsumsi (tidak ditambahkan pada saat pengolahan). Kondimen terdiri dari satu atau lebih bubuk atau lumatan rempah atau ekstrak rempah dan berfungsi untuk menguatkan flavor makanan. Kondimen disini tidak termasuk saus kondimen (seperti saus tomat, mayonais, mustard) atau *relishes*. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Bubuk Ngohyang
Definisi :
Bubuk ngohyang adalah campuran dari 5 macam rempah antara lain : bunga lawang, kayu manis, lada hitam, jintan dan cengkeh.

Bubuk Kari
Definisi :
Bubuk kari adalah produk bumbu yang diperoleh dari campuran bubuk rempah dan bahan lain.

Karakteristik dasar:
- Kandungan rempah tidak kurang dari 85%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,25% v/b.

Bumbu Siap Pakai
Definisi :
Bumbu siap pakai adalah produk bumbu yang diperoleh dari campuran rempah dengan atau tanpa penambahan minyak untuk membuat masakan tertentu. Produk dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat dikemas dalam kemasan plastik atau botol plastik atau botol kaca atau kemasan lainnya dan dapat diawetkan dengan pemanasan. Bumbu siap pakai dapat berbentuk basah atau kering.

Furikake
Definisi :
Furikake adalah taburan diatas nasi yang antara lain mengandung serpihan rumput laut kering, biji sesame dan bumbu lain.

Dashi

Bumbu Mi Instan

12.3 Cuka Makan

Cuka Fermentasi, Vinegar
Definisi :
Cuka fermentasi, vinegar adalah produk cair yang mengandung asam asetat, yang diperoleh melalui proses fermentasi bahan-bahan yang mengandung karbohidrat atau alkohol.

Karakteristik dasar:
- Bau, rasa, warna khas normal;
- Total asam tidak kurang dari 4 g/100 ml.

Cuka Hasil Pengenceran Asam Asetat Glasial
Definisi :
Cuka hasil pengenceran asam asetat glasial adalah produk cair yang diperoleh dari pengenceran asam asetat glasial (untuk makanan dan farmasi) dengan air minum.

Karakteristik dasar :
- Bentuk cairan encer, jernih, tidak berwarna, bau khas asam asetat;

- Cuka dapur : kadar asam asetat tidak kurang dari 12,5 % v/b;
- Cuka meja : kadar asam asetat tidak kurang dari 4% dan tidak lebih dari 12,5 % v/b.

Arak Masak (Angciu)
Definisi :
Arak masak (angciu) adalah produk yang diperoleh dari hasil fermentasi beras dan dengan proses penyulingan. Berwarna bening hingga bening kecoklatan dengan aroma ragi yang tajam. Dipakai sebagai penambah rasa pada hidangan oriental. Arak masak dijual dalam kemasan botol.

12.4 Mustard

Definisi :
Mustard adalah produk yang disiapkan dari mustard yang ditumbuk, seringkali dari biji mustard/biji sawi yang dihilangkan lemaknya yang dicampur dengan air, vinegar, garam, minyak dan rempah-rempah lain menjadi bubur (*slurry*) dan diolah.
Contohnya adalah mustard *Dijon* dan mustard panas (*hot mustard*) yang diperoleh dari biji dan kulitnya.

12.5 Sup dan kaldu

Sup siap saji dan campurannya. Produk akhirnya dapat berbasis air (contohnya konsome) atau susu (contohnya *chowder*).

12.5.1 Sup Siap Saji dan Kaldu, Termasuk Kalengan, Botol dan Beku

Produk-produk berbasis air atau susu yang mengandung sayuran, kaldu daging atau ikan dengan atau tanpa ingredien lain.

Sari Pati Ayam
Definisi :
Sari pati ayam adalah ekstrak karkas ayam pedaging dengan atau tanpa penambahan garam, sari simplisia, dalam bentuk siap dikonsumsi

Karakteristik dasar:
- Bentuk cairan jernih, bau dan rasa normal;
- Kadar protein tidak kurang dari 7,7%.

Kaldu dan Konsome
Definisi :
Kaldu dan konsome adalah produk yang diperoleh dari daging atau daging unggas dengan cara memasak bahan kaya protein atau sarinya dan atau hidrolisatnya dengan air dengan atau tanpa penambahan bumbu dan atau bahan penyedap, lemak yang dapat dimakan, natrium klorida, rempah-rempah dan sari-sari alami atau destilatnya atau bahan makanan lain untuk meningkatkan rasa, atau dengan rekonstitusi dari campuran komponen kering yang sesuai dengan petunjuk penggunaan.

Karakteristik dasar:
- Warna, bau dan rasa normal;
- Nitrogen total untuk kaldu daging: kaldu daging unggas tidak kurang dari 100 mg/l, untuk konsome daging sapi tidak kurang

dari 160 mg/l, untuk kaldu daging lainnya tidak kurang dari 350 mg/l; nitrogen amino tidak kurang dari 210 mg/l untuk kaldu daging lainnya; natrium klorida tidak lebih dari 12,5 g/l; lemak tidak kurang dari 3 g/l untuk kaldu daging berlemak.

Kaldu dan Konsome Produk Perikanan (Seperti Kaldu Udang, Kaldu Ikan, dll)

Boullion

12.5.2 Bubuk atau Campuran Untuk Sup dan Kaldu

Konsentrat sup untuk direkonstitusi dengan air atau susu dengan atau tanpa penambahan ingredien lain.

Sup Instan

Definisi :

Sup instan adalah produk pangan olahan kering instan yang dapat dibuat dari daging, ikan, sayuran, serealia atau campurannya, yang siap dikonsumsi setelah diseduh dengan air mendidih. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

- Bau dan rasa khas/normal;
- Kadar air tidak lebih dari 7%.

Sup Pasta Instan (Misalnya Sup Makaroni Instan)

Karakteristik dasar:

- Bau dan rasa normal;
- Kadar air tidak lebih dari 12,5%.

Sup Krim Instan

Definisi :

Sup krim instan adalah produk pangan olahan kering instan yang dibuat dari tepung nabati dan hewani, yang siap dikonsumsi setelah diseduh dengan air mendidih menjadi larutan kental. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

- Bau dan rasa normal;
- Kadar air tidak lebih dari 8%.

Sup Krim Pasta Instan (Misalnya Sup Krim Makaroni Instan)

Karakteristik dasar:

- Bau dan rasa normal;
- Kadar air tidak lebih dari 12,5%.

Bumbu Ekstrak Daging Sapi

Definisi :

Bumbu ekstrak daging sapi adalah produk bumbu yang mengandung ekstrak daging sapi, dengan penambahan bahan pangan lain dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

Karakteristik dasar:

- Bau dan rasa normal;
- Kadar air tidak lebih dari 4%;

- Kadar protein tidak kurang dari 7%.

Bumbu Rasa Sapi
Definisi :
Bumbu rasa sapi adalah produk bumbu yang mengandung perisa daging sapi, dengan penambahan bahan pangan lain dan dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

Bumbu Ekstrak Daging Ayam
Definisi :
Bumbu ekstrak daging ayam adalah produk bumbu yang mengandung ekstrak daging ayam baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

Karakteristik dasar:
- Bau dan rasa normal;
- Kadar air tidak lebih dari 4%;
- Kadar protein tidak kurang dari 6%.

Bumbu Rasa Ayam
Definisi :
Bumbu rasa ayam adalah produk bumbu yang mengandung perisa daging ayam baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

Bumbu Pasta Ekstrak Daging (Misalnya Bumbu Pasta Ekstrak Daging Sapi dan Daging Ayam)
Karakteristik dasar:
- Bau dan rasa normal;
- Kadar air tidak lebih dari 12,5%.

12.6 Saus dan Produk Sejenis

Saus siap saji, *gravies* dan *dressing* dan bubuk untuk direkonstitusi sebelum dikonsumsi

12.6.1 Saus Teremulsi (Misalnya Mayonais, Salad Dressing)

Produk emulsi minyak atau lemak dalam air yang berbasis atau setidaknya mengandung saus, gravies dan *dressing.*

Mayonais, Mayonnaise
Definisi :
Mayonais adalah saus kondimen yang diperoleh dengan cara mengemulsikan minyak makan dalam fase air yang mengandung vinegar dengan penambahan kuning dan putih telur ayam dalam bentuk segar, cair, atau bubuk untuk menghasilkan emulsi.
Kandungan minyak nabati tidak kurang dari 65% dan kuning telur tidak kurang dari 6%.
Ingredien yang dapat digunakan adalah telur, kuning telur, putih telur, produk-produk mengandung telur, gula, garam, kondimen, rempah-rempah dan herba, buah dan sayuran termasuk jus buah dan jus sayuran, biji sawi/mustard, produk-produk susu, air.

Karakteristik dasar:
- Kadar lemak total tidak kurang dari 78,5%.

*Salad Dressing (*Misalnya *Thousand Island, Blue Cheese, Burger Dressing,* dll*)*

Definisi :

Salad dressing adalah produk emulsi semisolid yang dibuat dari minyak nabati dengan penambahan bahan pengasam, dengan satu atau lebih ingredien yang mengandung kuning telur, putih telur dan pasta berpati. Ingredien mengandung kuning telur meliputi kuning telur cair, telur utuh cair, kuning telur kering, kuning telur beku, telur utuh beku. Pasta berpati dapat dibuat dari pati, pati termodifikasi, tepung tapioka, tepung gandum, tepung rye, dua atau lebih campuran tepung tersebut.

Mengandung minyak nabati tidak kurang dari 20%.

Ingredien yang dapat digunakan adalah garam, pemanis nutritif, rempah, kecuali safron atau kunyit, atau perisa alami yang tidak menyebabkan warna lain selain warna kuning telur.

Saus Tar Tar (*Tar Tar Sauce*)

Definisi :

Saus tar tar adalah produk saus yang diperoleh dari mayonais, *sour cream*, telur setengah matang, kecap asin, paprika dan acar mentimun.

French Dressing

Definisi :

French dressing adalah produk cairan yang dapat dipisahkan atau emulsi cairan yang dibuat dari minyak makan dan satu atau lebih pengasam. Mengandung minyak nabati tidak kurang dari 35%.

Ingredien yang dapat digunakan adalah vinegar atau vinegar encer atau vinegar, jus lemon dan atau jus jeruk nipis, garam, pemanis nutritif rempah atau perisa alami, pasta tomat, puree tomat, saus tomat, *sherry wine*, telur.

Sweet Mayo

12.6.2 Saus Non-Emulsi (Misalnya Saus Tomat, Saus Keju, Saus Krim, Gravi Cokelat)

Termasuk saus berbasis susu dan air, *gravy* dan *dressing.*

Saus Cabe

Definisi :

Saus cabe adalah produk saus yang diperoleh dari pengolahan utama bahan cabe (*Capsicum* sp) yang matang dan baik dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan digunakan sebagai penyedap makanan.

Karakteristik dasar:

- Bau dan rasa normal.

Sambal Kecap /Saus Sambal Kecap

Saus Sambal Cabe Hijau

Sambal

Definisi :

Sambal adalah produk campuran cabe dengan bahan pangan lain yang digunakan sebagai penyedap makanan

Sambal Siap Dikonsumsi

Definisi :

Termasuk diantaranya sambal bajak, sambal terasi, sambal kemiri, sambal rujak, sambal seafood, dan sambal lainnya.

Saus Protein Nabati Terhidrolisis

Definisi :

Saus protein nabati terhidolisis adalah produk saus yang diperoleh dari protein nabati terhidrolisis.

Karakteristik dasar :

- Total nitrogen tidak kurang dari 2,75%;
- Kadar garam tidak kurang dari 10%.

Saus Campuran Protein Nabati Terhidrolisis

Definisi :

Saus campuran protein nabati terhidrolisis adalah produk saus yang diperoleh dari campuran protein nabati terhidrolisis dengan cairan bening yang diperoleh dari fermentasi kacang kedelai (*Glycine max)* dan serealia atau tepung.

Karakteristik dasar:

- Total nitrogen tidak kurang dari 0,3%;
- Kadar garam tidak kurang dari 3%.

Saus Gado-gado

Definisi :

Saus gado-gado adalah produk saus yang diperoleh dari kacang tanah yang telah digoreng atau disangrai dan dihaluskan dengan penambahan garam, gula atau bahan pangan lain dan rempah-rempah tertentu yang sesuai.

Saus Keju (*Cheese Sauce*)

Definisi :

Saus keju adalah produk saus yang diperoleh dari keju dengan penambahan garam, mustard dan bumbu.

Saus Lobak

Definisi :

Saus lobak adalah produk saus yang diperoleh dari lobak yang diiris atau dihancurkan dicampur dengan jus orange, air jeruk nipis, *cilantro*, minyak, garam dan lada.

Saus Panggang/Saus Barbekue (*BBQ Sauce*)

Definisi :

Saus panggang/saus barbekue (*BBQ sauce*) adalah produk saus yang diperoleh dari campuran vinegar, gula, garam, saus worchester dan rempah-rempah seperti bawang putih, onion, paprika dan lada hitam dengan atau tanpa saus tomat atau pasta tomat, bahan pangan lainnya.

Saus Pizza
Definisi :
Saus pizza adalah produk saus yang diperoleh dari pasta tomat, saus tomat yang diberi garam dan rempah-rempah seperti biji anis, lada, bubuk bawang putih, oregano dan parsley.

Karakteristik dasar:
- Total nitrogen tidak kurang dari 2,75%;
- Garam tidak kurang dari 10%.

Saus Sate

Saus Spagheti (*Spaghetti Sauce*)
Definisi :
Saus 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, dan bahan pangan lainnya.

Saus Tiram
Definisi :
Saus tiram adalah produk cairan kental berwarna coklat sampai coklat kehitam-hitaman, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (*Crassostera calculata sp.*) dengan penambahan bahan pangan lain.

Saus Perendam / Saus Marinasi (*Marinated Sauce*)

Saus Tomat
Definisi :
Saus tomat adalah produk saus yang diperoleh dari buah segar, bubur tomat, pasta tomat, puree tomat atau padatan tomat yang dimasak dengan baik dan bersih, yang dicampur dengan gula, asam cuka, garam dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
- Bau, rasa dan warna khas.

Kecap Inggeris, Saus *Worchester*
Definisi :
Kecap Inggeris, saus *worchester* adalah produk saus yang terdiri dari air, vinegar, garam dan rempah atau bahan pangan lainnya. Digunakan untuk memberi flavor dan saus barbekue serta saus asam manis.

Kecap Kelapa

12.6.3 Bubuk Untuk Saus dan *Gravies*

Definisi :
Bubuk untuk saus dan *gravies* adalah produk konsentrat dalam bentuk bubuk, untuk dicampur dengan air, susu, minyak atau bahan cair lain untuk membentuk produk akhir berupa saus atau *gravy.*

12.6.4 Saus Bening (Misalnya Kecap Ikan)

Saus bening berbasis air tidak teremulsi. Saus ini dapat digunakan sebagai kondimen atau ingredien dibanding digunakan sebagai *finished gravy* (contoh penggunaannya adalah pada daging sapi panggang).

Kecap Ikan

Definisi :

Kecap ikan adalah produk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi ikan atau hidrolisis dengan atau tanpa penambahan pangan lain.

12.7 Produk Oles Untuk Salad (Misalnya Salad Makaroni, Salad Kentang) dan Sandwich, Tidak Mencakup Produk Oles Berbasis Cokelat dan Kacang Dari Kategori 04.2.2.5 dan 05.1.3

Termasuk bahan-bahan salad, produk oles sandwich berbasis susu, produk oles sandwich menyerupai mayonnais, dan *dressing* untuk *coleslaw* (salad kubis).

12.8 Ragi dan Produk Sejenisnya

Ke dalam kategori ini termasuk ragi roti dan pengembang roti. Juga termasuk produk oriental seperti koji yang digunakan dalam produksi minuman beralkohol.

Ragi Roti Kering

Definisi :

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.

Karakteristik dasar:

- Warna putih kekuningan-kuningan sampai kecoklat-coklatan;
- Bau normal dan berbentuk serbuk atau butiran;
- Kadar air tidak lebih dari 4%.

Ragi Tape

Definisi :

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

Ragi Tempe

12.9 Bumbu dan Kodimen dari Kedelai

Termasuk produk yang sebagian besar terdiri dari kedelai dan ingredien lainnya yang digunakan untuk bumbu dan kondimen seperti pasta kedelai fermentasi dan saus kedelai.

12.9.1 Pasta Kedelai Fermentasi

Kategori ini mencakup produk yang dibuat dari kedelai, garam, air dan ingredien lainnya dengan proses fermentasi yang dapat digunakan dalam persiapan sup, dressing atau bumbu.

Doujiang

Doenjang

Miso

12.9.2 Saus Kedelai

Bumbu yang berbentuk cairan yang dihasilkan dari proses fermentasi kedelai dan atau non-fermentasi atau dengan proses hidrolisis protein sayuran.

12.9.2.1 Saus Kedelai Fermentasi

Saus dengan bahan dasar kedelai yang jernih, bukan emulsi, dengan campuran gandum, tepung, garam dan air melalui proses fermentasi

12.9.2.2 Saus Kedelai Non-Fermentasi

Saus kedelai non-fermentasi, yang sering disebut juga sebagai saus non-brewed, dapat dibuat dari protein sayuran, seperti kedelai non-fermentasi yang dihidrolisis dengan asam (misalnya asam hidroklorat), dinetralkan (contohnya dengan natrium karbonat), dan disaring.

Kecap Kedelai Asin Non Fermentasi/Hidrolisat

Definisi :

Kecap kedelai asin non fermentasi/hidrolisat adalah produk cair yang diperoleh dari hasil pengolahan dan atau cara kimia (hidrolisis) kacang kedelai (*Glycine max* L.) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

- Bau dan rasa normal;
- Kadar protein (Nx6,25) tidak kurang dari 4,0%.

12.9.2.3 Saus Kedelai Lainnya

Saus yang bukan emulsi, dibuat dari saus kedelai fermentasi, gula, gula merah, dengan atau tanpa proses karamelisasi.

Kecap Manis (*Sweet Soy Sauce*)

Definisi :

Kecap manis adalah produk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (*Glycine max* L.) dan gula, gula merah, dengan atau tanpa proses karamelisasi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

- Bau dan rasa normal;
- Total gula tidak kurang dari 40%.

Kecap Asin (*Salty Soy Sauce*)

Definisi :

Kecap asin (*salty soy sauce*) adalah produk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (*Glycine max* L.) dan gula, gula merah, dengan atau tanpa proses karamelisasi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

- Bau dan rasa normal khas.

Kecap yang Dikeringkan / Bubuk Kecap (*Fermented Soy Sauce Powder*)

Definisi :

Kecap yang dikeringkan/ bubuk kecap (*fermented soy sauce powder*) adalah produk kering yang diperoleh dari pengeringan hasil fermentasi kedelai. Dapat mengandung bahan pangan atau bahan tambahan yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar NaCl tidak kurang dari 32 dan tidak lebih dari 36%.

12.10 Protein Produk

Termasuk protein susu, protein sereal, dan protein sayur analog dari produk standar, seperti daging, ikan atau susu. Contohnya adalah analog protein sayur, *fu* (campuran gluten sayuran dan tepung, yang dijual kering atau mentah dan digunakan sebagai ingredien, misalnya didalam sup miso), *paneer* (protein susu yang dikoagulasikan dengan penambahan asam sitrat dari jeruk nipis atau asam laktat dari whey yang disaring dan diambil padatannya, dan digunakan untuk makanan vegetarian misalnya burger vegetarian), substitusi protein daging dan ikan dan kaseinat (kasein asam yang dapat dimakan).

Produk Protein Gandum

Definisi :

Produk protein gandum adalah produk yang diperoleh dengan cara pengurangan atau penghilangan komponen-komponen utama non-protein (air, minyak, pati dan karbohidrat lain) dari gandum atau tepung gandum. Ingredien yang dapat digunakan adalah karbohidrat termasuk gula, lemak dan minyak makan, produk protein lain, vitamin dan mineral, garam, herba dan rempah.

Karakteristik dasar:

- Kadar protein (N x 6,25) tidak kurang dari 40% (bk) tanpa vitamin, mineral dan asam amino.

Produk Protein Kedelai

Definisi :

Produk protein kedelai adalah produk yang diperoleh dari proses pengurangan atau penghilangan komponen-komponen utama non-protein (air, minyak, pati dan karbohidrat lain) dari kacang kedelai untuk mencapai kadar protein (Nx6,25) :

(1) Tepung protein kedelai 50% hingga 65%;

(2) Konsentrat protein kedelai 65% hingga 90%;

(3) Isolat protein 90% atau lebih;

Kadar protein dihitung terhadap bobot kering tanpa vitamin dan mineral yang ditambahkan.

Ingredien yang dapat digunakan adalah karbohidrat termasuk gula, lemak dan minyak makan, produk protein lain, vitamin dan mineral, garam, herba dan rempah.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 10% (bk).

Hydrolised Vegetable Protein (HVP)

Definisi :

Hydrolised vegetable protein (HVP) adalah produk protein mengandung asam amino yang diperoleh dari hidrolisis protein kedelai atau lainnya, dapat berbentuk cair atau bubuk.

Texturized Vegetable Protein (TVP)

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

LAMPIRAN XIII
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 1 TAHUN 2015
TENTANG
KATEGORI PANGAN

13.0 Produk Pangan Untuk Keperluan Gizi Khusus

Pangan untuk keperluan gizi khusus adalah pangan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk memenuhi kebutuhan gizi tertentu karena kondisi fisik atau fiologis dan atau karena penyakit atau gangguan tertentu. Komposisi pangan tersebut harus berbeda dengan pangan yang serupa. Pangan diet yang tidak termasuk dalam kategori 13, tercakup dalam kategori-kategori untuk pangan serupa.

13.1 Formula Untuk Bayi dan Formula Lanjutan, serta Formula untuk Kebutuhan Medis Khusus dari Bayi

Pangan yang ditujukan sebagai satu-satunya sumber zat gizi bagi bayi dan anak seperti didefinisikan dalam kategori 13.1.1 dan kategori 13.1.2

13.1.1 Formula Bayi

Formula sebagai pengganti ASI untuk bayi (sampai umur 6 (enam) bulan, tidak lebih dari umur 12 (dua belas) bulan) yang secara khusus diformulasikan untuk menjadi satu-satunya sumber zat gizi dalam bulan-bulan pertama kehidupannya sampai bayi diperkenalkan dengan makanan pendamping yang sesuai. Produk ini berbentuk cair, baik dalam bentuk siap santap maupun bubuk yang direkonstitusi. Produk-produk di luar kategori 13.1.3, dapat berbasis protein hidrolisat dan atau asam amino atau susu.

Formula Bayi

Definisi :

Formula bayi adalah formula sebagai pengganti ASI untuk bayi (sampai umur 6 bulan) yang secara khusus diformulasikan untuk menjadi satu-satunya sumber zat gizi dalam bulan-bulan pertama kehidupannya sampai bayi diperkenalkan dengan makanan pendamping yang sesuai. Penggunaannya dapat diteruskan hingga bayi berumur 12 (dua belas) bulan.

Formula dapat dibuat dari susu sapi atau susu hewan lain dan atau bagian yang dapat dimakan dari hewan termasuk ikan, dan atau berasal dari tanaman yang semuanya telah dibuktikan cocok untuk digunakan sebagai makanan bayi berumur hingga 6 (enam) bulan; dengan penambahan vitamin, mineral dan zat gizi lain yang lazim terdapat dalam air susu ibu. Produk ini berbentuk cair, baik dalam bentuk siap santap maupun bubuk yang direkonstitusi.

Formula Standar Berbasis Susu Sapi (*Standard Milk-Based Formulas*)

Definisi :

Formula standar berbasis susu sapi (*standard milk-based formulas*) adalah formula yang dibuat dari susu sapi dengan modifikasi untuk mendapatkan sejumlah zat gizi (protein, lemak, laktosa, vitamin, mineral) yang sesuai dengan ASI. Protein diubah menjadi bentuk yang lebih mudah dicerna dan kandungan lemaknya diturunkan atau dihilangkan dan ditambah lemak nabati untuk memperoleh asam lemak esensial lebih banyak dan mudah dicerna.

13.1.2 Formula Lanjutan

Pangan dalam bentuk cair yang digunakan sebagai pangan pelengkap bagi bayi (usia 6 (enam) bulan keatas) dan anak-anak (usia 1 (satu) – 3 (tiga) tahun). Produk ini terdapat dalam bentuk siap santap atau dalam bentuk bubuk untuk direkonstitusi dengan air.

Formula Lanjutan

Definisi :

Formula lanjutan adalah produk yang diperoleh dari susu sapi atau susu hewan lain dan atau bagian yang dapat dimakan dari hewan termasuk ikan, dan atau berasal dari tumbuh-tumbuhan yang semuanya telah dibuktikan cocok untuk digunakan sebagai makanan bayi berumur 6 (enam) bulan sampai anak berumur 3 (tiga) tahun; dengan penambahan vitamin, mineral dan zat gizi lain yang lazim terdapat dalam air susu ibu; dapat berbentuk bubuk yang perlu ditambah air sebelum digunakan, atau berbentuk cair yang dapat dipakai secara langsung atau setelah diencerkan dengan air.

13.1.3 Formula Untuk Keperluan Medis Khusus bagi Bayi

13.2 Makanan Bayi dan Anak Dalam Masa Pertumbuhan

Makanan bagi anak usia 6 (enam) bulan keatas untuk beradaptasi terhadap makanan biasa. Produk ini terdapat dalam bentuk siap santap atau dalam bentuk bubuk yang dapat direkonstitusi dengan air, susu atau cairan lain yang sesuai. Produk ini tidak termasuk formula bayi dari kategori 13.1.1 dan formula lanjutan dari kategori 13.1.2, dan formula untuk keperluan medis khusus kategori 13.1.3. Contoh produk ini adalah makanan bayi berbahan dasar serealia, buah, sayur dan daging untuk makanan bayi dan batita (bawah tiga tahun).

Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)

Definisi :

Makanan pendamping ASI (MP-ASI) adalah makanan bergizi yang diberikan disamping ASI kepada bayi berusia 6 (enam) bulan ke atas atau berdasarkan indikasi medik, sampai anak berusia 24 (dua puluh empat) bulan untuk mencapai kecukupan gizi.

MP-ASI tersebut dibuat dari salah satu atau campuran bahan berikut dan atau turunannya: serealia (misalnya beras, jagung, gandum, sorgum, *barley, oats, rye, millet*, *buckwheat*), umbi (misalnya ubi jalar, ubi kayu, garut, kentang, gembili), bahan berpati (misalnya sagu, pati aren), kacang (misalnya kacang hijau, kacang merah, kacang tunggak, kacang dara), biji-bijian yang mengandung minyak (misalnya kedelai, kacang tanah, wijen), susu, ikan, daging, unggas dan buah dan atau bahan makanan lain yang sesuai. Produk ini terdapat dalam bentuk bubuk instan yang dapat direkonstitusi dengan air, susu atau cairan lain; siap santap; siap masak; serta biskuit.

Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Bubuk Instan

Definisi :

Makanan pendamping ASI (MP-ASI) bubuk instan adalah MP-ASI yang telah diolah sehingga dapat disajikan seketika dengan hanya penambahan air minum atau cairan lain yang sesuai.

Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Siap Santap

Definisi :

Makanan pendamping ASI (MP-ASI) siap santap adalah MP-ASI yang telah diolah melalui proses sterilisasi komersial sehingga dapat dikonsumsi langsung.

Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Siap Masak

Definisi :

Makanan pendamping ASI (MP-ASI) siap masak adalah MP-ASI yang telah diproses dan harus dimasak dengan air atau cairan lain yang sesuai sebelum dikonsumsi.

Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Biskuit

Definisi :

Makanan pendamping ASI (MP-ASI) biskuit adalah MP-ASI yang diproduksi melalui proses pemanggangan yang dapat dikonsumsi setelah dilumatkan dengan penambahan air, susu atau cairan lain yang sesuai untuk bayi diatas 6 (enam) bulan atau berdasarkan indikasi medik, atau dapat dikonsumsi langsung sesuai umur dan organ pencernaan bayi/anak.

Makanan Pendamping ASI MP-ASI Rendah Laktosa Bebas Gluten

Definisi :

Makanan pendamping ASI (MP-ASI) rendah laktosa bebas gluten adalah makanan yang terdiri dari atau mengandung serealia seperti gandum, triticale, gandum hitam (*rye*), *barley*, *oats*, atau hasil silang varietas-varietas tersebut yang diubah menjadi bebas gluten.

Karakteristik dasar :

- Total nitrogen tidak lebih dari 0,05g/100 g bahan baku serealia (bk).

Junior Food Mi

Toddler Biscuit

13.3 Makanan Diet Khusus Untuk Keperluan Kesehatan, Termasuk Untuk Bayi dan Anak-Anak (Kecuali Produk Kategori Pangan 13.1)

Makanan diet khusus untuk keperluan kesehatan, termasuk untuk bayi dan anak-anak adalah makanan diet yang diolah atau diformulasikan dan disajikan untuk pasien dalam pengelolaan diet dan hanya digunakan dibawah pengawasan medis. Makanan tersebut merupakan makanan satu - satunya atau sebagian dari makanan bagi pasien dengan keterbatasan kemampuan untuk mengkonsumsi, mencerna, menyerap, atau memetabolisme makanan biasa atau zat gizi tertentu yang terkandung di dalamnya; atau untuk orang yang kebutuhan gizinya sudah ditentukan secara medis, dimana manajemen diet tidak dapat tercapai melalui modifikasi diet normal, melalui makanan lain untuk penggunaan diet khusus, atau melalui kombinasi keduanya.

Makanan Hipoalergenik

Definisi :

Makanan hipoalergenik yaitu makanan yang dibuat khusus dengan menurunkan atau menghilangkan sifat alergenik (penyebab alergi)

atau sebagai pengganti untuk makanan lain yang memiliki sifat alergenik.

Makanan Diet Bebas Gluten (*Gluten Free Foods*)
Definisi :
Makanan diet bebas gluten (*gluten free foods*) adalah makanan yang terdiri dari atau mengandung serealia seperti gandum, *triticale*, gandum hitam (*rye*), *barley, oats,* atau hasil silang varietas-varietas tersebut dan bahan lainnya yang diubah menjadi bebas gluten. Gluten adalah protein yang terdapat dalam gandum, *rye, barley, oats*, atau hasil silangnya dan turunannya, yang mana sebagian orang yang intoleran atau alergi terhadap bahan tersebut.

Karakteristik dasar :
- Total nitrogen tidak lebih dari 0,05g/100 g bahan baku serealia (bk).

Makanan Diet Kurang Laktosa
Definisi :
Makanan diet kurang laktosa adalah produk pangan yang diperoleh dengan cara mengurangi jumlah laktosa dengan membatasi penggunaan bahan-bahan yang mengandung laktosa. Kadar laktosa tidak lebih dari satu per lima (1/5) bagian dari produk normal.

Makanan Diet Rendah Laktosa
Definisi :
Makanan diet rendah laktosa adalah produk khusus untuk diet kurang laktosa, mengandung laktosa tidak lebih dari satu per duapuluh bagian dari produk normal.

Biskuit Diet Diabetes
Definisi :
Biskuit diet diabetes adalah makanan yang diperoleh dengan memanggang adonan yang mengandung bahan dasar tepung terigu dan atau tepung pati lainnya, dengan atau tanpa tambahan bahan pemanis alami/buatan yang sesuai dengan penderita diabetes, serta tambahan makanan lain.

Karakteristik dasar :
- Kadar glukosa dan atau monosakarida lain tidak lebih dari 1%.

Susu Bubuk Diet Diabetes
Definisi :
Susu bubuk diet diabetes adalah susu bubuk rendah dan atau susu bubuk tanpa lemak yang sesuai dengan penderita diabetes dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Limun Diet Diabetes
Definisi :
Limun diet diabetes adalah minuman ringan siap minum yang mengandung pemanis alami atau buatan yang sesuai untuk penderita diabetes dengan penambahan karbondioksida.

Karakteristik dasar :
- Warna, aroma dan rasa normal;
- Kadar glukosa 0,1%.

Sirup Diet Diabetes

Definisi :

Sirup diet diabetes adalah larutan pemanis alami atau buatan yang sesuai untuk penderita diabetes dengan atau tanpa penambahan sari buah.

Karakteristik dasar :

- Aroma dan rasa normal;
- Kadar glukosa tidak lebih dari 0,5%.

Mi Diet Diabetes

Kembang Gula Cokelat Diet Diabetes / Permen Cokelat Diet Diabetes

Makanan Diet Rendah Natrium

Definisi :

Makanan diet rendah natrium adalah makanan yang diolah tanpa penambahan garam natrium dan kandungan natrium tidak boleh lebih dari setengah dari kandungan natrium yang terdapat pada produk normal, dan kandungan natrium produk akhir yang dikonsumsi secara normal tidak boleh lebih dari 120 mg/100 g.

Garam Rendah Natrium

Definisi :

Garam rendah natrium adalah garam yang dibuat dari campuran natrium klorida dan kalium klorida.

Karakteristik dasar :

- Kadar natrium klorida tidak lebih dari 200 g/kg dan kadar kalium klorida tidak lebih dari 400 g/kg.
- Kalium iodida atau kalium iodat setara dengan 30 - 50 mg/kg.

Makanan Diet Sangat Rendah Natrium

Definisi :

Makanan diet sangat rendah natrium adalah produk diet rendah natrium dengan kadar natrium tidak lebih dari 40 mg/100 g produk akhir.

Formula Khusus

Definisi :

Formula khusus adalah susu yang diformulasikan secara khusus untuk menangani beberapa masalah gizi spesifik yang terjadi pada bayi. Beberapa produk ini antara lain adalah susu formula untuk bayi prematur, susu formula untuk bayi dengan masalah pencernaan, dan susu formula untuk bayi dengan masalah metabolisme.

Formula Kedelai untuk Bayi (*Soy Protein Formulas*)

Definisi :

Formula kedelai (*soy protein formulas*) adalah formula untuk bayi yang intoleran terhadap laktosa atau protein susu sapi atau yang menderita galaktosemia.

Formula untuk Bayi Prematur

Definisi :

Formula untuk bayi prematur adalah formula yang dibuat secara khusus untuk bayi yang lahir prematur, yang dibuat dari bahan dasar susu sapi.

Formula untuk Bayi Berat Badan Lahir Rendah

13.4 Pangan Diet untuk Pelangsing dan Penurun Berat Badan

Pangan formula yang dapat disajikan dalam bentuk siap santap atau sesuai instruksi penggunaan yang ditujukan sebagai pengganti sebagian atau seluruh bagian dari total diet. Dalam kategori ini termasuk produk rendah kalori seperti produk rendah gula dan/atau lemak, bebas gula atau lemak, atau yang mengandung pengganti gula dan atau pengganti lemak.

Makanan Formula Sebagai Makanan Diet Kontrol Berat Badan

Definisi :

Makanan formula sebagai makanan diet kontrol berat badan adalah makanan siap santap atau siap saji atau bila disiapkan sesuai petunjuk, merupakan pengganti sebagian atau seluruh hidangan makanan sehari. Disesuaikan dengan nilai Acuan Kecukupan Gizi (AKG).

Karakteristik dasar :

Kandungan energi :

- Makanan formula yang merupakan pengganti seluruh hidangan sehari tidak kurang dari 800 kkal (3350 kj) dan tidak lebih dari 1200 kkal (5020kj);
- Setiap porsi atau sajian harus mengandung satu pertiga atau seperempat jumlah energi dalam produk sesuai dengan jumlah porsi atau sajian yang dianjurkan perhari;
- Makanan formula yang merupakan satu atau lebih hidangan makanan sehari, tidak kurang dari 200 kkal (835 kj), tidak lebih dari 400 kkal (1670 kj).

Makanan Kurang Kalori

Definisi :

Makanan kurang kalori adalah produk pangan yang mengandung kalori 25% lebih rendah dari jumlah kalori pangan sejenisnya per saji.

Karakteristik dasar :

- Pengurangan energi tidak lebih dari 25% diet normal.

Makanan Rendah Kalori

Definisi :

Makanan rendah kalori adalah produk pangan yang mengandung kurang atau sama dengan 40 kkal per saji.

Makanan Tanpa Kalori

Definisi :

Makanan tanpa kalori adalah produk pangan yang mengandung kurang dari 5 kkal per saji.

Makanan Rendah Lemak
Definisi :
Makanan rendah lemak adalah produk pangan yang mengandung kurang dari atau sama dengan 3 g lemak per saji.

Makanan Kurang Gula
Definisi :
Makanan kurang gula adalah produk pangan yang mengandung gula sedikitnya 25% lebih rendah dari jumlah gula dalam pangan sejenis per saji.

Makanan Bebas Gula
Definisi :
Makanan bebas gula adalah produk pangan yang mengandung kurang dari 0,5 g gula per saji.

13.5 Makanan Diet (Contohnya Suplemen Pangan Untuk Diet) yang Tidak Termasuk Produk dari Kategori 13.1, 13.2, 13.3, 13.4 dan 13.6

Produk dengan kandungan zat gizi tinggi, dalam bentuk cair, serbuk/bubuk atau padat (contohnya *protein bars*), yang dapat digunakan oleh seseorang sebagai bagian dari makanan seimbang untuk mendapatkan zat gizi yang lengkap. Produk ini tidak dimaksudkan untuk tujuan pengurangan berat badan atau sebagai bagian dari aturan medis.

Pangan untuk Ibu Hamil dan atau Ibu Menyusui

Minuman Ibu Hamil dan atau Ibu Menyusui
Definisi :
Minuman ibu hamil dan atau ibu menyusui adalah produk berbentuk bubuk maupun cair, khusus untuk ibu hamil dan atau menyusui, mengandung energi, protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral yang diperhitungkan berdasarkan tambahan kecukupan gizi yang dianjurkan untuk kelompok tersebut, dengan atau tanpa penambahan komponen bioaktif.
Zat gizi yang dikandung makanan ibu menyusui diharapkan dapat memenuhi kebutuhan tambahan gizi yang diperlukan untuk mencapai kecukupan gizi pada ibu menyusui.

Formula Makanan Pengganti (*Formulated Meal Replacements*)
Definisi :
Formula makanan pengganti (*formulated meal replacements*) adalah makanan tunggal atau makanan pilihan yang telah dikemas yang digunakan sebagai pengganti satu atau lebih makanan sehari-hari tapi bukan sebagai pengganti makanan secara keseluruhan.

Karakteristik dasar :
- Setiap takaran saji harus mengandung tidak kurang dari 12 g protein, 850 kJ (200kkal) dan 25 % AKG untuk vitamin dan mineral.

Formula Makanan Pelengkap (*Formulated Supplementary Foods*)
Definisi :
Formula makanan pelengkap (*formulated supplementary foods*) adalah makanan yang dibuat khusus sebagai pelengkap diet normal pada

situasi dimana asupan energi dan zat-zat gizi tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan individu.

Karakteristik dasar :

- Setiap takaran saji harus mengandung tidak kurang dari 8 g protein, 550 kJ dan 20 % AKG untuk vitamin dan mineral.

Pangan Tambahan Untuk Olahraga (*Formulated Supplementary Sports Foods*)

Definisi :

Pangan tambahan untuk olahraga (*formulated supplementary sports foods*) adalah produk pangan yang khusus diformulasikan untuk mensuplai energi bagi diet normal pada kondisi dimana asupan energi dan zat gizi tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan individu. Produk ini diharapkan dapat memberikan efek yang nyata terhadap simpanan dan penggunaan glikogen tubuh. Selain itu, juga diperlukan untuk mensuplai zat gizi lain hasil metabolisme energi, seperti lemak dan protein dalam keseimbangan yang tepat.

Produk ini dapat berupa tablet, kapsul, bubuk dan minuman hidrasi dengan kandungan mineral, *trace element*, vitamin dan zat gizi lain atau kombinasinya dalam jumlah tertentu untuk mendukung kondisi fisiologis.

Karakteristik dasar :

- Setiap takaran saji harus mengandung tidak kurang dari 8 g protein, 550 kJ (131 kkal), sekurang-kurangnya 20% AKG vitamin dan mineral.

13.6 Suplemen Pangan

Meliputi suplemen vitamin dan mineral dalam bentuk tablet, kapsul, bubuk/serbuk atau cairan, dimana secara hukum produk tersebut dikategorikan sebagai produk pangan.

Suplemen Pangan (*Food Supplement, Dietary Supplement*)

Definisi :

Suplemen pangan (*food supplement, dietary supplement*) adalah produk dalam unit takaran (tablet, kapsul, bubuk/serbuk atau cairan, dan sebagainya) yang dimaksudkan untuk melengkapi kebutuhan zat gizi, mengandung satu atau lebih bahan termasuk vitamin dan mineral.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

14.0 Minuman, Tidak termasuk Produk Susu

Minuman (ringan) tidak beralkohol dari kategori 14.1 dan minuman beralkohol dari 14.2. Tidak termasuk minuman berbasis susu dan minuman yang kandungan susunya dominan dari kategori 01.1.2.

14.1 Minuman (Ringan) Tidak Beralkohol

Minuman ringan tidak beralkohol dibagi menjadi lima, yaitu air minum dan air berkarbonat dari kategori 14.1.1, sari buah dan sari sayur dari kategori 14.1.2, nektar buah dan nektar sayur dari kategori 14.1.3, minuman berbasis air berperisa dari kategori 14.1.4 dan minuman yang disiapkan sebagai hasil ekstraksi berbasis air atau hasil pencelupan seperti kopi dan teh dari kategori 14.1.5.

14.1.1 Air Minum

Definisi :

Air minum adalah air yang aman untuk langsung diminum. Termasuk diantaranya air mineral alami dari kategori 14.1.1.1 dan air minum dalam kemasan dari kategori 14.1.1.2 baik yang tidak berkarbonat maupun berkarbonat.

14.1.1.1 Air Mineral Alami dan Sumbernya

Definisi :

Air mineral alami adalah air minum yang diperoleh langsung dari air sumber alami atau dibor dari sumur dalam, dengan proses terkendali yang menghindari pencemaran atau pengaruh luar atas sifat kimia, fisika, dan mikrobiologi air mineral alami.

Air mineral alami dapat terkarbonasi secara alami (dengan karbondioksida dari sumbernya), dikarbonasi (dengan tambahan karbondioksida dari sumber air lainnya), didekarbonasi (yang mengalami proses fisik untuk mengurangi kadar karbondioksidanya dibandingkan kadar karbondioksida pada sumber airnya), difortifikasi (dengan karbondioksida dari sumber air) atau tidak terkarbonasi (tidak mengandung karbondioksida bebas).

Karakteristik dasar:

- Air mineral alami dengan kandungan mineral sangat rendah: kadar komponen anorganik dengan residu kering tidak lebih dari 50 mg/l;
- Air mineral alami dengan kandungan mineral rendah: kadar komponen anorganik dengan residu kering tidak lebih dari 500 mg/l;
- Air mineral alami dengan kandungan mineral tinggi: kadar komponen anorganik dengan residu kering tidak lebih dari 1.500 mg/l;
- Air mineral alami mengandung bikarbonat : kadar bikarbonat diatas 600 mg/l;

- Air mineral alami mengandung kalsium: kadar kalsium diatas 200 mg/l;
- Air mineral alami mengandung klorida: kadar klorida diatas 200 mg/l;
- Air mineral alami mengandung fluorida: kadar fluorida diatas 1 mg/l;
- Air mineral alami mengandung besi: kadar besi valensi dua diatas 1 mg/l;
- Air mineral alami mengandung magnesium: kadar magnesium diatas 50 mg/l;
- Air mineral alami mengandung natrium: kadar natrium diatas 200 mg/l;
- Air mineral alami mengandung sulfat: kadar sulfat diatas 50 mg/l;
- Air mineral alami untuk diet rendah natrium: kadar natrium tidak lebih dari 20 mg/l;
- Air mineral alami asam: kadar karbondioksida tidak lebih dari 250 mg/l;

Air Mineral Alami Terkarbonasi Secara Alami (*Naturally Carbonated Natural Mineral Water*)
Air mineral alami terkarbonasi secara alami adalah air mineral alami yang mengandung karbondioksida yang sama dengan kandungan karbondioksida yang terdapat pada sumber airnya dan jika kurang dapat diganti atau ditambah karbondioksida dari sumber airnya.

Karakteristik dasar:
- Air mineral alami dengan kandungan mineral rendah : kadar komponen anorganik dengan residu kering tidak lebih dari 500 mg/l;
- Air mineral alami dengan kandungan mineral sangat rendah : kadar komponen anorganik dengan residu kering tidak lebih dari 50 mg/l;
- Air mineral alami dengan kandungan mineral tinggi : kadar komponen anorganik dengan residu kering tidak lebih dari 1.500 mg/l;
- Air mineral alami mengandung bikarbonat : kadar bikarbonat tidak lebih dari 600 mg/l.

Air Mineral Alami Dikarbonasi *(Carbonated Natural Mineral Water*)
Definisi :
Air mineral alami dikarbonasi adalah air mineral alami yang dikarbonasi dengan karbondioksida dari sumber air lain.

Karakteristik dasar:
- Air mineral alami mengandung magnesium : kadar magnesium diatas 50 mg/l;
- Air mineral alami mengandung natrium : kadar natrium diatas 200 mg/l;
- Air mineral alami mengandung sulfat : kadar sulfat diatas 50 mg/l;
- Air mineral alami untuk diet rendah natrium : kadar natrium tidak lebih dari 20 mg/l;
- Air mineral alami asam : kadar karbondioksida tidak lebih dari 250 mg/l.

Air Mineral Alami yang Didekarbonasi Penuh atau Sebagian
Definisi :
Air mineral alami yang didekarbonasi penuh atau sebagian adalah air mineral alami yang mengalami perlakuan fisik untuk menghilangkan gas karbondioksida.

Karakteristik Dasar:
- Air mineral alami mengandung magnesium: kadar magnesium diatas 50 mg/l;
- Air mineral alami mengandung natrium: kadar natrium diatas 200 mg/l;
- Air mineral alami mengandung sulfat kadar sulfat diatas 50 mg/l;
- Air mineral alami untuk diet rendah natrium : kadar natrium tidak lebih dari 20 mg/l;
- Air mineral alami asam : kadar karbondioksida tidak lebih dari 250 mg/l.

Air Mineral Alami yang Diperkaya
Definisi :
Air mineral alami yang diperkaya adalah air mineral alami yang mengandung karbondioksida lebih tinggi dari sumbernya, dengan cara menambahkan gas karbondioksida dari mata air yang berasal dari sumbernya.

Karakteristik dasar:
- Air mineral alami mengandung kalsium : kadar kalsium diatas 200 mg/l;
- Air mineral alami mengandung klorida : kadar klorida diatas 200 mg/l;
- Air mineral alami mengandung fluorida : kadar fluorida diatas 1 mg/l;
- Air mineral alami mengandung besi : kadar besi valensi dua diatas 1 mg/l.
- Air mineral alami asam : kadar karbondioksida tidak lebih dari 250 mg/l.

14.1.1.2 Air Minum Olahan

Air minum yang berasal dari sumber air alami maupun sumber air lainnya (tidak memenuhi persyaratan air mineral alami pada kategori 14.1.1.1), dapat dikarbonasi dengan penambahan karbondioksida, dapat ditambah oksigen dan dapat diproses dengan penyaringan, didisinfeksi atau perlakuan lain sejenis. Air minum ini dapat ditambahkan garam mineral. Sebagai contoh adalah air minum dalam kemasan (AMDK), air dimurnikan, air seltzer/soda, soda tawar, dan air berkarbonat (*sparkling water*). Termasuk dalam AMDK antara lain air mineral, air demineral, air minum embun.
Tidak termasuk air minum yang berkarbonat atau tidak berkarbonat yang mengandung perisa pada kategori 14.1.4.

Air Mineral
Definisi :
Air mineral adalah air minum dalam kemasan yang mengandung mineral dalam jumlah tertentu tanpa menambahkan mineral,

dengan atau tanpa penambahan oksigen (O_2) atau karbondioksida (CO_2).

Air Demineral
Definisi :
Air demineral adalah air minum dalam kemasan yang diperoleh melalui proses pemurnian secara destilasi, deionisasi, *reverse osmosis*, dan atau proses setara lainnya dan dapat ditambahkan oksigen (O_2) atau karbondioksida (CO_2).

Air Minum Embun
Definisi:
Air minum embun adalah air minum yang diperoleh dari proses pengembunan uap air dari udara lembab menjadi tetesan air embun yang diolah lebih lanjut menjadi air minum embun yang dikemas.

Air Minum Embun/Mineral/Demineral Beroksigen
Definisi:
Air yang dikemas di dalam botol atau bentuk kemasan lainnya dan ditambahkan gas oksigen.

Karakteristik dasar :
- Kadar O_2 terlarut di pabrik minimal 40 mg/l
- Kadar O_2 terlarut di pasaran minimal 20 mg/l

Air Minum Embun/Mineral/Demineral Berkarbonat
Definisi:
Air yang dikemas di dalam botol atau bentuk kemasan lainnya dan ditambahkan gas karbondioksida.

Karakteristik dasar :
Kadar CO_2 bebas : 3.000 – 5890 mg/l

Air Soda
Definisi :
Air soda adalah air minum yang mengandung gas karbondioksida, tidak berwarna, tidak berbau.

Karakteristik dasar :
Kadar CO_2: minimal 5.890 mg/l

14.1.2 Sari Buah dan Sari Sayuran

Kategori ini hanya mencakup sari buah dan sari sayuran. Tidak termasuk minuman yang mengandung sari buah dan sari sayur dibuat dari sari buah atau sari sayur atau konsentratnya, diencerkan dengan air, atau air soda dari kategori 14.1.4.

14.1.2.1 Sari Buah

Produk dapat berasal dari buah tunggal atau campuran buah. Sari buah tunggal dihasilkan dari satu jenis buah. Sari buah campuran dapat diperoleh dari campuran dua atau lebih sari buah atau sari buah dan pure, dari berbagai jenis buah. Contohnya adalah sari buah jeruk, sari buah apel, sari buah *blackcurrant*, sari buah lemon, dan sari buah jeruk-mangga.

Sari Buah

Definisi :

Sari buah adalah cairan yang diperoleh dari bagian buah yang dapat dimakan yang dicuci, dihancurkan, dijernihkan (jika dibutuhkan), dengan atau tanpa pasteurisasi dan dikemas untuk dapat dikonsumsi langsung.

Sari buah diperoleh dari buah yang telah matang dan segar atau buah yang dipertahankan dalam kondisi yang baik dengan peralatan.

Penambahan komponen alami mudah menguap ke dalam sari buah diizinkan sepanjang komponen tersebut berasal dari jenis buah yang sama.

Sari buah dapat diperoleh dari proses pengempaan, penghancuran, penggilingan buah atau daging buah yang diawetkan secara fisik. Produk ini tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi; berisi hancuran buah, berwarna keruh atau jernih.

Sari buah dapat dikonsentrasikan atau direkonstitusi dengan air yang sesuai dengan tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari buah.

Sari buah dapat dihasilkan dengan merekonstitusi sari buah konsentrat dari kategori 14.1.2.3 dengan air, atau pada kondisi tertentu dengan ekstraksi air pada buah utuh (contohnya sari buah prune dari prune kering). Produk dapat dideaerasi dengan penghilangan/penarikan udara atau dengan memasukkan gas inert (gas murni yang tidak bereaksi dengan komponen pangan) seperti gas nitrogen atau karbondioksida.

Sari buah tersebut dipersiapkan melalui proses yang sesuai, yang akan mempertahankan sifat fisik, kimia, dan organoleptik dan karakter nutrisi dari sari buah aslinya.

Karakteristik dasar:

- Kadar etanol tidak lebih dari 0,5%, kecuali sari buah yang ditetapkan kadar etanolnya sendiri;
- Dapat ditambahkan konsentrat ke dalam sari buah dari jenis buah yang sama;
- Dapat ditambahkan gula, maksimum: 50 g/kg.

Sari Buah Campuran

Definisi :

Sari buah campuran adalah produk buah yang diperoleh dari dua atau lebih jenis buah segar yang masak atau daging buah yang diawetkan secara fisik, tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi, berisi hancuran buah, keruh atau jernih, ditujukan untuk dikonsumsi langsung. Sari buah diperoleh dengan proses mekanik atau dapat diperoleh dari rekonstitusi sari buah konsentrat.

Sari buah dapat dipekatkan dan direkonstitusi dengan air untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari buah.

Sari Buah dan Sari Sayur

Definisi:

Sari buah dan sari sayur adalah produk yang terdiri dari campuran sari buah dan sari sayur. Kandungan sari buah lebih banyak daripada sari sayur.

Sari Jeruk Nipis (*Lime Juice*)

Definisi :

Sari jeruk nipis adalah produk sari buah yang diperoleh dari jeruk nipis masak spesies *Citrus aurantifolia* atau varietas turunannya.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 8 % (b/v);
- Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) tidak kurang dari 6% (b/v);
- Dengan level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 8,0 Brix (20°C).

Sari Buah Apel

Definisi :

Sari buah apel adalah produk sari buah yang keruh atau jernih yang diperoleh dari buah apel (*Pyrus malus* L) masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari buah apel juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari apel. Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) sesuai dengan ketentuan standar dan atau persyaratan yang berlaku.

Karakteristik dasar :

Total padatan tidak kurang dari 10% (b/v).

Sari Buah Jeruk Bali

Definisi :

Sari buah jeruk Bali adalah produk sari buah yang diperoleh dari jeruk Bali masak spesies *Citrus grandis* dan varietasnya.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 9,5 (b/v),
- Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) 1 hingga 2 g;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 7 g untuk setiap gram asam yang dihitung sebagai asam sitrat anhidrat.

Sari Buah Jeruk Orange, *Valencia*

Definisi :

Sari buah jeruk orange, *Valencia* adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk (*Citrus sinensis* L Osbeck) yang masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 10%;
- Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11%;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Sari Buah Jeruk Siam, *Tangerine*, Jeruk Pontianak

Definisi :

Sari buah jeruk siam, tangerine adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk *tangerine* (*Citrus reticulata* Blanco) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 10%;
- Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11%;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Sari Buah Jeruk Garut

Definisi :

Sari buah jeruk Garut adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk Garut (*Citrus nobilis*) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 10%;
- Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11%;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Sari Buah Jeruk Medan

Definisi :

Sari buah jeruk Medan adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk Medan (*Citrus sinensis (L)*) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 10%;
- Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11%;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Sari Buah Nanas

Definisi :

Sari buah nanas adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah nanas (*Ananas comocsus* L Merril, *Ananas sativus* L Lindii) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari nanas juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari nanas.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 10%;
- Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, total padatan tidak kurang dari 13,5%.

Sari Buah Lemon

Definisi :

Sari buah lemon adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah lemon (*Lemon burf*) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari buah lemon juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari lemon.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 6%;
- Total asam tertritasi (sebagai asam sitrat anhidrat) tidak kurang dari 4,5%.

Sari Buah Markisa

Definisi :

Sari buah markisa adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah markisa masak dari spesies *Passiflora sp*.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 12% (b/v);
- Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) 1,5% hingga 4,5% (b/v).

Sari Buah Anggur

Definisi :

Sari buah anggur adalah sari buah yang diperoleh dari buah anggur (*Vitis* sp) matang atau dari pengenceran konsentrat sari buah anggur, tanpa fermentasi, dan diawetkan.

Karakteristik dasar:

- pH tidak lebih dari 4;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 15%.

Sari Buah Prune *(Prune Juice)*

Definisi :

Sari buah prune adalah produk sari buah yang diperoleh dari ekstrak air buah prune (*Prunus domestica* L. Subsp. *domestica*) kering. Jumlah padatan terlarut dari buah prune dapat dicapai dengan pemekatan, pengenceran dari ekstrak buah atau rekonstitusi konsentrat.

Karakteristik dasar:

Total padatan terlarut tidak kurang dari 18,5%.

Sari Buah *Blackcurrant*

Definisi :

Sari buah *blackcurrant* adalah produk sari buah cair yang keruh atau jernih yang diperoleh dari buah *blackcurrant* (*Ribes nigrum* L.) yang masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisika.

Sari *blackcurrant* juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari *blackcurrant*.

Karakteristik dasar:

- Total padatan terlarut tidak kurang dari 11% yang diukur dengan refraktometer pada 20°C, dibaca sebagai °Brix dalam skala sukrosa internasional tanpa koreksi keasaman;
- Kadar etanol harus tidak lebih dari 0,3%.

Sari Buah Mangga

Definisi :

Sari buah mangga adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah mangga (*Mangifera indica* L.).

Karakteristik dasar:

Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 13,0.

Sari Buah Sirsak

Definisi :

Sari buah sirsak adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah sirsak (*Annona muricata* L.).

Karakteristik dasar:

Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.

Sari Buah Belimbing

Definisi :

Sari buah belimbing adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah belimbing (*Averrhoa carambola L.*)

Karakteristik dasar:

Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 7,5.

Sari Buah Plum

Definisi :

Sari buah plum adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah plum (*Prunus domestica* L. *Subsp. Domestica.*)

Karakteristik dasar:

Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.

Sari Buah Peach

Definisi :

Sari buah peach adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah peach (*Prumus persica (L)* Batch *var. nucipersica*)

Karakteristik dasar:

Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 10,5.

Sari Buah Jambu Biji

Definisi :

Sari buah jambu biji adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah jambu biji (*Psidium guajava* L.)

Karakteristik dasar:

Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 7,5 untuk jambu biji merah dan 9,0 untuk jambu biji putih.

Sari Buah Delima
Definisi :
Sari buah delima adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah delima (*Punica sp.*).

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.

Sari Buah Pir
Definisi :
Sari buah pir adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah pir (*Pyrus communis.).*

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.

Sari Buah *Redcurrant*
Definisi :
Sari buah *redcurrant* adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah *redcurrant (Ribes rubrum).*

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 10,0.

Sari Buah *Blackberry*
Definisi :
Sari buah *blackberry* adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah *blackberry* (*Rubus fruitcosus* L.).

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 9,0.

Sari Buah *Raspberry*
Definisi :
Sari buah *raspberry* adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah *raspberry* (*Rubus occidentalis* L.).

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 11,0.

Sari Buah Stroberi
Definisi:
Sari buah stroberi adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah stroberi (*Fragaria rosaceae*).

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 7,0.

Sari Buah *Blueberry*
Definisi :
Sari buah *blueberry* adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah *blueberry* (*Vaccinium myrtillus L.* atau *Vaccinium corymbosum L.* atau *Vaccinium angustifolium L.*).

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 10,0.

Sari Buah Manggis
Definisi:
Sari buah manggis adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah manggis (*Garcinia mangostana* L).

Sari Buah Terong Belanda
Definisi:
Sari buah terong belanda adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah terong belanda (*Solanum betaceum*).

Sari Buah Leci
Definisi :
Sari buah leci adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah leci (*Litchi chinensis* Sonn.).

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 11,0.

Sari Buah Kiwi
Definisi :
Sari buah kiwi adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah kiwi (*Actinidia deliciosa*).

Sari Buah Naga
Definisi:
Sari buah naga adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah naga (*Hylocereus undatus*).

14.1.2.2 Sari Sayur

Produk dapat terdiri dari sayur tunggal (contohnya wortel, tomat), atau campuran (contohnya wortel, tomat dan seledri).

Sari Sayur
Definisi :
Sari sayur adalah cairan yang diperoleh dari bagian tanaman sayur yang dapat dimakan yang dicuci, dihancurkan, dijernihkan (jika dibutuhkan), dengan atau tanpa pasteurisasi dan dikemas untuk dapat dikonsumsi.

Sari sayur diperoleh dari tanaman sayur termasuk akar, umbi (seperti wortel, bawang putih dan kentang), batang dan tunas (seperti asparagus), daun dan bunga (seperti bayam, bunga kol) dan biji polong (seperti buncis).

Sari sayur dapat diperoleh dari proses pengempaan, penghancuran, penggilingan sayur yang diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi). Produk ini tidak difermentasi tapi dapat difermentasi, jernih, keruh atau berpartikel hancuran sayur (*pulpy*).

Sari sayur dapat dikonsentrasikan atau direkonstitusi dengan air yang sesuai dengan tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari sayur. Dapat ditambahkan konsentrat sari sayur, garam, cuka/vinegar kecuali sari sayur yang ditujukan untuk fermentasi asam laktat; gula dalam bentuk kering dan madu, bumbu, rempah-rempah dan daun bumbu; buah atau produk berbahan dasar buah yang komponen esensialnya belum diekstraksi.

Karakteristik dasar:
Mineral tidak larut dalam HCl 10% tidak lebih dari 100 mg/kg.

Sari Tomat
Definisi :
Sari tomat adalah produk sari sayur yang diperoleh dari bagian yang dapat dimakan dari buah tomat (*Lycopersicum esculentum* L.) merah atau kemerahan, yang diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), tidak difermentasi tetapi merupakan sari sayur yang dapat difermentasi, ditujukan untuk dapat dikonsumsi langsung. Sari tomat bebas dari kulit, biji dan bagian berupa partikel besar lain dari tomat.

Karakteristik dasar:
Total padatan terlarut tomat tidak kurang dari 4,5% yang diukur dengan refraktometer pada 20°C.

Sari Wortel
Definisi :
Sari wortel adalah produk sari sayur yang diperoleh dari bagian yang dapat dimakan dari buah wortel (*Daucus carota* L.), yang diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), tidak difermentasi tetapi merupakan sari sayur yang dapat difermentasi, ditujukan untuk dapat dikonsumsi langsung.

Sari Sayur Campuran
Definisi:
Sari Sayur Campuran adalah produk sayur yang diperoleh dari dua atau lebih jenis sayur segar atau sayur yang diawetkan secara fisik, tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi, berisi hancuran sayur, berwarna keruh atau jernih, ditujukan untuk dikonsumsi langsung. Sari sayur diperoleh dengan proses mekanik.

Sari sayur campuran dapat dipekatkan dan direkonstitusi dengan air yang untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari sayur.

Sari Sayur dan Sari Buah
Definisi:
Sari sayur dan sari buah adalah produk yang terdiri dari campuran sari sayur dan sari buah. Kandungan sari sayur lebih banyak daripada sari buah.

14.1.2.3 Konsentrat Sari Buah

Definisi :

Konsentrat sari buah adalah produk buah yang dibuat dari sari buah atau puree buah yang berasal dari satu atau lebih jenis buah, yang dipekatkan dengan menghilangkan airnya sehingga diperoleh produk yang mempunyai jumlah padatan sekurang-kurangnya 50% lebih banyak daripada jumlah padatan sari buah asalnya.

Sari buah semula dapat disaring atau tidak, dengan atau tanpa penambahan gula. Konsentrat sari buah terdapat dalam bentuk serbuk, cairan, sirup dan bentuk beku sebagai bahan untuk tujuan persiapan dari sari buah siap minum dengan penambahan air.

Dalam proses pembuatan sari buah yang akan dipekatkan, dibutuhkan proses yang sesuai dan dapat dikombinasikan dengan difusi berkelanjutan dari hancuran sel atau hancuran buah dengan air, dengan syarat air yang terekstraksi dari padatan buah yang larut ditambahkan sesuai dengan sari buah utamanya, sebelum proses pemekatannya.

Konsentrat sari buah dapat direstorasi komponen aromatik dan komponen flavor volatilnya (pada tingkatan normal yang diperoleh dari jenis buah yang sama), seluruhnya diperoleh dari perlakuan fisik yang sesuai, dan seluruhnya harus berasal dari jenis buah yang sama. Dapat pula ditambahkan hancuran dan sel buah diperoleh dari perlakuan fisik yang sesuai dari jenis buah yang sama. Contohnya adalah konsentrat sari buah jeruk beku dan konsentrat sari buah lemon.

<u>Konsentrat Sari Buah Jeruk Orange, *Valencia*</u>

Definisi :

Konsentrat sari buah jeruk orange, *valencia* adalah produk yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi, yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.

Dapat mengandung tambahan :

(1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat, dan
(2) Komponen mudah menguap dari sari jeruk orange, valencia.

Bahan mentah produk ini adalah sari jeruk orange, valencia yang tidak difermentasi, tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah jeruk (*Citrus sinensis* L Osbeck) yang masak yang diperoleh melalui proses fisik/mekanik.

Karakteristik dasar:

<u>Sari buah jeruk yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat :</u>

- Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah jeruk, kecuali total padatan sari jeruk tidak kurang dari 11% (diluar gula yang ditambahkan) yang diukur dengan refraktometer pada 20°C, dibaca sebagai °Brix dalam skala sukrosa internasional tanpa koreksi keasaman;

- Penambahan gula tidak lebih dari 50 g/kg pada total padatan terlarut 11%.

Konsentrat Sari Buah Jeruk Siam, *Tangerine*

Definisi :

Konsentrat sari buah jeruk siam, *tangerine* adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi, yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.

Dapat mengandung tambahan :

(1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat dan

(2) Komponen mudah menguap dari sari jeruk siam, *tangerine*.

Bahan mentah produk ini adalah sari jeruk siam, *tangerine* yang tidak difermentasi, tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah jeruk (*Citrus reticulata* Blanco) yang masak yang diperoleh melalui proses fisik/mekanik.

Konsentrat Sari Buah Apel

Definisi :

Konsentrat sari buah apel adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.

Dapat mengandung tambahan :

(1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat dan

(2) Komponen mudah menguap dari sari apel.

Bahan mentah produk ini adalah sari apel tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah apel yang masak melalui proses fisik/mekanik. Produk dapat keruh atau jernih.Konsentrat sari apel dapat dijernihkan dengan bahan penjernih atau melalui penyaringan.

Karakteristik dasar :

Sari buah apel yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat :

Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah apel.

Konsentrat Sari Buah Anggur

Definisi :

Konsentrat sari buah anggur adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20^0C.

Dapat mengandung tambahan :
(1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat
(2) Komponen mudah menguap dari sari anggur.

Bahan mentah produk ini adalah sari anggur tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah anggur yang masak melalui proses fisik/mekanik. Produk dapat keruh atau jernih, tetapi harus bebas dari kristal garam asam tartarat. Konsentrat sari anggur dapat dijernihkan dengan bahan penjernih atau melalui penyaringan.

Karakteristik dasar:
Sari buah anggur yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat :
Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah anggur.

Konsentrat Sari Buah Anggur Manis
Definisi :
Konsentrat sari buah anggur manis adalah produk konsentrat yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 30% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C tanpa koreksi keasaman, dan boleh mengandung tambahan :
(1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat, dan
(2) Komponen mudah menguap dari sari anggur.

Bahan mentah produk ini adalah sari anggur tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah anggur jenis *L. abrusca* yang masak melalui proses fisik/mekanik. Produk dapat keruh atau jernih, tetapi harus bebas dari kristal garam asam tartarat. Konsentrat sari anggur kental manis dapat dijernihkan dengan bahan penjernih atau melalui penyaringan dan tingkat keasamannya dapat dikoreksi.

Karakteristik dasar:
Sari buah anggur manis yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat kental manis :
- Total padatan terlarut dalam sari buah setelah rekonstitusi tidak kurang dari 15% (tanpa penambahan gula);
- L-asam askorbat tidak lebih dari 400 mg/kg dalam produk akhir.

Konsentrat Sari Buah *Blackcurrant*
Definisi :
Konsentrat sari buah *blackcurrant* adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.

Dapat mengandung tambahan:
(1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat;
(2) Komponen mudah menguap dari sari *blackcurrant*.

Bahan mentah produk ini adalah sari *blackcurrant* tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah *blackcurrant* yang masak melalui proses fisik/mekanik. Produk dapat keruh atau jernih, tetapi harus bebas dari kristal garam asam tartarat. Konsentrat sari *blackcurrant* dapat dijernihkan dengan bahan penjernih.

Karakteristik dasar:
Sari buah *blackcurrant* yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat :
Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan sari buah anggur.

Konsentrat Sari Buah Nanas
Definisi :
Konsentrat sari buah nanas adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk radiasi ionisasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 40% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.
Dapat mengandung tambahan :
(1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat dan;
(2) Komponen mudah menguap dari sari nanas.

Bahan mentah produk ini adalah sari nanas tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah nanas yang masak, dari daging buah atau bagian buah dengan atau tanpa bagian hati melalui proses fisik/mekanik, dapat melibatkan proses sentrifusi dan bukan penyaringan.

Karakteristik dasar:
Sari buah nanas yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat :
Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah nanas.

Konsentrat Minuman Sari Buah
Definisi :
Konsentrat minuman sari buah adalah sari buah atau campuran dua atau lebih sari buah yang dijadikan konsentrat dengan mengurangi kadar airnya, dengan penambahan gula dan bahan pangan lainnya. Konsentrat minuman sari buah dapat dikonsumsi setelah diencerkan. Setelah diencerkan mengandung tidak kurang dari 35% sari buah.

Konsentrat Minuman Buah
Definisi :
Konsentrat minuman buah adalah sari buah atau campuran dua atau lebih sari buah yang dijadikan konsentrat dengan mengurangi

kadar airnya, dengan penambahan gula dan bahan pangan lainnya. Konsentrat minuman buah dapat dikonsumsi setelah diencerkan. Setelah diencerkan mengandung tidak kurang dari 10% sari buah.

Konsentrat Sari Buah dan Sari Sayur
Definisi :
Konsentrat sari buah dan sari sayur adalah konsentrat yang berasal dari campuran sari buah atau puree buah dan sari sayur.

14.1.2.4 Konsentrat Sari Sayur

Definisi :
Konsentrat sari sayur adalah produk sayur yang dibuat dari sari sayur yang berasal dari satu atau lebih jenis sayur, yang dipekatkan dengan menghilangkan sebagian airnya. Konsentrat sari sayur terdapat dalam bentuk serbuk, cairan, sirup dan bentuk beku sebagai bahan untuk tujuan persiapan dari sari sayur siap minum dengan penambahan air. Contohnya adalah konsentrat sari tomat.

Konsentrat Sari Tomat
Konsentrat sari tomat adalah produk yang diperoleh dari cairan tomat matang (*Lycopersicum esculentum* P. Will). Cairan tersebut dipisahkan dari kulit, biji dan bagian yang tidak diperlukan pada produk akhir. Garam dan bumbu-bumbu yang sesuai lainnya dapat ditambahkan, kecuali gula atau pemanis lainnya dan sari buah jeruk sebagai pengatur keasaman. Produk mengandung kadar 8% atau lebih buah tomat berupa padatan terlarut tetapi tidak dikeringkan menjadi suatu bubuk kering atau bentuk kepingan.

Karakteristik dasar:
- Kandungan tomat :
  - Pasta tomat tidak kurang dari 24%;
  - *Puree* tomat 8% hingga 24%.

14.1.3 Nektar Buah dan Nektar Sayur

Definisi :
Nektar buah dan nektar sayur adalah produk yang dapat mengandung hancuran (*pulpy*) buah atau sayur, yang dibuat dari bubur, konsentrat sari buah atau sayur utuh yang dihomogenisasi dengan air dan gula, madu, sirup dan atau pemanis.

Nektar Buah
Definisi :
Nektar buah adalah produk buah tanpa fermentasi tetapi dapat difermentasi, mengandung hancuran buah atau tidak, ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur sari buah dan atau hancuran bagian buah yang dapat dimakan dan atau hasil saringan hancuran buah dari buah masak, dengan atau tanpa pemekatan, dengan air, gula atau madu, dan diawetkan secara fisik. Pada buah yang mengandung gula tinggi, penambahan gula dapat diabaikan.

Karakteristik dasar:

- Kandungan buah tunggal tidak kurang dari 50% atau jumlah yang setara yang diperoleh dari bahan konsentrat, kecuali untuk produk atau buah dengan tingkat keasaman tinggi, mengandung hancuran buah (*pulpy*) tinggi, atau jika mengandung perisa tinggi, maka kandungannya dapat berkurang;
- Kandungan buah tidak kurang dari 25%;
- Penambahan sari buah lemon atau jeruk nipis (*lime*) sebagai zat pengasam dalam jumlah yang tidak mempengaruhi citarasa buah;
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur menggunakan refraktometer pada 20°C;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

14.1.3.1 Nektar Buah

Definisi :

Nektar buah adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (*pulpy*) yang dihomogenkan, dapat dipasteurisasi atau tidak, dan dikemas. Nektar buah dapat berasal dari satu atau campuran beberapa jenis buah.

Nektar buah diperoleh dengan menambah air dengan atau tanpa penambahan gula, madu, sirup, dan pemanis pada sari buah, konsentrat sari buah, *puree* buah atau konsentrat *puree* buah atau campuran dari produk-produk tersebut. Pada nektar buah dapat ditambahkan komponen aromatik, komponen flavor yang volatil, hancuran dan sel buah yang berasal dari jenis buah yang sama dan diperoleh dari perlakuan yang sesuai. Contohnya termasuk nektar pir/*pear* dan nektar persik.

<u>Nektar Buah Kecil</u>

Definisi :

Nektar buah kecil adalah hancuran buah yang dibuat dari buah *berries species* atau turunan spesies: *bilberries* (*Vaccinium myrtillus* L.); *blackberries* (*Rubus procerus* P.J. Muell., etc.); *blackcurrants* (*Ribes nigrum* L.); *cloudberries* (*Rubus chamaemorus* L.); *cranberries* (*Vaccinium oxycoccus* L., *V. macrocarpon Ait.*); *redcurrants* dan *whitecurrants* (kultivar dari *Ribes rubrum* L., *R. pallidum*, Otto, and Dietr., *R. sylvestre* (Lam.) Mert. and W.D.J. Kock, etc.); *elderberries* (*Sambucus nigra*); *gooseberries* (*Ribes uva-crispa* L. dan hibridanya); *raspberries* (*Rubus idaeus* L.); *rose hips* (*Cynorrhoda of Rosa* spp.); *rowanberries* (*Sorbus aucuparia* L.); *sea buckthorn* (*Hippophaea rhamnoides* L.); strawberi (kultivar dan hibrida dari *Fragaria* spp.); *whortleberries* (*Vaccinium vitis idaea* L.).

Produk hancuran buah tersebut, dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah berri yang bersih, masak, dipekatkan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Karakteristik dasar:

- Kandungan buah tunggal tidak kurang dari : *sea buckthorn* 25%; *blackcurrants* 30%; *rowanberries* 30%; *redcurrants* 30%; *whitecurrants* 30%; *gooseberries* 30%; *blackberries* 30%; *cloudberries* 30%; *cranberries* 30%; *whortleberries* 30%; *raspberries* 40%; strawberi 40%; *bilberries* 40%; *rose hips* 40%; *elderberries* 50% atau yang setara itu yang diperoleh dari bahan konsentrat di dalam nektar hancuran buah;
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C;
- Kandungan etanol tidak lebih dari 0,3%.

Nektar Buah Campuran

Definisi :

Nektar buah campuran adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan produk hancuran buah ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari dua atau lebih jenis buah yang masak, dengan atau tanpa pemekatan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik. Pada buah yang mengandung gula tinggi, penambahan gula dapat diabaikan.

Karakteristik dasar:

- Kandungan buah tunggal tidak kurang dari 50% atau dalam jumlah yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat, kecuali untuk produk atau buah dengan tingkat keasaman tinggi,
- Mengandung hancuran buah (*pulpy*) tinggi, atau jika mengandung perisa tinggi, maka kandungannya dapat berkurang;
- Kandungan buah tidak kurang dari 25%;
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C;
- Kandungan etanol tidak lebih dari 0,3%.

Nektar Aprikot, Nektar Peach atau Nektar Pear/Pir

Definisi :

Nektar aprikot, nektar *peach* atau nektar pir/*pear* adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan produk hancuran buah ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah aprikot, *peach* atau *pir/pear* yang bersih, masak, dipekatkan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Karakteristik dasar:

- Kandungan buah untuk nektar *peach* dan *pir/pear* tidak kurang dari 40%, dan untuk nektar aprikot tidak kurang dari 35%, buah tunggal atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat.
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C;
- Kandungan etanol tidak lebih dari 0,3%.

Nektar *Blackcurrant*

Definisi :

Nektar *blackcurrant* adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan produk hancuran buah ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah *blackcurrant* yang bersih, masak, dipekatkan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik. Produk dapat keruh atau jernih.

Karakteristik dasar:

- Kandungan buah blackcurrant tidak kurang dari 30% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat *blackcurrant*;
- total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,2%.

Nektar Buah Citrus

Definisi :

Nektar buah citrus adalah nektar hancuran buah yang dibuat dari buah spesies citrus *Orange* (*Citrus sinensis* L. Osbeck); *Mandarine, tangerine*, (*Citrus reticulata*) dan *Grapefruit* (*Citrus paradisi* Mcfayden) dan lain-lain. Dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah citrus masak, dipekatkan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Karakteristik dasar:

- Kandungan buah tunggal tidak kurang dari 50% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat;
- Penambahan 10% buah mandarin (*C. reticulata*) termasuk ke dalam kandungan total buah citrus;
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 12% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Nektar Jambu Biji

Definisi :

Nektar jambu biji adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah jambu biji (*Psidium guajava*), segar dan masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Karakteristik dasar:

- Kandungan buah tunggal tidak kurang dari 25% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat;
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Nektar Mangga

Definisi :

Nektar Mangga adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (*pulpy* atau *purée)* yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah mangga (*Mangifera indica L*), segar dan masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik. Dapat ditambahkan bahan tambahan pangan yang diizinkan.

Karakteristik dasar:

- Kandungan purée buah mangga (%v/v) tidak kurang dari 25% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat;
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C; minimum Brix Level untuk Sari Buah Rekonstitusi 13,5°Brix.
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Nektar Sirsak

Definisi :

Nektar Sirsak adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (*pulpy* atau *purée)* yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah Sirsak (*Annona muricata L.*), masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Karakteristik dasar:

- Kandungan purée buah sirsak (%v/v) tidak kurang dari 25% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat;
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C; Minimum Brix Level untuk Sari Buah Rekonstitusi 14,5°Brix;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

14.1.3.2 Nektar Sayur

Nektar sayur diperoleh dengan menambahkan air pada sari sayur atau konsentrat sari sayur atau campuran dari produk-produk tersebut dengan atau tanpa penambahan gula, madu, sirup, pemanis. Nektar sayur dapat berasal dari satu jenis sayur atau campuran dari beberapa jenis sayur.

Nektar Sayur

Definisi :

Nektar sayur adalah produk bubur sayur yang berupa hancuran sayur (*pulpy*) homogen dapat dipasteurisasi atau tidak, dan dikemas untuk siap dijual. Dapat berasal dari satu jenis sayur atau campuran dari beberapa jenis sayur.

14.1.3.3 Konsentrat Nektar Buah

Definisi :

Konsentrat nektar buah diperoleh dari penguapan atau pembekuan dari nektar buah atau bahan pembuatnya. Konsentrat nektar buah terdapat dalam bentuk tepung, cairan, sirup dan beku untuk tujuan persiapan dari nektar buah siap minum dengan penambahan air.

Contohnya adalah konsentrat nektar *pir/pear* dan konsentrat nektar-persik.

14.1.3.4 Konsentrat Nektar Sayur

Definisi :

Konsentrat nektar sayur adalah konsentrat yang diperoleh dari penguapan atau pembekuan dari nektar sayur atau bahan pembuatnya. Konsentrat nektar sayur terdapat dalam bentuk tepung, cairan, sirup dan beku untuk tujuan persiapan dari nektar sayur siap minum dengan penambahan air.

14.1.4 Minuman Berbasis Air Berperisa, Termasuk Minuman Olahraga, Minuman Elektrolit 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.

<u>Minuman Berperisa</u>

Definisi:

Minuman berperisa adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan bahan perisa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain melalui proses pemanasan.

Karakteristik dasar:

Kadar gula minimal 7,0% (sebagai sakarosa)

<u>Minuman Rasa Susu</u>

Karakteristik dasar:

- Mengandung susu kurang dari 10% dihitung sebagai susu segar;
- Kadar lemak susu kurang dari 0.3%.

<u>Minuman *Citrus* C*omminutes*</u>

Definisi :

Minuman *citrus comminutes* adalah minuman ringan yang diperoleh dari proses yang melibatkan kelompok buah citrus utuh.

Karakteristik dasar:

- Kandungan buah dalam minuman 7% hingga 10% tergantung jenisnya sebelum diencerkan, dan 1,5% hingga 2% untuk minuman yang dikonsumsi tanpa pengenceran;
- Dapat ditambahkan gula tidak lebih dari 100 g/kg.

14.1.4.1 Minuman Berbasis Air Berperisa yang Berkarbonat

Minuman berperisa berbasis air yang ditambah karbondioksida. Mencakup *gaseosa* (minuman berbasis air dengan penambahan karbondioksida, pemanis dan perisa), dan soda seperti minuman

cola, tipe *pepper, root beer, lemon-lime* dan tipe *citrus*, baik diet atau tidak.
Minuman ini boleh jernih, keruh, atau mengandung *particulated matter* (misalnya potongan-potongan buah). Tidak termasuk limun diet diabetes dari kategori 13.3.

Minuman Elektrolit Berkarbonat
Definisi :
Minuman elektrolit berkarbonat adalah minuman formulasi berkarbonasi yang ditujukan untuk menggantikan cairan, karbohidrat, elektrolit dan mineral tubuh dengan cepat. Dapat mengandung kalsium fosfat, kalium fosfat, kalsium sitrat, kalium sitrat, kalium karbonat termasuk kalium bikarbonat, kalium klorida, kalsium klorida, natrium klorida, kalsium laktat, magnesium laktat dan magnesium sulfat.

Karakteristik dasar:
- Kandungan natrium tidak kurang dari 10 mmol/l;
- Kadar gula 50 g/l hingga 100 g/l, gula tersebut merupakan jumlah total dekstrosa, fruktosa, sirup glukosa, maltodekstrin dan sukrosa, dan mengandung fruktosa tidak lebih dari 50 g/l.

Minuman Sari Buah Berkarbonat
Definisi:
Minuman sari buah berkarbonat adalah minuman yang diperoleh dengan mencampur air minum; sari buah atau campuran sari buah yang tidak difermentasi, dengan bagian lain dari satu jenis buah atau lebih, yang ditambahkan karbondioksida. Total sari buah tidak kurang dari 35% (b/v).

Karakteristik Dasar:
Kadar CO_2 : 3.000 – 5.890 mg/L

Minuman Buah Berkarbonat
Definisi:
Minuman buah berkarbonat adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, yang ditambahkan karbondioksida. Total sari buah 10% sampai 35% (b/v).

Karakteristik Dasar:
Kadar CO_2 : 3.000 – 5.890 mg/L

Minuman Berperisa Berkarbonat
Definisi :
Minuman berperisa berkarbonat adalah minuman berperisa yang ditambahkan karbondioksida.

Karakteristik Dasar:
Kadar CO_2 : 3.000 – 5.890 mg/L

Ginger Ale
Definisi :
Ginger ale adalah minuman berkarbonat yang dibuat dari perisa *ginger ale* (konsentrat perisa dengan jahe sebagai komponen utama,

dengan atau tanpa bahan pemberi aroma dan penyengat, minyak citrus, sari buah dan pewarna karamel), asam organik, air minum, dan sirup gula, dengan atau tanpa pewarna karamel.

Karakteristik dasar:

Kandungan gula 8 ^{o}Brix hingga 14 ^{o}Brix.

Sarsaparilla

Definisi :

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.

Karakteristik dasar:

Kandungan gula 8 ^{o}Brix hingga 14 ^{o}Brix.

Root Beer

Definisi :

Root beer adalah minuman berkarbonat yang diperoleh dari perisa *root beer* (konsentrat perisa yang mengandung pengganti sassafras/*sassafras substitute* dan metil salisilat sebagai komponen utama, mengandung komponen perisa lainnya dan atau tanpa pewarna karamel); asam organik; air minum dan sirup gula dengan atau tanpa pewarna karamel.

Karakteristik dasar:

Kandungan gula 8 ^{o}Brix hingga 14 ^{o}Brix.

Birch Beer

Definisi :

Birch beer adalah minuman berkarbonat yang diperoleh dari perisa *birch beer* (konsentrat perisa seperti *root beer*, tetapi dengan metil salisilat sebagai komponen utama), asam organik, air minum, dan sirup gula dengan atau tanpa pewarna karamel.

Karakteristik dasar:

Kandungan gula 8 ^{o}Brix hingga 14 ^{o}Brix.

Soda Krim (*Cream soda*)

Definisi :

Soda krim (*cream soda*) adalah minuman berkarbonat yang diperoleh dari perisa *cream soda water* (konsentrat perisa vanila atau vanilin atau kombinasi keduanya sebagai komponen utama, dengan bahan pemberi aroma lain, dan atau tanpa pewarna karamel); asam organik; air minum; dan sirup gula dengan atau tanpa pewarna karamel.

Karakteristik dasar:

Kandungan gula 8 ^{o}Brix hingga 14 ^{o}Brix.

Minuman Citrus
Definisi :
Minuman citrus adalah minuman yang diperoleh dari sari buah citrus (konsentrasi 10 - 15%), atau perisa buah, asam organik, sirup gula dan pewarna.

Karakteristik dasar:
Kandungan gula 8 ^{o}Brix hingga 14 ^{o}Brix.

Minuman Kola
Definisi :
Minuman kola adalah minuman yang diperoleh dari bahan dasar sirup gula, kafein, ekstrak buah kola (*cola nut extract*), asam fosfat, dan pewarna karamel.

Karakteristik dasar:
Kandungan gula setidaknya 8 ^{o}Brix hingga 14 ^{o}Brix.
Limun
Definisi :
Limun adalah produk minuman ringan yang mengandung gula, karbondioksida.

Karakteristik dasar:
Kandungan gula 6% hingga 15%.

14.1.4.2 Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat, Termasuk Punches dan Ades

Minuman tidak berkarbonat, termasuk *punches* dan *ades* termasuk minuman berbasis sari buah dan sayur (misalnya minuman *almond, aniseed*, minuman berbasis kelapa, dan minuman ginseng), *ades* berperisa buah (misal *lemonade*, *orangeade), capile groselha,* minuman asam laktat**,** minuman kopi dan teh siap minum, minuman kapucino kaleng, dan minuman olahraga yang mengandung partikel. Dengan atau tanpa susu atau padatan susu. Produk boleh jernih atau mengandung *particulated matter* (misalnya potongan-potongan buah).

Punches/Ades
Definisi :
Punches/ades adalah produk minuman yang diperoleh dari campuran sari buah dengan atau tanpa penambahan perisa.

Crush
Definisi :
Crush adalah minuman ringan yang mengandung sari buah, bukan untuk minuman *citrus comminutes*, ditujukan untuk dikonsumsi tanpa diencerkan, termasuk cordial yang dikonsumsi tanpa pengenceran.

Karakteristik dasar:
Kandungan buah tidak kurang dari 3% dan tidak lebih dari 5% tergantung jenisnya.

Minuman Sari Buah

Definisi :

Minuman sari buah adalah minuman yang diperoleh dengan mencampur air minum; sari buah atau campuran sari buah yang tidak difermentasi, dengan bagian lain dari satu jenis buah atau lebih, dengan atau tanpa penambahan gula. Total sari buah tidak kurang dari 35% (b/v).

Minuman Buah

Definisi :

Minuman buah adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, dengan total sari buah 10% sampai 35% (b/v).

Minuman Rasa Buah

Definisi :

Minuman berperisa/rasa buah adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, dengan total sari buah kurang dari 10% (b/v).

Minuman Elektrolit Tidak Berkarbonat

Definisi :

Minuman elektrolit tidak berkarbonat adalah minuman formulasi tidak berkarbonasi yang ditujukan untuk menggantikan cairan, karbohidrat, elektrolit dan mineral tubuh dengan cepat. Dapat mengandung kalsium fosfat, kalium fosfat, kalsium sitrat, kalium sitrat, kalium karbonat termasuk kalium bikarbonat, kalium klorida, kalsium klorida, natrium klorida, kalsium laktat, magnesium laktat dan magnesium sulfat.

Karakteristik dasar:

- Kandungan natrium tidak kurang dari 10 mmol/l;
- Kadar gula 50 g/l hingga 100 g/l, gula tersebut merupakan jumlah total dekstrosa, fruktosa, sirup glukosa, maltodekstrin dan sukrosa, dan mengandung fruktosa tidak lebih dari 50 g/l.

Minuman Jeli

Definisi:

Minuman Jeli adalah minuman yang menggunakan bahan baku berupa hidrokoloid sebagai komponen utama. Produk akhir berupa cairan semi liquid (gel) diperoleh dari proses pencampuran air, hidrokoloid, gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

Memiliki tekstur/konsistensi gel semi liquid. Kandungan minimal hidrokoloid 0,1-0,5%.

Minuman Teh

Definisi :

Minuman teh adalah minuman hasil seduhan daun teh atau ekstrak teh dalam air minuman dengan penambahan gula dan dikemas secara kedap (hermetis).

Karakteristik dasar:

- Bau dan rasa khas teh;
- Mengandung kafein dan tanin.

Minuman Kopi
Definisi :
Minuman kopi adalah minuman yang dibuat dari kopi bubuk, gula dan air minum melalui pemanasan, kandungan kafein tidak kurang dari 250 mg/kg dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dikemas secara kedap (hermetis).

Karakteristik dasar:
• Warna, aroma dan rasa normal;
• Kadar kopi minimum 4% (dihitung dari basis berat kering).

Kapucino
Definisi :
Kapucino adalah minuman yang dibuat dari *espresso* dan susu, yang merupakan minuman khas Italia.

14.1.4.3 Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa

Mencakup konsentrat bentuk tepung, sirup, cairan dan beku untuk persiapan minuman ringan tidak beralkohol, berkarbonat atau tidak, dengan penambahan air atau air berkarbonat.
Termasuk diantaranya sirup *fountain* (misalnya sirup cola), sirup buah untuk minuman ringan, konsentrat beku atau tepung untuk *lemonade* dan premiks *iced tea*.

Konsentrat Lemonade Beku
Definisi :
Konsentrat lemonade beku adalah produk beku disiapkan dari satu atau dua sari buah jeruk lemon dengan satu atau lebih pemanis nutritif.

Karakteristik dasar:
- Total padatan terlarut (dihitung sebagai nilai sukrosa) tidak kurang dari 48% yang diukur dengan refraktometer;
- Saat produk diencerkan mengikuti aturan label untuk membuat lemonade, keasaman lemonade (sebagai asam sitrat anhidrat) tidak kurang dari 0,77 % b/v, dan total padatan terlarut tidak kurang dari 10,5%;
- Bahan sari buah lemon : sari buah lemon atau sari buah lemon beku atau campurannya; konsentrat sari buah lemon atau konsentrat sari buah lemon beku atau campurannya;
- Sari buah lemon tidak diencerkan dan diperoleh dari buah masak dan dari jenis asam.

Minuman Serbuk Berperisa
Definisi :
Serbuk minuman/minuman serbuk berperisa adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang diperoleh dari campuran bahan pangan, dengan perisa (alami, identik alami, tiruan) dengan atau tanpa pemanis.

Squash
Definisi :
Squash adalah minuman yang diperoleh dari campuran sirup atau gula dan sari buah dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan

dari satu jenis buah atau lebih dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

Karakteristik dasar:
- Warna, aroma dan rasa normal;
- Kadar gula sebagai sakarosa 25% hingga 55%;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 30%;
- Kandungan sari buah tidak kurang dari 10%.

Squash Berperisa/Rasa
Definisi :
Squash berperisa/rasa adalah produk yang diperoleh dari proses pencampuran sirup atau gula dan perisa dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah-buahan atau lebih dan dalam penggunaannya harus diencerkan terlebih dahulu.

Karakteristik dasar:
Kadar gula sebagai sakarosa 25% hingga 55%.

Sirup Buah
Definisi :
Sirup buah adalah produk yang diperoleh dengan mencampur sirup dan sari buah dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah atau lebih.

Karakteristik dasar:
- Kadar gula sebagai sakarosa tidak kurang dari 65%;
- Kandungan sari buah atau bagian buah lain tidak kurang dari 25%.

Sirup Berperisa
Definisi :
Sirup berperisa adalah produk minuman berupa larutan yang berperisa dengan kadar gula tidak kurang dari 65%. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

Sirup Encer Berperisa
Definisi:
Sirup encer berperisa adalah produk minuman berupa larutan gula minimal 55 % dan tidak lebih dari 65% yang berperisa. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

Sirup Teh
Definisi :
Sirup teh adalah produk minuman yang mengandung gula dan ekstrak teh (*Camellia sinensis*) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

Karakteristik dasar:
- Kadar gula minimal 40%;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 40,12%;
- Total tanin minimal 0,12%.

Sirup Kopi

Definisi:

Sirup kopi adalah produk minuman yang mengandung gula dan ekstrak kopi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar gula minimal 45%;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 65%.

Minuman Dasar Elektrolit (*electrolyte drinks base*)

Definisi :

Minuman dasar elektrolit (*electrolyte drinks base*) adalah minuman formulasi berbentuk serbuk atau cair yang dikonsumsi dengan penambahan air ditujukan untuk membuat minuman elektrolit.

Karakteristik dasar:

- Saat minuman elektrolit dibuat maka kadar natrium minuman tersebut tidak kurang dari 10 mmol/l;
- Kadar gula 50 g/l hingga 100 g/l, dan merupakan jumlah total dekstrosa, fruktosa, sirup glukosa, maltodekstrin dan sukrosa, dan kadar fruktosa tidak lebih dari 50 g/l.
- Dapat mengandung kalsium fosfat, kalium fosfat, kalsium sitrat, kalium sitrat, kalium karbonat termasuk kalium bikarbonat, kalium klorida, kalsium klorida, natrium klorida, kalsium laktat, magnesium laktat dan magnesium sulfat.

14.1.5 Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat

Termasuk produk siap minum (misalnya dalam kaleng), premiks dan konsentrat. Contohnya adalah minuman panas berbasis *chicory* (postum), minuman berbasis beras, dan premiks untuk kopi panas dan minuman teh (misalnya kopi instan, bubuk untuk minuman kapucino panas). Biji kopi yang telah mengalami perlakuan untuk industri produk kopi juga termasuk dalam kategori ini. Minuman cokelat siap minum telah termasuk ke dalam kategori 01.1.2 dan premiks cokelat dalam kategori 05.1.1

Teh Hitam

Definisi :

Teh hitam adalah teh kering hasil pengolahan pucuk dan daun muda termasuk tangkainya dari tanaman teh (*Camellia sinensis* L.*)* melalui proses fermentasi.

Teh Hijau

Definisi :

Teh hijau adalah pucuk dan daun muda tanaman teh *Camellia sinensis* yang telah diolah tanpa melalui proses fermentasi.

Teh Putih

Definisi :

Teh putih adalah produk teh yang dibuat dari daun teh yang memiliki buluh-buluh putih kecil pada daun mudanya.

Teh Wangi
Definisi :
Teh wangi adalah teh yang telah mengalami pengolahan lebih lanjut, ditambah dengan bunga melati (*Jasminum sambac*), bunga melati gambir (*Jasminum officinale*), bunga culan (*Aglaia odorata*), atau bagian tanaman lain dalam bentuk bahan alaminya atau ekstraknya.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 8%.

Teh Olong atau Teh Semi Fermentasi
Definisi:
Teh olong atau teh semi fermentasi adalah teh yang difermentasi dengan cepat, sesudah dan sebelum penggulungan. Warna daunnya setengah coklat.

Teh Hijau Bubuk
Definisi :
Teh hijau bubuk adalah bubuk kering dihasilkan dari pengolahan pucuk dan daun muda tanaman *Camellia sinensis* tanpa proses fermentasi.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 8%.

Teh Kering
Definisi :
Teh kering adalah berbagai jenis teh kering (teh hitam, teh hijau, teh olong, teh wangi melati dan teh beraroma) yang dikemas dengan berat tertentu dan siap seduh.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 8%.

Teh Hitam Celup
Definisi :
Teh hitam celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh (*Camellia sinensis* L.) yang telah melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 10%.

Teh Wangi Celup
Definisi :
Teh wangi celup adalah teh wangi yang dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup.

Teh Hijau Celup
Definisi :
Teh hijau celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh (*Camellia sinensis* L.) tanpa melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong

dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Teh Instan
Definisi :
Teh instan adalah teh berbentuk serbuk yang mudah larut dalam air diperoleh melalui proses ekstraksiteh (*Camellia sinensis* L.), penyaringan, pemekatan dan pengeringan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dikemas secara kedap.

Teh Instan Dekafein
Definisi:
Teh instan yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan.

Karakteristik dasar:
Mengandung tidak lebih dari 4 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.

Konsentrat Minuman Teh
Definisi:
Produk yang dibuat dari ekstrak teh pekat atau ekstrak teh yang dipekatkan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
Cara mengkonsumsinya adalah cukup ditambahkan air.

Biji Kopi
Definisi :
Biji kopi adalah biji dari tanaman *Coffea* sp dalam bentuk utuh dan sudah di sangrai.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 12%.

Kopi Bubuk
Definisi :
Kopi bubuk adalah biji kopi yang disangrai kemudian digiling, kandungan kafein anhidrat tidak lebih dari 2%.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 7%.

Kopi Instan
Definisi :
Kopi instan adalah produk kering mudah larut dalam air, kandungan kafein tidak kurang dari 2% dan tidak lebih dari 8%, diperoleh seluruhnya dengan cara mengekstrak dengan air dari biji kopi (*Coffea* sp) yang telah disangrai.

Kopi Campur
Definisi :
Kopi campur adalah produk kopi giling dicampur dengan gandum, jagung atau wijen, margarin atau gula.

Karakteristik dasar:
Kadar kopi tidak kurang dari 50%.

Minuman Berkafein Formulasi (*Formulated Caffeinated Beverages*)
Definisi :
Minuman berkafein formulasi (*formulated caffeinated beverages*) adalah minuman berperisa tidak beralkohol berbasis air atau dalam bentuk serbuk yang mengandung kafein, dapat mengandung karbohidrat, asam amino, vitamin dan zat lain, termasuk bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
Kadar kafein 145 mg/l hingga 320 mg/l.

Konsentrat Minuman Kopi
Definisi :
Konsentrat minuman kopi adalah produk kopi konsentrat yang diperoleh melalui proses penyeduhan kopi bubuk, penyaringan, ditangkap aromanya dengan penembakan uap air, dievaporasi, dan aromanya dikembalikan lalu didinginkan dan dikemas. Cara mengkonsumsinya adalah cukup ditambahkan air.
Umumnya produk ini disimpan dan didistribusikan dalam bentuk beku.

Kopi Celup
Definisi:
Kopi celup adalah kopi bubuk hasil dari biji kopi yang disangrai kemudian digiling, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dalam kadar tertentu yang tidak membahayakan kesehatan, dan dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup.

Karakteristik dasar:
Bau, rasa, dan warna normal.
Mutu I: mengandung sari kopi 20-36% b/b, sedangkan mutu II : mengandung sari kopi tidak lebih dari 60% b/b.

Kopi Dekafein
Definisi:
Kopi yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan.

Karakteristik dasar:
Mengandung tidak lebih dari 1 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.

Kopi Instan Dekafein
Definisi:
Kopi instan yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan.

Karakteristik dasar:
Mengandung tidak lebih dari 3g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.

Minuman Serbuk Kopi Gula Susu
Definisi:
Kopi gula susu adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, gula serta susu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dikemas secara kedap.

Karakteristik dasar:

- Kadar gula (dihitung sebagai sukrosa): 30 – 75% b/b
- Kadar kafein : 1500 – 6000 mg/kg.
- Kadar proten (N x 6,38) minimal 2,0 % (b/b)

Minuman Serbuk Kopi Gula Krimer

Definisi:

Produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, gula serta krimer, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dikemas secara kedap.

Karakteristik dasar:

- Kadar gula (dihitung sebagai sukrosa): 30 – 75% b/b
- Kadar kafein : 1500 – 6000 mg/kg.
- Kadar lemak minimal 6,0 % (b/b)

Minuman Serbuk Kopi Gula

Definisi :

Produk minuman berbentuk serbuk yang diperoleh dari campuran kopi dan gula dengan dengan atau tanpa penambahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Kadar kafein 1500 – 6000 mg/kg
- Kandungan kopi minimum 4% (dihitung dari basis berat kering)

Minuman Botanikal

Definisi :

Minuman botanikal adalah produk minuman yang diperoleh dari proses pencampuran air minum, bagian yang dapat dimakan, atau sari tanaman atau herba, termasuk ekstrak herbal, atau minuman yang diperoleh dari cairan yang berasal dari tanaman (contoh nira, air kelapa) dengan atau tanpa penambahan gula. Dapat terdiri dari satu atau campuran beberapa jenis tanaman.

Karakteristik dasar:

Jika mengandung kinina, kadar kinina tidak lebih dari 40 mg/kg.

Minuman Tradisional

Definisi :

Minuman tradisional adalah produk minuman berbentuk cair atau serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran gula dan rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain

Karakteristik dasar:

Aroma dan rasa normal khas rempah-rempah.

Serbuk Minuman Jahe

Definisi :

Serbuk minuman jahe adalah produk minuman berbentuk serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran gula dan jahe dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Serbuk Sekoteng
Definisi :
Serbuk sekoteng adalah produk minuman berbentuk serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran gula dan rempah dengan penambahan bahan pangan lain (biji delima, buah kolang-kaling, kacang hijau, kacang tanah, roti tawar).

Serbuk Bandrek/Serbat/Sorbat
Definisi :
Serbuk bandrek/serbat/sorbat adalah minuman berbentuk serbuk atau granula yang dibuat dari campuran gula atau gula merah dan jahe dengan penambahan bahan pangan lain (sereh, merica dsb).

Minuman Sari Kacang Hijau
Definisi :
Minuman sari kacang hijau adalah minuman yang diperoleh dari sari kacang hijau dengan penambahan air, gula dan bahan pangan lainnya, melalui pemanasan dan dikemas secara kedap (hermetis).

14.2 Minuman Beralkohol, Termasuk Minuman Serupa yang Bebas Alkohol atau Rendah Alkohol

Minuman beralkohol digolongkan menjadi minuman beralkohol golongan A dan golongan B dan golongan C, dibedakan berdasarkan kadar alkoholnya. Minuman serupa yang bebas alkohol dan alkohol rendah berada pada kategori pangan yang sama dengan minuman beralkohol.
Minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung etanol (etil alkohol) sebagai hasil proses fermentasi dan/atau destilasi produk hasil pertanian maupun etanol yang sengaja ditambahkan ke dalam minuman untuk mencapai kadar etanol yang diharapkan.

14.2.1 Bir

Bir
Definisi :
Bir adalah minuman mengandung etanol sebagai hasil proses fermentasi khamir (*yeast*) terhadap bahan baku utama malt, hops (*humulus lupulus*) dan air yang memberikan aroma, rasa, dan sifat khas bir dapat ditambahkan bahan pangan lain seperti: beras, jagung, gula, tapioka, barley, barley yang disangrai.

Malt adalah barley (*Hordeum vulgare*) yang telah melalui proses pengecambahan/germinasi.

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol 2,6% hingga 5,5%;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v dihitung terhadap etanol

Bir Hitam (*Stout*)
Definisi :
Bir hitam (*stout*) adalah minuman hasil fermentasi kamir yang mengapung dari *malt* dan biji *barley* (*Wordeum vulgare*) yang disangrai dan ditambahkan *hops* (*Lupuli glandulae*) dengan aroma *hops* yang kuat, berwarna hitam kecoklatan, dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol 2% hingga 8%;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v dihitung terhadap etanol
• Kadar CO_2 tidak kurang dari 0,46% b/b.

14.2.2 *Cider* dan *Perry*

Cider dan *perry* adalah anggur buah yang dibuat dari fermentasi buah apel dan buah *pir/pear*. Termasuk juga cider *bouche*.

Cider atau Anggur Apel
Definisi :
Cider atau anggur apel adalah minuman hasil fermentasi lumatan buah apel dan atau produk yang berasal dari buah apel (sari buah apel, konsentrat apel), dengan kadar etanol tidak lebih dari 8,5%.

Karakteristik dasar:
Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Perry
Definisi :
Perry adalah minuman yang dibuat melalui fermentasi sari buah pir/*pear* atau campuran sari buah pir/*pear* dan apel dimana jumlah sari buah apel tidak lebih dari 25% v/v dari total jumlah sari buah, dengan kadar etanol tidak kurang dari 8,5%.

Karakteristik dasar:
Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

14.2.3 Anggur (*Grape wine*)

Definisi :
Anggur (*Grape wine*) adalah minuman beralkohol hasil peragian sari buah anggur (*Vitis vinifera*) yang mengandung etanol 8-20% v/v.

Karakteristik dasar:
Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

14.2.3.1 Stillwine

Definisi :
Stillwine adalah anggur dengan kandungan karbondioksida tidak lebih dari 0,4 g/ml pada suhu 20°C.

Karakteristik dasar:
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.
• Kadar karbondioksida tidak lebih dari 0,4 g/ml pada suhu 20°C.

Anggur Merah (*Red wine*)
Definisi :
Anggur merah (*Red wine*) adalah *stillwine* terbuat dari buah anggur berwarna merah, dengan kadar etanol 8-20%.

Karakteristik dasar:
Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Anggur Putih (*white wine*)
Definisi :
Anggur putih (*white wine*) adalah anggur yang terbuat dari buah anggur berwarna hijau, dengan kadar etanol 8-20%.

Karakteristik dasar:
Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

14.2.3.2 Anggur *Sparkling* dan Semi *Sparkling*

Anggur *Sparkling* dan *Semi Sparkling*
Definisi :
Anggur *sparkling* dan *semi sparkling* adalah anggur yang menghasilkan karbon dioksida selama fermentasinya, baik fermentasi dalam botol atau tangki tertutup. Termasuk di dalamnya anggur berkarbonasi dimana karbondioksidanya sebagian atau seluruhnya ditambahkan dari luar.
Contohnya termasuk *spumante* dan anggur "*cold duck*".

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol tidak lebih dari 15%;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol;
• Kadar karbondioksida tidak lebih dari 5 g/ml pada suhu 20°C.

14.2.3.3 Anggur Fortifikasi dan Anggur *Liqueur* dan Anggur Manis

Anggur fortifikasi dan anggur *liqueur* adalah anggur buah yang dihasilkan dari fermentasi sari buah anggur yang tinggi kandungan gulanya, atau dengan mencampurkan konsentrat sari buah anggur dengan anggur buah atau campuran dari sari buah anggur yang difermentasi dan alkohol.
Contohnya termasuk *grape dessert wine*.

Anggur Fortifikasi
Definisi :
Anggur fortifikasi adalah anggur yang telah ditambah spirit anggur dan atau *brandy* atau campurannya sehingga memenuhi ketentuan untuk *sherry, port, madeira, marsala, muscat, tokay, frontignac, angalica, malaga, malvasia, atau malmsey.*

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol tidak kurang dari 17% dan tidak lebih dari 23% v/v;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

14.2.4 Anggur Buah

Termasuk anggur yang dibuat dari buah selain anggur, apel atau pir/*pear* dan dari produk pertanian lainnya, termasuk *grain* (contohnya beras). Anggur ini bisa berupa *still* atau *sparkling*. Contohnya termasuk anggur beras (sake) dan *sparkling* dan anggur buah *still*.

Anggur Buah

Definisi :

Anggur buah adalah minuman hasil fermentasi buah-buahan selain buah anggur, apel, pir, hasil pertanian lainnya dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

• Kadar alkohol tidak lebih dari 15%;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Anggur Beras

Definisi :

Anggur beras adalah minuman beralkohol hasil fermentasi beras yang telah dimasak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan kadar etanol tidak kurang dari 12% dan tidak lebih dari 15%.

Karakteristik dasar:

Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Anggur Beras Ketan

Definisi :

Anggur beras ketan adalah minuman beralkohol hasil fermentasi beras ketan yang telah dimasak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan kadar etanol tidak kurang dari 8% dan tidak lebih dari 15%.

Karakteristik dasar:

Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol

Anggur Brem Bali

Definisi :

Anggur brem bali adalah minuman hasil fermentasi beras ketan. Merupakan produk khas daerah Bali, dengan kadar etanol 6% hingga 14%.

Karakteristik dasar:

Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Anggur Sayur (*Vegetable Wine*)

Definisi :

Anggur sayur (*vegetable* w*ine*) adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari fermentasi sari sayur dan bagian lain dari sayur.

Karakteristik dasar:

• Kadar etanol tidak lebih dari 15%.
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol

Tuak

Definisi :

Tuak adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari hasil fermentasi nira kelapa atau aren.

Karakteristik dasar:

Kadar etanol tidak kurang dari 7% v/v.

Anggur Tonikum Kinina
Definisi :
Anggur tonikum kinina adalah minuman beralkohol yang terbuat dari anggur yang ditambah dengan kinina atau senyawa dari kinina.

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol 5% hingga 15% v/v;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol;
• Kadar kinina (sebagai kinina hidroklorida) 0,6 g/l hingga 2,5 g/l.

14.2.5 Mead, Anggur Madu
Definisi :
Mead, anggur madu adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari fermentasi campuran madu dengan air, atau dengan sari buah atau campuran madu, air dan sari buah dengan atau tanpa penambahan herbal atau rempah.

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol tidak lebih dari 15% v/v;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

14.2.6 Minuman Spirit yang Mengandung Etanol Lebih Dari 15%
Termasuk semua minuman spirit destilasi yang diperoleh dari biji-bijian, buah atau gula tebu yang mengandung etanol lebih dari 15%. Termasuk di dalamnya : *brandy, cognac, rum, gin, vodka, tequila.*

Spirit
Definisi :
Minuman spirit adalah minuman beralkohol dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi biji-bijian, buah atau gula tebu.

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol tidak kurang dari 37% v/v;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Brandy
Definisi :
Brandy adalah hasil penyulingan dari fermentasi buah anggur yang dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 2 tahun.

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol tidak kurang dari 35% v/v;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol;
• Dapat mengandung gula, glukosa, fruktosa, jus anggur maupun anggur.

Brandy Buah
Definisi :
Brandy buah adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol (*liqueur*) hasil fermentasi buah selain buah anggur.

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol tidak kurang dari 35% v/v;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Cognac
Definisi :
Cognac adalah *brandy* yang dibuat dari fermentasi buah anggur yang tumbuh di daerah tertentu di Perancis.

Karakteristik dasar:
• Kandungan etanol tidak kurang dari 35% v/v;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Rum
Definisi :
Rum merupakan minuman beralkohol hasil destilasi dari fermentasi sari tebu, sirup tebu, molase tebu atau produk tebu lainnya.

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol tidak kurang dari 35%;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Whisky
Definisi :
Whisky adalah minuman beralkohol dari spirit hasil peragian lumatan serealia atau hasil olahannya, dan dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 2 tahun.

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol tidak kurang dari 35%;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Gin
Definisi :
Gin adalah hasil penyulingan anggur dari biji-bijian, kentang, molases, atau bahan pertanian lainnya dan penambahan aroma *Juniper berries* dengan atau tanpa penambahan gula. Umumnya gin tidak berwarna meskipun kadang-kadang berwarna emas atau coklat muda.

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol tidak kurang dari 35%;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Vodka
Definisi :
Vodka adalah hasil penyulingan produk fermentasi biji-bijian, kentang, molases, atau bahan pertanian lainnya dan setelah penyulingan ditambahkan arang atau karbon aktif.

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol tidak kurang dari 32,5%;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Tequila
Definisi :
Tequila adalah minuman beralkohol yang berasal dari Meksiko, yang dihasilkan dari varietas tanaman *agave tequilana Weber blue,* yang hanya ditanam di wilayah yang telah ditentukan oleh *the Declaration for the Protection of the Appellation of Origin of Tequila*

dan memenuhi spesifikasi meliputi bahan baku, proses produksi, sifat fisiko kimia dan telah memenuhi persyaratan Regulasi Teknis Meksiko (*Mexican Technical Regulation*).

Jenis Tequila :

1. "100%" agave; spesifikasi : tidak boleh ditambahkan gula dari sumber lain.
2. "Tequila", spesifikasi : dapat ditambahkan gula dari sumber lain, sebelum fermentasi hingga kadar gula perduksi tidak lebih dari 49%.

Karakteristik dasar:
Kadar etanol 35% - 55%

Arak
Definisi :
Arak adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi bahan pangan.

Karakteristik dasar:
• Bau dan rasa normal dan khas;
• Kadar etanol tidak kurang dari 30% v/v;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol;

Genever
Definisi :
Genever adalah minuman beralkohol yang dibuat dari spirit hasil fermentasi biji-bijian dengan penambahan aroma dari *Juniper fructus* sebagai aroma dengan atau tanpa penambahan gula.

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol tidak kurang dari 30% v/v;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Liqueur
Definisi :
Liqueur adalah minuman beralkohol yang diperoleh dengan mencampur atau menyuling spirit dengan atau bersama buah, bunga, daun atau sayur lain atau sarinya, tunggal atau campuran atau dengan ekstrak yang berasal dari penyulingan, seduhan, perkolasi atau maserasi bahan tersebut di atas dengan atau tanpa penambahan gula.

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol tidak kurang dari 35% v/v;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Soju
Definisi :
Soju adalah minuman beralkohol yang berasal dari Korea. Bahan baku utama dalam membuat soju dapat berupa beras, kentang, ubi manis, gandum, jagung, tapioka atau barley. Soju dihasilkan melalui fermentasi dan distilasi.

14.2.7 Minuman Beralkohol yang Diberi Aroma (Misalnya Minuman Bir, Anggur Buah, Minuman *Cooler-Spirit*, Penyegar Rendah Alkohol)

Minuman beralkohol yang diberi aroma mencakup semua produk minuman beralkohol yang tidak distandardisasi. Meskipun hampir semua produk dalam kategori ini mengandung etanol kurang dari 15%, beberapa produk tradisional dapat mengandung etanol sampai 24%.

Minuman Ringan Beralkohol

Definisi :

Minuman ringan beralkohol adalah minuman ringan berkarbonasi yang mengandung etanol kurang dari 1%.

Karakteristik dasar:

Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Anggur Rendah Alkohol

Definisi :

Anggur rendah alkohol adalah anggur yang dikurangi kadar etanolnya dengan cara selain pengenceran dengan air.

Karakteristik dasar:

- Kadar etanol : *reduced alcohol wine* 1,15% hingga 6,5% v/v dan *low alcohol wine* tidak lebih dari 1,15% v/v; metil alkohol tidak lebih dari 0,1% v/v terhadap alkohol absolut;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol;
- Kadar asam yang mudah menguap (sebagai asam asetat) tidak lebih dari 0,2 g/100 ml.

Koktail Anggur (*Wine Cocktail*)

Definisi :

Koktail anggur (*wine cocktail*) adalah anggur atau anggur fortifikasi yang ditambah dengan salah satu atau campuran dari "*vegetable bitters*"; bahan aroma, buah, sari buah atau bahan aroma buah, herbal kering dan atau aromanya.

Karakteristik dasar:

- Kadar etanol 8% hingga 23%;
- Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol;
- Jumlah anggur atau anggur fortifikasi yang ditambahkan tidak kurang dari 70%.

Shandy

Definisi :

Shandy adalah produk minuman yang mengandung etanol tidak lebih dari 1% dibuat dari konsentrat *shandy*, dengan atau tanpa dicampur bir, ditambah gula, air berkarbondioksida. Umumnya *shandy* diperoleh dari campuran bir dan minuman tidak beralkohol. Minuman tidak beralkohol tersebut umumnya berupa limun (Eropa) atau *ginger ale* (Kepulauan Karibia).

Karakteristik dasar:

Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Meat Wine
Definisi :
Meat wine adalah anggur yang ditambah dengan sari daging sapi.

Karakteristik dasar:
• Kadar protein tidak kurang dari 20 g/l;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Anggur Mengandung Temulawak
Definisi :
Anggur mengandung temulawak adalah anggur ditambah dengan sari temulawak.

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol tidak lebih dari 15%;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol.

Arak Anggur Mengandung Ginseng
Definisi :
Arak anggur mengandung ginseng adalah anggur ditambah dengan sari ginseng.

Karakteristik dasar:
• Kadar etanol tidak lebih dari 15%;
• Kadar metanol tidak lebih dari 0,1% dihitung terhadap etanol

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

15.0 Makanan Ringan Siap Santap

Termasuk semua jenis makanan ringan asin/gurih (*savoury*) atau rasa lainnya.

15.1 Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Serealia, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)

Termasuk semua jenis makanan ringan tawar dan gurih atau rasa lainnya, namun tidak termasuk krekers tawar dari kategori 07.1.2. Sebagai contoh adalah keripik[2] kentang, jagung berondong (popcorn), *pretzel*, krekers beras (*senbei*), dan krekers rasa (contoh: krekers rasa keju), *bhujia* (*namkeen*; sebuah makanan ringan terbuat dari campuran tepung, jagung, kentang, garam, buah kering, kacang, rempah, pewarna, perisa dan antioksidan), dan *papad* (terbuat dari tepung beras atau tepung *black gram* atau tepung kacang *cow pea soaked* (basah/rendam), dicampur dengan garam dan rempah, dan berbentuk bola atau lempengan).

Keripik[2] Kentang

Definisi :

Keripik[2] kentang adalah makanan kering yang dibuat dari kentang segar dapat berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya.

Karakteristik dasar :

- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 3%.

Keripik[2] Gadung

Definisi :

Keripik[2] gadung adalah makanan kering yang dibuat dari gadung *(Dioscorea hispida)* berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya.

Karakteristik dasar :

- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 6%.

Krekers Beras (S*enbei)*

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 3%.

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

Keripik² Singkong
Definisi :
Keripik² singkong adalah makanan kering yang dibuat dari umbi singkong (*Manihot sp)* berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya.

Karakteristik dasar :
- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 6%.

Dakak-dakak

Keripik² Sanjai

Lanting / Karak Kaliang

Keripik² Ubi Jalar
Definisi :
Keripik² ubi jalar adalah makanan kering yang dibuat dari ubi jalar (*Manihot esculenta)* berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya.

Karakteristik dasar :
- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Keripik² Tempe Goreng
Definisi :
Keripik² tempe goreng adalah tempe kedelai berbentuk lempengan/irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung dan bumbu atau bahan lainnya.

Karakteristik dasar :
- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 3%.

Keripik² Oncom
Definisi :
Keripik² oncom adalah makanan khas dari Bandung yang umumnya terbuat dari oncom merah, yang merupakan hasil fermentasi bungkil kacang kedelai. Keripik oncom terbuat dari oncom yang diiris tipis-tipis, kemudian dilapisi dengan campuran tepung dan bahan lainnya. Potongan oncom yang telah tertutupi oleh adonan tepung kemudian digoreng hingga renyah. Dapat juga menggunakan oncom hitam.

Keripik² Tahu / Keripik² Produk Tahu / Keripik² Kembang Tahu
Definisi :
Keripik² tahu / keripik² produk tahu / keripik² kembang tahu adalah makanan kering yang dibuat dari tahu atau produk olahan tahu.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 10%.

Keripik[2] Talas

Definisi :

Keripik[2] talas adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi talas (*Colocasia esculanta* L) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya.

Makanan Ringan Simulasi

Definisi :

Makanan ringan simulasi adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung pati (serealia, umbi) dengan pencampuran bahan lain, dibentuk atau dipotong, dijemur/dikeringkan atau langsung digoreng/dioven.

Produk ini tidak termasuk keripik kentang, keripik singkong atau keripik umbi-umbian lainnya.

Kecimpring

Definisi :

Kecimpring adalah makanan ringan yang terbuat dari singkong (ubi kayu), bumbu dan daun bawang. Pembuatan meliputi pemarutan singkong untuk dicampur dengan bumbu dan daun bawang irisan. Kemudian adonan dipres hingga mencapai ketebalan 1 - 2 mm, dilanjutkan dengan pengukusan dan penjemuran. Setelah kering, cetakan (pelat pres) dilepas, dipotong dan digoreng.

Opak

Definisi :

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

Simping

Definisi :

Simping adalah makanan ringan khas Jawa Barat dengan rasa asin dan citarasa khas kencur. Simping terbuat dari bahan tapioka, garam dan kencur halus yang dicampur menjadi adonan, kemudian dimasak pada cetakan khusus (dipres diantara dua pelat tebal) dan proses pemasakan melibatkan pembakaran kedua pelat tersebut pada api secara langsung.

Karakteristik dasar :

- Terbuat dari tapioka dan memiliki citarasa khas kencur.

Slondok

Definisi :

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

Pilus

Definisi :

Pilus adalah makanan ringan berbentuk bulat terbuat dari tepung singkong/tapioka dengan campuran bahan atau pati lain dan bumbu rempah; yang diproses dengan atau tanpa menggunakan mesin ekstrusi kemudian dipotong menjadi ukuran kecil dan digoreng.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 2%.

Jagung Berondong

Definisi :

Jagung berondong adalah makanan ringan terbuat dari jagung (*Zea mays*) varietas *popping corn*, diolah dengan pemanasan hingga menyebabkan peletupan isi keluar, berasa tawar, asin (garam) atau manis.

Jagung Marning

Definisi :

Jagung marning adalah makanan ringan yang dibuat dari biji jagung (*Zea mays*) tua, direbus, dikeringkan dan digoreng.

Jipang Jagung

Definisi :

Jipang jagung adalah makanan ringan dibuat dari jagung *(Zea mays)* yang diolah sampai mengembang, kemudian dicampur gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya dan dicetak.

Jipang Ketan

Definisi :

Jipang ketan adalah makanan ringan dibuat dari beras ketan *(Oryza sativa glutinosa)* yang diolah dicampur gula dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya dan dicetak.

Secara optimum digunakan beras jenis *Japonica* yang tidak *waxy*. Dapat dicampur dengan gula atau sirup maltosa.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 7%.

Kerupuk[3] Beras

Definisi :

Kerupuk[3] beras adalah makanan ringan terbuat dari bahan tepung beras yang dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya, dibentuk, direbus/dikukus, dicetak lempengan tipis, dikeringkan dan digoreng.

Kerupuk[3] Puli

Definisi :

Kerupuk[3] puli adalah makanan ringan terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan bahan lain, dibentuk, direbus/dikukus, dicetak lempengan tipis, dikeringkan dan digoreng. Umumnya ditambahkan udang.

Kerupuk[3] Karak

Definisi :

Kerupuk[3] karak adalah makanan ringan terbuat dari hasil pemasakan nasi, ditumbuk yang kemudian dikeringkan kembali untuk digoreng.

Kerupuk[3] Intip

Definisi :

Kerupuk[3] intip adalah makanan ringan terbuat dari bagian/lapisan yang diperoleh dari hasil pemasakan nasi yang menempel pada bagian dasar wadah, dikeringkan kembali untuk digoreng.

---

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

Rengginang / Ekivalen / Batiah

Definisi :

Rengginang/ekivalen/batiah adalah makanan ringan terbuat dari beras ketan yang telah dimasak menjadi nasi terlebih dahulu, kemudian dicampur dengan garam dan bumbu lain, kemudian dikempa dan dipotong, kemudian dijemur hingga kering dan kemudian digoreng hingga renyah.

Rempeyek (Kacang Tanah, Kacang Kedelai, Kacang Hijau)

Definisi :

Rempeyek (kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau) adalah makanan ringan terbuat dari tepung beras dengan atau tanpa campuran pati lain, dicampur dengan bahan lain seperti kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau atau bahan lainnya kemudian digoreng.

Makanan Ringan Ekstrudat

Definisi :

Makanan ringan ekstrudat adalah makanan ringan yang dibuat dari tepung dan atau pati melalui proses ekstrusi dengan penambahan bahan lain dengan atau tanpa proses penggorengan.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 4%.

Emping Melinjo Goreng

Definisi :

Emping melinjo goreng adalah produk keripik yang diperoleh dari emping melinjo yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

15.2 Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang (Contoh Dengan Buah Kering)

Termasuk semua jenis kacang utuh diolah dengan proses sangrai kering, sangrai, perendaman dalam bumbu atau perebusan, baik tanpa kulit maupun dengan kulit, bergaram ataupun tidak. *Snack* kacang berlapis yogurt, 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 kategori 05.1.4.

Kacang Garing

Definisi :

Kacang garing adalah kacang tanah atau kacang lainnya yang direndam dengan garam, dengan atau tanpa bahan lainnya, ditiriskan kemudian dipanggang/dioven atau disangrai.

Kacang Bawang Goreng/ Kacang Tojin

Definisi :

Kacang bawang goreng/ kacang tojin adalah polong kacang tanah yang dihilangkan kulit arinya, direndam dengan garam dan bumbu, ditiriskan kemudian digoreng.

Kacang Bali

Definisi :

Kacang bali adalah polong kacang tanah yang masih ada kulit arinya, direndam dengan air garam, ditiriskan dan dipanggang dioven.

Kacang Panggang

Definisi :

Kacang panggang adalah polong kacang tanah atau kacang lainnya yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu.

Kacang Mede

Definisi :

Kacang mede adalah biji dari buah tanaman jambu mete (*Anacardium occidentale*) yang telah dikupas kulitnya, dikeringkan dan dapat dipanggang atau digoreng.

Karakteristik dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 6%;
- Warna dari kuning gading keputih-putihan hingga coklat muda.

Kipang Kacang Mete

Kacang Atom/Sukro

Definisi :

Kacang atom/sukro adalah makanan ringan yang terbuat dari polong kacang tanah dan dibungkus oleh kulit adonan tepung beras atau pati lain. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan lainnya.

Kacang Telur

Definisi :

Kacang telur adalah makanan ringan yang terbuat dari polong kacang tanah (*Arachis hypogea* L) dan dibungkus oleh adonan tepung dan telur yang telah dibumbui dan digoreng.

Kacang Goyang

Definisi :

Kacang goyang adalah polong kacang tanah (*Arachis hypogea* L) yang telah dihilangkan kulit arinya, dilapisi adonan bergula, kemudian diproses dengan penggoyangan secara panas.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Jipang Kacang Tanah

Definisi :

Jipang kacang tanah adalah makanan ringan, dibuat dari kacang tanah (*Arachis hypogea*) sangrai yang telah dihilangkan kulit arinya, dicampur dengan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 7%.

Kacang Kapri

Kacang Koro

Kacang Bogor

15.3 Makanan Ringan Berbasis Ikan

Kategori ini menggambarkan makanan ringan (krekers) gurih yang terbuat dari ikan atau produk perikanan lainnya. Tidak termasuk ikan kering yang dikonsumsi sebagai makanan ringan dari kategori 09.2.5, dan makanan ringan daging kering (contoh dendeng, paru) dari kategori 08.1.2.

Kerupuk[3] Ikan

Definisi :

Kerupuk[3] ikan adalah makanan ringan, dibuat dari campuran ikan laut atau ikan air tawar, beku atau segar dengan tepung tapioka, sagu atau tepung pati dan atau bahan lainnya. Dapat mengandung gula dan rempah. Digoreng, dikemas dalam kemasan kedap.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 8%.

Kerupuk[3] Udang

Definisi :

Kerupuk[3] udang adalah makanan ringan dibuat dari campuran udang beku atau segar dengan tepung tapioka, sagu atau tepung pati lainnya. Dapat mengandung gula dan rempah. Digoreng, dikemas dalam kemasan kedap.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 10%.

Kerupuk[3] Cumi

Definisi :

Kerupuk[3] cumi adalah makanan ringan dibuat dari cumi-cumi beku atau segar dengan tepung tapioka, sagu atau tepung pati lainnya. Dapat ditambahkan rempah atau bahan lainnya. Digoreng, dikemas dalam kemasan kedap.

Kemplang

Definisi :

Kemplang adalah makanan ringan dibuat dari campuran produk perikanan beku atau segar dengan tepung tapioka, sagu atau tepung pati lainnya. Dapat mengandung gula dan rempah. Dipanggang, dikemas dalam kemasan kedap.

Rempeyek Ikan

Definisi :

Rempeyek ikan adalah makanan ringan dibuat dari tepung beras dengan atau tanpa campuran pati lain, dicampur dengan bahan lain seperti teri, udang atau bahan lainnya kemudian digoreng.

Sumpia Udang

Getas

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

16.0 Pangan Campuran (Komposit), Tidak Termasuk Pangan dari Kategori 01.0 Sampai 15.0

Termasuk makanan (*dishes*) yang telah diolah/disiapkan atau komposit, dimana bahan tambahan pangan (BTP) ditambahkan secara langsung pada makanan tersebut. BTP dapat juga ditemukan akibat terkandung dalam bahan baku. Sebagai contoh adalah BTP yang digunakan sebagai bahan ingredien dalam roti (*pie)* daging, namun tidak (digunakan) pada bahan ingredien lainnya (contoh: kulit luar roti) dapat dikelompokan dalam kategori ini.

Contoh makanan komposit adalah: produk makanan dehidrasi yang dapat mengandung bahan olahan sayur atau hewan, dan rempah untuk kemudian ditambahkan air sebelum dimasak; makanan siap saji (contoh: *entrée* beku, sop daging kental (*casseroles*), *mincemeat* (campuran buah yang dikeringkan untuk isi pie) dan saos celup (cocolan), *onion dip*-saos celup bawang)

Sop Daging Kental (*Casseroles)*

Definisi :

Sop daging kental *(casseroles)* adalah hidangan utama yang terdiri dari potongan daging, unggas atau *game* dimasak dalam kaldu dalam waktu lama dan suhu yang rendah (*stew*); potongan sayur dan rempah atau bahan tambahan pangan (perisa). Pemasakan dilakukan dalam wadah tertutup rapat dalam oven.

Gudeg (Yogya)

Definisi :

Gudeg (Yogya) adalah makanan khas D.I Yogyakarta yang mengandung buah nangka muda, berwarna coklat gelap dengan rasa manis gurih. Gudeg juga dapat mengandung ayam dan telur.

Gado-gado

Definisi :

Gado-gado adalah makanan yang terdiri dari berbagai potongan sayur dan kentang rebus dengan bumbu kacang tanah.

Sayur dalam keadaan mentah ataupun matang, dalam berbagai ukuran potongan, terdapat bumbu kacang tanah yang telah digoreng/sangrai dengan gula merah.

Dapat ditambahkan pangan lain yang sesuai seperti telur, tahu, tempe, kerupuk dan lain-lain.

Lotek

Definisi :

Lotek adalah makanan yang terdiri dari berbagai potongan sayur dan kentang rebus dengan bumbu kacang tanah.

Sayur dalam keadaan mentah ataupun matang, dalam berbagai ukuran potongan, terdapat bumbu kacang tanah yang telah digoreng/sangrai dengan gula merah.

Dapat ditambahkan pangan lain yang sesuai seperti telur, tahu, tempe, kerupuk dan lain-lain.

Nasi Goreng

Definisi :

Nasi goreng adalah nasi yang digoreng dengan sedikit minyak dengan penambahan bumbu.

Dapat ditambahkan telur dadar atau mata sapi, dendeng goreng, ayam goreng, udang, cumi-cumi, daging kambing, ikan asin, kerupuk dan lain-lain. Selain lauk, juga ditambahkan sayur yang telah diiris seperti mentimun, tomat dan selada. Bumbu umumnya terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah, garam, kecap.

Nasi Goreng Instan

Nasi Megono

Definisi :

Nasi megono atau gudangan adalah makanan tradisional dari Solo dan Yogyakarta, yang digunakan sebagai sajian dan hidangan. Nasi megono atau gudangan biasanya disajikan pada acara khusus, misal acara ulang tahun. Umumnya nasi dibentuk menjadi kerucut dan dikelilingi lauk dan sayur pada bagian dasar. Lauk yang umum adalah daging goreng, ayam goreng ataupun ikan asin goreng, telur rebus, tempe kering, dan rempeyek. Sedangkan sayur yang biasa ditemukan adalah kol, tauge, buncis, kacang panjang direbus/dilayukan kemudian dicampurkan dengan bumbu gudangan (ketumbar, bawang merah, bawang putih, terasi, daun jeruk purut, cabai merah dan hijau, lengkuas, kencur dan sunti) serta parutan kelapa setengah tua.

Karakteristik dasar :

Umumnya nasi berbentuk kerucut di bagian tengah, dan dikelilingi oleh sayur yang dilayukan dan diberi bumbu gudangan.

Nasi Kuning (Nasi Punar)

Nasi kuning atau nasi punar digunakan untuk sajian dan hidangan khusus yang bersifat seremonial. Lauk yang umumnya ditambahkan pada makanan ini adalah sambal goreng kering kentang, telur dadar diiris tipis, abon daging sapi, ikan teri goreng, kacang goreng, ayam goreng, dan kerupuk udang. Sedangkan sayur yang digunakan umumnya adalah mentimun, labu siam, kemangi dan lain-lain.

Karakteristik dasar :

Warna khas kuning yang diperoleh dari campuran santan dan air dan parutan kunyit yang ditambahkan saat proses pemasakan nasi.

Nasi Kuning Instan

Nasi Kunyit atau Nasi Kunik

Definisi :

Nasi kunyit atau nasi kunik adalah makanan khas Minangkabau yaitu nasi yang dibuat dari beras ketan dengan pewarnaan kunyit. Biasanya dikonsumsi dengan ayam panggang, telur pindang, dan perkedel.

Nasi Kunyit Instan

Nasi Liwet

Definisi :

Nasi liwet adalah makanan khas Solo dengan citarasa yang gurih. Rasa gurih tersebut didapatkan dari pemasakan dengan daun salam dan pandan. Lauk yang biasa ditambahkan adalah santan kental (areh), opor ayam, telur, hati, ampela, sambal goreng labu siam/pepaya muda serta kerupuk kulit (rambak).

Nasi Liwet Instan

Nasi Uduk

Definisi :

Nasi uduk dikenal juga dengan sebutan ”nasi gurih” karena rasanya yang gurih. Lauk yang umum ditambahkan adalah irisan telur dadar dan kerupuk. Sedangkan sayur yang ditambahkan adalah irisan mentimun, bawang goreng dan sambal.

Nasi Uduk Instan

Karedok

Definisi :

Karedok adalah makanan khas Jawa Barat yang terbuat dari sayur mentah dan saus kacang dengan bumbu kencur. Umumnya dimakan dengan nasi atau lontong dan terdiri dari kacang panjang, kol, taoge, mentimun, terung bulat, kemangi dan lainnya.

Bubur Ayam Instan

Botok

Definisi :

Botok adalah makanan yang dibuat dari kelapa muda parut dan bahan pangan lain diantaranya petai cina, daun melinjo, udang, tempe, teri, daun singkong dan sayuran lain dengan bumbu khas Botok. Pengemasan dalam daun pisang dan dikukus.

Garang Asem

Definisi :

Garang asem adalah makanan yang proses pembuatannya seperti Botok tetapi kelapa parut diganti dengan santan dan biasanya berisi daging ayam, jeroan ayam, belimbing wuluh dan tomat hijau.

Brongkos

Definisi :

Brongkos adalah merupakan sayur yang sudah lengkap dengan lauk. Di dalamnya terdapat daging, kacang tolo, tahu, kulit melinjo, dan bumbu khas mengandung keluwak. Berbeda dengan rawon, kuah dalam Brongkos mengandung santan.

Gadon Daging

Definisi :

Gadon daging adalah makanan yang dapat dimakan sendiri (tanpa nasi) sehingga disebut gadon, namun dapat juga menjadi lauk. Gadon daging terbuat dari daging cincang sapi atau daging cincang ayam, telur ayam atau telur bebek, santan dan bumbu. Campuran bahan dikemas dalam daun pisang dan diberi daun salam utuh (ciri khas) untuk kemudian dikukus.

Lontong Balap

Definisi :

Lontong balap adalah hidangan yang terdiri dari lontong, lauk seperti tahu dan sayur seperti taoge rebus. Bumbu saus untuk makanan ini terbuat dari bahan dasar petis (sambal petis) cabai rawit rebus dan kecap.

Pecel

Definisi :

Pecel adalah makanan yang berbasis sambal kacang dan sayur yang dimakan dengan nasi/lontong. Sayur yang digunakan adalah kol, bayam, bunga turi, taoge, kacang panjang yang telah direbus atau dilayukan. Dapat juga ditambahkan lauk antara lain telur rebus/mata sapi, ayam goreng, tahu atau tempe bacem, rempeyek atau kerupuk.

Pecel Lele

Definisi :

Pecel lele adalah makanan khas yang terdiri dari nasi, lauk (ikan lele digoreng dengan bumbu), dan sayur berupa lalapan (mentah) yang terdiri dari mentimun, kemangi dan selada. Bumbunya terdiri dari sambal yang dibuat dari bawang merah, bawang putih, tomat, cabai, ketumbar, kunyit, garam, dan terasi.

Rujak Cingur

Definisi :

Rujak cingur adalah makanan tradisional Jawa Timur yang dapat dimakan dengan atau tanpa nasi/lontong. Rujak cingur menjadi makanan komposit/campuran karena terdapat bagian lauk yang terdiri dari cingur (tulang rawan hidung sapi) atau kulit atau kikil sapi rebus, tempe goreng dan tahu goreng; sayur yang terdiri dari kangkung, taoge, kecipir, mentimun, bengkuang, dan mangga muda; serta bumbu saus berbasis kacang tanah goreng, cabai, terasi, petis udang, irisan pisang batu muda dan bumbu lain.

Sambal Goreng Krecek

Definisi :

Sambal goreng krecek adalah sambal yang memiliki ciri khas yaitu kulit lembu yang biasa digoreng menjadi kerupuk kulit. Sedangkan pada makanan ini dicampur dengan bumbu lengkuas, daun salam, bawang merah, bawang putih, asam gula merah, irisan cabai merah dan garam serta santan. Krecek yang telah digoreng memiliki tekstur yang renyah dicampurkan pada santan yang mendidih untuk mendapatkan tekstur yang lembut.

Dapat ditambahkan bahan pangan lain seperti kacang tolo, tempe, tahu dan lainnya.

Sambal Tumpang

Definisi :

Sambal tumpang adalah makanan khas Solo berkuah santan dan terdiri dari tempe yang telah disimpan selama 3 sampai 4 hari dengan bumbu lain sebagai saus untuk campuran sayur antara lain taoge, daun singkong (telah disiangi), kacang panjang (rebus), dan petai Cina. Dapat dimakan bersama rempeyek kacang tanah atau teri.

Sayur Nangka

Definisi :

Sayur nangka adalah versi yang berbeda dari gudeg Yogya. Sayur ini dibuat dari buah nangka dan dicampur dengan atau tanpa daging tetelan, serta bumbu yang umumnya terdiri dari gula merah, jinten, bawang merah, bawang putih, ketumbar dan garam.

Soto Betawi

Definisi :

Soto betawi adalah soto khas dari daerah Betawi (Jakarta) dan tergolong makanan komposit karena terdiri dari dua jenis daging dan jeroan, yaitu daging, babat, usus atau paru. Potongan jeroan tersebut dimasukan dalam kuah santan yang telah diberi bumbu khas soto betawi antara lain jahe, sereh, daun salam, cengkeh, merica, garam, lada, tomat dan jeruk limau. Dapat ditambahkan perkedel kentang.

Soto Madura

Definisi :

Soto madura adalah soto khas dari daerah Madura, biasanya berisi tetelan, jeroan sapi, sereh, daun jeruk, daun bawang, dan bumbu yang dihaluskan, serta disajikan beserta pelengkap seperti daun seledri dan bawang merah goreng, air jeruk nipis dan sambal.

Soto Madura Santan

Definisi :

Soto madura santan adalah soto khas dari daerah Madura berkuah santan, biasanya berisi jeroan sapi (babat, paru, dan usus), daging sandung lamur, jahe, sereh, dan bumbu yang dihaluskan, serta disajikan bersama pelengkap seperti bawang merah goreng, daun bawang, daun seledri, jeruk nipis, dan sambal kemiri.

Soto Tegal

Definisi :

Soto tegal adalah soto khas dari daerah Tegal, biasanya berisi jeroan babat, sumsum tulang, jahe, dan disajikan bersama pelengkap seperti sohun, daun seledri, bawang merah goreng, bawang putih goreng, jeruk nipis, dan sambal cabai.

Soto Tasik

Definisi :

Soto tasik adalah soto khas dari daerah Tasik yang berkuah santan, biasanya berisi jeroan (usus dan babat), lobak, tebu, kacang kedelai goreng, jahe, lengkuas, daun salam, kecap manis, dan disajikan bersama pelengkap seperti daun bawang, daun seledri, bawang merah goreng, cuka, dan sambal rawit.

Soto Banjar

Definisi :

Soto banjar adalah soto khas dari daerah Banjar (Kalimantan Selatan), biasanya berisi daging ayam, kayu manis, kentang yang dihaluskan, dan daging cincang bumbu yang dihaluskan, serta disajikan bersama pelengkap seperti ketupat, sohun, daun seledri, telur rebus, bawang goreng, jeruk nipis, sambal, dan perkedel kentang.

Soto Kediri

Definisi :

Soto kediri adalah soto khas dari daerah Kediri yang terdiri dari ayam kampung muda goreng dan disuwir-suwir, kecambah taoge, telur rebus yang dipotong dan sohun. Campuran bahan tersebut kemudian disiram dengan kaldu soto hasil rebusan ayam kampung dan bumbu seperti sereh, lengkuas, santan (kekentalannya sedang), daun jeruk purut serta bumbu yang dihaluskan seperti ketumbar yang sudah disangrai, terasi, kencur, bawang merah, bawang putih dan kemiri.

Soto Pekalongan

Definisi :

Soto pekalongan adalah soto khas dari daerah Pekalongan yang dibuat dari daging sapi sandung lamur yang direbus kemudian dipotong berbentuk dadu. Kedalam kuah soto ditambahkan bumbu seperti daun salam, lengkuas, dan pala bubuk serta bumbu yang dihaluskan yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah, merica bubuk dan garam serta tauco. Bahan lain yang digunakan dalam penyajiannya adalah sohun/mi goreng, ketupat, daun kucai dan bawang merah goreng. Biasanya disajikan bersama-sama dengan perkedel kentang isi, sambal rawit, emping goreng, kecap manis dan jeruk nipis.

Soto Kedu

Definisi :

Soto kedu adalah soto khas dari daerah Kedu yang terdiri dari daging sapi sandung lamur yang dipotong kotak yang direbus dengan daun salam, sereh, jahe, daun jeruk dan bumbu halus yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, gula merah dan garam. Kedalam kaldu tersebut dimasukkan tempe. Disajikan dengan pelengkap seperti kol yang diiris tipis, taoge dan kecap manis.

Soto Kikil

Definisi :

Soto kikil adalah soto yang terdiri dari daging tetelan dan kikil yang direbus bersama bawang putih, jahe dan sereh, kemudian ditambahkan lobak, kacang kedelai, irisan daun bawang dan seledri.

Soto Daging Petis

Definisi :

Soto daging petis adalah soto yang terbuat dari daging sapi sandung lamur yang dipotong dadu yang direbus dengan bumbu yang dihaluskan seperti cabai merah, bawang merah, bawang putih, kunyit, ketumbar, merica, petis dan garam. Bahan lain yang digunakan dalam penyajian adalah kol yang diiris tipis.

Soto Kaki Sapi

Definisi :

Soto kaki sapi adalah soto yang terbuat dari campuran kaki sapi dan daging tetelan yang direbus bersama tumis bumbu yang dihaluskan seperti bawang merah, bawang putih, kemiri, jahe, garam dan merica, sereh, lengkuas, tomat dan santan. Disajikan dengan taburan daun bawang dan bawang goreng.

Soto Sarang Burung

Definisi :

Soto sarang burung adalah soto yang terbuat dari daging ayam rebus yang dipotong-potong, sayuran seperti wortel yang dipotong menyerupai korek api dan kentang yang diiris halus, sohun dan diberi bumbu seperti kemiri dan kunyit yang dihaluskan, bawang merah, bawang putih, daun salam, lengkuas, jahe, merica, dan daun jeruk purut.

Soto Kuning Otak-otak

Definisi :

Soto kuning otak-otak adalah soto yang terbuat dari otak-otak ikan yang dipotong-potong, mi, taoge dan kol dan diberi bumbu yang dihaluskan seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah dan kunyit, maupun bumbu yang langsung dimasukkan seperti daun salam. Juga ditambahkan tauco, santan, kecap manis dan garam. Dapat disajikan dengan sambal.

Soto Otak-Otak Kuah Tauco

Definisi :

Soto otak-otak kuah tauco adalah soto yang terbuat dari otak-otak tahu yang dipotong-potong, bihun, kol dan kaldu yang diberi bumbu seperti daun salam, daun bawang, kecap manis, tauco, garam dan bumbu yang dihaluskan seperti cabai merah, bawang merah dan bawang putih.

Soto Jeroan

Definisi :

Soto jeroan adalah soto yang terbuat dari tetelan dan jeroan yang dipotong kubus yang direbus dan diberi santan serta bumbu seperti daun jeruk, daun salam, lengkuas, sereh, kecap manis, jeruk limo, daun bawang dan bumbu yang dihaluskan yang terdiri dari bawang merah, bawang putih dan merica.

Soto Lamongan

Definisi :

Soto lamongan adalah soto khas dari daerah Lamongan yang terbuat dari ayam kampung yang dipotong kecil, sohun, kol yang diiris halus dan telur rebus yang dituang dengan kuah kaldu yang telah diberi jahe, lengkuas, cengkeh, garam dan bumbu yang dihaluskan seperti bawang merah, bawang putih, merica, ketumbar sangrai, kemiri sangrai dan kunyit. Dapat dihidangkan bersama sambal cabai rawit rebus, kerupuk udang dan irisan jeruk nipis.

Soto Kudus

Definisi :

Soto kudus adalah soto khas dari daerah Kudus yang dibuat dari ayam yang telah direbus dan disuwir-suwir kemudian disiram dengan kuah. Diatasnya ditaburi dengan taoge rebus, irisan daun bawang dan bawang goreng. Sebagai pelengkap ditambahkan kecap dan irisan jeruk nipis.

Soto Grombyang Pemalang

Definisi :

Soto grombyang pemalang adalah soto khas dari daerah Pemalang yang dibuat dari potongan daging sandung lamur, taoco, daun salam,

sereh, kelapa parut sangrai yang direbus sampai daging lunak dan disajikan dengan bawang goreng.

Soto Banten
Definisi :
Soto banten adalah soto khas dari daerah Banten yang dibuat dari ayam berbumbu yang telah direbus, digoreng dan disuwir-suwir kemudian ditata bersama sohun, kentang, taoge, telur rebus dan disiram dengan kuah panas. Dapat ditaburi dengan seledri dan bawang goreng.

Soto Sumenep
Definisi :
Soto sumenep adalah soto khas dari daerah Sumenep yang dibuat dari potongan daging sandung lamur yang telah direbus sampai lunak dan ditambahkan tumisan bumbu halus sampai matang. Kuah berisi daging tersebut kemudian dituangkan ke dalam singkong rebus dan telur yang telah ditata dalam wadah dan ditambahkan bawang goreng dan hasil perasan jeruk nipis. Disajikan bersama sambal yang dibuat dari petis udang dan bumbu lainnya.

Soto Sukaraja
Definisi :
Soto sukaraja adalah soto khas dari daerah Sukaraja yang terbuat dari potongan daging sapi yang telah dimasak bersama bumbu, air, gula dan garam hingga lunak kemudian diberi kecap. Disajikan bersama kerupuk mi goreng, kedelai goreng, taoge, sohun dan taburan bawang goreng.

Soto Bandung
Definisi :
Soto bandung adalah soto khas dari daerah Bandung terbuat dari daging sapi rebus yang kaldunya dimasak bersama bumbu, sereh dan daun bawang. Daging rebus yang telah dipotong, dimasukkan kembali ke dalam kaldu bersama irisan lobak. Kemudian ditambahkan kedelai goreng dan taburan seledri dan bawang goreng.

Tahu Campur
Definisi :
Tahu campur adalah makanan yang dibuat dari tahu dan bahan lain seperti tetelan daging sapi atau sandung lamur, tahu goreng dipotong dadu, sayur (taoge seduh, daun selada), bahan karbohidrat (perkedel singkong dan mi basah), serta bumbu saus yang terbuat dari bahan dasar petis udang, kecap dan cabai rawit rebus.

Tahu Gunting/Tahu Lontong
Definisi :
Tahu gunting/ tahu lontong adalah makanan tradisional yang terdiri dari lontong, tahu putih digoreng, dan sayur berupa taoge, serta saus bumbu berbahan dasar petis udang, kecap manis, cabai rawit dan kacang tanah.

Doclang
Definisi :
Doclang adalah makanan sarapan khas daerah Bogor, pada umumnya terdiri dari lontong, tahu goreng, kentang goreng diiris

tipis-tipis, kerupuk dan ditambahkan dengan saus bumbu sambal goreng dan kecap.

Taoge Goreng

Definisi :

Taoge goreng adalah makanan khas Bogor yang biasa dikonsumsi sebagai makanan utama (dapat dimakan dengan sendiri). Makanan ini umumnya dibungkus dengan daun patat. Taoge goreng umumnya terbuat dari taoge segar, mi basah yang diseduh, tahu goreng, saus yang terbuat dari oncom, cabai merah giling, tomat dan daun bawang. Taoge goreng juga dapat ditambahkan dengan ketupat/lontong.

Mincemeat

Definisi :

Mincemeat adalah pengisi *mince pie* (pai) yang terdiri dari potongan buah yang sudah dikeringkan seperti kismis, apel atau pir, rempah; dan dapat juga ditambahkan lemak hewan (babi) (*suet*), minuman beralkohol seperti *brandy* dan *rum*.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA