Masukan dapat kami terima paling lambat **16 November 2022**

Masukan dapat disampaikan melalui https://standarpangan.pom.go.id/MasukanKP

RANCANGAN

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

NOMOR ... TAHUN 2022

TENTANG

KATEGORI PANGAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

Menimbang :

a. bahwa kategori pangan merupakan kriteria yang menjadi dasar dalam penetapan standar dan/atau persyaratan keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan;

b. bahwa standar dan/atau persyaratan keamanan, mutu, gizi, dan label pangan olahan diperlukan untuk pengawasan pangan olahan;

c. bahwa ketentuan mengenai kategori pangan sebagaimana telah diatur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan sudah tidak sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan inovasi di bidang pangan, sehingga perlu diganti;

d. bahwa berdasarkan ketentuan Pasal 3 ayat (1) huruf c Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan, Badan Pengawas Obat dan Makanan memiliki fungsi penyusunan dan penetapan norma, standar, prosedur, dan kriteria di bidang Pengawasan Sebelum Beredar dan Pengawasan Selama Beredar;

e. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a sampai dengan huruf d, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Kategori Pangan;

DRAFT

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);

2. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);
3. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
4. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);
5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1002) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2022 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 629);
6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis di Lingkungan Badan Pengawas dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1003) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 23 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021

DRAFT

Nomor 1151);

MEMUTUSKAN:

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

Pasal 1

Dalam Peraturan ini yang dimaksud dengan:

1. 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 lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
2. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
3. Kategori Pangan adalah pengelompokan Pangan berdasarkan Bahan Baku, proses pengolahan, dan/atau target peruntukan yang memuat deskripsi, definisi, dan/atau karakteristik dasar Pangan.
4. Bahan Baku adalah bahan dasar yang dapat berupa pangan segar dan pangan olahan yang dapat digunakan untuk memproduksi pangan.
5. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Pasal 2

Setiap orang yang memproduksi dan/atau mengimpor Pangan Olahan untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran, harus memenuhi persyaratan Kategori Pangan.

DRAFT

Pasal 3

(1) Kategori Pangan diterapkan dalam penyusunan standar dan/atau persyaratan keamanan, mutu, gizi, dan label Pangan Olahan.

(2) Standar dan/atau persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
   a. penggunaan bahan tambahan pangan;
   b. penggunaan dan/atau residu bahan penolong;
   c. penggunaan kemasan pangan;
   d. ketentuan cemaran;
   e. ketentuan klaim; dan/atau
   f. ketentuan informasi nilai gizi.

Pasal 4

Kategori Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 dan Pasal 3 terdiri atas:
   a. kategori 01.0 produk-produk susu dan analognya, kecuali yang termasuk kategori 02.0;
   b. kategori 02.0 lemak, minyak, dan emulsi minyak;
   c. kategori 03.0 es untuk dimakan (*edible ice*) termasuk s*herbet* dan *sorbet*;
   d. kategori 04.0 buah dan sayur (termasuk jamur, umbi, kacang termasuk kacang kedelai, dan lidah buaya), rumput laut, biji-bijian;
   e. kategori 05.0 kembang gula/permen dan cokelat;
   f. kategori 06.0 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 kategori 04.2.2;
   g. kategori 07.0 produk bakeri;
   h. kategori 08.0 daging dan produk daging, termasuk daging unggas dan daging hewan buruan;

DRAFT

i. kategori 09.0 ikan dan produk perikanan termasuk moluska, krustase dan ekinodermata;
j. kategori 10.0 telur dan produk-produk telur;
k. kategori 11.0 gula dan pemanis, termasuk madu;
l. kategori 12.0 garam, rempah, sup, saus, salad dan produk protein;
m. kategori 13.0 pangan olahan untuk keperluan gizi khusus;
n. kategori 14.0 minuman, tidak termasuk produk susu;
o. kategori 15.0 makanan ringan siap santap; dan
p. kategori 16.0 pangan olahan siap saji (terkemas).

Pasal 5

(1) Kategori Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 untuk pertama kali ditetapkan sebagaimana tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
(2) Kategori Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) juga termasuk Bahan Baku yang berasal dari tanaman atau hewan.
(3) Bahan Baku yang berasal dari tanaman atau hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) untuk pertama kali ditetapkan sebagaimana tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
(4) Bahan Baku yang dapat digunakan dalam Pangan Olahan tercantum dalam Lampiran I dan Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
(5) Ketentuan mengenai perubahan Kategori Pangan termasuk Bahan Baku, sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (3) ditetapkan dengan Keputusan Kepala Badan.

DRAFT

Pasal 6

(1) Kategori Pangan selain sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 dan Pasal 5 hanya dapat digunakan setelah mendapat persetujuan tertulis dari Kepala Badan berdasarkan pengkajian keamanan, mutu, dan gizi pangan.
(2) Untuk mendapatkan persetujuan tertulis sebagaimana dimaksud pada ayat (1), pemohon harus mengajukan permohonan pengkajian kepada Kepala Badan c.q Direktur Standardisasi Pangan Olahan.
(3) Permohonan pengkajian sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diajukan secara daring melalui laman resmi layanan publik Badan Pengawas Obat dan Makanan.
(4) Permohonan pengkajian sebagaimana dimaksud pada ayat (3) harus disertai dengan kelengkapan data sebagaimana tercantum dalam Lampiran III yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal 7

Pengawasan terhadap pemenuhan persyaratan Kategori Pangan dilaksanakan sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.

Pasal 8

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

Pasal 9

Pada saat Peraturan Badan ini mulai berlaku, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 1457), dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

DRAFT

Pasal 10

Peraturan Badan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

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

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

PENNY K LUKITO

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal

MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

YASONNA H. LAOLY

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 20.. NOMOR ….

DRAFT

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

KATEGORI PANGAN

1. Kategori 01.0 Produk – produk Susu dan Analognya[1], Kecuali Yang Termasuk Kategori 02.0

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.

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

01.1 Susu Cair dan Produk Susu

Termasuk semua susu cair *plain*[2] dan berperisa atau rasa dalam bentuk susu skim, susu skim sebagian, dan susu lemak penuh (*full cream*), tidak termasuk produk fermentasi (*plain*[2]) produk susu rennet (*plain*[2]) yang termasuk kategori 01.2.
Susu cair adalah produk susu yang diperoleh dari pengolahan susu. Susu segar tidak boleh mengandung bahan tambahan pangan.

01.1.1 Susu Cair (*plain*[2])

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

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

[1] Analog adalah produk yang sebagian atau seluruh lemak susu diganti dengan lemak atau minyak nabati.
[2] *Plain* adalah tidak ditambah sesuatu yang menimbulkan rasa dan/atau aroma, buah, sayur, atau komponen bukan susu lainnya, kecuali yang diperbolehkan oleh peraturan perundang-undangan terkait.

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

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

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

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

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

01.1.2 Susu Cair Lain (*plain*^{2})

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

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

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

DRAFT

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

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

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

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

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

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

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

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

DRAFT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DRAFT

01.1.3 *Buttermilk* Cair (*plain*[2])

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

01.1.4 Minuman Susu Cair Rasa/Berperisa

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

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

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

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

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

DRAFT

Minuman Susu Berperisa/Rasa

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Minuman Mengandung Susu Berperisa/Rasa

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

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

Minuman Susu Fermentasi Berperisa/Rasa

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Lassi

Definisi :

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

Minuman Berbasis Whey

Definisi:

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

DRAFT

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

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

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

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

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

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

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

DRAFT

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

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

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

Susu Bubuk Skim Sebagian Rasa/Berperisa
Definisi :
Susu bubuk skim sebagian rasa/berperisa adalah susu bubuk skim sebagian yang ditambah dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dan dapat ditambah gula. Nama jenis produk ini susu bubuk skim sebagian rasa cokelat, susu bubuk skim sebagian rasa stroberi, susu bubuk skim sebagian rasa vanilla, susu bubuk skim sebagian rasa madu, dan lain-lain.

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

Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa
Definisi :
Campuran susu dan krim bubuk berperisa atau (dengan) rasa adalah produk susu berbentuk bubuk, dibuat dari susu bubuk dengan penambahan gula dan perisa dalam bentuk kakao bubuk atau kopi bubuk dan lain-lain.

Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa)
Definisi :
Minuman mengandung susu bubuk berperisa atau dengan (rasa) adalah minuman yang dibuat dengan menggunakan susu, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan tambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula.

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

01.2 Susu Fermentasi dan Produk Susu Hasil Koagulasi Enzim Renin (*Plain*[2])

Termasuk semua produk *plain*[2] yang berbahan dasar susu, susu skim, susu skim-sebagian, dan susu berlemak yang difermentasi

DRAFT

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

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

01.2.1 Susu Fermentasi (*Plain*^{2})

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

01.2.1.1 Produk Susu Fermentasi (*Plain*^{2}) Tanpa Pemanasan

Termasuk semua produk *plain*^{2} bentuk cair dan tidak cair, seperti yogurt dan minuman berbasis susu fermentasi *plain*^{2}. Produk tidak disterilisasi atau dipasteurisasi setelah proses fermentasi.

Susu Diasamkan
Definisi :
Susu diasamkan adalah produk susu yang diperoleh dari susu segar atau susu pasteurisasi atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diasamkan, dengan atau tanpa penambahan mikroba, vitamin dan bahan pangan lain. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan.

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

Susu Asidofilus (*Acidophilus Milk*)
Definisi :
Susu asidofilus adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus acidophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

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

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

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

DRAFT

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

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

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

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

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

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

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

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

DRAFT

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

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

Susu fermentasi (*plain[2])* yang dipanaskan adalah produk susu fermentasi yang disterilisasi atau dipasteurisasi setelah proses fermentasi.

Susu Diasamkan

Definisi :

Susu diasamkan adalah produk susu yang diperoleh dari susu segar atau susu pasteurisasi atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diasamkan, dengan atau tanpa penambahan mikroba, vitamin dan bahan pangan lain. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan.

Karakteristik dasar:

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

Susu Asidofilus (*Acidophilus Milk*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Yogurt

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Yogurt Kultur Lain (*Alternate Culture Yogurt*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

DRAFT

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

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

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

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

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

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

01.2.2 Susu yang Digumpalkan dengan Rennet (*Plain*^{2})

Susu yang digumpalkan dengan rennet (*Plain*^{2})
Definisi :
Susu yang digumpalkan dengan rennet (*Plain*^{2}) adalah susu yang digumpalkan dengan enzim penggumpal susu termasuk renin/rennet. Produk susu rennet berperisa termasuk kategori 01.7.

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

DRAFT

01.3 Susu Kental dan Analognya[1]

Termasuk produk susu kental, susu evaporasi dan analognya[1] (termasuk krimer minuman) baik yang *plain*[2] maupun yang manis. Termasuk produk yang berbahan dasar susu, susu skim, susu skim-sebagian, campuran dari susu skim evaporasi dengan lemak nabati, dan campuran dari susu skim kental manis dengan lemak nabati.

01.3.1 Susu Kental

Susu kental adalah produk susu yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Termasuk susu yang sebagian airnya dihilangkan, susu evaporasi, susu kental manis dan *khoa*.

Susu Evaporasi

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Susu Skim Evaporasi

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Susu Skim Sebagian Evaporasi

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

DRAFT

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

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

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

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

Krim Kental Manis
Definisi :
Krim kental manis adalah produk susu yang berbentuk cairan kental yang diperoleh dengan merekonstitusi krim dengan penambahan gula hingga mencapai kepekatan tertentu. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk.

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

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

01.3.2 Krimer Minuman

Termasuk analog[1] susu kental, campuran dari susu skim evaporasi dengan lemak nabati dan campuran susu skim kental manis dengan lemak nabati.

Susu Lemak Nabati Evaporasi/ Susu Minyak Nabati Evaporasi
Definisi :
Susu lemak nabati evaporasi / susu minyak nabati evaporasi adalah produk susu berbentuk cair yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu segar, susu rekombinasi,

DRAFT

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

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

Susu Kental Manis Lemak Nabati/ Susu Kental Manis Minyak Nabati
Definisi :
Susu kental manis lemak nabati / susu kental manis minyak nabati adalah produk susu berbentuk cairan kental yang diperoleh dari susu segar, susu rekombinasi, atau susu rekonstitusi yang lemaknya sebagian atau seluruhnya diganti dengan lemak nabati, dengan penambahan gula hingga mencapai kepekatan tertentu dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk.

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

Krimer Kental Manis
Definisi :
Krimer kental manis adalah produk susu yang berbentuk cairan kental, yang diperoleh dari susu yang telah ditambahkan gula dan lemak nabati yang kemudian sebagian air dihilangkan hingga mencapai kepekatan tertentu, atau merupakan hasil rekonstitusi susu bubuk dengan penambahan gula dan lemak nabati/minyak nabati dan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk.

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

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

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

Krimer Minuman Penghasil Buih
Definisi :
Krimer minuman penghasil buih adalah produk pengganti susu atau krim, berbentuk bubuk, yang dibuat dari emulsi lemak nabati

DRAFT

dalam air, dapat menghasilkan buih ketika ditambahkan pada minuman seperti kopi atau minuman lainnya.

Karakteristik dasar:
Kadar lemak total tidak kurang dari 16%

01.4 Krim (*Plain*[2]) dan Sejenisnya

Termasuk semua krim atau krim analog[1] berbentuk cair, semi cair, atau semi padat.

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

Karakteristik dasar:
Kadar lemak susu tidak kurang dari 35%.

01.4.1 Krim Pasteurisasi (*Plain*[2])

Termasuk krim susu dan *half and half*.

Krim Pasteurisasi (*Plain*[2])
Definisi :
Krim pasteurisasi (*plain*[2]) adalah krim yang telah mengalami proses pemanasan untuk membunuh cemaran mikroba patogen.

Karakteristik dasar:
Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%.

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

Karakteristik dasar:
Kadar lemak susu tidak kurang dari 18% dan tidak lebih dari 34%.

01.4.2 Krim yang Disterilkan atau secara UHT, Krim "*Whipping*", krim "*Whipped*", dan Krim Rendah Lemak (*Plain*[2])

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

Karakteristik dasar:
Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%.

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

DRAFT

Karakteristik dasar:
Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%.

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

Karakteristik dasar:
Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%.

01.4.3 Krim yang Digumpalkan (*Plain*[2])

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

Krim yang Digumpalkan Dengan Enzim
Definisi :
Krim yang digumpalkan dengan enzim adalah krim yang digumpalkan dengan enzim rennet.

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

Karakteristik dasar:
Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%.

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

Karakteristik dasar:
Kadar lemak susu tidak kurang dari 18%.

01.4.4 Krim Analog[1]

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

Pengganti Krim
Definisi :
Pengganti krim adalah produk krim susu yang lemak susunya sebagian atau seluruhnya diganti dengan lemak nabati yang digunakan sebagai pengganti krim, berbentuk bubuk atau semi padat.

DRAFT

Karakteristik dasar:
Kadar lemak:
- tidak kurang dari 10% (bentuk semi padat)
- tidak kurang dari 20% (bentuk bubuk)

01.5 Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog[1]

Termasuk susu bubuk *plain*[2], bubuk krim atau kombinasi keduanya serta produk analognya[1]. Produk dapat diperoleh dari susu, susu skim dan susu skim-sebagian.

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

Susu bubuk dan krim bubuk (*plain*[2]) adalah produk yang diperoleh dengan penghilangan air dari susu dan krim dalam bentuk bubuk. Termasuk kasein, kaseinat. Tidak termasuk susu bubuk diet diabetes dari kategori 13.3.

Susu Bubuk Lemak Penuh (*Full Cream*)
Definisi :
Susu bubuk lemak penuh (*full cream*) adalah produk susu berbentuk bubuk yang tidak dikurangi lemaknya, yang diperoleh dari susu cair; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau krim bubuk; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau susu bubuk, yang telah dipasteurisasi dan melalui proses pengeringan. Nama jenis untuk produk ini susu bubuk *full cream*.

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

Susu Bubuk Lemak Penuh (*Full Cream*) Instan
Definisi :
Susu bubuk lemak penuh (*full cream*) instan adalah susu bubuk yang tidak dikurangi lemaknya, yang mengalami proses instanisasi. Nama jenis untuk produk ini susu bubuk *full cream* instan.

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

Susu Bubuk Skim Sebagian
Definisi :
Susu bubuk skim sebagian adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan proses pengeringan susu yang sebelumnya telah dipisahkan sebagian lemak susunya dengan alat pemisah krim (*cream separator*) atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau susu skim bubuk.

Karakteristik dasar:

DRAFT

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

Susu Bubuk Skim
Definisi :
Susu bubuk skim adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan proses pengeringan susu skim pasteurisasi.

Karakteristik dasar:
- Kadar lemak susu tidak lebih dari 1,5%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan-lemak.

Campuran Susu dan Krim Bubuk (*Plain*[2]*)*
Definisi :
Campuran susu dan krim bubuk (*plain*[2]*)* adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan proses pengeringan susu yang telah dipasteurisasi; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau krim bubuk; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau susu bubuk; atau rekombinasi susu bubuk dan krim bubuk.

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

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

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

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

Minuman Mengandung Susu Bubuk (*plain*[2])
Definisi :
Minuman mengandung susu bubuk (*plain*[2]) adalah minuman yang dibuat dengan menggunakan susu, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi, dapat ditambahkan gula.

Karakteristik dasar:
- Kadar lemak susu tidak kurang dari 2,6%;

DRAFT

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

01.5.2 Susu dan Krim Bubuk Analog[1]

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

Susu Bubuk Lemak Nabati/Susu Bubuk Minyak Nabati

Definisi :

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

01.6 Keju dan Analognya[1]

Termasuk produk-produk keju dan analognya[1] yang berbasis emulsi minyak dalam air. Meliputi produk-produk keju dan analognya[1].

Keju dan analognya[1] merupakan produk koagulasi protein susu yang mengandung air dan lemak.

Tidak termasuk saus keju (kategori 12.6.2), makanan ringan beraroma keju (kategori 15.3) atau pun komposit yang mengandung keju yang digunakan sebagai ingredien (seperti makaroni dan keju pada kategori 16.0).

Keju

Definisi :

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

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

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

Analog[1] Keju

Definisi :

Analog[1] keju adalah produk keju yang sebagian atau seluruh lemak susunya digantikan dengan lemak lain.

DRAFT

01.6.1 Keju Tanpa Pemeraman (Keju Mentah)

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

Keju *Cottage* (*Cottage Cheese*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

Padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 18%.

Keju *Cottage* yang Ditambah Krim (*Creamed Cottage Cheese*)

Definisi :

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

Keju Krim (*Cream Cheese*)

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Keju *Mozzarella*

Definisi :

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

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

DRAFT

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

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

01.6.2 Keju Peram

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

01.6.2.1 Keju Peram Total, Termasuk Kulit Kejunya

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

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

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

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

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

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

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

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

DRAFT

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

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

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

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

Keju Bata (*Brick Cheese*)
Definisi :
Keju bata (*brick cheese*) adalah keju keras yang diperoleh dari susu dan ingredien lainnya, jika dibuat dari susu segar maka pemeraman dilakukan pada suhu tidak kurang dari 1,7ºC dan waktu tidak kurang dari 60 hari. Keju bata dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai.

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

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

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

Karakteristik dasar:
Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 30%

DRAFT

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

Karakteristik dasar:
Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 40%

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

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

Keju Peram Lainnya
Definisi :
Keju peram lainnya adalah keju peram yang tidak termasuk keju peram di atas, misalnya keju *feta.*

01.6.2.2 Kulit Keju Peram

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

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

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

01.6.3 Keju Whey

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

01.6.4 Keju Olahan

Produk diperoleh dengan melelehkan dan mengemulsi keju. Termasuk produk yang dibuat dengan pemanasan dan mengemulsi campuran keju, lemak susu, protein susu, susu bubuk, dan air

DRAFT

dalam jumlah berbeda. Produk dapat mengandung bahan pangan lain seperti perisa, bumbu, buah, sayur, dan/atau daging.
Produk dapat berbentuk oles, lembaran, dan potongan. Istilah "olahan" tidak berarti memotong, memarut keju, atau lainnya. Keju dengan perlakuan fisik tersebut termasuk dalam kategori pangan 01.6.2 Keju Peram. Contoh produk meliputi keju *cheddar* olahan, keju *gouda* olahan.

01.6.4.1 Keju Olahan *Plain*[2]

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

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

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

01.6.5 Analog[1] Keju (Keju lemak nabati)

Keju analog[1] adalah produk serupa keju yang sebagian atau seluruh lemak susunya digantikan dengan lemak lain.
Termasuk didalamnya adalah keju analog[1], campuran keju analog[1] dan bubuk keju analog[1].

01.6.6 Keju Protein Whey

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

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

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

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

Karakteristik dasar:

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

DRAFT

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

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

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

Karakteristik dasar:
Kadar protein susu tidak kurang dari 1%.

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

Karakteristik dasar:
Bentuk Bubuk
- Kadar lemak total tidak kurang dari 15%;
- Total padatan susu tidak kurang dari 15%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

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

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

Karakteristik dasar:
Bentuk Bubuk
Kadar protein susu tidak kurang dari 3%.

Bentuk Cair
Kadar protein susu tidak kurang dari 1%.

DRAFT

Yogurt Berperisa/Rasa

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Yogurt Kultur Lain (*Alternate Culture Yogurt*)

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

Karakteristik dasar:

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

Kefir

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

Karakteristik dasar:

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

Susu Fermentasi atau Susu Berkultur Berperisa/Rasa

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

DRAFT

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

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

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

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

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

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

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

Karakteristik dasar :
- Kandungan protein susu tidak kurang dari 0,135% atau kandungan lemak susu tidak kurang dari 0,15%
- Kadar air permen bertekstur keras tidak lebih dari 3,5%
- Kadar air permen bertekstur lunak tidak lebih dari 7,5%
- Kadar air permen bertekstur lunak jeli tidak lebih dari 20%

Makanan pencuci mulut berbasis susu
Definisi :
Makanan pencuci mulut berbasis susu adalah makanan pencuci mulut berbentuk semi padat terbuat dari susu segar atau produk

susu atau campurannya yang ditambah dengan pati atau bahan pembentuk gel dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
Kandungan susu dan atau produk susu tidak kurang dari 30%.

Bola-bola Keju dalam Sirup Gula (Rasgulla/ Rasagola/ Roshogolla/ Rasogolla)
Definisi :
Bola-bola keju dalam sirup gula (Rasgulla/ Rasagola/ Roshogolla/ Rasogolla) adalah pangan olahan berbahan dasar susu, yang dibuat dari bola-bola chhena/ chhana/ chhanna/ channa/ chana (hasil penggumpalan susu melalui proses pemanasan dan penambahan asam antara lain asam sitrat, asam laktat, dan asam malat), dimasak dengan sirup gula.

Bola-Bola Keju Goreng dalam Sirup Gula (Gulab jamun/ gulaab jamun/ gulab ki janu)
Definisi :
Bola-bola keju goreng dalam sirup gula (Gulab jamun/ gulaab jamun/ gulab ki janu) adalah pangan olahan berbahan dasar susu, yang dibuat dari chhena/ chhana/ chhanna/ channa/ chana (hasil penggumpalan susu melalui proses pemanasan dan penambahan asam antara lain asam sitrat, asam laktat, asam malat) dan padatan susu dibentuk bola lalu digoreng, dan dimasak atau direndam dalam sirup gula, dengan/atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

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.

DRAFT

Bubuk Whey yang Telah Didemineralisasi

Definisi :

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

Bubuk Whey *Permeate*

Definisi :

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

DRAFT

2. Kategori 02.0 Lemak, Minyak Dan Emulsi Minyak

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

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

Definisi :

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

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

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

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

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

Ghee

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

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

02.1.2 Lemak dan Minyak Nabati

Lemak dan Minyak Nabati

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

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

DRAFT

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;

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

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

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

Cold Pressed Oils
Definisi :
Cold pressed oils adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis tanpa pemanasan. Minyak dapat dimurnikan dengan pencucian menggunakan air, pengendapan, penyaringan dan atau sentrifugasi.
Contoh : minyak zaitun, minyak biji kapas, minyak kacang tanah, minyak kelapa, dan minyak inti sawit.

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

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 0,15%;
- Bilangan asam tidak lebih dari 0,6%;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg;
- Kadar asam lemak linolenat tidak lebih dari 2%;

DRAFT

- Kadar asam lemak trans 0%.

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

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 0,1%;
- Kadar asam lemak bebas sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.3%;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek 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/ stir-fry/ pan frying*), diperoleh dari proses rafinasi/ pemurnian minyak nabati, dapat berasal dari sumber tunggal atau campuran.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 0,15%;
- Kadar asam lemak bebas tidak lebih dari 0,3%;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_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 Nabati (*Fat Powder*)
Definisi :
Serbuk lemak adalah produk lemak nabati yang berbentuk serbuk dengan atau tanpa penambahan bahan pengisi. Contoh : Serbuk Lemak Kelapa Sawit, Serbuk Lemak Kelapa *Virgin,* dan *S*erbuk Lemak Kelapa.

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

DRAFT

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

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

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

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

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

Minyak Inti Kelapa Sawit Mentah *(Crude Palm Kernel Oil/ CPKO)*
Definisi :
Minyak inti kelapa sawit mentah (CPKO) adalah minyak yang diperoleh dari proses pengempaan atau dengan ekstraksi pelarut dari minyak biji buah kelapa sawit.

Karakteristik dasar :
- Bilangan penyabunan 230 mg KOH/g hingga 254 mg KOH/g;
- Bilangan iod 14 g I_2/100 g hingga 21 g I_2/100 g;

Minyak Inti Kelapa Sawit (*Refined 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 g I_2/100 g hingga 21 g I_2/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg;

Minyak Kelapa Sawit Mentah (*Crude Palm Oil*/CPO) atau *Pretreated Palm Oil*
Definisi :
Minyak kelapa sawit mentah (*crude palm oil/CPO)* atau *pretreated palm oil* adalah minyak yang diperoleh dari proses pengempaan dari daging buah/sabut buah (*mesocarp*) tanaman kelapa sawit (*Elaeis guineensis Jacq.)*

Karakteristik dasar :
- Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 209 mg KOH/g;
- Bilangan iod 50 g I_2/100 g hingga 55 g I_2/100 g;
- 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 g I_2/100 g hingga 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 24°C;
- Bilangan iod tidak kurang dari 56 g I_2/100 g.

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).

DRAFT

Karakteristik dasar :
- Titik leleh/lebur tidak kurang dari 44°C;
- Bilangan iod tidak lebih dari 48 g I_2/100 g.

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%;

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

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 0,1%;
- Asam lemak bebas (dihitung sebagai asam palmitat) tidak lebih dari 0,3%;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg;
- Vitamin A (total) tidak kurang dari 45 IU/g (pengambilan contoh di pabrik)

DRAFT

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 6.3 g I_2/100 g hingga 10.6 g I_2/100 g.

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 6.3 g I_2/100 g hingga 10.6 g I_2/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg.

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 187 mg KOH/g hingga 196 mg KOH/g;
- Bilangan iod 77 g I_2/100 g hingga 107 g I_2/100 g.

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 penyabunan187 mg KOH/g hingga 195 mg KOH/g;
- Bilangan iod 103 g I_2/100 g hingga 135 g I_2/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg.

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 g I_2/100 g hingga 167 g I_2/100 g.

DRAFT

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 g I_2/100 g hingga 139 g I_2/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg;
- Asam lemak bebas dihitung sebagai asam oleat tidak lebih dari 0.15%.

Minyak Wijen (*Sesame oil, sesameseed oil; gingelly oil; benne oil; ben oil; till oil; tillie 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 186 mg KOH/g hingga 195 mg KOH/g;
- Bilangan iod 104 g I_2/100 g hingga 120 g I_2/100 g.

Minyak Zaitun (*Refined Bleached Deodorized Olive Oil)*
Definisi :
Minyak zaitun adalah minyak yang diperoleh dari buah Zaitun (*Olea europaea* L.) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian.

Karakteristik dasar :
- Bilangan penyabunan 184 mg KOH/g hingga 196 mg KOH/g;
- Bilangan iod 75 g I_2/100 g hingga 94 g I_2/100 g.

Minyak Safflower (*Refined Bleached Deodorized Safflower Oil*)
Definisi :
Minyak safflower (*safflower oil; carthamus oil; kurdee oil*) adalah minyak makan yang diperoleh dari biji *Carthamus tinctorious L.* dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian.

Karakteristik dasar :
- Bilangan penyabunan 186 mg KOH/g hingga 198 mg KOH/g;
- Bilangan iod 136 g I_2/100 g hingga 148 g I_2/100 g.

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 g I_2/100 g hingga 141 g I_2/100 g.

DRAFT

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 180 mg KOH/g hingga 199 mg KOH/g;
- Bilangan iod 90 g I_2/100 g hingga 115 g I_2/100 g.

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 100 g I_2/100 g hingga 123 g I_2/100 g.

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 g I_2/100 g hingga 120 g I_2/100 g.

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 g I_2/100 g hingga 126 g I_2/100 g.

Mustardseed Oil (*Refined Bleached Deodorized Mustardseed Oil*)
Definisi :
Mustardseed oil adalah minyak yang diperoleh dari biji *white mustard (Sinapis alba L. or Brassica hirta Moench), brown and yellow mustard (Brassica juncea (L.) Czernajew and Cossen), dan black mustard (Brassica nigra (L.) Koch)* dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian.

Karakteristik dasar :
- Bilangan penyabunan 168 mg KOH/g hingga 184 mg KOH/g;
- Bilangan iod 92 g I_2/100 g hingga 125 g I_2/100 g.

DRAFT

Minyak Biji Rami/*Flaxseed Oil*/*Flax Oil*/*Linseed Oil*
Definisi :
Minyak biji rami/*flaxseed oil*/*linseed oil* merupakan minyak yang diperoleh dari biji tanaman *Linum usitatissimum*.

Karakteristik dasar :
Bilangan asam (*acid value*) untuk produk minyak sebagai berikut:
- Lemak dan minyak yang dimurnikan (*refined fats and oils*), *acid value* tidak lebih dari 0,6 mg KOH/g lemak atau minyak;
- Lemak dan minyak *cold pressed* (*cold pressed fats and oils*), *acid value* tidak lebih dari 4,0 mg KOH/g lemak atau minyak;

Bilangan peroksida (*peroxide value*) untuk produk minyak sebagai berikut :
- Lemak dan minyak lainnya (*Other fats and oils*), bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg minyak.

Minyak Blondo Kelapa
Definisi :
Minyak blondo kelapa adalah minyak yang diperoleh dari blondo kelapa (ampas yang diperoleh dari pembuatan minyak kelapa) yang dalam proses pemanasannya dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu dilakukan proses penyaringan. Pemberian nama jenis produk dapat berupa minyak blondo kelapa, minyak blondo kelapa dengan daun kelor.

Kararakteristik Dasar :
- Bilangan penyabunan 248 mg KOH/g hingga 265 mg KOH/g;
- Bilangan iod 7 g I_2/100 g hingga 13 g I_2/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg.

Minyak Makan Merah/ *Red Edible Oil*

Definisi :
Minyak makan merah/ *red edible oil* adalah adalah minyak yang diperoleh dari rafinasi tanpa pemucatan (*bleaching*) dan deodorisasi, dan melalui proses fraksinasi minyak kelapa sawit mentah (*crude palm oil*/ CPO).

Kararakteristik Dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 0,15%
- Bilangan iod tidak kurang dari 56 g I_2/100 g
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg
- Asam lemak bebas (dihitung sebagai asam palmitat) tidak lebih dari 0,5%
- Karotenoid tidak kurang dari 400 mg/kg.

Minyak Biji Anggur
Definisi :
Minyak biji anggur adalah minyak yang diperoleh dari biji anggur (*Vitis vinifera* L.).

Kararakteristik Dasar :
- Bilangan penyabunan 188 mg KOH/g hingga 194 mg KOH/g;

- Bilangan iod 128-150 g I_2/100 g;
- Kandungan erythrodiol lebih dari 2% (dari total sterol).

Stearin Inti Kelapa Sawit
Definisi :
Stearin inti kelapa sawit (*palm kernel stearin*) adalah fraksi padat yang diperoleh dari fraksinasi minyak inti kelapa sawit.

Karakteristik dasar :
- Bilangan penyabunan 244 mg KOH/g hingga 255 mg KOH/g;
- Bilangan iod 4 g I_2/100 g hingga 8.5 g I_2/100 g.

Lemak Tengkawang
Definisi :
Lemak tengkawang adalah minyak/lemak yang diperoleh dari buah tengkawang melalui proses pengempaan

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 5%
- Kadar bahan tak tersabunkan 0,4-2,0%.

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 scrofa*) 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 g I_2/100 g hingga 65 g I_2/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg.

Rendered Pork Fat
Definisi :
Rendered pork fat adalah lemak yang diperoleh dari pelelehan (*rendered*) jaringan dan tulang babi (*Sus scrofa*) 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 g I_2/100 g hingga 72 g I_2/100 g.

DRAFT

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 g I_2/100 g hingga 47 g I_2/100 g;
- 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.

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 g I_2/100 g hingga 50 g I_2/100 g;
- 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 g I_2/100 g hingga 53 g I_2/100 g.

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.

DRAFT

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 g I_2/100 g hingga 47 g I_2/100 g;
- 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.

Serbuk Lemak Hewani (*Fat Powder*)
Definisi :
Serbuk lemak hewani adalah produk lemak hewani yang berbentuk serbuk dengan atau tanpa penambahan bahan pengisi. Contoh: Serbuk Minyak Ikan.

02.2 Emulsi Lemak Terutama Tipe Emulsi Air Dalam Minyak
Termasuk semua produk emulsi lemak kecuali emulsi lemak susu dan makanan penutup berbasis susu dari kategori 01.7.

02.2.1 Mentega

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

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

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

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

DRAFT

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

02.2.2 Lemak Oles, Lemak Oles dari Lemak Susu dan Campurannya

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

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

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

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

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

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

Karakteristik dasar :
Kadar lemak tidak lebih dari 80%.

DRAFT

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

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

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

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

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

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

Karakteristik dasar :
Kadar lemak:
- tidak lebih dari 40% (bentuk semi padat)
- tidak lebih dari 80% (bentuk bubuk)

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%.

DRAFT

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%.

DRAFT

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

Kategori ini mencakup pangan beku pencuci mulut berbasis air, manis (*confections*) dan pangan beku lain (*frozen novelties*), misalnya sorbet buah, es ala "Italia" dan es berperisa. Tidak termasuk makanan beku pencuci mulut yang unsur utamanya berbasis susu dari kategori 01.7. Penggunaan susu pada kategori ini hanya sebagai penambah rasa.

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

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

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

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

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

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

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

DRAFT

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

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

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

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

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

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

Karakteristik dasar:
Kadar protein susu kurang dari 0,3%.

Premiks Es Bentuk Bubuk
Definisi :
Premiks es bentuk bubuk adalah produk berbentuk bubuk yang digunakan untuk membuat produk es kategori 03.0.

Premiks Es Bentuk Cair
Definisi :
Premiks es bentuk cair adalah produk berbentuk cair yang digunakan untuk membuat produk es kategori 03.0.

Sediaan Cair Yang Akan Dikonsumsi Dalam Keadaan Beku
Definisi :
Sediaan cair yang akan dikonsumsi dalam keadaan beku adalah sediaan cair dari produk es kategori 03.0 yang akan dikonsumsi dalam keadaan beku.

DRAFT

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

04.1 Buah

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

04.1.1 Buah Segar

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

04.1.1.1 Buah Segar Utuh Tanpa Perlakuan Disajikan Setelah Dipanen

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

04.1.1.2 Buah Segar Utuh Dengan Permukaan Diberi Perlakuan

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

04.1.1.3 Buah Segar Kupas atau Potong

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

04.1.2 Buah Olahan

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

04.1.2.1 Buah Beku

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

04.1.2.2 Buah Kering

Buah Kering

Definisi :

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

Buah Kering Campur

Definisi :

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

DRAFT

Karakteristik dasar:
Kandungan buah kering tidak kurang dari 50%.

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 12%.

Kelapa Parut Kering
Definisi :
Kelapa parut kering adalah produk pangan yang diperoleh dari proses pemarutan daging buah kelapa segar dengan atau tanpa kulit ari.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 3%.

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

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

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

04.1.2.3 Buah Dalam Cuka, Minyak dan Larutan Garam

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

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

Asinan Buah
Definisi :
Asinan buah adalah produk buah yang diperoleh dari satu jenis atau lebih buah segar dan/atau manisan buah, dengan atau tanpa bahan pangan yang diberi kuah yang dibuat dari gula, cuka dan bahan pangan lain.

DRAFT

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

04.1.2.4 Buah Dalam Kemasan (Pasteurisasi/Sterilisasi)

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

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 40%.

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

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 40%.

04.1.2.5 Jem, Jeli dan Marmalad

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

Karakteristik dasar:
Kandungan buah tidak kurang dari 35%.

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

DRAFT

Marmalad
Definisi :
Marmalad adalah produk bubur buah kental dan dapat dioles yang diperoleh dari pendidihan buah utuh, bubur buah atau *puree* buah dengan gula untuk mengentalkan. Dapat ditambahkan pektin, irisan buah dan irisan kulit buah. Termasuk dalam kategori ini marmalad sitrus dan jeli marmalad.

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

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

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

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

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

04.1.2.7 Buah Bergula

Termasuk buah bersalut, buah bergula, dan buah berkristal.

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

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

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

DRAFT

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

Bunga Bergula
Definisi :
Bunga bergula adalah bunga bersalut yang dicelupkan dalam larutan gula dan dikeringkan sehingga bunga tertutupi lapisan seperti permen. Nama jenis yang dapat digunakan misalnya bunga rosella bergula.

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

Produk ini merupakan bubur buah encer yang dikukus dan masih memiliki karakter buah segar. *Puree* buah diperoleh dari cara yang sama dengan bubur buah tetapi memiliki tekstur yang lebih halus dan dapat digunakan untuk isi pastri, namun penggunaannya tidak terbatas untuk pastri saja. Saus buah diperoleh dari bubur buah yang direbus dan dapat mengandung irisan buah.

Bubur Buah (*Fruit Pulp*)
Definisi :
Bubur buah (*fruit pulp*) adalah produk buah yang diperoleh dari buah segar yang dihancurkan tanpa mengekstrak jusnya.

Karakteristik dasar:
Total padatan tidak kurang dari 12%.

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

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

Karakteristik dasar:
Total padatan tidak kurang dari 25%.

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

Topping Buah
Definisi :

DRAFT

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

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

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

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

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

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

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

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

Termasuk di dalamnya adalah produk siap makan dan produk instan, misalnya gelatin berflavor buah, nata de coco, agar jeli berperisa buah, jeli agar dengan irisan buah. Tidak termasuk dalam kategori ini adalah produk bakeri istimewa dengan buah (kategori 07.2.1 dan 07.2.2), es berperisa buah (kategori 03.0), atau makanan

pencuci mulut berbahan dasar susu dalam kondisi beku yang mengandung buah (kategori 01.7).

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

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

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

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

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

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

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

Tepung Gelatin (Bubuk Gelatin)
Definisi :
Tepung gelatin adalah tepung pembentuk gel yang dibuat dari gelatin.

Tepung Karagenan (Bubuk Karagenan)
Definisi :

DRAFT

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

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

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

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

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

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

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

Cincau Hitam
Definisi :
Cincau hitam adalah produk gel buah tradisional yang diperoleh dari ekstrak tanaman 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

DRAFT

dengan medium sirup atau air yang mengandung gula dan mengikuti kaidah proses pengalengan.

04.1.2.10 Produk Buah Fermentasi

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

Pikel Buah

Definisi :

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

Tempoyak/Pakasam

Definisi :

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

04.1.2.11 Produk Buah Untuk Isi Pastri

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

04.1.2.12 Buah Yang Dimasak

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

Keripik[3] Buah

Definisi :

Keripik[3] buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang digoreng secara vakum atau *freeze drying* atau proses lain, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

Keripik[3] Buah Simulasi

Definisi :

Keripik[3] 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.

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

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

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

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

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

04.2.1.1 Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan dan Aloe Vera), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Segar yang Tidak Mengalami Perlakuan.

Sayur segar disajikan seperti kondisi pada saat panen.

Sayur Segar

Definisi :

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

Polong-polongan Segar

Definisi :

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

Biji-bijian Segar

Definisi :

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

DRAFT

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

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

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

Karakteristik dasar:
Utuh, segar, tidak busuk, tidak rusak.

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

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

Permukaan sayur segar dilapisi dengan glasir atau lilin atau diberi perlakuan yang berfungsi sebagai lapisan pelindung dan/atau untuk membantu mempertahankan mutu dan kesegaran sayur.
Contoh ketimun, paprika hijau, dan kacang pistachio.

04.2.1.3 Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan Aloe Vera), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Segar Yang Dikupas, Dipotong atau Dirajang (Sayur, Kacang, Biji-Bijian Olah Minimal)

Termasuk sayur, kacang dan biji-bijian segar atau campurannya yang dikupas, dipotong atau dirajang baik sebagai pangan siap santap (misalnya untuk lalap dan salad) maupun untuk dimasak.

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

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

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

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

DRAFT

Sayur Beku

Definisi :

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

Kentang Goreng Beku (*Frozen French Fries)*

Definisi :

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

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

Karakteristik dasar:

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

Perkedel Kentang Beku

Definisi :

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

Olahan Sayur Beku

Definisi :

Olahan sayur beku merupakan produk yang dibuat dari sayuran dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pengecilan ukuran (seperti penggilingan/pengirisan), pencetakan, pemanasan (seperti pengukusan/perebusan/penggorengan), dan pembekuan. Nama jenis produk ini misalnya bola sayur beku.

DRAFT

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

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

Sayur Kering

Definisi :

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

Rumput Laut Kering

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Nori

Definisi :

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

Sayur Asin Kering

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 8%.

Kacang Kering dan Polong Kacang Kering

Definisi :

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

DRAFT

Polong-polongan yang masuk dalam standar ini adalah:
Beans dari *Phaseolus* spp (kecuali *Phaseolusmungo* L. syn. *Vignamungo* (L.) *Hepper* dan *Phaseolusaureus* Roxb.syn. *Phaseolusradiatur* L.. *Vignaradiata* (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. *Vignasesquipedalis* Fruhw., *Vigna sinensis* (L.) Savi exd Hassk. Edamame, petai cina, petai, kecipir, kacang panjang, buncis, peas, dan karpri.

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

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

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 10%.

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

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

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

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

DRAFT

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

Kentang Kering Serpih (*Flakes*)
Definisi :
Kentang kering serpih (*flakes*) adalah produk kering yang diperoleh dari potongan kentang atau *mashed potato* (*puree* kentang) yang dikeringkan.

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

Tepung Bit
Definisi :
Tepung bit adalah produk tepung bit berwarna merah gelap yang diperoleh dari proses pengeringan umbi bit yang sehat, masak dan bermutu baik.

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

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

Produk yang diperoleh dari penambahan cuka, atau minyak, atau larutan garam, atau kecap kedelai pada sayur segar.
Tidak termasuk dalam kategori ini adalah sayur terfermentasi kategori 04.2.2.7, produk kedelai terfermentasi (06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1, dan 12.9.2.3)

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

Karakteristik dasar:
Kadar garam tidak lebih dari 1%.

DRAFT

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

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

Acar (*Sweet Pickle)*
Definisi :
Acar adalah produk acar yang diperoleh dari sayur yang dibersihkan, dicuci, diblansir, dan diawetkan dalam larutan cuka dengan atau tanpa penambahan garam, rempah-rempah, gula, minyak makan, asam asetat, asam laktat, asam sitrat atau asam askorbat, dapat dipanaskan atau dipasteurisasi. Contohnya adalah acar jamur, acar timun, acar bawang putih, acar jahe, acar cabe, dan acar lobak.

Asinan Jahe
Definisi :
Asinan jahe adalah produk jahe (*Zingiber officinale atau Zingiber officinale* var Rubrum) yang diperoleh dari proses pengawetan jahe dengan penambahan garam dan larutan cuka atau larutan asam sitrat, atau asam lain yang sesuai. Dapat ditambahkan gula atau bahan pangan lain.

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

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

Wortel Dalam Kemasan

Definisi :

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

Jamur Dalam Kemasan

Definisi :

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

Buncis Dalam Kemasan

Definisi :

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

Asparagus Dalam Kemasan

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

- Batang panjang (*long shoots*) : terdiri dari tunas dan batangnya dengan panjang antara 15 cm hingga 18 cm;

DRAFT

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

Rebung Bambu Dalam Kemasan

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

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

Kacang Kapri (*Green Peas*) dalam Kemasan

Definisi :

Kacang kapri (*green peas*) dalam kemasan adalah produk kacang kapri yang diperoleh dari kacang kapri (*Pisum sativum* L.) tetapi tidak meliputi subsp. *Macrocarpum*, yang telah dikupas, bersih, dimasukkan ke dalam medium yang sesuai, dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilkan dengan pemanasan. Medium yang

digunakan adalah air atau medium lain yang sesuai. Dapat ditambahkan gula, bumbu dan bahan lain yang sesuai dengan produk.

Akar/Umbi/Polong-polongan Dalam Kemasan
Definisi :
Akar/umbi/polong-polongan dalam kemasan adalah produk akar/umbi/polong-polongan yang diperoleh dari akar/umbi/polong-polongan sehat yang dapat dimakan yang dibersihkan dalam keadaan utuh atau diiris, serpihan, dan akar, diblansir, dimasukkan ke dalam medium dengan penambahan bumbu yang sesuai, diproses dengan pemanasan sebelum dan sesudah penutupan pengemas untuk mencegah pembusukan. Medium yang digunakan dapat berupa air, larutan garam, jus jamur, mentega, saus krim, vinegar dan minyak. Contohnya *chestnut* dalam kaleng, *puree chestnut* dalam kaleng, *pink beans* yang telah dimasak dalam kaleng.

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

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 17%.

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

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

Puree sayur adalah produk bubur lembut yang diperoleh dari pemekatan bubur (*slurries*) sayuran yang telah mengalami pemanasan. Bubur lembut (*puree*) tersebut dapat disaring dahulu sebelum dikemas. *Puree* mempunyai padatan lebih rendah dibandingkan pasta. Untuk produk selai kacang yang mengandung cokelat ataupun olesan cokelat dikategorikan sebagai produk kakao di 05.1.3.

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

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

Karakteristik dasar:
Kandungan total kacang tidak kurang dari 85%.

Olesan Kacang
Definisi :
Olesan kacang adalah produk olesan yang diperoleh dari penggilingan satu jenis kacang atau lebih yang dikupas, bersih dan bermutu baik, direbus dan/atau dikukus dan/atau disangrai dan/atau digoreng dan/atau dipanggang (oven). Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis produk ini misal olesan kacang mede (*cashew spread*), olesan kacang merah, olesan (kacang) almond (*almond spread*), olesan (kacang) kenari, olesan kacang tanah dan mede.

Karakteristik dasar:
Kandungan total kacang tidak kurang dari 40%.

Olesan Mengandung Kacang
Definisi :
Olesan mengandung kacang adalah produk olesan yang diperoleh dari pencampuran bahan pangan dan kacang. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya.
Nama jenis produk ini misalnya olesan mengandung kacang mede, olesan mengandung kacang tanah, olesan mengandung almond, olesan mengandung kacang tanah dan kacang mede.

Karakteristik dasar:
Kandungan total kacang tidak kurang dari 15%.

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

04.2.2.6 Bahan Baku dan Bubur (*Pulp*) Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan Aloe Vera), Kacang dan Biji-Bijian (Misalnya Makanan Pencuci Mulut dan Saus Sayur, Sayur Bergula). Tidak Termasuk Produk dari Kategori 04.2.2.5
Pasta dan bubur sayur diperoleh dengan cara yang sama dengan proses pembuatan *puree* sayur, tetapi mempunyai kandungan

DRAFT

padatan lebih tinggi daripada *puree* dan digunakan sebagai bahan baku untuk jenis makanan lain.

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

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

Pasta Umbi
Definisi :
Pasta umbi adalah produk berbentuk pasta yang dibuat dari umbi yang direbus atau dikukus atau proses lain yang sesuai, kemudian dihancurkan, dapat ditambahkan bahan pangan lain yang sesuai. Nama produk untuk kategori ini misal pasta talas, pasta wortel, dan pasta ubi.

Bubur (*Pulp*) Sayur
Definisi :
Bubur sayur adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang sudah dibersihkan, dihancurkan dan diolah lebih lanjut seperti pemanasan, pemekatan dan/atau pengeringan.

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

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

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

Pikel (fermentasi)
Definisi :
Pikel adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang difermentasi dalam larutan garam, dengan atau tanpa penambahan gula dan rempah-rempah, dapat dilakukan pasteurisasi atau proses pemanasan. Contohnya pikel mentimun (*Cucumis sativus* L.), jahe, dan zaitun. Ada 3 jenis produk pikel zaitun, yaitu :
- Pikel Zaitun Hitam (*Black Ripe Olives*) dibuat dari zaitun yang masak dan sebelum disimpan dalam larutan garam diproses dengan basa dan dilanjutkan dengan aerasi untuk membuat kulit buah menjadi gelap
- Pikel Zaitun Hijau (*Green Olives*) dibuat dari zaitun yang sehat dan masak dan dipanen pada saat buah berwarna ungu muda

atau pada tahap semburat kuning (*straw-yellow*), selama proses pencucian dihindari terjadinya proses penggelapan kulit buah (*darkening*) dan difermentasi dengan larutan garam encer

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

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

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

Karakteristik dasar:
- Bau, rasa, warna dan tekstur khas *sauerkraut;*
- Bobot tuntas tidak kurang dari 60%.

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

Karakteristik dasar:
Kadar asam laktat sebagai hasil fermentasi 1%.

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

Gochujang
Definisi :
Gochujang adalah pangan fermentasi berbentuk pasta yang berwarna merah atau merah gelap yang dihasilkan melalui fermentasi terhadap campuran bahan hasil sakarifikasi dengan garam, bubuk cabe merah, dan bahan pangan lain, yang dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan pemanasan atau proses lain yang sesuai untuk mencegah kebusukan.
Bahan hasil sakarifikasi dihasilkan melalui sakarifikasi pati dengan malt atau dengan menumbuhkan *Aspergillus sp.* (yang tidak patogen dan tidak menghasilkan toksin) pada biji-bijian.

Tempe Selain Kedelai
Definisi :
Tempe selain kedelai adalah produk yang diperoleh dari fermentasi polong-polongan (leguminosae) dengan menggunakan kapang

DRAFT

Rhizopus sp. (*R. oligosporus, R. oryzae, R. stolonifer*, dan/atau *R. arrhizus*), produk ini berbentuk padatan kompak dan berbau khas serta berwarna putih atau sedikit keabu-abuan. Nama jenis produk disesuaikan dengan jenis polong-polongan (leguminosae) yang digunakan, misalnya tempe koro.

Karakteristik dasar :
Kadar air maksimal 65%.

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

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

Keripik[3] Bayam
Definisi :
Keripik[3] bayam adalah produk keripik[3] yang diperoleh dari daun bayam yang bersih dan bermutu baik, yang dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.

Keripik[3] Jamur Kancing
Definisi :
Keripik[3] jamur kancing adalah produk keripik[3] 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.

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

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

Kerupuk [4]Jengkol
Definisi :
Kerupuk[4] jengkol adalah produk yang diperoleh dari buah jengkol segar yang dicampur dengan adonan tepung, dikukus, dibentuk, dan dikeringkan.

Dodol Rumput Laut
Definisi :
Dodol rumput laut adalah produk olahan dengan bahan baku rumput laut kering atau bahan baku setengah jadi, dicampur gula

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

DRAFT

dengan atau tanpa santan, dengan atau tanpa tepung beras ketan dan bahan lainnya yang selanjutnya mengalami pemasakan, pencetakan, pemotongan, dan pengeringan. Termasuk jenang rumput laut, gelamai rumput laut, lempok rumput laut, dan produk rumput laut sejenis lainnya.

Keripik Bonggol Pisang

Definisi :

Keripik bonggol pisang adalah produk keripik yang dibuat dari bonggol pohon pisang yang bersih dan bermutu baik, melalui proses pengolahan tertentu (misal: pengirisan, pencucian, perendaman), dengan atau tanpa pelapisan tepung dan/atau bumbu, kemudian digoreng sampai kering.

DRAFT

5. Kategori 05.0 Kembang Gula/Permen dan Cokelat

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

05.1 Produk Kakao dan Cokelat Termasuk Produk Pengganti Cokelat

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

05.1.1 Kakao Bubuk, Keik Kakao dan Kakao Massa

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

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

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

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

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

Lemak Kakao (*Cocoa Butter*)
Definisi :
Lemak kakao (*cocoa 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%.

DRAFT

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

Bubuk Minuman Kakao (*Drinking Cocoa Mixes*)
Definisi :
Bubuk minuman kakao (*drinking cocoa mixes*) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan penambahan bahan pangan lain.

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

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

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

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

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

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

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

Cokelat Bubuk
Definisi :
Cokelat bubuk adalah produk yang dibuat dari campuran kakao bubuk dan gula.

DRAFT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

05.1.4 Produk Kakao dan Cokelat

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

DRAFT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Karakteristik dasar:
• Kadar lemak kakao tidak kurang dari 12%;
• Padatan kakao tanpa lemak tidak kurang dari 14%;
• Total padatan kakao tidak kurang dari 32%.

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

Karakteristik dasar:
• Padatan kakao tanpa lemak tidak kurang dari 2.5%;
• Total padatan kakao tidak kurang dari 20%;
• Padatan susu tidak kurang dari 12%.

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

Karakteristik dasar:
Kandungan susu tidak lebih dari 5%.

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

Karakteristik dasar:
Kandungan cokelat tidak kurang dari 25%.

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

DRAFT

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

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

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

Cokelat Berperisa
Definisi :
Cokelat berperisa adalah produk cokelat yang ditambahkan senyawa perisa.

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

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

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

Karakteristik dasar:
Kandungan cokelat tidak kurang dari 60%.

05.1.5 Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat

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

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

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

DRAFT

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

Persentase diperhitungkan atas dasar berat kering dalam produk.

Cokelat Paduan/Cokelat *Compound* Butir
Definisi :
Cokelat paduan/cokelat *compound* butir adalah cokelat paduan/cokelat *compound* yang dibentuk menjadi butiran.

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

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

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

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

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

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

DRAFT

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

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

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

Meliputi semua produk yang mengandung gula dan atau pemanis lain. Meliputi kembang gula keras/permen keras (05.2.1), kembang gula lunak/permen lunak (05.2.2), dan *nougat* dan *marzipan* (05.2.3), tidak termasuk kembang gula susu/permen susu dari kategori 01.0.

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

05.2.1 Kembang Gula Keras/Permen Keras

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

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

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

Pastiles
Definisi :
Pastiles adalah produk *confectionery* yang mengikutsertakan gelatin selain gom arab dan sirup glukosa yang lebih banyak sehingga

berpengaruh pada tekstur permen yang lebih lunak. *Pastiles* biasanya berlapis granula atau tepung gula.

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

Kembang Gula Keras Rasa Susu/Permen Keras Rasa Susu
Definisi :
Kembang gula keras rasa susu/permen keras rasa susu adalah produk berbentuk padat yang terbuat dari dari sukrosa dan/atau gula lainnya dan/atau poliol, susu dan/atau perisa susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini bertekstur keras dan tidak menjadi lunak apabila dikunyah

Karakteristik dasar:
- Kandungan protein susu kurang dari 0,135% atau kandungan lemak susu kurang dari 0,15%;
- Kadar air tidak lebih dari 3,5%.

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 lunak apabila dikunyah. Dapat dilapisi dengan pelapis gula atau cokelat atau bahan lainnya.

Karakteristik dasar :
- Kadar air permen lunak tidak lebih dari 7,5%;
- Kadar air permen lunak jeli tidak lebih dari 20%.

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

DRAFT

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

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

Licorice
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 keyal yang dibuat dari campuran gula, susu, mentega atau lemak lain, garam, lesitin dengan atau tanpa penambahan kacang. Kandungan lemak dari permen *toffee* lebih rendah dari permen karamel.

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

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

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

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 20%.

DRAFT

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.

Kembang Gula Lunak Rasa Susu/Permen Lunak Rasa Susu
Definisi :
Kembang gula lunak rasa susu/permen lunak rasa susu adalah produk bertekstur lunak yang terbuat dari dari sukrosa dan/atau gula lainnya dan/atau poliol, susu dan/atau perisa susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
- Kandungan protein susu kurang dari 0,135% atau kandungan lemak susu kurang dari 0,15%;
- Kadar air permen bertekstur lunak tidak lebih dari 7,5%;
- Kadar air permen bertekstur lunak jeli tidak lebih dari 20%.

05.2.3 *Nougat* dan *Marzipan*

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

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

Permen Enting-Enting atau *Nut Brittles*
Definisi :

DRAFT

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

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

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

05.3 Kembang Gula Karet / Permen Karet

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

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

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

Kembang Gula Karet Rasa Susu/Permen Karet Rasa Susu
Definisi :
Kembang gula karet rasa susu/permen karet rasa susu adalah produk yang terbuat dari bahan dasar gom alami atau sintetis, sukrosa dan/atau gula lainnya dan/atau poliol, susu dan/atau perisa susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
- Kandungan protein susu kurang dari 0,135% atau kandungan lemak susu kurang dari 0,15%;
- 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

DRAFT

manis dan *topping* meliputi saus *butterscotch* untuk digunakan misalnya dalam es krim *sundaes*. Saus manis ini berbeda dengan sirup (contohnya maple, karamel dan sirup berperisa untuk *fine bakerywares and ices*) dari kategori 11.4, *topping* berbasis buah dari kategori 04.1.2.8 dan sirup cokelat dari kategori 05.1.2.

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

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

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

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

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

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

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

DRAFT

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

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-kacangan dan umbi yang belum diproses menjadi produk jadi. Contohnya adalah barley, jagung, hops, oats, beras (instan atau pratanak), sorgum, kedelai, gandum, dan beras/serealia *crumb*.

Beras Pecah Kulit Pratanak

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 14%.

Nasi Instan

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 14%.

Emping Beras

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 14%.

Bubur Instan

Definisi :

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

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 14%.

DRAFT

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* antara lain *Zea mays indentata* L.,atau *Zea mays indurata* L., serta hasil hibridanya.

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

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

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

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 13%.

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

DRAFT

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

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 14%.

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

06.2 Tepung dan Pati

Definisi :
Tepung dan pati adalah produk dasar dari biji 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). Termasuk *Quinoa*, *Flax seed*, tepung chia, dan lainnya.

06.2.1 Tepung

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

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

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

DRAFT

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

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 99% lolos ayakan 60 mesh, tidak kurang dari 70% lolos ayakan 80 mesh.

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

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

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

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

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

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

Tepung Kedelai Lemak Penuh/ Tepung Kedelai (*Soybean Flour*)
Definisi :
Tepung kedelai lemak penuh atau tepung kedelai adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kedelai (*Glycine max* L.) tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar protein tidak kurang dari 35%.

DRAFT

Tepung kedelai yang telah dipisahkan lemaknya (*deffated soy flour*)
Definisi :
Tepung kedelai yang telah dipisahkan lemaknya adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kedelai (*Glycine max* L) kemudian dipisahkan lemaknya tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar protein tidak kurang dari 50%;
- Kadar lemak tidak lebih dari 4,5%.

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

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

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

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

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

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

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

DRAFT

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 14,5%;
- Kadar tanin tidak lebih dari 0,3% bk;
- Kehalusan: tepung halus 100% lolos ayakan 32 mesh dan tepung dengan kehalusan medium 100% ayakan 16 mesh.

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

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Kehalusan tepung: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 70 mesh;
- Kandungan zat besi besi (Fe) tidak kurang dari 50 mg/kg, seng (Zn) tidak kurang dari 30 mg/kg, vitamin B1 tidak kurang dari 2,5 mg/kg, vitamin B2 tidak kurang dari 4 mg/kg, asam folat tidak kurang dari 2 mg/kg;
- Kadar protein tidak kurang dari 7%.

Tepung Terigu *Self-Raising*
Definisi :
Tepung terigu *self-raising* adalah tepung terigu dengan bahan pengembang kue/*leavening agent* atau ingredien lain maupun kombinasinya.

Karakteristik dasar:
- Bila dibasahi dan dipanaskan, harus melepaskan tidak kurang dari 0,64% karbondioksida;
- Tidak boleh mengandung lebih dari 0,6% sulfat sebagai kalsium sulfat;
- Mengandung bahan pengembang kue tidak kurang dari 0,5%;
- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Kehalusan tepung: tidak kurang dari 95 lolos ayakan 70 mesh;
- Kandungan zat besi besi (Fe) tidak kurang dari 50 mg/kg, seng (Zn) tidak kurang dari 30 mg/kg, vitamin B1 tidak kurang dari 2,5 mg/kg, vitamin B2 tidak kurang dari 4 mg/kg, asam folat tidak kurang dari 2 mg/kg;
- Kadar protein tidak kurang dari 7%.

DRAFT

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

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Kehalusan tepung tidak kurang dari 40% lolos ayakan 70 mesh;
- Kandungan zat besi (Fe) tidak kurang dari 50 mg/kg, seng (Zn) tidak kurang dari 30 mg/kg, vitamin B1 tidak kurang dari 2.5 mg/kg, vitamin B2 tidak kurang dari 4 mg/kg asam folat tidak kurang dari 2 mg/kg;
- Kadar protein tidak kurang dari 7%.

Tepung Gluten Terigu (*Wheat Gluten Powder*)
Definisi :
Tepung gluten terigu adalah tepung yang diperoleh dari tepung terigu yang telah mengalami pemisahan sebagian besar patinya.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar pati tidak lebih dari 44% (bk);
- Kadar protein tidak kurang dari 60% (bk).

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

Tepung Terigu Utuh (*Wholemeal Wheat Flour*)
Definisi :
Tepung terigu utuh (*wholemeal wheat flour*) adalah tepung yang bersih dan baik, diperoleh dari gandum utuh yang bersih dan baik yang telah digiling.

Karakteristik dasar:
- Kadar serat kasar tidak kurang dari 2% (bk);
- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Kehalusan tepung: tidak kurang dari 95 lolos ayakan 70 mesh;
- Kandungan zat besi besi (Fe) tidak kurang dari 50 mg/kg, seng (Zn) tidak kurang dari 30 mg/kg, vitamin B1 tidak kurang dari 2,5 mg/kg, vitamin B2 tidak kurang dari 4 mg/kg, asam folat tidak kurang dari 2 mg/kg;
- Kadar protein tidak kurang dari 7%.

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

DRAFT

Tepung Singkong
Definisi :
Tepung singkong adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi singkong (*Manihot* sp.). Umbi singkong yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.

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

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

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 90% lolos ayakan 100 mesh, dan 100% lolos ayakan 80 mesh.

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

Tepung Umbi Lainnya (Tepung Kentang, Tepung Ubi Jalar, Tepung Garut, Tepung Ganyong dan lain-lain.)
Definisi :
Tepung umbi lainnya (tepung kentang, tepung ubi jalar, tepung garut, tepung ganyong dan lain-lain) adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi. Umbi yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.

Tepung Aren
Definisi :
Tepung aren adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan empulur pohon aren (*Arenga pinnata* Merr).

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kehalusan: 95% lolos ayakan 80 mesh.

Kinako
Definisi :
Kinako adalah tepung kedelai panggang.

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

DRAFT

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

Tepung Iles-iles atau Tepung Porang
Definisi :
Tepung iles-iles atau tepung porang adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi tanaman *Amorphophallus muelleri* atau *Amorphophallus oncophyllus* atau *Amorphophallus burmanicus*.

Tepung Campur
Definisi:
Tepung campur adalah produk campuran 2 (dua) atau lebih jenis tepung dan/atau pati.

06.2.2 Pati

Pati adalah polimer glukosa yang berada dalam bentuk granular pada bagian-bagian berbeda dari spesies tanaman tertentu, terutama biji-bijian dan umbi-umbian yang baik, bersih, dan sehat. Polimer tersebut mengandung unit anhidro-α-D-glukosa. Pati alami dipisahkan dengan proses yang spesifik untuk setiap jenis bahan baku. Produk ini memiliki bau, warna, dan rasa normal. Termasuk pati gandum.

Pati Garut
Definisi :
Pati garut adalah pati yang diperoleh dari sari umbi garut (*Maranta arundinaceace* L).

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 16%;
- Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 100 mesh.

Pati Jagung atau Maizena
Definisi :
Pati jagung atau maizena adalah pati yang diperoleh dari biji jagung (*Zea mays* Linn) berbagai varietas.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 14%.

Pati Sagu
Definisi :
Pati sagu adalah pati yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon sagu (*Metroxylon* sp) yang bersih dan baik.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 13%.

Pati Kacang Hijau/Hunkwee
Definisi :
Pati kacang hijau atau hunkwee adalah pati yang diperoleh dari kacang hijau (*Phaseolusradiatus*).

DRAFT

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 14%.

Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu
Definisi :
Tapioka/pati singkong/pati ubi kayu adalah pati yang diperoleh dari singkong/ubi kayu (*Manihot* sp.)

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 14%.

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

Karakteristik dasar:
Kadar protein tidak lebih dari 1,0%.

Pati Termodifikasi
Definisi :
Pati termodifikasi adalah pati yang diperoleh dari modifikasi molekuler pati baik secara fisik, kimia, enzimatis maupun genetis untuk memperoleh sifat fungsional pati yang unggul.

Pati Pragelatinisasi
Definisi :
Pati pragelatinisasi adalah pati yang diperoleh dari bubur pati yang dimasak, dikeringkan dan digiling. Proses pengolahan ini membuat pati pragelatinisasi dapat mengembang di dalam air dingin.

06.3 Serealia Untuk Sarapan, Termasuk *Rolled Oats*

Termasuk semua jenis produk sereal siap santap, instan dan sereal panas.

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

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

Keping Jagung (*Corn Flake*)
Definisi :
Keping jagung (*corn flake*) adalah produk jagung yang diperoleh dari proses gelatinisasi pati jagung dengan berbagai teknik misalnya ekstrusi, lalu dikeringkan.

DRAFT

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 :

DRAFT

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

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

Karakteristik dasar:
Kandungan serealia tidak kurang dari 50%.

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

Karakteristik dasar:
• Kandungan serealia utuh tidak kurang dari 25%;
• Kadar serat pangan tidak kurang dari 3g/100g.

Serbuk Minuman Serealia
Definisi :
Serbuk minuman serealia/minuman serbuk serealia adalah produk minuman serealia dalam bentuk bubuk yang diperoleh dari satu atau lebih serealia dengan atau tanpa tambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
Kandungan serealia tidak kurang dari 25%.

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

Degermed Maize (*Corn*) *Grits*
Definisi :
Degermed maize (corn) grits adalah produk jagung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (*Zea mays* L.) yang telah tua, bersih dari jamur, bersih dari biji gulma dan bersih dari serealia lain; sampai tingkat kehalusan tertentu dan selanjutnya dipisahkan seluruh lembaga dan kulit ari.

Karakteristik dasar:

DRAFT

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

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

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

06.4.1 Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya

Produk tanpa perlakuan (misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) dan tidak dikeringkan. Produk ini ditujukan untuk dikonsumsi segera setelah proses pembuatan.

Mi Basah Mentah
Definisi :
Mi basah mentah adalah produk pangan yang diperoleh dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan lain, berbentuk khas mi yang diperoleh melalui proses *sheeting, slitting*, atau proses lain yang sesuai (belum dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi).

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

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

Kulit Pangsit/Risol/Lumpia
Definisi :
Kulit pangsit adalah produk tepung yang diperoleh dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan

DRAFT

lain. Produk ini berbentuk lembaran tipis, dan dapat digunakan sebagai pembungkus pangsit, siomay, atau risol.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 35%.

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

06.4.2 Pasta dan Mi Kering Serta Produk Sejenisnya

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

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

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

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

DRAFT

- *Rigatoni* : berukuran panjang 5 cm dan berdiameter 3 cm serta memiliki permukaan yang bergaris.

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

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

Produk Pasta Gandum dan Kedelai
Definisi :
Produk pasta gandum dan kedelai adalah pasta yang diberi tambahan tepung kedelai, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.

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

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

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

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 12,5%;

Produk Mi Gandum dan Kedelai
Definisi :
Produk mi gandum dan kedelai adalah mi dari tepung gandum dengan penambahan tepung kedelai.

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

DRAFT

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

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

06.4.3 Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis

Produk yang telah mengalami perlakuan (misalnya dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan). Termasuk dalam kategori ini adalah cilok, cireng dan cireng isi, serta kerupuk[4].

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 13%.

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 13%.

Bihun
Definisi:
Bihun adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 13%.

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 13%.

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

DRAFT

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

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 12,5%.

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

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

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 13%.

Kuetiaw Instan
Definisi :
Kuetiaw instan adalah kuetiaw kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Kuetiaw instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.

Makaroni Instan
Definisi :
Makaroni instan adalah makaroni kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Makaroni instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.

Mi Basah Matang
Definisi :
Mi basah matang adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang telah mengalami pengukusan atau perebusan.

DRAFT

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 60%.

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

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

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

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

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

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

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

Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Pramasak

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

Kerupuk[4] Mentah
Definisi:
Kerupuk[4] mentah adalah produk berbahan baku pati/tepung atau campurannya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan. Nama jenis untuk kategori ini diantaranya kerupuk bawang, kerupuk aci mentah, kerupuk gendar mentah, kerupuk singkong mentah.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 14,5%

Butiran tapioka dengan tepung iles- iles
Definisi:
Butiran tapioka dengan tepung iles-iles adalah tepung olahan yang terbuat dari tanaman iles iles yang dicampurkan dengan tapioka dengan mengalami perlakuan (pencampuran, pencetakan, penetralan, pembilasan, pengeringan, milling dan pengayakan).

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.

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

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

Premiks Untuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Serealia dan Pati
Definisi:
Premiks untuk makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati adalah produk berbentuk bubuk dengan bahan dasar tepung serealia atau pati atau campurannya dengan penambahan gula dan bahan pangan lain. Dalam penyiapannya harus ditambahkan air atau susu dan/atau krim sebelum diolah lebih lanjut menjadi makanan pencuci mulut.

DRAFT

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

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

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 12%.

Tepung Bumbu
Definisi :
Tepung Bumbu adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran serealia atau biji-bijian, mengandung dua atau lebih herba atau rempah, yang dapat dikombinasikan dengan bahan lain (seperti telur, air, susu) dapat digunakan sebagai pelapis bahan pangan hewani (daging sapi, daging unggas, daging ikan atau hasil laut lainnya (udang, cumi, dan lainnya), dan bahan pangan nabati (pisang, umbi-umbian, sayur-sayuran). Tidak termasuk adonan (contohnya untuk produk bakeri) dari kategori 07.1.4 dan premiks untuk roti dari 07.1.6 atau premiks untuk kue dari 07.2.3.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 12%.

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

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

06.7 Produk Olahan Beras

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

Termasuk kategori 06.7 adalah olahan beras dan produk beras diperkaya, seperti produk pra-masak yang dijual dalam kemasan kaleng, didinginkan atau dibekukan, dan produk olahan beras yang dijual dalam *retort pouches*. Hal ini untuk membedakan dari

DRAFT

kategori 06.1 (biji utuh, patahan, atau serpihan, termasuk beras) yang ditujukan untuk mengakomodasi biji dan sereal utuh, pecah kulit, dan tidak diproses.

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

Kue beras dibuat dari beras utuh maupun ditumbuk yang direndam, ditiriskan, dikukus, dan dibentuk menjadi bentuk kue.

Dodol/Jenang/Gelamai
Definisi :
Dodol/jenang/gelamai adalah produk pangan yang diperoleh dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 20%.

Wajik/Wajit
Definisi :
Wajik/wajit adalah produk pangan semi basah hasil pengolahan beras ketan, gula dan santan kelapa.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 30%;
- Kadar gula (dihitung sebagai sukrosa) tidak kurang dari 15%.

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

Kue Teuck/Tteok
Definisi :
Kue *teuck/tteok* adalah kue khas Korea yang dibuat dari serealia terutama beras atau beras ketan.

Nagasari/Kue Pisang
Definisi :
Nagasari/kue pisang adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula pasir, daun pandan dan bahan lainnya hingga membentuk adonan kental. Adonan kemudian diisi dengan sepotong pisang, dibungkus dengan daun pisang atau lainnya dan dikukus hingga matang.

Putu Ayu
Definisi :
Putu ayu adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air, air daun suji, gula merah, dan bahan lainnya hingga membentuk adonan kemudian disaring dengan saringan kawat sehingga menjadi bentuk butiran dan dicampur kelapa parut

DRAFT

serta garam. Campuran tersebut kemudian dicetak dan dikukus hingga matang.

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

Jongkong Kelapa Muda
Definisi :
Jongkong kelapa muda adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras dalam bentuk adonan, dimasak, dibungkus bersama daun pandan, gula merah, daging buah kelapa dan santan dengan daun pisang atau lainnya dan dikukus hingga matang.

Talam Ebi
Definisi :
Talam ebi adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula dan bahan lainnya; terdiri dari 2 lapisan, dicetak, dikukus dan diberi taburan ebi 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. Selanjutnya dibagi menjadi beberapa bagian dan diberi warna berbeda, dicetak didalam loyang, dikukus dengan beberapa tahap pelapisan.

Juadah Kering/Mayang Papan
Definisi :
Juadah kering/mayang papan adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang telah disanggrai dan digoreng hingga matang. Pelapis juadah dibuat dari campuran air, gula merah/gula palem, gula pasir, vanili, durian dan bahan lainnya yang dimasak sampai kental. Juadah kemudian dimasukkan ke dalamnya, diaduk cepat sampai gula menempel pada juadah.

Petah
Definisi :
Petah adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air, campuran air daun suji dan air kapur sirih dan bahan lainnya hingga matang dan kental. Adonan kemudian dituang dalam loyang, dikukus hingga matang dan dipotong menurut selera. Petah disajikan dengan saus yang dibuat dari santan yang direbus sampai matang.

Amparan Tatak Pisang
Definisi :
Amparan tatak pisang adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dibuat dari pencampuran dengan santan, gula, garam dan pisang yang telah dipotong-potong kemudian dikukus. Pada lapisan atasnya dituang campuran tepung beras, santan kental, gula, garam dan vanili dan dikukus kembali hingga matang.

DRAFT

Lampu-Lampu
Definisi :
Lampu-lampu adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air daun suji dan daun pandan, santan kental hingga menjadi adonan. Gula dan air dididihkan dan dimasukkan dalam takir, dituangi dengan adonan dan dikukus sampai matang.

Pisang Hijau
Definisi :
Pisang hijau adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula, air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Temo Coe
Definisi :
Temo coe adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan yang dimasak dengan santan, gula dan wijen.

Lemper Ayam
Definisi :
Lemper ayam adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam, dan dibungkus dengan daun pisang atau lainnya. Dapat disajikan langsung, dipanggang atau dikukus kembali.

Semar Mendem
Definisi :
Semar mendem adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam dan dibungkus dengan selembar dadar telur tipis.

Jadah Manten
Definisi :
Jadah manten adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam, dibentuk bulat telur,dibungkus dengan selembar dadar telur tipis dan dipanggang diatas bara api sambil dioles dengan santan kental.

Lepet Ketan
Definisi :
Lepet ketan adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang direndam dalam air, ditiriskan dan dicampur dengan kelapa parut, kacang tolo serta bahan lainnya. Campuran tersebut kemudian dimasukkan dalam helai daun kelapa yang telah digulung membentuk cerobong, ditutup rapat, diikat dengan tali dan dimasak dalam air mendidih sampai matang. Setelah ditiriskan, tali pengikat dapat dibuka.

Kue Ku
Definisi :
Kue ku adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras ketan putih yang dimasak dengan santan, gula pasir dan bahan lainnya

hingga membentuk adonan, dibentuk menjadi kulit tipis yang di dalamnya diisi dengan kacang hijau, kentang atau bahan pangan lain kemudian dicetak dan dikukus hingga matang.

Legondo
Definisi :
Legondo adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dimasak dengan gula pasir, santan, pandan dan bahan pangan lain hingga membentuk adonan. Adonan kemudian diisi dengan potongan pisang, dibungkus dengan daun pisang, diikat dan dikukus hingga matang.

Onde-Onde
Definisi :
Onde-onde adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan putih yang dimasak dengan gula, tepung sagu, santan dan bahan lainnya hingga membentuk adonan. Adonan dibentuk bulat dengan isian kacang hijau atau bahan 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.

Lapek Bugis
Definisi :

DRAFT

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.

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

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

Kue Berbahan Dasar Beras Lainnya
Definisi :
Kue berbahan dasar beras lainnya adalah kue yang berbahan dasar beras dan beras ketan baik dalam bentuk utuh maupun tepung. Contohnya : uli, buras, lontong, arem-arem, lupis, gendar, wingko, yangko, krasikan, timpan dan lainnya.

06.8 Produk-Produk Kedelai

Termasuk produk kedelai yang dikeringkan, dimasak, digoreng, atau difermentasi, dan produk gumpalan protein kedelai (*curd).*
Tidak termasuk produk kedelai dari kategori 12.9.

06.8.1 Minuman Kedelai

Produk dibuat dari kedelai kering yang direndam dalam air, digiling, ditambahkan air, direbus dan disaring. Minuman kedelai dapat dikonsumsi langsung atau digunakan sebagai bahan untuk membuat produk kedelai lainnya seperti lapisan tipis cairan kedelai dari kategori 06.8.2 dan tahu dari kategori 06.8.3, 06.8.4, dan 06.8.5. Termasuk juga produk kedelai seperti serbuk minuman kedelai atau produk campuran yang mengandung koagulan yang dapat direkonstitusi oleh konsumen untuk membuat tahu rumahan.

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

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

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

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

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

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

06.8.3 Tahu Segar

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

Karakteristik dasar:
Kadar protein tidak kurang dari 9%.

06.8.4 Tahu Semi-Kering
Tahu yang telah dipres selama proses pencetakan sehingga sebagian airnya telah dikeluarkan, namun tidak sepenuhnya kering (sebagaimana pada kategori 06.8.5). Tahu semi-kering umumnya memiliki kadar air 62% dan memiliki tekstur yang kenyal.

06.8.4.1 Tahu Semi-Kering yang Diolah Dengan Saus Kental
Tahu semi kering yang dimasak (ditumis) dengan saus kental (misal saus miso). Tahu semi kering ini menyerap saus, sehingga memiliki tekstur seperti aslinya.

06.8.4.2 Tahu Semi-Kering yang Digoreng Dengan Minyak Banyak (*Deep-Fried)*
Tahu semi kering yang digoreng dengan minyak banyak (*deep fried*). Tahu ini dapat langsung dikonsumsi atau dimasak lagi (contohnya dengan direndam dalam saus) setelah penggorengan. Termasuk

DRAFT

dalam kategori ini tahu Sumedang dan tahu yang digunakan untuk pembuatan tahu isi.

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

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

06.8.5 Tahu Kering

Tahu Kering
Definisi :
Tahu yang sebagian besar kandungan airnya telah dikeluarkan. Dapat direkonstitusi dengan air atau saus untuk dapat dikonsumsi, atau dapat digunakan secara langsung dalam sebuah masakan. Selain itu dapat pula digoreng *deep fried* atau direndam dalam saus.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 12%

06.8.6 Kedelai Fermentasi

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

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

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

Tempe
Definisi :
Tempe adalah produk kedelai yang diperoleh dari fermentasi kedelai dengan menggunakan kapang *Rhizopus* sp, produk ini berbentuk padatan kompak dan berbau khas serta berwarna putih atau sedikit keabu-abuan.

Abon Tempe
Definisi :
Abon tempe adalah produk dengan bahan baku tempe yang mengalami perlakuan pemasakan dan penambahan bumbu.

06.8.7 Tahu Fermentasi

Produk ini dibuat dari gumpalan protein kedelai (*curd*) dengan proses fermentasi hingga terbentuk massa yang lembut, memiliki

DRAFT

rasa dan aroma khas, bisa berwarna merah, kekuningan atau hijau abu-abu.

06.8.8 Produk protein kedelai lainnya

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

Produk Protein Kedelai

Definisi :

Produk protein kedelai adalah produk yang diperoleh dari proses pengurangan atau penghilangan komponen-komponen utama non-protein (air, minyak, pati dan karbohidrat lain) dari kacang kedelai untuk mencapai kadar protein (N × 5,71):

(1) Tepung protein kedelai 50% hingga 65%;

(2) Konsentrat protein kedelai 65% hingga 90%;

(3) Isolat protein 90% atau lebih;

Kadar protein dihitung terhadap bobot kering tanpa vitamin dan mineral yang ditambahkan.

Ingredien yang dapat digunakan adalah karbohidrat termasuk gula, lemak dan minyak makan, produk protein lain, vitamin dan mineral, garam, herba dan rempah.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 10% (bk).

Texturized Vegetable Protein (TVP)

Definisi :

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

DRAFT

7 Kategori 07.0 Produk Bakeri

Termasuk kategori roti dan produk bakeri tawar dari kategori 07.1 dan produk bakeri istimewa yang manis, asin maupun gurih dari kategori 07.2.

07.1 Roti dan Produk Bakeri Tawar dan Premiks

Termasuk semua jenis produk bakeri tawar dan produk turunan roti.

07.1.1 Roti dan Roti Kadet (*Roll*)

Termasuk roti dan roti khusus yang difermentasi dengan ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang.
Contohnya meliputi roti putih, roti *rye*, roti *pumpernickel*, roti kismis, roti *malt*, *roll* burger, *roll* gandum utuh, *roll* susu dan roti soda.

07.1.1.1 Roti Yang Dikembangkan Dengan Kamir dan Roti Istimewa

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

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

Karakteristik dasar
Kadar gula total tidak lebih dari 5%.

Roti Tawar Dengan Penambahan Bahan Pangan Lain
Definisi :
Roti tawar dengan penambahan bahan pangan lain adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang dengan penambahan bahan pangan lain.
Nama jenis untuk kategori ini misalnya roti tawar pandan (yang ditambahkan ekstrak pandan dan berwarna hijau), roti tawar cokelat (yang diberi bubuk cokelat), roti tawar dengan *chocochips*, roti tawar dengan kismis.

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

Roti Tawar Kupas
Definisi :
Roti tawar kupas adalah roti tawar yang dikupas seluruh kulit luarnya.

DRAFT

Roti *Rye*
Definisi :
Roti *rye* adalah produk roti yang adonannya terbuat dari campuran tepung rye dan tepung terigu, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain. Tepung rye tidak lebih dari 70% tepung terigu.

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

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

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

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

Roti Campuran Tepung Terigu dan Kulit Gandum/Roti dengan Kulit Gandum (*Fine Bran*)
Definisi :
Roti campuran tepung terigu dan kulit gandum/roti dengan kulit gandum adalah produk roti yang adonannya terbuat dari campuran tepung terigu, kulit gandum (*fine bran*), lemak, gula, dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang.

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

DRAFT

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

Karakteristik dasar :
Kadar gula total tidak lebih dari 5%.

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

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

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

Roti Kadet Susu
Definisi :
Roti kadet susu adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu atau tepung terigu utuh, atau campurannya, padatan susu bukan-lemak, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.

Karakteristik dasar :
Mengandung padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 4% dari jumlah terigu.

Roti *Wheat-Germ*
Definisi :
Roti *wheat-germ* adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu atau tepung terigu utuh atau campurannya, lemak, *wheat germ* (lembaga gandum), air dan yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.

Karakteristik dasar :
Kandungan *wheatgerm* tidak kurang dari 5% dari total tepung.

Roti *Meal*
Definisi :
Roti *meal* adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung serealia (*meal*) atau campuran tepung *meal* atau tepung terigu yang

DRAFT

mengandung tidak kurang dari 60% tepung *meal*, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.

Roti Meal Utuh (*Whole Meal*)
Definisi :
Roti meal utuh (*whole meal*) adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung serealia (*meal*) utuh, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.

07.1.1.2 Roti Soda

Roti Soda
Definisi :
Roti soda adalah produk roti yang dibuat dengan bahan pengembang selain ragi (kamir) yaitu senyawa pengembang kimia seperti *baking powder* atau *baking soda*, juga disebut sebagai *quickbread.*

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

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 5%.

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

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 5%.

Water Biscuit
Definisi :
Water biscuit adalah jenis krekers non-fermentasi yang pada proses laminasinya tidak menggunakan *cracker dust*, lemak atau pengisi apapun di antara lapisan-lapisannya.

Krekers Soda
Definisi :
Krekers soda adalah produk bakeri tipis, renyah dan tidak manis yang adonannya terbuat dari tepung terigu dan air yang dibuat dengan bahan pengembang selain ragi (kamir) yaitu senyawa

DRAFT

pengembang kimia seperti *baking powder* atau *baking soda*, dan melalui proses laminasi berlapis-lapis lalu dipanggang sehingga ada rongga di dalamnya.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 5%.

07.1.3 Produk Bakeri Tawar Lainnya (Misalnya Bagel, Pita, Muffin Inggris)

Termasuk semua produk bakeri tawar lainnya seperti roti tepung jagung, tepung garut atau tepung lain dan *shortened bread.*

Shortened Bread
Definisi :
Shortened bread atau *quickbread* adalah produk sejenis biskuit yang adonannya terbuat dari tepung terigu, mentega/margarin, telur, susu dan sedikit gula pasir, dibuat dengan *baking powder* atau baking soda, berukuran kecil, ringan, berserpih (*flaky*) dengan *crust* (kulit) berwarna emas.

Bagel
Definisi :
Bagel adalah sejenis roti berbentuk cincin dengan tekstur liat dan padat dengan rasa tawar yang adonannya dapat dibuat dari tepung terigu atau rye. Bagel juga dapat ditambah antara lain kismis dan buah kecil atau kacang, sayur, bawang, dan sebagainya.

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

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

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

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

DRAFT

07.1.4 Produk Serupa Roti Termasuk Roti Untuk Isi (*Stuffing*) dan Tepung Roti, Tepung Panir

Termasuk produk berbasis roti seperti "*crouton*", roti untuk *stuffing*, dan premiks *stuffing* serta adonan biskuit. Premiks untuk roti tidak termasuk di sini.

Crouton
Definisi :
Crouton adalah potongan roti tawar berbentuk kubus atau bentuk lain,dapat dioles mentega atau bahan pangan lain, lalu dipanggang hingga kering. Pada umumnya disajikan bersama sup.

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

Tepung Roti/*Bread Crumb*
Definisi :
Tepung roti/*bread crumb* adalah roti tawar yang dihancurkan menjadi serpihan lalu dikeringkan, berukuran kasar (lebih kasar dari tepung panir) untuk menyalut bahan pangan lain dengan formulasi yang sesuai peruntukannya.

Roti Untuk *Stuffing*
Definisi :
Roti untuk *stuffing* adalah semacam *crouton* yang digunakan untuk mengisi karkas kalkun/karkas unggas atau karkas lain untuk dipanggang.

Premiks Untuk *Stuffing*
Definisi :
Premiks untuk *stuffing* adalah campuran tepung dan bahan pangan lain untuk pembuatan roti untuk stuffing.

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

07.1.5 Roti dan *Bun* Kukus (*Steamed Bun)*

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

Mantao
Definisi :
Mantao adalah produk roti kukus tanpa isi.

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

DRAFT

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

Kue Mangkok
Definisi :
Kue mangkok adalah produk bakeri kukus berbentuk mangkok yang dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan pengembang.

Bun Kukus
Definisi :
Bun kukus adalah roti oriental yang diperoleh dari dari tepung terigu atau tepung beras yang diolah dengan pengukusan. Dengan atau tanpa isi (misalnya daging, selai).

07.1.6 Premiks Untuk Roti Tawar Dan Produk Bakeri Tawar

Termasuk semua campuran bahan kering yang bisa ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk produk bakeri dari kategori 07.1.1 , 07.1.2, 07.1.3, 07.1.4 dan 07.1.5.

Premiks Untuk Roti Tawar dan Produk Bakeri Tawar
Definisi :
Premiks untuk roti dan produk bakeri tawar adalah campuran bahan kering yang bisa ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk produk bakeri dari kategori 07.1.1, 07.1.2, 07.1.3, 07.1.4 dan 07.1.5.

07.2 Produk Bakeri Istimewa (Manis, Asin, Gurih)

07.2.1 Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau *Custard, Vla*)

Keik, kukis dan pai (isi buah atau *custard, vla*) adalah produk yang serupa kukis yang dapat digunakan sebagai hidangan penutup atau pencuci mulut. Termasuk diantaranya : keik mentega, keik keju, biskuit bar sereal isi, keik *pound,* keik *moist* (*namagashi*), keik *western,* keik bulan, keik *spons*, keik isi buah (misalnya pai apel), kukis *oatmeal,* kukis gula, dan biskuit British.

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

Keik Mentega (*Butter Cake)*
Definisi :
Keik mentega (*butter cake)* adalah keik yang mengandung mentega atau lemak lainnya (margarin, *shortening*), berperisa, dengan tekstur dan volume yang baik. Keik mentega merupakan bentuk pengembangan dari *pound cake.* Keik mentega dapat juga ditambah dengan taburan gula, *frosting (icing*), kacang dan sebagainya.

DRAFT

Keik Keju (*Cheese Cake*)
Definisi :
Keik keju (*cheese cake)* adalah keik yang dibuat dengan keju, keju krim (*cream cheese*), keju cottage atau keju *ricotta* yang dicampur dengan telur, gula, dan bahan pangan lain. Kulitnya dapat dibuat dari gilingan krekers, kacang atau pastri.

Keik Pound (*Pound Cake atau Quatre Quarts*)
Definisi :
Keik *pound (pound cake atau quatre quarts)* adalah keik yang dibuat dari 1 pound (lbs = 454 g) tepung terigu, 1 pound gula, 1 pound mentega dan 1 pound telur.

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

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

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 5%.

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

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 5%.

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

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 5%.

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

DRAFT

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

Biskuit Colek
Definisi :
Biskuit colek adalah biskuit yang dilengkapi dengan krim cokelat atau krim lainnya yang dikonsumsi dengan cara dicolek.

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

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 5%.

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

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 14,5%.

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

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 5%.

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

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 5%.

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

Karakteristik dasar :
Kadar air berkisar lebih dari 5% dan tidak lebih dari 10%.

DRAFT

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

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 10%.

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

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 5%.

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

Wafer Salut
Definisi :
Wafer salut adalah sejenis wafer yang diberi salutan cokelat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.

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

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 5%.

Pai Isi
Definisi :
Pai isi adalah jenis pai yang diisi dengan selai, cokelat atau bahan pangan lain.

Karakteristik dasar
Kadar air berkisar lebih dari 5%.

Bolu Kukus
Definisi :
Bolu kukus adalah produk bakeri kukus berbentuk mangkok, ataubentuk lainnya yang dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan pengembang.

DRAFT

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

Egg *Roll*
Definisi :
Egg roll adalah jenis kukis gulung dengan kadar telur tidak kurang dari 35%.

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

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

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

Karakteristik dasar
Kadar air tidak lebih dari 5%.

07.2.2 Produk Bakeri Istimewa Lainnya (Misalnya Donat, Roll Manis, *Scones*, dan Muffin)

Termasuk produk roti yang mempunyai rasa dan penampilan yang khas dapat dikonsumsi sebagai hidangan pencuci mulut atau untuk sarapan. Kategori pangan ini juga meliputi nama jenis remahan biskuit.

Pastri
Definisi :
Pastri adalah produk roti yang ringan dan berserpih (*flaky*) yang dibuat dari adonan dilapis dengan mentega atau lemak padat lainnya secara berulang-ulang sehingga mengembang selama pemanggangan di oven.

Roti Manis
Definisi :
Roti manis adalah produk roti yang memiliki rasa manis, adonannya terbuat dari tepung terigu, lemak, gula, dan garam yang mengalami fermentasi oleh ragi (kamir) sebagai bahan pengembang.

Roti Isi
Definisi :
Roti isi adalah produk roti dengan kadar gula tidak kurang dari 15% dan diisi dengan bahan lain seperti keju, cokelat, selai, krim dan lain lain.

DRAFT

Scone
Definisi :
Scone adalah produk bakeri istimewa yang adonannya mengandung lebih banyak gula.

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

Muffin Amerika (*American Muffin*)
Definisi :
Muffin Amerika (*american muffin*) atau muffin (di Indonesia) adalah sejenis *quickbread* berbentuk mangkok.

Roti Buaya
Definisi :
Roti buaya adalah produk roti khas Betawi yang berbentuk seperti buaya.

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

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

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

Cone untuk Es Krim
Definisi :
Cone untuk es krim adalah sejenis wafer yang berbentuk corong digunakan sebagai wadah es krim.

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

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

DRAFT

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

Remahan Biskuit
Definisi:
Remahan biskuit adalah produk sejenis biskuit yang dihasilkan dari adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, berbentuk serpihan atau hancuran, dapat digunakan untuk dekorasi/*topping*.

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.

DRAFT

8 Kategori 08.0 Daging dan Produk Daging, Termasuk Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan

Kategori ini meliputi semua jenis produk daging, daging unggas dan daging hewan buruan, dalam bentuk bagian-bagian dan potongan atau yang dihaluskan, baik segar (08.1) maupun olahan (08.2 dan 08.3). Daging hewan buruan adalah daging yang berasal dari hewan liar dipotong dengan tata cara yang benar.

08.1 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Segar

Produk-produk segar pada umumnya bebas bahan tambahan pangan. Tetapi pada kondisi tertentu, bahan tambahan pangan perlu dipergunakan. Sebagai contohnya pewarna digunakan untuk memberi cap sertifikasi pada permukaan potongan daging segar dan hal ini telah dinyatakan dalam *Food Category System*/FCS (Sistem Kategori Pangan) dengan notasi untuk ”pemberian cap, tanda atau merk pada produk”. Selain itu, pelapisan, seperti dengan *glaze* (lapisan tipis es) dan pelapisan dengan rempah-rempah, dapat diterapkan pada produk daging sebelum dipasarkan ke konsumen (contohnya: daging babi yang dilapis tipis es, dan ayam barbekyu*)*. Pada FCS, hal ini dinyatakan dengan notasi untuk “digunakan sebagai pelapis atau pembungkus (perlakuan pada permukaan)”. Perlu diperhatikan bahwa bahan pelapis yang dipasarkan tersendiri dari kategori 04.1.2.8 (pelapis berbasis buah, misalnya untuk daging babi) dan rempah-rempah pelapis dari kategori 12.2.

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

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

<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.

<u>Karkas Paruh Sapi (*Half Carcass*)</u>

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.

DRAFT

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.*

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*.

DRAFT

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.

DRAFT

Karkas Ayam
Definisi :
Karkas ayam adalah bagian tubuh ayam setelah dilakukan penyembelihan secara halal sesuai dengan CAC/GL 24-1997, pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan, tanpa kepala, leher, kaki, paru-paru, dan atau ginjal, dapat berupa karkas segar, karkas segar dingin, atau karkas beku.
Unggas yang biasa dijadikan karkas adalah ayam ras (pedaging) dan buras (bukan ras), bebek, itik, angsa, kalkun, burung dara, burung unta, dan lain lain mengikuti karkas ayam.

Separuh Karkas *(Half Poultry)*
Definisi :
Separuh karkas *(half poultry)* adalah satu dari dua bagian yang sama dari karkas unggas yang telah dibersihkan yang diperoleh dengan memotong melalui tulang punggung, tulang panggul dan tulang *keel* sepanjang garis tengah.

Seperempat Karkas Bagian Depan/Karkas Bagian Dada *(Front Quarter/ Breast Quarter)*
Definisi :
Seperempat karkas bagian depan/karkas bagian dada *(front quarter/ breast quarter)* adalah bagian depan/atas dari separuh karkas yang diperoleh dengan memotong langsung di bawah dan paralel dengan tulang iga (arah belakang/*posterior*) pada tulang punggung *thoracic* ke-7, tulang iga ke-7 dan memotong tulang dada (*sternum*).

Seperempat Karkas Bagian Belakang/Karkas Bagian Paha (*Hind Quarter/ Leg Quarter)*
Definisi :
Seperempat karkas bagian belakang /karkas bagian paha (*hind quarter/ leg quarter)* adalah bagian belakang dari separuh karkas yang dipisahkan dari seperempat karkas bagian depan.

Punggung Utuh *(Whole Back)*
Definisi :
Punggung utuh *(whole back)* adalah bagian dari karkas utuh *(whole poultry)* yang dipisahkan dari bagian dada. Mencakup tulang punggung *thoracic*, tulang *pelvic* dan ekor. Dapat mencakup bagian-bagian dari tulang iga *vertebral*.

Ekor (Brutu)
Definisi :
Ekor (brutu) adalah bagian ekor karkas utuh yang dipisahkan dari punggung utuh (*whole back*).

Punggung (*Back*)
Definisi :
Punggung (*back*) adalah bagian dari punggung utuh (*whole back*) dengan memotong di sekitar sendi bahu (kira-kira melalui tulang punggung *cervical* ke-12). Mencakup tulang punggung *thoracic*, tulang panggul dan ekor, kulit dan daging yang melekat. Tulang iga *vertebral* dan atau *scapula* dapat dipisahkan.

DRAFT

Punggung Terkupas *(Stripped Back)*
Definisi :
Punggung terkupas *(stripped back)* adalah bagian punggung dimana daging yang melekat ke tulang panggul telah dipisahkan.

Dada Utuh (Full Breast)
Definisi :
Dada utuh *(full breast)* adalah bagian dari karkas unggas utuh *(whole poultry)* yang dipisahkan dari sayap (*wing*) dengan memotong melalui sendi bahu, dengan memotong kira-kira melalui tulang punggung *cervical* ke-12, dari punggung dengan memotong melalui tulang iga pada sambungan antara tulang iga *vertebral* dan punggung, serta dari seperempat karkas bagian belakang (*hind quarter*) dengan memotong langsung bagian bawah tulang iga (tulang iga ke-7 dan *sternum*). Dada utuh mencakup bagian ujung tulang iga berbentuk huruf Y.

Dada utuh (*breast*) dapat dibagi menjadi 2 bagian yang kira-kira sama (separuh dada/*halfbreast*) atau menjadi 3 bagian dengan pertama-tama memisahkan bagian dada depan, lalu dengan memotong tulang dada sepanjang garis tengah. Untuk keperluan penentuan berat yang tetap, bagian ini dapat disesuaikan untuk menjadi potongan yang lebih ringan atau lebih berat, dan kemasan dapat berisi 2 atau lebih bagian tersebut tanpa mempengaruhi kesesuaian deskripsi produk sebagai dada utuh.

Dada Depan (*Wishbone*)
Definisi :
Dada depan (*wishbone*) adalah bagian depan dari dada utuh yang diperoleh dengan memotong melalui urat *hypocledial* yang terletak di antara ujung dada depan (*hypocledium*) dan bagian depan dari tulang dada (*carinalapex* dari *sternum*), dan di antara dada depan *(clavicle)* dan *coracoid*, hingga titik dimana dada depan tersambung dengan bahu.

Dada Hasil *Trimming* (*Trimmed Breast*)
Definisi :
Dada hasil *trimming (trimmed breast)* adalah bagian dari dada utuh yang diperoleh dengan memotong sepanjang sambungan dari tulang iga *vertebral* dan *sternal*, yang telah dipisahkan dari kulit, daging-daging kecil dan lemak. Tulang iga *sternal* dapat dipisahkan.

Dada hasil *trimming* (*trimmed breast*) dapat dibagi menjadi 2 bagian yang kira-kira sama (separuh dada hasil *trimming*) atau menjadi 3 bagian dengan pertama-tama memisahkan bagian dada depan, lalu dengan memotong tulang dada sepanjang garis tengah. Untuk keperluan penentuan berat yang tetap, bagian ini dapat disesuaikan untuk menjadi potongan yang lebih ringan atau lebih berat, dan kemasan dapat berisi 2 atau lebih bagian tersebut tanpa mempengaruhi kesesuaian deskripsi produk sebagai dada hasil *trimming*.

DRAFT

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.

DRAFT

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^{o}C sampai 4^{o}C, termasuk daging beku yang telah dicairkan pada suhu tidak lebih dari 4^{o}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^{o}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

DRAFT

panggang), yang dibekukan dan dijual dalam keadaan beku pada suhu di bawah -18^{o}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 adalahotot daging yang melekat pada kerangka kecuali urat daging dari bagian bibir, hidung dan telinga yang berasal dari kambing /domba yang sehat waktu dipotong.

Daging Iga (*Rib Meat*)
Definisi :
Daging iga diambil dari paha depan yaitu dari sela-sela tulang rusuk. Lapisan membran yang melapisi dan lemak sekitarnya dibersihkan

Jenis Potongan Bagian Daging
Definisi :
Jenis potongan bagian daging adalah bagian otot tanpa tulang yang diperoleh dengan memotong bagian-bagian tertentu dari karkas hewan mamalia. Contohnya adalah lamusir, sandung lamur, sengkel, dan lain-lain.

Lamusir *(Rib Eye)*
Definisi :
Lamusir *(rib eye)* adalah bagian tanpa tulang iga berupa otot besar berbentuk bulat (*longissimus dorsi*) yang terletak pada ujung *vertebral* dari iga. Dapat mengandung otot yang berbatasan (*spinalis dorsi).*
Istilah iga tanpa tulang harus digunakan bila terdapat bagian otot lain.

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

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

Sengkel (*Shin* dan *Shank*)
Definisi :
Sengkel diperoleh dari paha depan atau belakang yang merupakan kelompok otot *flexor extensor*.

DRAFT

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.*

DRAFT

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

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

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

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

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

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

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

Sampil Kecil (*Blade*)
Definisi :
Sampil kecil (*blade*) merupakan bagian yang diperoleh dengan melakukan potongan mengikuti lapisan otot antara bagian atas *m. latissimus dorsi* dan *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*).

DRAFT

Tetelan
Definisi :
Tetelan adalah bagian daging, lemak, dan urat yang yang diperoleh selama *trimming* daging dalam pembuatan *prime cut* atau dari tulang setelah daging (*prime cut*) diperoleh.

Potongan Daging Unggas
Definisi :
Potongan daging unggas adalah bagian otot tanpa tulang yang diperoleh dengan memotong bagian-bagian tertentu dari karkas unggas.

Filet Dada (Breast Fillet)
Definisi :
Filet dada *(breast fillet)* adalah daging berbentuk bulat, *elongated fusiform* (*supracoracoid muscle* atau *deep pectoral*) yang terdapat pada tiap sisi tulang *keel*.

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

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

Daging, daging unggas dan daging hewan buruan segar yang dihaluskan atau dilepaskan dari tulangnya (*mechanically deboned meat*) tanpa perlakuan (seperti *curing, pickling, salting,* dan *drying).* Contohnya: *patties*, *boerewors*, sosis sarapan mentah, *gehakt* (daging cincang), *loganiza* (sosis mentah tanpa fermentasi), bakso mentah, potongan daging unggas dan daging hewan buruan yang dilepaskan dari tulangnya, digiling mekanik dan dibentuk (dengan atau tanpa pelapisan); dan sosis mentah (contoh: daging sapi, *Italian* dan daging babi).

Daging yang dihaluskan adalah daging yang telah mengalami pengecilan ukuran (dipotong kecil-kecil, dicincang, digiling, dan lain-lain), dan telah dibentuk kembali menjadi suatu bentuk produk yang baru, misal bentuk bulat, selongsong atau bentuk lainnya.

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

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

DRAFT

Klasifikasi :

a. Sosis Daging
   Merupakan sosis dengan kandungan daging tidak kurang dari 35%.
b. Sosis Daging Kombinasi
   Merupakan sosis dengan kandungan daging tidak kurang dari 15%.

Karakteristik dasar :

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

Sosis Mentah Daging Babi

Definisi :

Sosis mentah daging babi adalah sosis yang dibuat dari hasil penghalusan tetelan daging babi, dengan penambahan garam dan rempah-rempah.

Daging Cincang

Definisi :

Daging cincang adalah daging mentah yang telah dikecilkan ukurannya dengan dicincang atau dicacah.

Daging Giling

Definisi :

Daging giling adalah daging yang dikecilkan ukurannya dengan alat *grinder/mincer.*

Daging Murni Giling Tanpa Lemak

Definisi :

Daging murni giling tanpa lemak adalah daging murni (*lean meat*) yang dikecilkan ukurannya dengan alat *grinder/mincer.* Daging cincang atau daging giling yang dinyatakan sebagai daging murni giling tanpa lemak tidak boleh mengandung total lemak lebih dari 7%. Misal *Breakfast Sausage*

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

Mechanically Deboned Meat (MDM)

Definisi :

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

Desinewed Minced Meat (DMM)

Definisi :

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

DRAFT

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.

<u>*Bacon*</u>
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.

<u>*Bacon* Sapi</u>
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.

<u>Daging Marinasi</u>
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.

<u>Daging Sapi yang Dimarinasi</u>
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.

DRAFT

Daging Ayam yang Dimarinasi
Definisi :
Daging ayam yang dimarinasi adalah potongan daging ayam dengan atau tanpa tulang yang direndam/dimarinasi dengan bumbu seperti garam dan rempah-rempah dengan cara perendaman, pengadukan atau injeksi. Termasuk yang ditusuk sate.

Daging Asap
Definisi :
Daging asap adalah produk yang diperoleh dengan mengasapi daging dan/atau daging *curing* atau olahannya dengan sumber asap yang diizinkan (batangan kayu, serbuk gergaji, atau berupa pelet kayu dan lainnya, cairan asap natural) yang bebas dari cat atau bahan pengawet kayu.
Produk yang diasapkan juga dapat terbuat dari bagian selain daging, misalnya lidah sapi.

Daging Sei
Definisi :
Daging sei adalah produk olahan daging sapi tradisional khas Kupang, Nusa Tenggara Timur yang diolah dengan cara dicuring dan dilanjutkan dengan pengasapan menggunakan bahan bakar kayu kusambi (*Scheiechera oleosa*, Merr).

08.2.1.2 Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Di-*curing* (Termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas

Potongan daging dapat di-*curing* atau digarami seperti cara yang diuraikan pada kategori 08.2.1.1, yang selanjutnya dikeringkan, atau hanya mengalami proses pengeringan saja. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan udara panas atau vakum atau dengan penjemuran. Contohnya daging babi asin kering, daging sapi kering, dan daging babi tipe *proscuitto,* dendeng lembaran mentah.

Daging Paha Babi *Curing* Mentah
Definisi :
Daging paha babi *curing* mentah adalah produk yang diproses dari daging paha babi belakang, baik utuh maupun *deboning*, atau berupa potongan, di-*curing*, diasap maupun tanpa asap, tanpa pemasakan. Semua tulang dan tulang rawan, urat dan jaringan ikat harus dibuang. Kulit dan lemak dapat dibuang atau tidak. Daging harus di-*curing* dan dapat diasap, diberi bumbu dan/atau perisa.

Dendeng Daging
Definisi :
Dendeng daging adalah produk makanan yang berbentuk lempengan terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang berasal dari hewan sehat yang telah diberi bumbu dan dikeringkan.
Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging babi, daging rusa, daging ayam dan lain-lain.
Karakteristik dasar :
- Warna dan bau khas dendeng;
- Kadar air tidak lebih dari 10%.

DRAFT

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.

DRAFT

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. Daging dalam kemasan dapat berupa daging sapi, daging babi, daging ayam dan lain lain**.**

Karakteristik dasar :
Kandungan daging (*meat content*) tidak kurang dari 60%.

Abon Daging
Definisi :
Abon daging adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dapat juga dipres.
Abon terbuat dari daging berbagai jenis hewan seperti sapi, ayam, babi, dan lain-lain.

DRAFT

Karakteristik dasar :
- Bau, rasa dan warna normal;
- Kadar air tidak lebih dari 7%.

Kerupuk[4] Kulit/Rambak
Definisi :
Kerupuk[4] kulit/rambak adalah makanan kering yang dibuat dari kulit hewan melalui tahap pembuangan bulu, pengembangan kulit, perebusan, pengeringan, dan dikukus untuk kerupuk[4] kulit mentah atau dilanjutkan dengan penggorengan untuk kerupuk[4] kulit siap konsumsi.

Keripik[3] Paru
Definisi :
Keripik[3] 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[3] paru dapat dibuat dari paru beberapa jenis hewan seperti sapi, kerbau, babi, dan lain-lain.

Kerupuk[4] Berbasis Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan
Definisi :
Kerupuk[4] 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[4] usus, kerupuk[4] 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

DRAFT

atau *breader* (tepung pelapis seperti terigu dan maizena), atau *batter*[5], lalu dibekukan.

Ayam Katsu (*Chicken Katsu*)
Definisi :
Ayam katsu (*chicken katsu*) adalah dada ayam dengan atau tanpa marinasi, dengan atau tanpa tepung pelapis (*predust*[6]*)*, kemudian dilapis *batter*[5] dan *bread crumb*/tepung panir/tepung roti, digoreng dan dibekukan.

Ayam Karage (*Chicken Karage*)
Definisi :
Ayam karage (*chicken karage*) adalah dada ayam atau paha ayam dengan atau tanpa marinasi, dengan atau tanpa tepung pelapis (*predust*[6]*)*, kemudian dilapis *batter*[5] dan *breader* (tepung pelapis seperti terigu dan maizena), digoreng dan dibekukan.

Ayam Goreng
Definisi :
Ayam goreng adalah potongan ayam dengan atau tanpa marinasi, dengan atau tanpa melalui proses pelapisan (*breading),* digoreng dan dibekukan. Contohnya paha bawah (*drumstick), popcorn chicken*, dan lain-lain.

Daging Marinasi
Definisi :
Daging marinasi adalah potongan ayam atau daging yang dimarinasi, dimasak dan dibekukan. Contohnya sayap ayam marinasi, *spicy wing, spicy chick*, paha bawah (*drumstick*) marinasi, dan lain-lain.

Chicken *Strip* Beku
Definisi :
Chicken strip beku adalah daging ayam tanpa tulang yang dipotong-potong memanjang, dimarinasi, di-*coating* dan digoreng sebelum dibekukan.

Ayam *Cordon Bleu* (*Chicken Cordon Bleu*)
Definisi :
Ayam *cordon bleu* (*Chicken Cordon Bleu*) adalah daging ayam tanpa tulang yang utuh dari dada, dimarinasi dan diberi isi (*filling*) dengan keju dan irisan daging ayam asap atau daging sapi asap. Produk ini kemudian melalui proses pelapisan (*breading)* dan digoreng sebelum dibekukan.

Kulit Ayam Goreng
Definisi :
Kulit ayam goreng adalah kulit ayam yang dipotong-potong, dicampur bumbu bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa tepung pelapis, dibekukan dan dikemas.

[5] Batter adalah tepung yang ditambah air dan bisa ditambah bahan pangan lain.
[6] Predust adalah bahan pelapis (terigu, maizena, sagu dengan atau tanpa bumbu) sebelum dicelupkan ke dalam adonan.

DRAFT

Potongan Daging dengan Saus dalam Kemasan yang Dibekukan
Definisi :
Potongan daging dengan saus dalam kemasan yang dibekukan adalah hasil olahan potongan daging, daging unggas maupun daging hewan buruan yang ditambah saus dengan atau tanpa penambahan rempah-rempah dan atau bumbu-bumbu, dimasak dengan perlakuan panas, dikemas secara kedap atau hermetis dalam kemasan kaleng, alumunium foil atau pengemas lain yang sesuai dan dibekukan.

Contoh: potongan daging sapi dengan saus Bolognese, potongan daging ayam dengan saus carbonara, potongan daging sapi dengan saus blackpepper, potongan daging ayam dengan saus barbeque, potongan daging dada asap dengan bumbu nasi goreng.

Karakteristik dasar:
Kadar daging tidak kurang dari 30%.

Daging Olahan Berbumbu Beku
Definisi :
Daging olahan berbumbu beku adalah berbagai jenis olahan/masakan khas dengan bahan utama daging, daging unggas maupun daging hewan buruan, berbentuk potongan yang dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan atau tanpa kuah dikemas secara aseptik; kemudian dibekukan.

Contohnya adalah rendang daging, gulai ayam, gepuk daging sapi, sate ayam, sate kambing, ayam bumbu sukabumi, ayam bumbu gudeg, ayam bakakak, ayam goreng rica-rica, sambal goreng hati, ayam betutu, pepes ayam, daging sie reuboh, ayam bolognes, daging sapi saus lada hitam, daging ayam saus barbekyu, dan lain lain.

08.3 Produk-Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan

Meliputi berbagai perlakuan untuk produk tanpa perlakuan panas (08.3.1) dan produk dengan perlakuan panas (08.3.2), dan produk yang diolah dan dibekukan (08.3.3).

Daging yang dihaluskan adalah daging yang telah mengalami pengecilan ukuran (dipotong kecil-kecil, dicincang, digiling, dan lainnya), dan telah dibentuk kembali menjadi suatu bentuk produk yang baru, misal bentuk bulat, selongsong atau bentuk lainnya.

08.3.1 Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Tanpa Perlakuan Panas

Kategori ini menguraikan beberapa metode perlakuan (misalnya *curing*, penggaraman, pengeringan, pengasaman) yang dapat mengawetkan dan memperpanjang umur simpan produk daging yang dihaluskan, serta produk daging yang dilepaskan dari tulangnya.

08.3.1.1 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan yang Di-*curing* (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas

Produk hasil penggaraman diberi perlakuan dengan natrium klorida. Produk yang di-*curing* kering dibuat dengan cara membalur garam secara langsung pada permukaan daging. Produk yang di*curing* basah dibuat dengan cara merendam daging di dalam larutan garam. Produk yang di*curing* secara pemompaan dibuat dengan cara menginjeksikan larutan garam ke dalam daging. Produk asap juga termasuk disini. Misalnya: *chorizos*, salami dan produk sejenisnya, *salchichon*, *pepperoni*, dan sosis asap. Produk Indonesia misalnya titiles (mentah), khas Bali).

Sosis Asap

Definisi :

Sosis asap adalah sosis yang mengalami pengasapan dalam ruang asap *(smoked house)* untuk menghasilkan cita rasa asap yang khas.

Klasifikasi :

a. Sosis Asap
   Merupakan sosis asap dengan kandungan daging tidak kurang dari 35%.
b. Sosis Asap Kombinasi
   Merupakan sosis asap kombinasi dengan kandungan daging tidak kurang dari 15%.

Karakteristik dasar :

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

Sosis Daging

Definisi :

Sosis daging adalah produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis.

Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, babi atau daging hewan ternak lainnya yang layak dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya.

Klasifikasi dan karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Sosis Mentah (Poin 08.1.2)

Kornet Daging Non Sterilisasi

Definisi :

Kornet daging non sterilisasi adalah produk yang dibuat dari potongan daging ternak atau unggas dan atau campurannya tanpa tulang, segar atau beku, dapat dicampur dengan daging bagian kepala dan atau jantung, dengan proses curing, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diproses tanpa sterilisasi dan dikemas dalam wadah tertutup.

Klasifikasi

a. Kornet daging

DRAFT

merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 45 %.

b. Kornet daging kombinasi
merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 25 %.

c. Kornet unggas
merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 35 %.

d. Kornet unggas kombinasi
merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 20 %.

Karakteristik dasar :

- Kadar protein kornet daging tidak kurang dari 17%.
- Kadar protein kornet daging kombinasi tidak kurang dari 10%.
- Kadar protein unggas tidak kurang dari 12%.
- Kadar protein unggas kombinasi tidak kurang dari 8%.
- Kadar lemak keduanya tidak lebih dari 12 %.

Urutan
Definisi :
Urutan adalah sosis tradisional khas Bali yang terbuat dari daging babi yang dihaluskan, yang difermentasi dengan bakteri alami pada usus babi, dikemas dalam selongsong usus halus babi.

08.3.1.2 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, yang Di-*curing* (termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas

Produk daging yang dihaluskan atau yang dilepaskan dari tulangnya lalu dikeringkan, dapat di-*curing* atau digarami seperti cara yang diuraikan pada kategori 08.3.1.1 lalu dikeringkan. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan udara panas atau vakum dan penjemuran. Misalnya: *chorizos*, salami dan produk sejenisnya, *salchichon*, *pepperoni*, sosis kering, sosis yang di-*curing* dan dikeringkan, kulit sapi, sosis Cina (termasuk sosis tradisional yang di-*curing* atau diasap), dan *sobrasada*.

Sosis Cina (Termasuk Sosis Tradisional yang Dicuring atau Diasap) atau *LupCheong*
Definisi :
Sosis cina (termasuk sosis tradisional yang di-*curing* atau diasap) atau *lupcheong* adalah sosis dari daging babi, ayam atau kalkun. Daging dipotong manual menjadi irisan tipis dan lemak dari bagian punggung (*backfat*) dipotong. Daging dan lemak kemudian dicampur merata dengan campuran bumbu (yang khas: kecap dan gula) dan dibiarkan terendam dalam bumbu selama beberapa jam sebelum diisi. Selongsong sosis yang digunakan umumnya usus halus babi. Sosis kemudian dikeringkan.

Klasifikasi dan Karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Sosis Mentah (Poin 08.1.2)

DRAFT

08.3.1.3 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas

Produk fermentasi adalah suatu jenis produk pikel yang diperoleh melalui aktivitas bakteri asam laktat, dengan bantuan garam. Beberapa jenis sosis dapat difermentasi. Contohnya salami, *summer sausage, chorizos,* dan lain-lain.

Salami

Definisi :

Salami adalah daging giling kasar, difermentasi dengan starter bakteri dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Dapat diasap sebelum atau selama pengeringan, dapat terjadi pertumbuhan kapang di permukaannya maupun tidak.

Chorizos

Definisi :

Chorizos adalah sosis daging babi yang menggunakan rempah-rempah. Rempah yang digunakan dan bentuk olahannya dapat bervariasi misalnya sosis babi yang kering, semi kering, pedas, sedang, di-*curing*, berwarna merah hingga oranye pucat, dari daging yang digiling halus maupun kasar.

08.3.2 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas

Produk daging yang dihaluskan baik dengan dikuring maupun tidak, dimasukkan dalam *casing*/selongsong maupun tidak, dan dipanaskan, baik didinginkan maupun tidak.

Misalnya: *luncheon, frankfurter, wiener, hotdog, bratwurst, bockwurst, herb and garlic barbeque, currywurst, knacker, bologna, meat loaf, tomato onion sausage, Mexican chilli sausage,* bakso, sosis *breakfast,* sosis pasta (*pate* daging).

Pate Daging

Definisi :

Pate daging adalah daging direbus, digiling, dimasukkan hati segar halus, digiling lagi, dimasukkan selongsong/kaleng/jar, dan dipanaskan. Contohnya pate angsa.

Bakso Daging

Definisi :

Bakso daging adalah produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan.

Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, babi atau daging hewan ternak lainnya yang layak dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya, serta dapat mengandung bagian bukan daging seperti urat dan hati.

Klasifikasi bakso daging diklasifikasikan sebagai berikut:

a) Bakso daging;
   merupakan bakso dengan kandungan daging tidak kurang dari 45 %

DRAFT

b) Bakso daging kombinasi;
merupakan bakso dengan kandungan daging tidak kurang dari 20 %

Karakteristik dasar :
- Kadar protein bakso daging tidak kurang dari 11% dan bakso daging kombinasi tidak kurang dari 8 %;
- Kadar lemak tidak lebih dari 10%.

Daging Cincang Olahan Berbumbu
Definisi :
Daging cincang olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging cincang atau daging giling yang dimasak hingga matang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan atau tanpa kuah/saus, dikemas secara aseptis dan disterilkan.
Contoh : daging ayam dengan saus Bolognese, daging ayam dengan saus carbonara, daging sapi dengan saus blackpepper, daging ayam dengan saus barbekyu, daging *curing* cacahan matang.

Karakteristik dasar :
Kandungan daging tidak kurang dari 30%.

Patties Daging Panggang Setengah Matang
Definisi :
Patties daging panggang setengah matang adalah produk yang terbuat dari hasil pencincangan daging mamalia maupun unggas, dengan bahan pangan lain berupa tepung 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*, dan lainnya, dapat dijernihkan dengan putih telur/plasma darah untuk membentuk jelly yang jernih.

Kornet Daging Sterilisasi
Definisi :
Kornet daging sterilisasi adalah produk yang dibuat dari potongan daging ternak atau unggas dan atau campurannya tanpa tulang, segar atau beku, dapat dicampur dengan daging bagian kepala dan atau jantung, dengan proses *curing*, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikemas dalam wadah tertutup, kedap udara atau secara hermetis dan diproses dengan sterilisasi.
Klasifikasi dan karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Kornet daging non sterilisasi (Poin 08.3.1.1)
Contoh: Kornet daging ayam

DRAFT

Daging *Luncheon* Matang

Definisi :

Daging *luncheon* matang adalah produk yang terbuat dari daging atau campuran dua jenis daging atau lebih yang telah dihaluskan, dicuring dan dapat dimasak/dipanggang/telah diasap.

Contoh: *Bacon Bits Luncheon Ham* dan *Beef Pastrami*

Pasta Daging

Definisi :

Pasta daging adalah daging yang dihaluskan menyerupai pasta dengan tekstur sedang. Dapat mengandung bagian non daging seperti *rusk*, air, atau bahan pengisi lain yang sesuai seperti konsentrat kedelai/Na-kaseinat.

Salami Matang / *Pepperoni* Matang

Definisi :

Salami matang/*pepperoni* matang adalah produk daging giling, difermentasi dengan starter kultur, kemudian dimasak hingga matang.

Salami matang dan produk sejenisnyaadalah daging giling yang ditambah rempah-rempah dan memiliki rasa yang kuat, sudah dimasak yang mempunyai karakter khas salami.

Sosis Daging

Definisi :

Sosis daging adalah produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan proses pemasakan

Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, babi atau daging hewan ternak lainnya yang layak dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya.

Klasifikasi

a. Sosis Daging
   Merupakan sosis dengan kandungan daging tidak kurang dari 35 %
b. Sosis Daging Kombinasi
   Sosis daging kombinasi merupakan sosis dengan kandungan daging tidak kurang dari 15 %

Karakteristik dasar :

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

Sosis Daging Non *Casing*

Definisi :

Sosis daging non *casing* adalah produk dari campuran daging halus yang diemulsikan, dengan penambahan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan pangan lain yang diizinkan dan dicetak berbentuk sosis.

Klasifikasi dan Karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Sosis Mentah (Poin 08.1.2)

DRAFT

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 udaradan dilakukan sterilisasi, dapat dimakan langsung tanpa dimasak.

Terrines (Campuran Cacahan Daging Matang)

Definisi :

Terrines (campuran cacahan daging matang) adalah campuran daging cacahan yang dimasak di dalam wadah (*vessel*) dari tanah liat.

Rolade Daging

Definisi :

Rolade daging adalah produk dari lumatan daging atau daging giling dapat ditambah sayur, jamur diberi bumbu-bumbu, digulung dengan telur dadar atau bahan lainnya. Dimasak dan dapat diiris.

Daging Halus Olahan Berbumbu

Definisi :

Daging halus olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging, daging unggas maupun daging hewan buruan, yang dihaluskan yang dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan makanan dan bumbu-bumbu lainnya. Contohnya adalah perkedel daging, sambal goreng cincang.

Potongan Daging/Daging Cincang/Daging Giling dengan Saus dalam Kemasan

Definisi :

Potongan daging/daging cincang/daging giling dengan saus dalam kemasan adalah hasil olahan potongan daging, daging cincang atau daging giling yang ditambah saus dengan atau tanpa penambahan rempah-rempah dan dengan atau tanpa penambahan bumbu-bumbu, dimasak dengan perlakuan panas, dikemas secara kedap atau hermetis dalam kemasan kaleng, alumunium foil atau pengemas lain yang sesuai dan disterilkan.

Contoh: saus Bolognese untuk spaghetti, saus carbonara, daging sapi saus blackpepper, daging ayam saus barbeque.

Karakteristik dasar:

Kadar daging tidak kurang dari 30 %.

Dendeng Daging

Definisi :

Dendeng daging adalah produk dari lumatan daging, diberi bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak dan dimasak.

Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging babi, daging rusa, daging ayam.

DRAFT

Pepperoni
Definisi :
Pepperoni adalah daging giling yang ditambah rempah-rempah dan memiliki rasa yang kuat, sudah dimasak yang mempunyai karakter khas Pepperoni.

08.3.3 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan

Meliputi produk daging yang dihaluskan atau dilepaskan dari tulangnya dalam bentuk mentah, setengah matang atau matang penuh baik yang melalui proses curing maupun tidak, dengan atau tanpa campuran berbagai bahan termasuk hasil perikanan atau bahan lainnya, dengan atau tanpa pelapis atau pembungkus di bagian luarnya, dan kemudian dibekukan.

Burger Daging
Definisi :
Burger Daging adalah produk yang terbuat dari daging giling, dengan penambahan air, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dicetak, di-lapisi (*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 tidak kurang dari 35 %.
b. Naget daging ayam kombinasi
   Naget daging ayam kombinasi merupakan naget dengan kandungan daging ayam tidak kurang dari 22,5 %.

Karakteristik dasar :
- Kadar protein naget daging ayam tidak kurang dari 12% dan naget daging ayam kombinasi tidak kurang dari 9 %.
- Kadar lemak tidak lebih dari 20%.

Kornet Daging
Definisi :
Kornet daging adalah produk yang dibuat dari potongan daging ternak atau unggas dan atau campurannya tanpa tulang, segar atau beku, dapat dicampur dengan daging bagian kepala dan atau jantung, dengan proses curing, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diproses, dikemas dalam wadah tertutup dan dibekukan.
Klasifikasi
a. Kornet daging
   merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 45 %.
b. Kornet daging kombinasi

DRAFT

merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 25 %.

c. Kornet unggas
merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 35 %.

d. Kornet unggas kombinasi
merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 20 %.

Karakteristik dasar :

- Kadar protein kornet daging tidak kurang dari 17%;
- Kadar protein kornet daging kombinasi tidak kurang dari 10%;
- Kadar protein unggas tidak kurang dari 12%;
- Kadar protein unggas kombinasi tidak kurang dari 8%;
- Kadar lemak keduanya tidak lebih dari 12 %;

Naget Daging

Definisi :

Naget daging adalah produk olahan daging sapi yang dicetak dalam berbagai bentuk, dimasak, dan dibekukan, dibuat dari campuran dagingsapi giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain; dengan atau tanpa isi di bagian tengahnya.

Klasifikasi

a. Naget daging sapi
Naget daging sapi merupakan naget dengan kandungan daging sapi tidak kurang dari 35 %

b. Naget daging sapi kombinasi
Naget daging sapi kombinasi merupakan naget dengan kandungan daging sapi tidak kurang dari 15 %

Karakteristik dasar :

- Kadar protein naget daging sapi tidak kurang dari 12% dan naget daging sapi kombinasi tidak kurang dari 9 %;
- Kadar lemak tidak lebih dari 20%.

Smoked Chicken Breast (Daging Dada Ayam Asap)

Definisi :

Smoked Chicken Breast (Daging Dada Ayam Asap) adalah produk yang terbuat dari hasil daging dada ayam, baik yang tidak dihaluskan maupun dihaluskan, dengan bahan pangan lain berupa berbagai bumbu dan melalui proses *curing*; diisikan ke dalam selongsong plastik dan dimasak dengan pengasapan, didinginkan sebelum diiris membentuk potongan, lembaran atau gelondongan dan dibekukan

Siomay Daging

Definisi :

Siomay daging adalah produk yang terbuat dari daging unggas atau ruminansia yang dihaluskan, dicampur dengan atau tanpa hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit yang terbuat dari adonan terigu dan air dan dibentuk, dimasak, dikemas, dan dibekukan.

DRAFT

Karakteristik dasar :
Kandungan daging tidak kurang dari 30%.

Gyoza
Definisi :
Gyoza adalah produk yang terbuat dari daging ayam, sapi, dan/atau daging hewan ternak lainnya yang dihaluskan, dengan atau tanpa hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit yang terbuat dari adonan terigu dan air dan dibentuk, dimasak, dikemas, dan dibekukan. Jenis gyoza diantaranya Gyoza Ayam, Gyoza Daging, Gyoza Ayam dan Sayuran.

Karakteristik dasar :
Kandungan daging tidak kurang dari 15%.

Swikiau/Kuotieh Daging
Definisi :
Swikiau/kuotieh daging adalah produk yang terbuat dari daging yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, sayuran, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit yang terbuat dari adonan terigu dan air dan dibentuk, dimasak, dikemas, dan dibekukan.
Persyaratan *meat content* tidak kurang dari 30% (dengan kadar daging >50%, kadar ikan <50%).

Ebi Katsu
Definisi :
Ebi katsu adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dicetak, diberi tepung pelapis, dimasak, dan dibekukan.

Keecho/Heecho
Definisi :
Keecho/heecho adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, sayuran, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit tahu, dimasak, dikemas, dan dibekukan

Telur Bungkus Daging
Definisi :
Telur bungkus daging adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur maupun tidak dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, sayuran, dan bahan pangan lain, dibentuk bulat seperti bakso dengan bagian tengahnya berisi telur; dilapis dengan kulit tahu, dimasak, dikemas, dan dibekukan.

Bakso Goreng
Definisi :
Bakso goreng adalah produk yang terbuat dari daging yang dihaluskan, dapat dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu dan bahan pangan lain,

DRAFT

lalu dibentuk bulat atau bentuk lainnya, digoreng, dibekukan, dikemas dan disimpan beku.

08.4 Selongsong Sosis

Kemasan atau selongsong terbuat dari kolagen, campuran kolagen dengan selulosa maupun bahan sintetik yang termasuk pangan, atau yang berasal dari sumber-sumber alami (contohnya usus domba atau babi), selongsong plastik yang akan diisi adonan sosis atau makanan lain.

Selongsong Sosis Kolagen

Definisi :

Selongsong sosis kolagen adalah selongsong sosis yang terbuat dari kulit/material kolagen lain dengan melarutkan dalam asam dan diekstrusi ke dalam larutan garam pekat untuk mengendapkan protein dalam bentuk selongsong panjang. Dapat menggunakan selulosa, turunan selulosa, gliserol, dan lain-lain. Selongsong lalu dikeringkan dan digulung. Umum digunakan untuk sosis kering untuk melindungi sosis selama pengeringan.

Selongsong Sosis Dari Kolagen Ko-Ekstrusi

Definisi :

Selongsong sosis dari kolagen ko-ekstrusi adalah selongsong yang dilapiskan secara bersamaan pada tahap pengisian sosis. Daging sosis diekstrusi melalui tabung pengisi yang secara simultan dihubungkan dengan *annulus* dari larutan kolagen di sekelilingnya. Kolagen membentuk selongsong kaku di permukaan produk sosis.

Selongsong Sosis Alami

Definisi :

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

Selongsong dari ternak babi dapat diproses dari usus kecil, usus besar bagian tengah, usus besar bagian terminal (*caecum*/*bung*), kandung kencing dan lambung.

Selongsong sapi dapat berasal dari esofagus, usus kecil, usus besar bagian tengan, *caecum* dan kandung kencing. Selongsong dari domba dan kambing umumnya berasal dari usus kecil.

DRAFT

9 Kategori 09.0 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata

Kategori ini dibagi ke dalam kategori ikan segar (09.1) dan berbagai produk ikan (09.2 – 09.4). Hasil perikanan meliputi biota perairan bertulang belakang (*aquatic vertebrates*), biota perairan tidak bertulang belakang (*aquatic avertebrates*) termasuk ubur-ubur, moluska (kekerangan, bekicot, siput laut, *cephalopoda*: cumi-cumi, gurita dan sotong), krustase (udang, kepiting, lobster, rajungan, undur-undur laut), ekinodermata (bulu babi, teripang/ketimun laut), amfibi, dan reptil, serta produk olahannya. Reptil dan amfibi pada kategori ini hanya jenis tertentu untuk tujuan konsumsi manusia. Produk perikanan dapat diberi perlakuan pelapisan, seperti lapisan es (*glazing)* dan pelumuran dengan rempah-rempah sebelum dipasarkan.

09.1 Ikan dan Produk Perikanan Segar, Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata

Hasil perikanan meliputi *aquatic vertebrates* (ikan dan mamalia air seperti ikan paus), *aquatic avertebrates* (ubur-ubur), moluska (kerang, tiram, bekicot atau siput laut, cumi-cumi, gurita, sotong), krustase (udang, kepiting, lobster dan rajungan), ekinodermata (teripang, bulu babi), yang belum mendapatkan perlakuan apapun kecuali pendinginan, penyimpanan dalam es atau pembekuan segera setelah penangkapan di laut, di danau, atau di perairan lainnya untuk mencegah dekomposisi dan pembusukan. Kategori ini juga mencakup amfibi dan reptil untuk tujuan konsumsi manusia.

09.1.1 Ikan Segar

Meliputi ikan hidup, daging ikan paus segar, ikan *cod* segar, salmon segar, *trout* segar, dan lain-lain; serta telur ikan segar, dengan atau tanpa penyiangan dan pengemasan, dan didinginkan.

Ikan Segar

Definisi:

Ikan segar adalah ikan mentah yang belum mengalami perlakuan pengawetan kecuali pendinginan (*chilling*). Termasuk semua jenis ikan dari jenis ikan bersirip (*pisces*) hasil penangkapan atau budidaya.

- contoh ikan pomatomidae: *Pomatomus saltatrix* (*sea-bass tribe*);
- contoh ikan scombridae (scombroid): tuna, tongkol, cakalang, kembung, tenggiri/makerel;
- contoh ikan coryphaenedae: mahi-mahi (*Coryphaena hipurus*), pompano dolphin (*Coryphaena equiseli*);
- contoh ikan clupeidae: herring, layang, sardin, lemuru;
- contoh ikan predator: tuna, cucut, marlin, meka, bawal;
- contoh ikan hasil budidaya: nila, lele, gabus, patin, mas, gurame, tawes, mujair, bandeng;
- contoh ikan karang: kerapu, kakap, ekor kuning, kurisi;
- contoh ikan pelagis besar: tuna, cucut, hiu, cakalang, meka, marlin;
- contoh ikan pelagis kecil: sardin, kembung, selar, teri, lemuru, bawal, layur;
- belut; sidat.

DRAFT

Sashimi Segar
Definisi:
Sashimi segar adalah daging ikan segar dalam bentuk irisan tipis, yang berasal dari loin, kubus, steak, dan bentuk lainnya yang tidak mengalami pengolahan lebih lanjut, dipertahankan pada suhu dingin *(chilled)* dan dikonsumsi dalam keadaan mentah dan segar. Contoh produk diantaranya ikan tuna segar untuk sashimi, ikan salmon segar untuk sashimi, gindara segar untuk sashimi, *red snaper* segar untuk sashimi.

Tuna Loin Segar
Definisi:
Tuna loin segar adalah daging ikan tuna yang diperoleh dari ikan tuna segar yang dibelah menjadi empat bagian secara membujur, dua bagian punggung (*dorsal*) dan dua bagian perut (*belly*), tanpa kulit dan tulang, dan mengalami pendinginan dari jenis Tuna Madidihang (*Yellowfin Tuna/ Thunnus albacores*), Tuna Mata Besar (*Bigeye Tuna/ Thunnus obesus*), Tuna Sirip Biru (*Bluefin Tuna/ Thunnus thynnus* dan *Thunnus maccoyii*), Tuna Albakora (*Albacore/ Thunnus alalunga*).

Fillet Ikan Segar
Definisi:
Fillet ikan segar adalah sayatan ikan yang dipisahkan dari karkas ikan dengan pemotongan paralel terhadap tulang belakang dengan atau tanpa kulit serta dilakukan pendinginan *(chilling)* dengan bahan baku adalah semua jenis ikan dari kelompok *pisces* hasil penangkapan atau budidaya.

Ikan Hidup untuk Konsumsi
Definisi :
Ikan hidup untuk konsumsi adalah ikan dalam kondisi hidup yang sehat dan tidak cacat. Ikan ini meliputi semua jenis ikan hasil penangkapan atau budidaya.

Bandeng Segar Cabut Tulang dan Duri
Definisi:
Bandeng segar cabut tulang dan duri adalah produk perikanan dengan bahan baku bandeng (*Chanos chanos*) yang mengalami proses pengolahan dengan pencabutan tulang dan duri, dan pendinginan.

09.1.2 Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Segar

Meliputi moluska, krustase, ekinodermata yang hidup maupun segar, dengan atau tanpa penyiangan dan pengemasan, serta didinginkan. Kategori ini juga mencakup amfibi dan reptil untuk tujuan konsumsi manusia.

Keong Hidup
Definisi:
Keong hidup adalah keong dalam kondisi hidup dan sehat dari jenis keong (*Babylonia* spp.) termasuk keong macan (*Babylonia spirata).*

DRAFT

Kerang Hidup
Definisi:
Kerang hidup adalah kerang yang hidup dan sehat. Jenis kerang antara lain: simping (*Common minolowpen*); kerang mutiara/tapis-tapin (*Pinctida margaitifera*); tiram (*Crassostrea cucullata*); kepah (*Meritrix meritrix*); kerang tahu (*Peryqlypta peticula*); kerang mutiara (*Pinctada maxima*); kerang bubul (*Cudakia tigerina*); kerang hijau (*Pena viridis*); kerang bulu (*Anadara broughtonia*); kerang darah (*Anadara granosa*); kerang kapak-kapak (*Pina bicolor*).

Kerang Segar
Definisi:
Kerang segar adalah produk perikanan dengan bahan baku kerang hidup yang mengalami perlakuan pendinginan.
Jenis kerang meliputi: simping (*Common minolowpen*); kerang mutiara/tapis-tapin (*Pinctida margaitifera*); tiram (*Crassostrea cuculata*); kepah (*Meritrix meritrix*); kerang tahu (*Peryqlypta peticula*); kerang mutiara (*Pinctada maxima*); kerang bubul (*Cudakia tigerina*); kerang hijau (*Pena viridis*); kerang bulu (*Anadara broughtonia*); kerang darah (*Anadara granosa*); kerang kapak-kapak (*Pina bicolor*); kerang bambu.

Tiram Hidup
Definisi:
Tiram hidup adalah jenis *Ostrea verginica, Ostrea gigas, Ostrea lurida* dalam kondisi hidup yang telah mengalami proses sortasi, pemberokan (depurasi), penimbangan, pencucian, dan pengemasan.

Bulu Babi Segar
Definisi:
Bulu babi segar adalah semua jenis bulu babi yang mengalami perlakuan pendinginan.

Cumi-cumi Segar
Definisi:
Cumi-cumi segar adalah cumi-cumi utuh hidup jenis *Loligo spp*. yang mengalami perlakuan pendinginan.

Rajungan Segar
Definisi:
Rajungan segar adalah semua jenis rajungan segar (sub ordo *Brachyura* dari ordo *Decapoda* dan semua spesies dari famili *Lithodidae*) hasil tangkapan dalam kondisi tidak bertelur dengan ukuran lebar karapas (cangkang keras) diatas 15 (lima belas) cm atau berat diatas 200 (dua ratus) gram per ekor.

Teripang Segar
Definisi:
Teripang segar adalah semua jenis teripang yang mengalami perlakuan pendinginan.

Udang Segar
Definisi:
Udang segar adalah semua jenis udang yang baru ditangkap/dipanen yang mengalami perlakuan pencucian, dengan

DRAFT

pemotongan atau tanpa pemotongan kepala, sortasi dan penimbangan, pengepakan, pengemasan, dan pelabelan.

Kepiting Hidup untuk Konsumsi
Definisi:
Kepiting hidup untuk konsumsi adalah kepiting (*Scylla serrata*) hidup yang sehat dan kelengkapan organ sesuai persyaratan, dalam kondisi tidak bertelur dengan ukuran lebar karapas (cangkang keras) diatas 15 (lima belas) cm atau berat di atas 200 (dua ratus) gram per ekor yang berasal dari hasil budidaya.

Lobster dan Udang Kipas Hidup Untuk Konsumsi
Definisi:
Lobster dan udang kipas hidup untuk konsumsi adalah lobster dan udang kipas hidup yang sehat dan memiliki organ yang lengkap dari jenis *Lobster panulirus spp* yang tidak dalam kondisi bertelur dengan ukuran panjang karapas (cangkang keras) diatas 8 (delapan) cm atau berat diatas 200 (dua ratus) gram per ekor, serta udang kipas jenis *Thenus spp*.

09.2 Ikan dan Produk Perikanan Lainnya Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata, yang Telah Mengalami Pengolahan

Produk perikanan yang dibekukan dan dapat dimasak lebih lanjut, maupun produk yang siap dikonsumsi yang sudah dimasak, diasap, dikeringkan, difermentasi, atau digarami. Kategori ini juga mencakup amfibi dan reptil untuk tujuan konsumsi manusia.

09.2.1 Ikan, Filet Ikan, dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dibekukan

Ikan, filet ikan, dan produk perikanan termasuk moluska, krustase, ekinodermata segar atau yang telah mengalami pemasakan pendahuluan, yang selanjutnya mengalami proses pembekuan. Contohnya meliputi kekerangan, *fillet* ikan, kepiting, ikan bersirip, ikan *haddock,* ikan *hake*, lobster, daging ikan lumat, dan udang dalam bentuk beku; telur ikan beku; surimi beku; daging ikan paus beku; bakso ikan beku; bakso udang beku; dan lain-lain. Kategori ini juga mencakup amfibi dan reptil yang mengalami pembekuan untuk tujuan konsumsi manusia.

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

Pempek Ikan Rebus Beku
Definisi:
Pempek ikan rebus beku adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami perlakuan perebusan dan pembekuan.

DRAFT

Karakeristik dasar:
Kandungan lumatan daging ikan segar dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.

Bakso Ikan Beku
Definisi:
Bakso ikan beku adalah produk ikan yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi dicampur tepung, dan bahan pangan lain bila diperlukan, yang mengalami pembentukan, perebusan, dan pembekuan. Bahan baku ikan yang digunakan dapat berupa semua jenis ikan dari kelas *Pisces* hasil penangkapan atau budidaya.

Karakteristik dasar:
Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 40%.

09.2.2 Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan
Produk yang tidak dimasak, yang disiapkan dari ikan atau bagian ikan, dengan dilapisi telur dan tepung roti atau *batter*[5], kemudian dibekukan.

Stik, Filet,dan Lumatan Daging Ikan Berlapis Tepung Beku
Definisi:
Stik, filet, dan lumatan daging ikan berlapis tepung beku adalah produk perikanan dengan bahan baku stik, filet, dan lumatan daging ikan yang dicelupkan dalam *batter*[5] dan/atau pelapisan dengan tepung roti atau tepung lain serta dibekukan. Nama jenis produk ini diantaranya karaage ikan.

Udang Berlapis Tepung (*Breaded*) Beku
Definisi:
Udang berlapis tepung (*breaded*) beku adalah produk olahan beku dengan bahan baku udang segar atau beku dari genus *Penaeus* dan lainnya, tanpa kulit dan kepala serta berlapis tepung roti.
Bentuk produk akhir antara lain:

- *Peeled tail on* (PTO) yaitu produk udang berlapis tepung (*breaded*) beku tanpa kepala dan kulit dikupas mulai dari ruas pertama sampai dengan ruas kelima, sedangkan ruas terakhir dan ekor disisakan.
- *Peeled deveined tail on* (PDTO) yaitu produk udang berlapis tepung (*breaded*) beku seperti *peeled tail on* tetapi usus dibuang.
- PTO atau PDTO *Stretched*yaitu produk udang berlapis tepung (*breaded)* beku dalam bentuk *peeled tail on* atau *peeled deveined tail on* kemudian diluruskan menggunakan alat *stretcher*. Contoh produk adalah tempura.
- *Minced* yaitu produk udang berlapis tepung (*breaded*) beku dari lumatan daging udang yang dicetak dalam bentuk tertentu. Contoh produk adalah ebi furai.
- *Peeled deveined* (PD) yaitu produk udang berlapis tepung (*breaded*) beku yang seluruh kulit dan ekor dikupas dan dibuang kotoran perutnya.
- *Butterfly* yaitu produk udang berlapis tepung (*breaded)* beku seperti *peeled devined tail on* (PDTO) tetapi dibelah bagian punggung sampai bagian perut bawah.

DRAFT

Naget Ikan/Udang/Cumi/Kerang Beku
Definisi:
Naget ikan/udang/cumi/kerang beku adalah produk perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan/udang/cumi/kerang dan/atau surimi, dicampur tepung dan bahanpangan lain, dikukus, dicetak, dibaluri dengan tepung pengikat (*predust*[6]), dimasukkan dalam adonan *batter*[5], kemudian dilapisi tepung roti/parutan kelapa kering, dengan atau tanpa penggorengan, dan dibekukan.

Bahan baku yang digunakan meliputi ikan segar; udang segar; ikan beku; udang beku; lumatan daging ikan; surimi dengan mutu sesuai spesifikasi. Nama jenis produk ini diantaranya naget ikan, naget udang, naget ikan dan udang, kroket udang.

Karakteristik dasar:
Lumatan daging ikan/udang/cumi/kerang dan atau surimi tidak kurang dari 30%.

09.2.3 Produk Hancuran Ikan (*Minced*) dengan Krim, termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dibekukan
Produk yang tidak dimasak, disiapkan dari hancuran ikan dalam saus berbentuk krim.

09.2.4 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dimasak dan/atau Digoreng
Termasuk semua produk siap konsumsi seperti yang dijelaskan pada subkategori berikut.

09.2.4.1 Ikan dan Produk Ikan yang Telah Dimasak
Produk yang diperoleh dari hasil pengukusan, perebusan atau metode lainnya kecuali penggorengan. Ikan dapat berupa ikan utuh, bagian ikan, ataupun hancuran daging ikan. Contoh produk meliputi sosis ikan, ikan yang dimasak dalam kecap (*tsukudani*), produk surimi masak (*kamaboko*/produk gel ikan), telur ikan masak, produk kamaboko berperisa kepiting (*kanikama*), surimi masak berbentuk tabung (*chikuwa*), dan produk sejenis surimi masak. Pasta ikan (tipe Oriental) termasuk kategori 09.3.4.

Ikan dan Produk Ikan Kukus atau Rebus
Definisi :
Ikan dan produk ikan kukus atau rebus adalah ikan dan produk ikan yang dimasak dengan cara pengukusan atau perebusan.

Ikan Pindang Air Garam
Definisi:
Ikan pindang air garam adalah produk ikan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan perebusan dengan air garam.

Ikan Pindang Garam
Definisi:
Ikan pindang garam adalah produk ikan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan pengukusan dan setiap lapisannya ditaburi garam.

DRAFT

Bandeng Presto
Definisi:
Bandeng presto adalah produk ikan dengan bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*) utuh yang mengalami perlakuan perendaman dalam larutan garam atau bumbu dan pengukusan dengan tekanan tinggi.

Kue Ikan/Kamaboko/*Fish Cake* (rebus atau kukus)
Definisi:
Kue ikan/kamaboko/*fish cake* (rebus atau kukus) adalah produk ikan dari surimi yang mengalami proses pencucian; pengadonan dengan garam, tepung, bumbu, dengan atau tanpa bahan pangan lain; pencetakan (*forming*); dan perebusan atau pengukusan sehingga membentuk tekstur yang kenyal (gel). Jenis kamaboko: *itatsuki kamaboko, chikuwa* kukus/rebus.

Karakteristik dasar:
Kandungan surimi tidak kurang dari 30%.

Bakwan Ikan (Rebus Atau Kukus)
Definisi:
Bakwan ikan (rebus atau kukus) adalah produk ikan dari daging ikan atau dari surimi yang mengalami proses pencucian; pengadonan dengan garam, tepung, bumbu, dengan atau tanpa bahan pangan lain; pencetakan (*forming*); dan perebusan atau pengukusan.

Karakteristik dasar:
Kandungan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 10%.

Stik Kepiting Analog atau *Imitation Crab Stick*
Definisi:
Stik kepiting analog atau *imitation crab stick* adalah produk berbahan baku surimi dengan warna pada permukaan atas menyerupai warna kepiting yang direbus, dan putih di bagian dalam, mempunyai tekstur berfilamen seperti daging kepiting, beraroma dan rasa khas kepiting.

Karakteristik dasar:
Kandungan surimi tidak kurang dari 30%.

Bakso Ikan
Definisi:
Bakso ikan adalah produk ikan yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi dicampur tepung dan bahan pangan lain bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan perebusan. Bahan baku ikan yang digunakan dapat berupa semua jenis ikan dari kelas *Pisces* hasil penangkapan atau budidaya.

Karakteristik dasar:
Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 40%.

Otak-Otak Ikan
Definisi:
Otak-otak ikan adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan dan/atau surimi dicampur tepung/pati dengan

DRAFT

atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami pembentukan, dengan atau tanpa dibungkus daun atau bahan lain yang sesuai, dan pemasakan. Bahan baku yang digunakan ikan segar; ikan beku; lumatan daging ikan; surimi dengan mutu sesuai spesifikasi.

Karakteristik dasar:
Kandungan daging ikan dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.

Bandeng Isi
Definisi :
Bandeng isi adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang diolah dari lumatan daging berbumbu dan diisikan kembali ke dalam selubung (selongsong) kulit bandeng dengan atau tanpa pelapisan daging berbumbu. Nama lain: otak-otak bandeng.

Dimsum Ikan
Definisi :
Dimsum ikan adalah produk perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan dan/atau surimi, cacahan dan/atau potongan daging ikan, tepung dan bahan pangan lain, dibentuk dan dibungkus dengan kulit pangsit atau bahan pangan lain yang dapat dimakan yang mengalami perlakuan pengukusan. Termasuk dalam produk ini adalah siomay ikan, pangsit ikan, pastel ikan, samosa ikan, *gyoza*, dan produk sejenis lainnya.

Karakeristik dasar:
Kandungan lumatan daging ikan dan/atau surimi, cacahan dan/atau potongan daging ikan tidak kurang dari 30%.

Pempek Ikan (Rebus)
Definisi :
Pempek ikan (rebus) adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami perlakuan perebusan.

Karakeristik dasar:
Kandungan lumatan daging ikan segar dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.

Tekwan Ikan
Definisi:
Tekwan ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang dicampur dan dibentuk potongan kecil-kecil dan mengalami perlakuan perebusan.

Karakeristik dasar:
Kandungan lumatan daging ikan segar dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.

DRAFT

Pepes Ikan
Definisi:
Pepes ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan/teri/udang segar utuh yang telah mengalami penyiangan dan pembersihan, pelumuran bumbu-bumbu, dan pengemasan serta mengalami pengukusan, penirisan, dengan atau tanpa pemanggangan.

Sosis Ikan
Definisi:
Sosis ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan atau surimi, dicampur tepung dan bahan pangan lain, pengisian ke dalam selongsong sosis dan mengalami perebusan atau pengukusan.

Karakteristik dasar:
Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 50%.

Sosis Ikan Kombinasi
Definisi:
Sosis ikan kombinasi adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan atau surimi, dicampur tepung dan bahan pangan lain, pengisian ke dalam selongsong sosis dan mengalami perebusan atau pengukusan.

Karakeristik dasar:
Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 20%.

Rolade Ikan
Definisi:
Rolade ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan atau surimi dengan penambahan tepung, bumbu, garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak, ditambahkan pelapis lalu digulung dan dikukus.

Karakeristik dasar:
Kandungan lumatan daging ikan dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.

Burger Ikan
Definisi:
Burger ikan adalah produk perikanan yang dibuat dari daging ikan yang telah dilumatkan dan ditambah dengan tepung, bumbu, garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakeristik dasar:
Kandungan lumatan daging ikan tidak kurang dari 30%.

Tsukudani
Definisi:
Tsukudani adalah produk perikanan yang diperoleh dengan cara perebusan dalam kecap atau bahan pangan lain, kemudian dikeringkan dengan dioven atau cara lain untuk mengurangi kadar airnya.

DRAFT

Telur Ikan Masak
Definisi:
Telur ikan masak adalah produk perikanan dengan bahan baku telur ikan segar melalui proses perebusan atau pengukusan.

Olahan Ikan Berbumbu
Definisi:
Olahan ikan berbumbu adalah berbagai jenis olahan ikan dengan bahan utama berupa daging ikan berbentuk potongan atau hancuran dengan bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak, dan dikemas.

Karakteristik dasar:
Kandungan daging ikan tidak kurang dari 30%.

09.2.4.2 Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Matang

Moluska (kerang, bekicot, tiram atau siput laut), krustase (udang, kepiting, lobster dan rajungan) dan ekinodermata (teripang) matang yang dimasak dengan cara pengukusan, perebusan dan cara pemasakan lain kecuali penggorengan. Contoh produk meliputi udang rebus, kerang rebus, rajungan rebus, produk gel meliputi bakso udang, dimsum (contoh: siomay, *dumpling, gyoza, hakau*), lumpia udang.

Kue Cumi/Sotong/Udang Kukus
Definisi :
Kue cumi/sotong/udang kukus adalah produk olahan dari bahan baku lumatan daging cumi/sotong/udang yang telah mengalami pengukusan, dapat diberi potongan sayuran atau bahan pangan lain.

Dimsum Udang
Definisi:
Dimsum udang adalah produk perikanan yang menggunakan udang kupas utuh, lumatan, cacahan dan/atau potongan, tepung dan bahan pangan lain, dibentuk dan dibungkus dengan kulit pangsit atau bahan pangan lain yang dapat dimakan yang mengalami perlakuan pengukusan. Termasuk dalam produk ini adalah siomay udang, pangsit udang, pastel udang, *gyoza*, *hakau*, dan produk sejenis lainnya.

Karakeristik dasar:
Kandungan udang kupas utuh, lumatan, cacahan dan/atau potongan tidak kurang dari 30%

Bakso Moluska/Krustase/Ekinodermata
Definisi:
Bakso moluska/krustase/ekinodermata adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging moluska/krustase/ ekinodermata dicampur tepung dan bahan pangan lain bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan perebusan. Contohnya meliputi bakso cumi, bakso udang.

Karakteristik dasar:
Kandungan lumatan daging moluska/krustase/ekinodermata tidak kurang dari 30%.

DRAFT

Sosis Udang
Definisi:
Sosis udang adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging udang, dicampur tepung dan bahan pangan lain, pengisian ke dalam selongsong sosis dan mengalami perebusan atau pengukusan. Bahan baku yang digunakan adalah udang segar; udang beku; dan lumatan daging udang sesuai dengan spesifikasi.

Karakeristik dasar:
Kandungan lumatan daging udang tidak kurang dari 50%.

Daging Rajungan Rebus Dingin
Definisi:
Daging rajungan rebus dingin adalah produk perikanan dari rajungan segar yang mengalami perlakuan pencucian, pengukusan, pengupasan dan pendinginan. Bentuk produk akhir meliputi:

- Jumbo (daging rajungan yang masih utuh dan merupakan jaringan terbesar yang berhubungan dengan kaki renang).
- *Flower* (daging rajungan yang terdiri dari 3 ruas dari 4 ruas dada bagian depan).
- *Backfin* (daging jumbo yang pecah atau rusak/ *broken* jumbo).
- Spesial (serpihan daging *flower* dan jumbo).
- *Clawmeat* (daging rajungan yang berasal dari kaki-kaki rajungan).

09.2.4.3 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata Goreng atau Panggang

Produk siap konsumsi yang diperoleh dari ikan atau bagian ikan, dengan atau tanpa proses pelumuran ke dalam telur dan tepung roti atau kelapa parut kering atau tepung bumbu, yang digoreng, dipanggang, atau dibakar dan dikemas atau dikalengkan dengan atau tanpa saus atau minyak.

Contoh: surimi goreng siap konsumsi, calamari goreng, kepiting soka goreng, undur-undur laut goreng, jingking goreng, dan cireng seafood.

Udang *Popcorn*
Definisi :
Udang *popcorn* adalah makanan terbuat dari udang yang dikupas kulitnya dalam bentuk potongan kecil, yang direndam atau dibalur dengan bumbu halus kemudian dilapisi tepung dan digoreng.

Bakso Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata (Kering)
Definisi:
Bakso ikan/ moluska/ krustase/ ekinodermata (kering) adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan/ moluska/ krustase/ ekinodermata atau surimi, dicampur tepung, dan bahan pangan lainnya bila diperlukan, yang mengalami pembentukan, perebusan, dan penggorengan atau proses pengeringan lainnya. Bahan baku ikan yang digunakan adalah semua jenis ikan dari kelas *Pisces* hasil penangkapan atau budidaya. Contohnya meliputi bakso ikan kering, bakso cumi kering, bakso udang kering.

DRAFT

Karakteristik dasar:

- Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 40% (untuk bakso ikan kering);
- Kandungan lumatan daging moluska/ krustase/ ekinodermata tidak kurang dari 30% (untuk bakso moluska/ krustase/ ekinodermata kering).

Kue Ikan/Kamaboko/*Fish Cake* (goreng atau panggang)
Definisi:
Kue ikan/kamaboko/*fish cake* (goreng atau panggang) adalah produk perikanan yang menggunakan daging ikan atau surimi yang mengalami proses pencucian; pengadonan dengan garam, tepung, dan bumbu; pencetakan (*forming*); dengan atau tanpa pengukusan, kemudian digoreng atau dipanggang sehingga membentuk tekstur yang kenyal (gel). Jenis kamaboko: *kamaboko* goreng, *chikuwa* panggang.

Karakteristik dasar:
Kandungan surimi tidak kurang dari 30%.

Sambal Goreng Udang
Definisi:
Sambal goreng udang adalah makanan yang dibuat dengan mengolah udang, cabai, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bau, rasa dan warna normal khas udang.

Karakteristik dasar:
Kandungan udang tidak kurang dari 50%.

Sambal Goreng Ikan
Definisi:
Sambal goreng ikan adalah produk perikanan berupa makanan kering yang dibuat dengan mengolah ikan yang dihaluskan dengan cabai dan atau bumbu-bumbu dan digoreng. Contoh produk diantaranya sambal goreng ikan roa.

Karakteristik dasar:
Kandungan ikan tidak kurang dari 30%.

Keripik[3] Kulit Ikan Goreng
Definisi:
Keripik[3] kulit ikan goreng adalah produk perikanan yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, penjemuran, dan penggorengan.

Abon Ikan
Definisi:
Abon ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan perebusan atau pengukusan, pencabikan, penambahan bumbu, dan pemasakan/penggorengan.

Karakeristik dasar:
Kandungan daging ikan tidak kurang dari 40%.

DRAFT

Pempek Ikan (Goreng atau Panggang)
Definisi:
Pempek ikan (goreng atau panggang) adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami perlakuan perebusan dan penggorengan atau pemanggangan.

Karakeristik dasar:
Kandungan lumatan daging ikan segar dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.

Ikan Renyah
Definisi:
Ikan renyah adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang mengalami penambahan bumbu dengan dan atau tanpa tepung dan digoreng hingga renyah. Bahan baku adalah semua jenis ikan utuh segar. Contoh produk adalah ikan wader goreng, ikan bilis goreng.

Keripik[3] Ikan
Definisi:
Keripik[3] ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan hidup atau bagian ikan yang mengalami perlakuan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung dan digoreng. Produk sejenis lainnya antara lain keripik[3] ikan teri, keripik[3] kulit ikan, keripik[3] lele, keripik[3] patin, dan produk sejenis lainnya.

Keripik[3] Belut
Definisi:
Keripik[3] belut adalah produk perikanan dengan bahan baku belut (*Monopterus albus*) hidup yang mengalami perlakuan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung dan digoreng.

Tortila Ikan
Definisi:
Tortila ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan, dengan penambahan tepung, bumbu, pencetakan, dan digoreng.

Rendang Ikan Tuna
Definisi:
Rendang ikan tuna adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan tuna yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Rendang Kerang
Definisi:
Rendang kerang adalah produk perikanan dengan bahan baku kerang lokan (*Polymesoda expansa*) yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

09.2.5 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diasap, Dikeringkan, Difermentasi, dan/atau Digarami

Ikan asap umumnya dihasilkan dari ikan beku yang dikeringkan secara langsung atau dikeringkan setelah direbus, dengan atau

tanpa penggaraman, dan diasap. Ikan kering dihasilkan dari pengeringan ikan; ikan dapat digarami sebelum dikeringkan. Ikan yang digarami dapat dihasilkan dari penggaraman kering (dilumuri garam) atau penggaraman basah (dicelup dalam larutan garam). Proses ini berbeda dengan yang dimaksudkan dalam kategori 09.3 untuk ikan yang dimarinasi dan dibuat *pickle*. Ikan yang di-*curing* dihasilkan dengan penggaraman kemudian pengasapan. Contohnya meliputi ikan teri, udang, dan ikan *shad* yang digarami; *chub*, cumi-cumi, dan gurita yang diasap; *fish ham;* spesies dari *Gadidaespecies* yang dikeringkan dan digarami; pasta ikan dan telur ikan yang diasap atau digarami; *sablefish,* ikan *shad,* dan salmon yang di-kuring dan diasap*; shellfish* yang dikeringkan, bonito kering *(katsuobushi),* dan ikan yang direbus dan dikeringkan *(niboshi).*

Ikan Asap
Definisi:
Ikan asap adalah ikan segar yang mengalami perlakuan penyiangan, pencucian dengan atau tanpa perendaman dalam larutan garam, penirisan, dengan atau tanpa pemberian rempah dan pengasapan panas yang dilakukan dalam ruang pengasapan dengan menggunakan kayu, sabut, atau tempurung kelapa.

Ikan Kayu
Definisi:
Ikan kayu adalah ikan yang mengalami kombinasi proses perebusan, pengeringan dan pengasapan sehingga memiliki tekstur yang keras dengan karakteristik sensori ikan asap. Bahan baku berupa ikan segar dan ikan beku yang terdiri dari ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*), ikan tongkol (*Auxis sp*), ikan tuna (*Thunus sp.*), ikan layang (*Decapterus sp.*), ikan lemuru (*Sardinella sp.*) dan ikan lainnya yang aman untuk dikonsumsi manusia.
Kriteria bentuk produk akhir:
- Ikan cakalang dibelah 4 (empat)
- Ikan tuna dibelah 4 (empat)
- Ikan cakalang dibelah 2 (dua)
- Ikan tuna dibelah 2 (dua)
- Ikan tongkol dibelah 2 (dua)
- Ikan tongkol utuh
- Ikan lemuru utuh
- Ikan layang utuh

Ikan Kering
Definisi:
Ikan kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang telah mengalami perlakuan dengan atau tanpa perebusan, dan pengeringan.

Ikan Asin Kering
Definisi:
Ikan asin kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang telah mengalami perlakuan penggaraman dengan atau tanpa perebusan, dan pengeringan. Bentuk produk akhir mencakup: utuh (ikan asin kering utuh), belah dengan atau tanpa kepala, tanpa

DRAFT

tulang belakang (ikan asin kering bentuk belah), daging (potongan daging ikan asin kering), dan bentuk lain selain bentuk di atas.

Karakteristik dasar:
Kadar garam minimum 12% dari berat ikan pada produk akhir.

Teri Asin Kering
Definisi:
Teri asin kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan teri utuh segar yang mengalami perlakuan pencucian, penggaraman, pencucian, pengeringan.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 20%.

Teri Nasi Setengah Kering
Definisi:
Teri nasi setengah kering adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku teri nasi (*Stolephorus spp.*) utuh segar yang mengalami perlakuan perebusan dalam air garam dan pengeringan setengah kering.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 60%.

Kerupuk[4] Ikan, Udang, Moluska (Mentah)
Definisi:
Kerupuk[4] ikan, udang dan moluska (mentah) adalah produk tradisional berbahan baku ikan atau daging lumat (*minced fish*), udang dan moluska (cumi-cumi, sotong dan kekerangan) segar dan atau beku yang diolah dari campuran semua bahan melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan.

Karakteristik dasar:
Kandungan ikan atau daging lumat (*minced fish*), udang dan moluska tidak kurang dari 15%.

Kerupuk[4] Kulit Ikan Mentah
Definisi:
Kerupuk[4] kulit ikan mentah adalah produk perikanan yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, dan pengeringan.

Dendeng Ikan
Definisi:
Dendeng ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakukan penambahan bumbu-bumbu dengan rasa yang khas dan pengeringan.

Belut Kering
Definisi:
Belut kering adalah produk olahan belut dengan perlakuan penyiangan, pencucian, pengeringan dengan cara pengasapan dan atau penjemuran.

DRAFT

Udang Kering Tanpa Kulit (Ebi)
Definisi:
Udang kering tanpa kulit (ebi) adalah produk perikanan dengan bahan baku udang segar melalui proses penanganan, dengan pengupasan kulit dan pengolahan dengan pengeringan.

Ebi Bubuk
Definisi:
Ebi bubuk adalah produk perikanan dengan bahan baku udang kering tanpa kulit yang digiling menjadi bentuk bubuk.

Cumi dan Sotong Kering
Definisi:
Cumi dan sotong kering adalah produk perikanan dari bahan baku cumi-cumi (*Loligo spp*) dan sotong (*Sephia spp*) dengan karakteristik produk akhir yang kering, rasa asin atau tawar, dan aroma spesifik.

Ubur-Ubur Asin
Definisi:
Ubur-ubur asin adalah produk perikanan dengan bahan baku ubur-ubur segar dari jenis *Aurelia sp* dan *Rhopilema sp*. yang melalui proses penggaraman dan pengeringan.

Teripang Kering
Definisi:
Teripang kering adalah produk perikanan dengan bahan baku teripang segar yang mengalami perlakuan penanganan dan pengeringan.

Daging Kerang Abalon Kering
Definisi:
Daging kerang abalon kering adalah produk perikanan dengan bahan baku daging abalon (*Haliotis spp*) segar yang mengalami perlakuan penanganan dan pengeringan.

Sirip Hiu Kering
Definisi:
Sirip hiu kering adalah produk perikanan yang diolah dari bahan baku sirip ikan hiu segar atau kering melalui proses perebusan, dengan atau tanpa penghilangan kulit dan daging, perapihan dan pengeringan. Bahan baku yang digunakan adalah sirip ikan hiu dari jenis hiu yang tidak dilarang untuk ditangkap dan diolah sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku. Bentuk produk akhir meliputi utuh dengan kulit dan daging serta tanpa kulit dan daging.

Telur Ikan Terbang Kering
Definisi:
Telur ikan terbang kering adalah produk perikanan dengan bahan baku semua jenis telur ikan terbang segar melalui proses penanganan dan pengeringan.

DRAFT

Terasi Udang
Definisi:
Terasi udang adalah produk perikanan dengan bahan baku rebon atau udang segar, atau kering atau campurannya yang difermentasi. Bentuk produk akhir: terasi pasta (terasi yang berkarakteristik semi padat), terasi kering padat blok (terasi yang berkarakteristik kering berbentuk blok padat), terasi kering serbuk dan granula (terasi yang berkarakteristik kering berbentuk serbuk dan butiran/granula.

Pasta Ikan
Definisi:
Pasta ikan adalah produk bentuk pasta yang diperoleh dari fermentasi ikan.

Ikan Asin Jambal Roti
Definisi:
Ikan asin jambal roti adalah produk perikanan hasil fermentasi dari bahan baku ikan manyung (genus *Arius sp.*, *Perciformes sp.*) sehingga produk akhir mempunyai tekstur masir (berlapis berbutir-butir) dan aroma yang spesifik. Bentuk produk akhir: belah dengan atau tanpa kepala, dengan atau tanpa tulang belakang potongan daging, serta bentuk lain selain bentuk di atas.

Ikan Peda
Definisi:
Ikan peda adalah produk perikanan dari bahan baku ikan kembung (genus *Rastrelliger*) yang mengalami penggaraman dan fermentasi.

Bekasam/Bekasang
Definisi:
Bekasam/bekasang adalah produk perikanan yang dibuat dari ikan atau jeroan ikan melalui proses fermentasi dengan penambahan karbohidrat. Dapat mengandung bumbu dan bahan lain untuk mendapatkan flavor yang diinginkan.

Rusip
Definisi:
Rusip adalah produk perikanan yang dibuat dari ikan teri melalui proses fermentasi dengan atau tanpa penambahan karbohidrat. Dapat mengandung bumbu dan bahan pangan lain untuk mendapatkan flavor yang diinginkan. Rusip berfungsi sebagai kondimen.

Masin
Definisi:
Masin adalah produk perikanan yang diperoleh dari hasil fermentasi udang kecil segar atau rebon dari spesies *Acetes* dengan atau penambahan nasi atau karbohidrat lain (gula) serta bumbu.

Tepung Ikan
Definisi:
Tepung ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan utuh dan atau bagian-bagian ikan segar, yang dijadikan tepung melalui proses perebusan atau pengukusan, pengepresan, pengeringan dan penggilingan.

DRAFT

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 4%.

Pasta Gonad Bulu Babi
Definisi:
Pasta gonad bulu babi adalah produk perikanan berupa pasta yang diperoleh dari hasil fermentasi gonad atau telur bulu babi (baik jantan maupun betina) dengan penambahan garam 30% hingga 34%.

Rebon
Definisi:
Rebon adalah produk perikanan dengan bahan baku udang (*Acetes sp.*) yang telah mengalami perlakuan dengan atau tanpa perebusan atau pengukusan, dan pengeringan.

09.3 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Semi Awet

Meliputi produk ikan dan perikanan yang diberi perlakuan seperti perendaman dalam bumbu (marinasi), pengolahan menjadi 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* atau larutan asam atau cairan lain yang sesuai, dengan atau tanpa penambahan garam dan rempah-rempah. Produk tersebut dikemas dan mempunyai masa simpan tertentu. Produk yang direndam dalam jeli dapat dibuat dengan melembutkan produk perikanan dengan proses pemasakan atau pengukusan, dengan penambahan vinegar atau cuka, garam, pengawet dan dipadatkan dalam jeli.

Rollmops
Definisi:
Rollmops adalah suatu jenis ikan *herring* atau ikan tembang (*Clupea harengus)* yang direndam dalam bumbu.

Gel Ikan *(Sea Gel)*
Definisi:
Sea gel adalah *dogfish (Squalideae)* dalam jeli.

Aspic Ikan
Definisi:
Aspic ikan adalah ikan dalam kaldu dan jeli.

09.3.2 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Diolah Menjadi Pikel dan/atau Direndam Dalam Larutan Garam

Produk pikel umumnya dianggap sebagai produk yang direndam dalam larutan garam dan vinegar atau alkohol (contohnya anggur atau *wine*). Termasuk dalam kategori ini *koji-pickled fish (koji-zuke), lees-pickled fish (kasu-zuke), miso-pickled fish (miso-zuke), soy sauce-*

pickled fish (shoyu-zuke), vinegar-pickled fish (su-zuke); pickled whale meat (pikel daging ikan paus); pikel ikan *sprat,* dan pikel ikan *herring*.

09.3.3 Pengganti Telur Salmon, *Caviar*, dan Produk Telur Ikan Lainnya

Telur ikan umumnya dihasilkan dari proses pencucian, penggaraman, dan dibiarkan sampai matang hingga transparan/bening. Telur ikan selanjutnya dikemas dalam wadah kaca atau wadah lainnya. Istilah '*caviar*' hanya digunakan untuk telur ikan sturgeon (contohnya beluga). Pengganti *caviar* dibuat dari berbagai ikan laut dan ikan air tawar (contohnya kod dan *herring*) yang digarami, dan/atau diberi rempah. Contohnya meliputi telur ikan salmon yang digarami (*sujiko*), telur ikan salmon yang mengalami pemrosesan dan penggaraman (*ikura*), telur ikan kod, telur ikan kod yang digarami (*tarako*), dan *lumpfish caviar*. Telur ikan dapat dipasteurisasi. Dalam hal ini, produk tersebut termasuk kategori 09.4 karena merupakan produk yang sepenuhnya diawetkan. Produk telur ikan yang dibekukan, dimasak, atau diasap, masing-masing termasuk kategori 09.2.1, 09.2.4.1, dan 09.2.5. Telur ikan segar termasuk kategori 09.1.1.

<u>*Caviar*</u>
Definisi:
Caviar adalah telur ikan sturgeon dari Famili *Acipenseridae* (4 genus *Acipenser, Huso, Pseudoscaphirhynchus* dan *Scaphirhynchus* serta hibrid dari jenis yang sama). Ukuran telur sama dan warna telur sesuai dengan jenis ikan yang digunakan. Warna beragam dari abu-abu terang sampai hitam atau dari kuning terang sampai kuning keabu-abuan. Produk dibuat dengan penambahan garam.

<u>*Red Caviar*</u>
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*.

<u>*Golden Caviar*</u>
Definisi:
Golden caviar adalah telur dari "*whitefish*". Telur ikan ini lembut, berwarna kuning-pucat sampai dengan keemasan.

<u>Pengganti Kaviar *(Caviar Substitute)*</u>
Definisi:
Pengganti kaviar (*caviar substitute)* adalah telur ikan selain *Sturgeon* (misalnya *cod, herring*, salmon, *lumpfish*) yang diberi garam, rempah-rempah, dan memiliki karakteristik serupa kaviar.

<u>Telur Ikan</u>
Definisi:
Telur ikan dihasilkan dari pencucian, penggaraman atau penambahan bumbu, dan pemeraman. Nama jenis untuk produk ini antara lain telur ikan terbang.

09.3.4 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Semi Awet (Contohnya adalah Pasta Ikan), tidak termasuk produk pada kategori 09.3.1 sampai 09.3.3

DRAFT

Contoh produk meliputi paté ikan atau krustase dan pasta ikan tradisional tipe Oriental. Produk pasta ini diolah dari ikan segar atau hasil samping pengolahan kecap ikan, yang dikombinasikan dengan berbagai bahan pangan seperti tepung terigu, bekatul, beras atau kedelai. Produk selanjutnya dapat difermentasi. Pasta ikan atau krustase yang dimasak (produk menyerupai surimi), masing-masing termasuk kategori 09.2.4.1 dan 09.2.4.2.

Petis Udang
Definisi:
Petis udang adalah produk perikanan dengan bahan baku air rebusan (ekstraksi) yang berasal dari udang, kepala udang dan atau kulit udang yang ditambahkan gula, garam dan mengalami pemekatan.

09.4 Ikan dan Produk Perikanan yang Diawetkan, Termasuk Ikan dan Produk Perikanan yang Dikalengkan atau Difermentasi, Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata

Produk yang memiliki umur simpan lama, dibuat melalui proses pasteurisasi atau sterilisasi komersial dan dikemas secara hermetis untuk menjamin sterilitasnya. Produk pada umumnya dikemas dalam kaleng atau kemasan lainnya, dengan media cair atau media lain yang sesuai. Produk dapat dikemas dalam media berupa sari produk perikanannya sendiri atau dalam media minyak, saus, atau air garam. Contohnya meliputi tuna, kekerangan, kepiting, telur ikan, sarden, *gefilte fish balls,* dan surimi (pasteurisasi) yang dikalengkan. Kategori ini tidak termasuk dalam produk masak (lihat kategori 09.2.4).

Sosis Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Siap Santap
Definisi :
Sosis ikan/moluska/krustase/ekinodermata siap santap adalah produk dari lumatan daging ikan/moluska/krustase/ ekinodermata atau surimi, dengan tambahan tepung atau pati, dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis yang kedap udara dan dilakukan sterilisasi, dapat dimakan langsung tanpa dimasak.

Karakteristik dasar:
Kandungan lumatan daging ikan/moluska/krustase/ekinodermata atau surimi tidak kurang dari 30%.

Otak-Otak Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Siap Santap
Definisi :
Otak-otak ikan/moluska/krustase/ekinodermata siap santap adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan/moluska/krustase/ekinodermata dicampur tepung/pati dengan atau tanpa bahan pangan lain, dikemas dengan bahan yang sesuai, dan dilakukan sterilisasi, dapat dimakan langsung tanpa dimasak.

Karakteristik dasar:
Kandungan daging ikan/moluska/krustase/ekinodermata tidak kurang dari 30%.

DRAFT

Tuna dalam Kemasan

Definisi :

Tuna dalam kemasan adalah produk yang terdiri dari daging yang diolah dari jenis tuna (*Thunnus* spp.), tongkol (*Euthynnus* spp., *Auxis* spp.), cakalang (*Katsuwonnus* spp.), dan bonito (*Sarda* spp.) yang dikemas secara hermetis dan menerima perlakuan proses yang cukup untuk menjamin sterilitas komersial.

Wujud produk akhir:

- *Solid* – potongan daging tuna yang utuh dan memenuhi seluruh penampang kemasan. Proporsi lempengan (*flake*) atau *chunk* tidak lebih dari 18% dari bobot tuntas.
- *Chunk* – potongan daging tuna dengan dimensi minimum 1,2 cm. Proporsi serpihan daging tuna dengan diameter kurang dari 1,2 cm tidak melebihi 30% dari bobot tuntas.
- *Flake* atau *flakes* – serpihan daging tuna dengan dimensi kurang dari 1,2 cm.
- *Grated* atau *shredded* – daging tuna yang lebih kecil dari serpihan.

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 60%.

Udang Dalam Kemasan

Definisi :

Udang dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku udang segar yang mengalami perlakuan, pemotongan kepala, pengupasan, pembuangan usus, perebusan, pengisian udang ke dalam kaleng, pengisian media, penutupan kaleng secara hermetis, dan sterilisasi. Jenis bahan baku:

- Udang Krosok (*Metapenaeus lysianasa*)
- Udang Putih/Jerbung (*Penaeus marguiensis*)
- Udang Api-api (*Metapenaeus monocerus*)
- Udang Belang (*Penaeus indicus*)
- Udang Kembung (*Penaeus latisulcatus*)
- Udang Bago (*Penaeus semisulcatus*)
- Udang Windu (*Penaeus monodon*)
- Udang Harimau (*Parapennaeopsis sculptilis*)
- Udang Cendana/Bacang (*Metapenaeus brevecornis*)
- Udang Vaname (*Litopenaeus vanamea*)

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Kerang Dalam Kemasan

Definisi :

Kerang dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku kerang segar yang mengalami perlakuan perebusan, pemisahan daging, perendaman dalam larutan garam, memasukkan dalam kemasan, pengisian media, penutupan kemasan secara hermetis, sterilisasi. Bahan baku yang digunakan: kerang bulu (*Anadara antiquata*); kerang darah (*Anadara granosa*); simping (*Placuna placenta*); tapis-tapis (*Pinctada margaritifera*); tiram nakan (*Plicatula plicata*).

DRAFT

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Daging Rajungan Sterilisasi dalam Kemasan
Definisi :
Daging rajungan sterilisasi dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku rajungan (*Portunus pelagicus*) yang dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pengolahan untuk menjamin sterilitas komersial.

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 90%.

Daging Rajungan Pasteurisasi Dalam Kemasan
Definisi :
Daging rajungan pasteurisasi dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku rajungan (*Portunus pelagicus*) yang terdiri dari satu bagian atau kombinasi dari bagian daging: badan, bahu, lengan dan capit yang telah dikupas kulitnya dari jenis rajungan *Portunus pelagicus* dan dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pasteurisasi. Wujud produk akhir:

- Jumbo: daging putih yang merupakan jaringan terbesar yang berhubungan dengan kaki renang, terdiri atas jumbo *colosal* (berat > 9 g) dan jumbo biasa (berat 5 - 9 g);
- *Clawmeat*: daging merah yang merupakan daging dari bagian kaki sampai capit rajungan;
- *Backfin*: daging putih yang merupakan jumbo kecil dan pecahan dari daging jumbo;
- *Lump/flower*: daging putih terdiri dari tiga ruas yang menyatu berbentuk seperti bunga yang berada di bagian dada;
- Spesial: daging putih yang berupa serpihan-serpihan yang berada disekitar badan;
- *Cocktail*: *clawmeat* yang masih ada kulit dan capitnya.

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 90%.

Tiram Dalam Kemasan
Definisi :
Tiram dalam kemasan adalah produk yang diperoleh dari satu atau campuran dari dua atau lebih bentuk tiram (utuh, potongan dan irisan) yang diberi medium air, cairan sari tiram yang diperoleh sebelum atau selama pengolahan, atau campuran keduanya dan ditambah garam, kemudian dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilisasi dengan pemanasan.

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Salmon Dalam Kemasan
Definisi:
Salmon dalam kemasan adalah produk yang dihasilkan dari ikan *Salmo salar, Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus*

DRAFT

keta, dan *Oncorhynchus masou* tanpa kepala, sirip dan ekor yang ditambah dengan media, dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilisasi dengan pemanasan. Bentuk yang dikalengkan bisa reguler (stik irisan transversal dan diisikan secara vertikal); tanpa kulit dan tulang belakang dipisahkan; irisan kecil atau hancuran salmon (*minced salmon*).

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Sarden Dan Makerel Dalam Kemasan Kaleng
Definisi :
Sarden dan makerel dalam kemasan kaleng adalah sarden dan makerel dalam kemasan kaleng diolah dari ikan segar atau beku dari genus *Sardinella spp.*, *Clupea* spp., *Scomber* spp., dan *Decapterus* spp. Produk dikemas dalam kaleng yang ditutup secara hermetis dan menerima perlakuan proses yang cukup untuk menjamin sterilitas komersial. Produk ini berlaku untuk jenis ikan sarden dan makerel dalam medium air atau minyak atau medium lain yang sesuai yang dikemas dalam kaleng.

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Bekicot Dalam Kemasan
Definisi:
Bekicot dalam kemasan adalah produk dengan bahan baku bekicot (*Achatina fulica*) hidup yang mengalami perlakuan perendaman dalam garam, pencongkelan, perebusan daging, pengisian dan penimbangan, pengisian media, penutupan kemasan secara hermetis, dan sterilisasi.

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Cumi-cumi Dalam Kemasan
Definisi:
Cumi-cumi dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku cumi (*Loligo spp.*) yang dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pengolahan untuk menjamin sterilitas komersial.

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Sotong Dalam Kemasan
Definisi:
Sotong dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku sotong segar yang mengalami perlakuan perebusan, perendaman dalam air dingin, pengisian dan penimbangan, pengisian media, penutupan kaleng secara hermetis, dan sterilisasi.

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

DRAFT

Ikan Dalam Kemasan

Definisi:

Ikan dalam kemasan adalah produk perikanan yang dikemas secara hermetis (misalnya plastik/laminat *autoclavable/retortable*) dalam media air garam, minyak, atau media lain yang sesuai, dan menerima perlakuan proses yang cukup untuk menjamin sterilitas komersial. Kategori ini mencakup semua produk ikan dalam kemasan yang tidak termasuk kategori di atas.

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Olahan Ikan Dalam Kemasan

Definisi:

Olahan ikan dalam kemasan adalah berbagai jenis olahan ikan dengan bahan utama berupa daging ikan/ moluska/ krustase/ ekinodermata yang berbentuk potongan atau hancuran, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikemas dalam kaleng atau kemasan lain secara hermetis (misalnya plastik/laminat *autoclavable/retortable*) dan diproses dengan perlakuan panas yang cukup untuk menjamin stabilitas dan keamanan produk, dengan bentuk akhir padat atau semi-padat. Jenis produk untuk kategori ini antara lain tuna dalam mayonais, tuna berbumbu, kornet tuna.

Karakteristik dasar:

Kandungan daging ikan tidak kurang dari 30%.

DRAFT

10 Kategori 10.0 Telur dan Produk-produk Telur

Termasuk telur segar dalam kerabang/cangkang (kategori 10.1), produk yang dapat mensubstitusi telur segar (kategori 10.2), dan produk-produk telur lainnya (kategori 10.3 dan 10.4).

10.1 Telur Segar

Telur segar dalam kerabang/cangkang tidak mengandung bahan tambahan.

Telur Segar

Definisi:

Telur segar adalah telur dalam kerabang/cangkang yang berasal dari kelompok unggas, yang tidak mengalami pengolahan dan tidak busuk. Pada telur tersebut belum terjadi pertumbuhan embrio, belum dierami, kerabangnya bebas dari benda asing (kotoran, hewan, tanah) dan tidak retak atau pecah, kuning telur belum tercampur dengan putih telur.

Bahan pembantu untuk menutup pori-pori kerabang dapat digunakan dengan syarat tidak membahayakan kesehatan, tidak berbau, tidak menjadi medium pertumbuhan mikroba, dan tidak menurunkan kualitas telur.

Telur segar diantaranya meliputi telur ayam, telur bebek/itik, telur burung puyuh.

10.2 Produk telur

Produk telur adalah produk yang diperoleh dari telur segar melalui proses: (i) pengocokan atau tanpa pengocokan dan penyaringan isi telur utuh (kuning telur dan putih telur); atau (ii) pemisahan putih telur dan kuning telur, masing-masing diproses dengan atau tanpa pengocokan kemudian disaring. Isi telur utuh, putih telur atau kuning telur selanjutnya diproses untuk menghasilkan produk telur cair, beku, atau kering.

10.2.1 Produk Telur Cair

Produk telur cair adalah produk isi telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan atau diawetkan secara kimiawi (misalnya dengan penambahan garam).

Telur Cair Utuh

Definisi:

Telur cair utuh adalah telur utuh yang diperoleh dari telur segar yang dipisahkan dari kerabang/cangkangnya. Telur cair utuh dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh seluruh bakteri patogen.

Karakteristik dasar:

- Total padatan tidak kurang dari 22%
- Kadar protein tidak kurang dari 10,5%
- Kadar lemak tidak kurang dari 9,8%

Putih Telur Cair

Definisi:

Putih telur cair adalah produk telur yang diperoleh dari bagian putih telur dan dipisahkan dari bagian kuning telurnya. Putih telur cair

DRAFT

dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh bakteri patogen.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 10.5%
- Kadar protein tidak kurang dari 10,0%

Kuning Telur Cair
Definisi:
Kuning telur cair adalah produk telur yang diperoleh dari bagian kuning telur dan dipisahkan dari bagian putih telurnya. Kuning telur cair dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh bakteri patogen.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 40%
- Kadar protein tidak kurang dari 15,0%
- Kadar lemak tidak kurang dari 25,0%

Telur Cair Campuran /Premiks Telur Cair
Definisi:
Telur cair campuran /premiks telur cair adalah produk dengan bahan utama telur cair (telur utuh, putih telur, kuning telur, atau campurannya) atau tepung telur (utuh, putih telur, atau kuning telur) dan ditambah bahan pangan lain. Nama jenis produk antara lain telur cair utuh campuran, putih telur cair campuran, kuning telur cair campuran.

Karakteristik dasar:
Kandungan telur tidak kurang dari 50% dihitung sebagai telur cair atau tidak kurang dari 11,5% dihitung sebagai tepung telur.

10.2.2 Produk Telur Beku

Produk telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan dibekukan.

Telur Beku Utuh
Definisi:
Telur beku utuh adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan telur cair utuh.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 22%
- Kadar protein tidak kurang dari 10,5%
- Kadar lemak tidak kurang dari 9,8%

Putih Telur Beku
Definisi:
Putih telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan putih telur cair.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 10.5%

DRAFT

- Kadar protein tidak kurang dari 10,0%

Kuning Telur Beku
Definisi:
Kuning telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan kuning telur cair.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 40%
- Kadar protein tidak kurang dari 15,0%
- Kadar lemak tidak kurang dari 25,0%

Telur Campuran Beku/Premiks Telur Beku
Definisi:
Telur campuran beku/premiks telur beku adalah produk dengan bahan utama telur cair (telur utuh, putih telur, kuning telur, atau campurannya) atau tepung telur (utuh, putih telur, atau kuning telur) ditambah bahan pangan lain, kemudian dibekukan. Nama jenis produk antara lain telur utuh campuran beku, putih telur campuran beku, kuning telur campuran beku.

Karakteristik dasar:
Kandungan telur tidak kurang dari 50% dihitung sebagai telur cair atau tidak kurang dari 11,5% dihitung sebagai tepung telur.

10.2.3 Produk-Produk Telur yang Dikeringkan dan/atau Dipanaskan Hingga Terkoagulasi

Kandungan gula telur sudah dihilangkan baik dari telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan dikeringkan.

Tepung Telur Utuh
Definisi:
Tepung telur utuh adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan telur utuh cair menjadi bentuk tepung atau granula.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 95,0%
- Kadar protein tidak kurang dari 45,0%
- Kadar lemak tidak kurang dari 39,0%

Tepung Putih Telur
Definisi:
Tepung putih telur adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan putih telur cair menjadi bentuk tepung atau granula.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 92%
- Kadar protein tidak kurang dari 75,0%

Tepung Kuning Telur
Definisi:
Tepung kuning telur adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan kuning telur cair menjadi bentuk tepung atau granula.

DRAFT

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 95%
- Kadar protein tidak kurang dari 33,0%
- Kadar lemak tidak kurang dari 55,0%

Telur Matang/Setengah Matang
Definisi:
Telur matang/setengah matang adalah telur utuh dalam kerabang yang dipanaskan sampai terkoagulasi sebagian (setengah matang) atau terkoagulasi seluruhnya (matang).

Telur Pindang
Definisi:
Telur pindang adalah produk telur yang diperoleh dari pengolahan telur secara tradisional dengan cara perebusan dalam air yang ditambahkan daun jambu biji/daun jati/daun teh, kulit bawang merah dan daun salam. Telur direbus dalam larutan yang ditambahkan garam untuk rasa gurih. Telur pindang dengan/atau tanpa kerabang berwarna coklat kehitaman/kemerahan.

Tepung Telur Campuran/Premiks Tepung Telur
Definisi:
Tepung telur campuran/premiks tepung telur adalah produk dengan bahan utama tepung telur (utuh, putih telur, atau kuning telur) dan bahan pangan lain. Nama jenis produk antara lain tepung telur utuh campuran, tepung putih telur campuran, tepung kuning telur campuran.

Karakteristik dasar:
Kandungan tepung telur tidak kurang dari 11,5%

Rendang Telur
Definisi:
Rendang telur adalah produk telur yang diperoleh dengan mencampurkan telur utuh atau telur dadar dengan bumbu rendang dan santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak sampai berminyak dan kering. Produk ini berwarna coklat kehitaman.

10.3 Telur yang Diawetkan, Termasuk Produk Tradisional Telur Yang Diawetkan, Termasuk Dengan Cara Dibasakan, Diasinkan dan Dikalengkan

Termasuk produk Oriental yang diawetkan seperti telur bebek asin (hueidan) dan telur yang diberi perlakuan secara alkali ”telur seribu tahun” (pidan).

Telur Asin Mentah
Definisi:
Telur asin mentah adalah produk telur yang diperoleh dari telur itik/bebek yang telah diasinkan dengan proses tertentu, dan belum dimasak. Telur asin mentah dapat juga dibuat dari telur ayam atau telur entok.

DRAFT

Telur Asin Matang
Definisi:
Telur asin matang adalah produk telur yang diperoleh dari telur itik/bebek yang telah diasinkan dengan proses tertentu, dan dimasak. Telur asin matang dapat juga dibuat dari telur ayam atau telur entok.

Telur Olahan Steril
Definisi:
Telur olahan steril adalah produk telur dengan atau tanpa kerabang, dengan atau tanpa bumbu, dikemas secara kedap (hermetis), dan diawetkan melalui proses sterilisasi. Contoh produk meliputi telur gulai steril, telur pindang steril, telur balado steril, telur asin steril.

Telur Hitam (Pidan/Pitan/Bitan)
Definisi:
Telur hitam (Pidan/Pitan/Bitan) adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur dengan cara diperam dalam adonan yang mengandung garam dan/atau alkali dengan atau tanpa bahan lain (seperti abu kayu, air teh).
Putih telur berbentuk seperti jeli berwarna coklat kehitaman, kuning telur berwarna abu-abu kehijauan. Telur ini beraroma seperti amonia dan berasa seperti kapur.

Hulidan
Definisi:
Hulidan adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur dengan cara pembungkusan telur dalam campuran tanah liat atau abu atau serbuk gergaji dan garam, yang menyebabkan kuning telur berwarna lebih gelap dan berbentuk semi-padat, dan telur berasa asin.

Dsaudan
Definisi:
Dsaudan adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan dengan cara pembungkusan dengan nasi dan garam, yang menyebabkan kulit telur melunak, membran menebal, dan isi telur mengalami koagulasi, mempunyai aroma dan rasa anggur (*wine*).

10.4 Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Telur (Misalnya *Custard*)

Termasuk produk siap makan dan produk yang disiapkan dari campuran kering. Contoh produk meliputi *flan and egg custard, custard filling* untuk produk bakeri (seperti pie).

Selai Kaya
Definisi:
Selai kaya adalah produk olahan telur yang diperoleh dari pengolahan campuran telur, santan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

DRAFT

Custard
Definisi:
Custard adalah produk telur yang diperoleh dari campuran telur, susu dan lemak/minyak nabati, dengan atau tanpa bahan pangan lain, konsistensinya kental, disajikan langsung maupun digunakan sebagai *topping* dan pengisi, dapat berasa manis maupun asin.

Tepung *Custard*
Definisi :
Tepung *custard* adalah produk tepung yang diperoleh dari *custard* yang dikeringkan.

Martabak Telur
Definisi:
Martabak telur adalah produk telur yang dibuat dari campuran telur ayam atau bebek dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang dibungkus dalam lapisan adonan tepung kemudian digoreng.

DRAFT

11 Kategori 11.0 Gula dan Pemanis, Termasuk Madu

Meliputi semua gula yang terstandardisasi dari kategori 11.1, produk yang tidak terstandardisasi (misal kategori 11.2, 11.3, 11.4 dan 11.6), dan pemanis alami (kategori 11.5 – madu).

11.1 Gula Mentah dan Gula Dimurnikan (Rafinasi)

Gula dan pemanis yang mempunyai nutrisi, seperti sukrosa (hasil pemurnian sempurna atau sebagian yang diperoleh dari bit atau tebu), glukosa (diperoleh dari pati), atau fruktosa, yang semuanya itu termasuk dalam sub-kategori 11.1.1 sampai 11.1.5.

11.1.1 Gula Putih, Dekstrosa Anhidrat, Dekstrosa Monohidrat, Fruktosa

Gula putih adalah sukrosa yang dimurnikan dan dikristalkan dengan derajat polarisasi tidak kurang dari 99,7°Z. Dekstrosa anhidrat adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan tanpa air kristal. Dekstrosa monohidrat (*Dextrose monohydrates*) adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan dengan satu molekul air kristal. Fruktosa adalah D-fruktosa yang dimurnikan dan dikristalkan.

Gula Kristal Rafinasi

Definisi :

Gula kristal rafinasi adalah gula kristal sukrosa yang diproduksi dari gula kristal mentah atau gula kristal yang dibuat dari umbi bit melalui proses klarifikasi dengan cara karbonatasi dan/atau fosfatasi.

Dekstrosa Anhidrat

Definisi :

Dekstrosa anhidrat adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan tanpa kristalisasi air, mengandung D-glukosa tidak kurang dari 99,5% dan kadar total padatan tidak kurang dari 98%.

Dekstrosa Monohidrat

Definisi :

Dekstrosa monohidrat adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan dengan kristalisasi satu molekul air, mengandung D-glukosa tidak kurang dari 99,5% dan kadar total padatan tidak kurang dari 90%.

Fruktosa

Definisi :

Fruktosa adalah D-fruktosa yang dimurnikan dan dikristalkan, mengandung D-fruktosa tidak kurang dari 95% dan glukosa tidak lebih dari 0,5%.

DRAFT

11.1.2 Gula Serbuk, Dekstrosa Serbuk

Gula Serbuk (*Icing Sugar*)
Definisi :
Gula serbuk (*icing sugar*) adalah gula putih yang digiling sampai halus dengan atau tanpa penambahan antikempal.

Dektrosa Serbuk (*Icing Dextrose*)
Definisi :
Dektrosa serbuk (*icing dextrose*) adalah dekstrosa anhidrat atau dekstrosa monohidrat, atau campuran keduanya yang digiling sampai halus, dengan atau tanpa penambahan antikempal.

11.1.3 Gula Putih Lembab *(Soft White Sugar)*, Gula Merah Lembab (*Soft Brown Sugar)*, Sirup Glukosa, Sirup Glukosa Kering *(Dried Glucose Syrup)*, Gula Tebu Mentah

Gula Putih Lembab atau *Soft White Sugar*
Definisi :
Gula putih lembab atau *soft white sugar* adalah gula kristal halus yang dimurnikan, lembab, dan berwarna putih.

Gula Merah Lembab atau *Soft Brown Sugar*
Definisi :
Gula merah lembab atau *soft brown sugar* adalah gula kristal halus yang telah dimurnikan dan berwarna coklat muda hingga coklat.

Gula Tebu Mentah
Definisi :
Gula tebu mentah adalah sukrosa yang peroleh dari proses pemurnian sebagian dari sari tebu dan dikristalkan.

Glukosa
Definisi :
Glukosa adalah padatan yang diperoleh dari proses hidrolisis pati. Mengandung gula pereduksi tidak kurang dari 70% yang dihitung sebagai dekstrosa anhidrat.

11.1.3.1 Sirup Glukosa kering
Sirup glukosa kering, seperti yang dijelaskan pada 11.1.3, digunakan antara lain untuk membuat produk permen yang termasuk pada kategori pangan 05.2 (misal permen keras atau lunak).

Sirup Glukosa Kering
Definisi :
Sirup glukosa kering adalah produk yang dibuat dari sirup glukosa yang dihilangkan sebagian airnya sehingga kandungan total padatannya tidak kurang dari 93%.

11.1.3.2 Sirup Glukosa
Sirup glukosa, seperti yang dijelaskan pada 11.1.3, digunakan antara lain untuk membuat produk permen yang termasuk pada kategori pangan 05.2 (misal permen keras atau lunak).

DRAFT

Sirup glukosa
Definisi :
Sirup glukosa adalah cairan gula kental yang murni dari sakarida yang mempunyai nutrisi dibuat dari pati dan/atau inulin.

11.1.4 Laktosa

Laktosa
Definisi :
Laktosa adalah gula alami yang terdapat dalam susu dan umumnya diperoleh dari whey, dapat berbentuk anhidrat atau monohidrat atau campuran keduanya.

Karakteristik dasar:
Kandungan laktosa tidak kurang dari 99%.

11.1.5 Gula Kristal Putih

Merupakan hasil pemurnian kristal sukrosa dengan polarisasi tidak kurang dari 99,5^{o}Z.

Gula Kristal Putih atau Gula Pasir
Definisi :
Gula kristal putih atau gula pasir adalah gula kristal sukrosa yang dibuat dari tebu dan/atau gula kristal mentah melalui proses defikasi/sulfitasi/karbonatasi/fosfatasi dan/atau kombinasi dari proses tersebut sehingga langsung dapat dikonsumsi.

11.2 Gula Merah, Tidak Termasuk Dalam Kategori Pangan 11.1.3

Termasuk butiran besar *(large-grain)*, gula gumpalan (*lump)* coklat atau kuning, seperti gula *Demerara*.

Gula Palma Cetak
Definisi :
Gula palma cetak adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma, yaitu aren (*Arenga pinata* Merr), kelapa (*Cocos nucifera*), siwalan/lontar (*Barassus flabellifer* L), nipah (*Nypa fruticans Wurmb)* atau jenis palma lainnya, dan berbentuk sesuai cetakannya. Contoh nama jenis gula merah aren atau gula merah kelapa.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 10%.

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 3%.

DRAFT

Gula Merah Tebu/Saka
Definisi :
Gula merah tebu adalah gula merah yang berasal dari pengolahan air tebu melalui pemasakan dan berwarna kecoklatan bentuknya sesuai cetakan.

Gula Coklat Sukrosa
Definisi:
Gula coklat sukrosa adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan gula sukrosa dengan atau tanpa penambahan nira pohon palma atau gula merah palma atau tetes tebu (molases) atau campurannya, berbentuk padat, serbuk atau kristal, dan berwarna coklat.

11.3 Larutan Gula dan Sirup, juga Gula Invert (Sebagian), Termasuk *Treacle* dan Molases (Tetes Tebu), Tidak Termasuk Produk Dari Kategori 11.1.3

Termasuk hasil ikutan dari proses pemurnian gula (seperti tetes tebu dan molases), gula invert (campuran *equimolar mixture* dari glukosa dan fruktosa yang diperoleh dari hidrolisis sukrosa), dan larutan gula lainnya, seperti *high fructose syrup* dan sirup jagung.

Tetes Tebu atau Molases
Definisi :
Tetes tebu atau molases adalah hasil ikutan pabrik gula berupa cairan kental berwarna coklat kehitaman, berbau khas, memiliki rasa sepat manis sebagai produk dari proses pemisahan terakhir gula kristal dari masakan tebu (*Saccharum officinarum* L) tanpa penambahan air dan bahan lainnya.

Gula Invert
Definisi :
Gula invert adalah campuran glukosa dan fruktosa dalam konsentrasi ekimolar yang sama dan merupakan hasil hidrolisis sukrosa.

Sirup Fruktosa (*High Fructose Syrup/HFS*)
Definisi :
Sirup fruktosa (*high fructose syrup/HFS)* adalah cairan kental jernih dengan kadar fruktosa tinggi, umumnya diperoleh dengan proses enzimatik pati.

Karakteristik dasar:
- HFS 42 mengandung fruktosa 42%;
- HFS 55 mengandung fruktosa 55%;
- HFS 42 dan HFS 55 mengandung dekstrosa tidak kurang dari 50% dan tidak lebih dari 53%.

Sirup Fruktosa-Glukosa (*High Fructose Glucose Syrup*)
Definisi :
Sirup fruktosa-glukosa atau *high fructose glucose syrup* adalah sirup dengan penampakan cerah, jernih, kental dan tidak berwarna yang dihasilkan dari proses hidrolisis pati yang terkendali dan selanjutnya dilakukan isomerisasi.

DRAFT

Karakteristik dasar:
Mengandung tidak kurang dari 40% fruktosa, 50% dekstrosa anhidrat, dan 5% oligosakarida.

Sirup Jagung
Definisi :
Sirup jagung adalah cairan gula kental yang dibuat dari hidrolisis pati jagung.
Sirup Tebu (*Cane Syrup*)
Definisi :
Sirup tebu (*cane syrup)* adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari tebu (*Saccharum officinarum* L.) atau dari pelarutan pekatan gula tebu yang terbuat dari sari tebu.

Gula Sukrosa Cair
Definisi :
Gula sukrosa cair adalah produk gula berupa cairan jernih mengandung sukrosa yang diperoleh melalui proses pemekatan cairan dari tebu atau umbi bit, atau proses pelarutan gula pasir dalam air. Gula pasir (kristal sukrosa) dapat berupa gula kristal mentah, gula kristal putih, atau gula kristal rafinasi.

Karakteristik dasar:
Kadar sukrosa minimal 65% ° Brix

11.4 Gula dan Sirup Lainnya (Misal Xilosa, Sirup Maple, Gula Hias).
Termasuk semua jenis sirup meja (misal sirup maple), sirup untuk hiasan produk bakeri dan es (sirup karamel, sirup beraroma), gula untuk hiasan kue (contohnya kristal gula berwarna untuk kukis), dan sirup gula campuran.

Sirup Maple (*Maple Syrup*)
Definisi :
Sirup maple (*maple syrup)* adalah produk cairan yang diperoleh dengan proses pemekatan cairan eksudat (*sap*) pohon maple (*Acer*) atau larutan gula maple (*maple concrete*) yang dibuat dari cairan *sap*.

Sirup Sorgum (*Shorgum Syrup*)
Definisi :
Sirup sorgum atau *shorgum syrup* adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari sorgum (*Shorgum vulgare*)**.**

Sirup/Sirup Meja (*Table Syrup)*
Definisi :
Sirup meja (*table syrup)* adalah larutan 65% gula (sakarosa, gula invert dan fruktosa), umumnya digunakan sebagai *topping* atau pelengkap sajian.

Gula Hias
Definisi :
Gula hias adalah gula untuk hiasan kue (contohnya kristal gula berwarna untuk kukis).

DRAFT

Sirup Agave
Definisi :
Sirup Agave adalah sirup yang diperoleh dari tanaman Agave.

Gula Palma Cair
Definisi:
Gula palma cair adalah produk yang diperoleh dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (Arenga pinata Merr), kelapa (Cocos nucifera), siwalan (Barassus flabellifer L) atau jenis palma lainnya, berbentuk cair. Contoh nama jenis gula aren cair atau gula kelapa cair.

11.5 Madu

Madu
Definisi :
Madu adalah cairan alami yang umumnya mempunyai rasa manis yang dihasilkan oleh lebah madu (*Apis* sp.) dari sari bunga tanaman (floral nektar) atau bagian lain dari tanaman (ekstra floral).

Karakteristik dasar:
- Kadar hidroksimetil furfural tidak lebih dari 50 mg/kg;
- Aktivitas enzim diastase madu hutan dan madu lebah tanpa sengat tidak kurang dari 1 DN, madu budidaya tidak kurang dari 3 DN.

Madu Serbuk
Definisi :
Madu serbuk adalah produk yang diperoleh dari proses pengeringan madu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Madu Sarang (*Comb Honey*)
Definisi:
Madu sarang (*comb honey*) adalah madu yang disimpan dalam sarang madu (honeycomb) yang diproduksi oleh lebah dan belum mengalami pengolahan apapun untuk memisahkan madu dari lilin madu (beeswax). Madu sarang (comb honey) harus bebas dari lebah atau potongannya (cemaran fisik).

Karakteristik Dasar:
- Kadar hidroksimetil furfural tidak lebih dari 50 mg/kg
- Aktivitas enzim distase madu hutan dan madu lebah tanpa sengat tidak kurang dari 1 DN, madu budidaya tidak kurang daei 3 DN.
- Mengandung bakteri asam laktat

11.6 Pemanis, Termasuk Pemanis Buatan (*Table Top Sweeteners*, Termasuk yang Mengandung Pemanis dengan Intensitas Tinggi)

Termasuk produk yang merupakan pemanis intensitas tinggi (contohnya asesulfam potassium) dan atau golongan poliol (contohnya sorbitol, silitol, maltitol, manitol, laktitol) yang dapat mengandung bahan pangan seperti karbohidrat.
Produk-produk ini dijual kepada konsumen akhir dalam bentuk serbuk, padatan (misal tablet atau kubus), atau bentuk cairan.

DRAFT

12 Kategori 12.0 Garam, Rempah, Sup, Saus, Salad, Produk Protein

Kategori ini termasuk bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk meningkatkan aroma dan rasa (12.1 - garam dan pengganti garam; 12.2 – herba, rempah-rempah, bumbu dan kondimen; 12.3 vinegar/cuka buah; 12.4 - mustard), produk pangan tertentu (12.5 – sup dan kaldu; 12.6 – saus dan produk sejenis; 12.7 – salad (contoh: salad makaroni, salad kentang) dan *sandwich spreads*, tidak mencakup produk oles berbasis cokelat dan kacang dari kategori 04.2.2.5 dan 05.1.3)), dan produk yang sebagian bahannya berasal dari turunan kedelai atau sumber lainnya (contoh: susu, sereal atau sayur) (12.9 – bumbu dan kondimen yang berbasis kedelai; dan 12.10 – produk protein selain dari kedelai).

12.1 Garam dan Pengganti Garam

Termasuk garam dari kategori 12.1.1 dan pengganti garam dari kategori 12.1.2 yang digunakan sebagai bumbu pada produk pangan.

12.1.1 Garam

Terutama garam natrium klorida untuk pangan. Termasuk garam beriodium dan garam industri.

Garam Konsumsi Beriodium

Definisi :

Garam konsumsi beriodium adalah produk pangan yang berbentuk padat dengan komponen utamanya natrium klorida (NaCl) dengan penambahan/fortifikasi kalium iodat (KIO_3). Jumlah iodium dihitung sebagai KIO_3 tidak kurang dari 30 mg/kg.

Sumber iodium lain yang dapat ditambahkan selain kalium iodat adalah kalium iodida, natrium iodida atau natrium iodat. Contoh nya adalah garam meja.

Karakteristik dasar :

- Kadar natrium klorida tidak kurang dari 94 %;
- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Bagian yang tidak larut dalam air tidak lebih dari 0,5%.

Garam Konsumsi Cair Beriodium

Definisi :

Garam konsumsi cair beriodium adalah produk pangan berbentuk cair yang komponen utamanya natrium (NaCl) dan air (H_2O) dengan penambahan kalium iodat (KIO_3). Jumlah iodium dihitung sebagai KIO_3 tidak kurang dari 30 mg/kg.

Karakteristik dasar :

Kadar NaCl 23% - 25%.

Garam Gurih

Definisi :

Garam gurih adalah garam konsumsi, dengan komponen utama natrium klorida (NaCl) dan telah ditambahkan senyawa iodium serta penguat rasa mononatrium L-glutamat (MSG).

DRAFT

Karakteristik dasar :
- Kadar NaCl tidak kurang dari 87%;
- Penyedap rasa dihitung sebagai mononatrium L-glutamat (MSG) 9-12%;
- Iodium, dihitung sebagai kalium iodat (KIO_3) 30-80 mg/kg.

Garam Industri Aneka Pangan
Definisi :
Garam industri aneka pangan adalah garam beriodium yang digunakan sebagai bahan baku untuk industri aneka pangan.

Karakteristik dasar :
- Kadar NaCl tidak kurang dari 97% (basis kering);
- Kadar iodium dihitung sebagai KIO_3 tidak kurang dari 30 mg/kg.

Garam Diet
Definisi :
Garam diet adalah garam beriodium yang mengandung natrium klorida (NaCl) yang disesuaikan dengan keperluan.

Karakteristik dasar :
- Kadar natrium klorida (NaCl) adbk (atas dasar bahan kering) tidak lebih dari 60%;
- Kadar klorida (KCl) adbk tidak lebih dari 40%;
- Kadar iodium sebagai KIO_3 tidak kurang dari 30 mg/kg.

Garam Kurang Natrium
Karakteristik dasar :
- Kadar natrium klorida (NaCl) tidak lebih dari 25g/100g;
- Kadar iodium sebagai KIO_3 tidak kurang dari 30 mg/kg.
- Komponen lain yang dapat digunakan adalah garam kalium; garam kalsium; garam magnesium; garam amonium; atau campurannya.

Garam Bahan Baku Untuk Garam Konsumsi Beriodium
Definisi :
Garam bahan baku untuk garam konsumsi beriodium adalah garam yang komponen utamanya natrium klorida (NaCl) yang digunakan sebagai bahan baku untuk garam konsumsi beriodium.

Karakteristik dasar :
- Natrium klorida (NaCl), adbk Kualitas K1 lebih dari 94 %
- Natrium klorida (NaCl), adbb Kualitas K1 lebih dari 87 %
- Natrium klorida (NaCl), adbk Kualitas K2 lebih dari 90 %
- Natrium klorida (NaCl), adbb Kualitas K2 lebih dari 83 %
- Natrium klorida (NaCl), adbk Kualitas K3 lebih dari 85 %
- Natrium klorida (NaCl), adbb Kualitas K3 lebih dari 75 %

Garam Campuran
Definisi :
Garam campuran adalah campuran garam dengan bahan pangan lain. Produk garam campuran dapat mengandung monosodium glutamat (MSG). Nama jenis produk diantaranya garam campur gula, garam campur MSG.

DRAFT

Karakteristik dasar :
- Kadar NaCl tidak kurang dari 50%;
- Kadar iodium dihitung sebagai KIO_3 tidak kurang dari 15,95 mg/kg.

Garam Berbumbu
Definisi :
Garam berbumbu adalah campuran garam dengan rempah, dengan atau bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
- Kadar NaCl tidak kurang dari 50%;
- Kadar iodium dihitung sebagai KIO_3 tidak kurang dari 15,95 mg/kg.

12.1.2 Pengganti Garam

Pengganti Garam
Definisi :
Pengganti garam adalah produk bahan makanan dengan kandungan natrium yang dikurangi dan digunakan untuk menggantikan garam. Pengganti garam meliputi: (a) kalium sulfat, garam kalium, kalsium atau amonium dari adipat, glutamat, karbonat, suksinat, laktat, tartrat, sitrat, asetat, hidroklorat atau asam ortofosforik; dan/atau (b) garam magnesium adipat, glutamat, karbonat, sitrat, suksinat, asetat, tartrat, laktat, hidroklorat atau asam ortofosforik; dan/atau (c) garam kolin dari asetat, karbonat, laktat, tartrat, sitrat atau asam hidroklorida, campuran dengan garam pengganti bebas kolin sesuai daftar (a), (b), dan (d); dan/atau, (d) asam adipat, glutamat, sitrat, laktat, atau malat.

Karakteristik dasar :
- Kandungan natrium tidak lebih dari 0,12g/100g produk pengganti garam;
- Kadar iodium dalam KIO_3 minimal 30 mg/kg.

12.2 Herba, Rempah, Bumbu dan Kondimen

Termasuk dalam kategori ini adalah semua jenis produk yang digunakan untuk meningkatkan aroma dan rasa dalam pangan.

12.2.1 Herba dan Rempah

Herba

Herba adalah bagian tanaman yang biasa digunakan untuk memberi aroma dan rasa pada pangan, dapat berbentuk utuh, irisan, bubuk, pasta, baik segar maupun yang sudah dikeringkan, tunggal atau campuran dengan/atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Contoh: daun salam, daun jeruk purut, daun kemangi, daun kunyit, daun ketumbar, basil, mint, oregano dan thymi.

Rempah

Rempah adalah bagian tanaman yang dapat berupa biji, buah, bunga, kulit batang dan rimpang untuk memberi aroma dan rasa pada pangan atau dapat mewarnai dan digunakan untuk meningkatkan selera makan; dapat berbentuk utuh, irisan, bubuk,

DRAFT

pasta, baik segar maupun yang sudah dikeringkan, tunggal atau campuran dengan/atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Rempah Bubuk
Definisi :
Rempah bubuk adalah rempah yang dihaluskan baik tunggal maupun campuran untuk memberikan rasa dan aroma yang khas bagi makanan tertentu.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 12%.

Adas, Adas Pedas, Fennel, Jinten Manis
Definisi :
Adas, adas pedas, fennel, jinten manis adalah produk rempah yang diperoleh dari buah kering dan masak dari tanaman *Foeniculum vulgare* atau *Foeniculum officinale.*

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.

Adas Bubuk
Definisi :
Adas bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan cara menggiling buah masak dan kering dari tanaman *Foeniculum vulgare.*

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.

Akar *Chicory*
Definisi :
Akar *chicory* adalah produk herba yang diperoleh dari akar tanaman *Cichorium intybus* L.

Andaliman
Definisi :
Andaliman adalah produk rempah yang diperoleh dari kulit luar buah beberapa jenis tumbuhan anggota marga Zanthoxylum (suku jeruk-jerukan, Rutaceae).

Asam Gelugur
Definisi :
Asam gelugur adalah produk rempah yang diperoleh dari buah kering dan masak dari tanaman *Garcinia atroviridis Griffith et anders,* sekerabat dengan manggis dan asam kandis.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 12%.

DRAFT

Asam Sunti
Definisi :
Asam sunti adalah produk rempah yang diperoleh dari buah masak tanaman *Averrhoa bilimbi* yang dikeringkan.

Asam Jawa
Definisi :
Asam jawa adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Tamarindus indica* atau *T. officinalis.*

Asam Kandis
Definisi :
Asam kandis adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Garcinia xanthochymus.*

Allspice/ Pimento
Definisi :
Allspice adalah produk rempah berbentuk utuh atau serbuk yang diperoleh dari buah *Pimmento dioica* (L) Merr yang belum matang dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,4% v/b.

Basil
Definisi :
Basil adalah herba yang diperoleh dari daun tanaman *Occimum basilicum* yang telah dikeringkan.

Ruku-Ruku
Definisi :
Ruku-ruku adalah herba yang diperoleh dari daun tanaman *Hyptis suaveolens L. Poir* yang telah dikeringkan.

Kemangi
Definisi :
Kemangi adalah herba yang diperoleh dari daun dan batang muda tanaman *Occimum sanctum L.* yang telah dikeringkan.

Basilla
Definisi :
Basilla adalah herba berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Deimun basilicum* yang dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 9%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,3% v/b.

Bay Leaves
Definisi :
Bay leaves adalah herba berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Lurus nobilis* L yang dikeringkan.

DRAFT

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Bawang Putih
Definisi :
Bawang putih adalah umbi dari tanaman *Allium sativum.* Bisa dalam bentuk segar, pasta, kering, irisan kering, bubuk dengan atau tanpa campuran dengan garam.

Bawang Merah (*Shallot*)
Definisi :
Bawang merah (*shallot*) adalah umbi dari tanaman *Allium cepa* L. atau *Allium ascalonicum.* Bisa dalam bentuk segar, kering, bubuk, atau irisan yang digoreng.

Bawang Batak/Lokio
Definisi :
Bawang Batak/lokio adalah daun dan umbi tanaman *Allium chinense*.

Bawang Daun
Definisi :
Bawang daun adalah daun tanaman onion (*Allium cepa*) yang belum terbentuk umbinya (*green onion*) atau umbi baru terbentuk sedikit (*spring onion*) dan tanaman *Allium porrum* (*leek*). Bisa dalam bentuk segar, bubuk, atau irisan.

Biji Seledri
Definisi :
Biji seledri adalah biji kering dari tanaman *Apium graveolens*.

Karakteristik dasar :
Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2% v/b.

Daun Seledri
Definisi :
Daun seledri adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Apium graveolens* L.

Biji Sawi/Biji Mustard
Definisi :
Biji sawi/biji mustard adalah biji kering dari beberapa spesies tanaman *Brassica.*

Karakteristik dasar :
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,5% v/b;
- Harus bebas dari *Argemone 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.*

DRAFT

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,5% v/b.

Cabe Jawa
Definisi :
Cabe Jawa adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Piper retrofractum Vahl.*

Cabe Segar
Definisi :
Cabe segar adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Capsicum annum*. Diantaranya meliputi cabe merah, cabe hijau (*green chili*), cabe jalapeno (*jalapeno chili*), cabe rawit (*cayenne pepper*), cabe rawit hijau (*green cayenne pepper*), cabe rawit merah (*red cayenne pepper*).

Bubur Cabe
Definisi :
Bubur cabe adalah produk bubur yang diperoleh dari proses penggilingan buah cabe (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 daun tanaman *Allium schoenoprasum*.

Cengkeh
Definisi :
Cengkeh adalah produk yang diperoleh dari bunga yang belum mekar dari tanaman cengkeh *Syzygium obtusifolium* atau *Eugenia caryophyllus* famili *Myrtaceae*, yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar :
Minyak atsiri tidak kurang dari 15% v/b.

Cengkeh Bubuk
Definisi :
Cengkeh bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari bunga yang belum mekar dari tanaman cengkeh *Syzygium obtusifolium*

DRAFT

atau *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 Jeruk Purut (*Kaffir lime*)
Definisi :
Daun jeruk purut adalah produk herba yang diperoleh dari daun tanaman *Citrus hystrix.*

Daun Pandan
Definisi :
Daun pandan adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Pandanus amaryllifolius* Roxb.

Daun Peterseli
Definisi :
Daun peterseli adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Petroselinum crispum.*

Daun Sage
Definisi :
Sage adalah produk berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun sage 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.

Daun Salam
Definisi :
Daun salam adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Euginia polyantha* Wight.

Daun Sembung
Definisi :

DRAFT

Daun sembung adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Blumea balsamifera* (L) *Dc.*

Daun Suji
Definisi :
Daun suji adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Pleomele angustifolia N.E. Brown.*

Fenugreek, Kelabat, Kelabet, Klabat
Definisi :
Fenugreek, kelabat, kelabet, klabat adalah produk yang diperoleh dari biji matang dan kering dari tanaman *Trigonella foenum-graecum.*

Fenugreek Bubuk, Kelabat Bubuk, Kelabet Bubuk, Klabat Bubuk
Definisi :
Fenugreek bubuk, kelabat bubuk, kelabet bubuk, klabat bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan cara menggiling biji matang dan kering dari tanaman *Trigonella foenum-graecum.*

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 10%.

Fuli Kering (Bunga Pala)
Definisi :
Fuli kering adalah arillus yang berwarna merah yang terdapat diantara daging dan biji buah tanaman *Myristica fragrans Hout* yang telah dibersihkan kotorannya dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 7%.

Fuli Bubuk
Definisi :
Fuli bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari arillus biji tanaman *Myristica fragrans Hout* yang telah dikeringkan dan digiling.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 7% v/b.

Jahe Segar
Definisi :
Jahe segar adalah rimpang dari tanaman jahe (*Zingiber officinale*) yang sudah tua, berbentuk utuh dan segar serta dibersihkan.

Karakteristik dasar :
- Tidak ada rimpang bertunas;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 1%.

DRAFT

Jahe Kering
Definisi :
Jahe kering adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari rimpang dari tanaman jahe (*Zingiber officinale*) yang telah dibersihkan berbentuk utuh atau irisan dan dikeringkan.

Karakteristik dasar :
- Bau dan rasa khas;
- Kadar air tidak lebih dari 12%.

Bubur Jahe
Definisi :
Bubur jahe adalah produk bubur yang diperoleh dari proses penggilingan rimpang dari tanaman jahe (*Zingiber officinale*) segar atau kering yang baik dengan penambahan air bersih. Dapat mengandung garam dan vinegar.

Jahe Bubuk
Definisi :
Jahe bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang bersih tanaman *Zingiber officinale* yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Jintan/*Caraway*
Definisi :
Jintan/*caraway* adalah biji kering yang diperoleh dari tanaman *Carum carvi.*

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Jintan Bubuk
Definisi :
Jintan bubuk adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari biji tanaman *Carum carvi* yang bersih, kering dan telah digiling.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Jintan Manis
Definisi :
Jintan manis adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari buah matang tanaman *Pimpinella anisum* yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

DRAFT

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.

DRAFT

Kapulaga Lokal
Definisi :
Kapulaga lokal adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman kapulaga lokal (*Amomum cardamomum L.*) yang sudah tua, telah dibuang tangkai buahnya, dibersihkan dan dikeringkan.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Kapulaga (Cardamom) Amomum
Definisi :
Kapulaga (cardamom) amomum adalah rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Amomum subulatum* yang telah matang dan dikeringkan.

Karakteristik dasar :
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1%;
- Bebas dari biji *Argemone 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 *C. burmanii* atau *C. sintok BI* atau *Cassiavera.*

DRAFT

Karakteristik dasar :
Minyak atsiri tidak kurang dari 0,5% v/b.

Kayu Manis Bubuk
Definisi :
Kayu manis bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan kulit kayu bagian dalam tanaman *Cinnamomum zeylanicum* atau *C. cassia* atau *C. burmanii* atau *C. sintok BI* atau *Cassia vera* yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,5%.

Kemiri
Definisi :
Kemiri adalah rempah yang diperoleh dari daging biji kemiri (*Alleurites mellucana* (L) Wild) yang telah dipisahkan dari tempurungnya.

Karakteristik dasar:
- Kadar minyak tidak kurang dari 60%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Kencur
Definisi :
Kencur adalah rimpang tanaman *Kaempferia galanga* L.

Kencur Bubuk
Definisi :
Kencur bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang tanaman kencur yang telah dikeringkan.

Ketumbar
Definisi :
Ketumbar adalah buah tanaman *Coriandrum sativum* Linn masak yang kering.

Karakteristik dasar :
Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Daun Ketumbar
Definisi :
Daun ketumbar adalah herba yang diperoleh dari daun tanaman *Coriandrum sativum* Linn.

Ketumbar Bubuk
Definisi :
Ketumbar bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan buah kering tanaman *Coriandrum sativum* Linn. yang dibersihkan.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

DRAFT

Lempuyang
Definisi :
Lempuyang adalah produk yang diperoleh dari rimpang tanaman *Zingiber zerumbet*.

Picung
Definisi :
Picung adalah produk buah tanaman *Pangium edule*.

Kluwek
Definisi :
Kluwek adalah produk buah tanaman *Pangium edule* yang telah mengalami pengolahan dan pematangan.

Kunyit
Definisi :
Kunyit adalah rimpang *Curcuma domestica, Val* atau *Curcuma longa.*

Karakteristik dasar :
Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.

Kunyit Bubuk
Definisi :
Kunyit bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan rimpang kering *Curcuma longa* atau *Curcuma domestica, Val.*

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.

Lada Hitam
Definisi :
Lada hitam adalah rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Piper nigrum* Linn yang dipetik setelah sebagian besar buah lada matang dan telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 13,5%;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 1%.

Lada Hitam Bubuk
Definisi :
Lada hitam bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari proses penggilingan lada hitam.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1%.

DRAFT

Lada Putih
Definisi :
Lada putih adalah rempah buah tanaman *Piper nigrum* Linn yang dipetik setelah sebagian besar buah lada matang penuh, kemudian dihilangkan kulit luarnya, dikeringkan dan dibersihkan.

Karakteristik dasar :
- Warna putih kekuningan hingga kecoklatan;
- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Lada Putih Bubuk
Definisi :
Lada putih bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari lada putih yang telah digiling.

Karakteristik dasar :
Bau, rasa dan warna normal.

Lada Bubuk Campuran
Definisi :
Lada bubuk campuran adalah produk rempah yang diperoleh dari campuran lada bubuk hitam dan lada bubuk putih.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,7% v/b.

Lengkuas/Laos
Definisi :
Lengkuas/laos adalah rimpang tanaman *Alpinia galanga, Linn Sw.*

Lengkuas/Laos Bubuk
Definisi :
Lengkuas/laos bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang bersih tanaman lengkuas yang telah dikeringkan.

Kecombrang/Sambuang/Kincung/Honje
Definisi :
Kecombrang/Sambuang/Kincung/Honje adalah bunga tanaman *Etlingera elatior (jack) R.M Sm.*

Marjoram
Definisi :
Marjoram adalah produk berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Marjoram hortensis* Moench yang dikeringkan, dengan atau tanpa pucuk bunga.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,7% v/b.

Mesoyi
Definisi :
Mesoyi adalah produk herba yang diperoleh dari biji tanaman *Cinnamomum sintoc* atau *Masoya aromatica*.

DRAFT

Mint
Definisi :
Mint adalah produk herba yang diperoleh dari tanaman *Mentha arvensis* atau *Mentha piperita*.

Onion/Bawang Bombay
Definisi :
Onion/bawang bombay adalah umbi dari tanaman bawang Bombay *Allium sp.*

Oregano
Definisi :
Oregano adalah produk herba berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Origantum vulgare* sp. yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,5% v/b.

Pala
Definisi :
Pala adalah biji kering tanaman *Myristica fragrans* dan dikupas kulit batoknya, berbentuk bulat atau lonjong dengan panjang 20 mm hingga 40 mm.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 7% v/b.

Pala Untuk Destilasi
Definisi :
Pala untuk destilasi adalah produk rempah biji yang berasal dari buah tanaman *Myristica fragrans* yang dipetik pada waktu muda (berumur 2 hingga 5 bulan).

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 8%.

Pala Bubuk
Definisi :
Pala bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari biji kering tanaman *Myristica fragrans*.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 8%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 7%.

Parsley
Definisi :
Parsley adalah daun dari tanaman *Petroselinum hortense* yang telah dikeringkan. Daun berwarna hijau terang.

DRAFT

Paprika Bubuk
Definisi :
Paprika bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari buah matang tanaman *Capsicum annuum* yang telah dibersihkan, dikeringkan dan digiling.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 14%.

Sweet Paprika Bubuk
Definisi :
Sweet paprika bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari campuran buah matang tanaman *Capsicum annuum* dan *Capsicum longum* yang telah dibersihkan, dikeringkan dan digiling.

Rosemari
Definisi :
Rosemari adalah produk berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Rosemarinus officinalis* L yang dikeringkan.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 9%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1,2% v/b.

Sereh
Definisi :
Sereh adalah produk herba yang diperoleh dari batang tanaman *Cymbopogon citrates (DC) Stapt.*

Pekak/Bunga Lawang/*Star Anise*
Definisi :
Pekak/bunga lawang/*star anise* adalah buah dari tanaman *Illicium verum* yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar :
Penampakan khas dan bebas dari biji *Illicium anisatum.*

Temu Kunci
Definisi :
Temu kunci adalah rimpang dari tanaman *Boesenbergia pandurata (Roxb.) Schlet* atau *Gastrochillus panduratum* yang telah dibersihkan.

Thymi/*Thyme*
Definisi :
Thymi/*thyme* adalah herba yang diperoleh dari daun pucuk kering thymi dari tanaman *Thymus serpyllum* L. atau *Thymus vulgaris* atau *Thymus zugis* L. baik dalam bentuk utuh atau bubuk.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 9%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,9% v/b.

DRAFT

Wasabi
Definisi :
Wasabi adalah produk yang diperoleh dari rimpang tanaman *Wasabia japonica*.

Wijen
Definisi :
Wijen adalah produk yang diperoleh dari biji tanaman *Sesamum indicum L. syn./Sesamum orientalis L.*

12.2.2 Bumbu dan Kondimen

Bumbu merupakan campuran bahan pangan yang ditambahkan untuk menguatkan rasa dan aroma makanan. Bumbu terdiri dari satu jenis rempah atau lebih dan/atau bahan pangan lain yang memberikan rasa dan/atau aroma selain gula dan garam. Kondimen merupakan bumbu yang ditambahkan pada makanan sebelum atau pada saat akan dikonsumsi

Bubuk Ngohyang
Definisi :
Bubuk ngohyang adalah campuran dari lima macam rempah antara lain bunga lawang, kayu manis, lada hitam, jintan dan cengkeh.

Bumbu Siap Pakai
Definisi :
Bumbu siap pakai adalah produk bumbu yang diperoleh dari campuran rempah dengan atau tanpa penambahan minyak untuk membuat masakan tertentu. Produk dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat dikemas dalam kemasan plastik atau botol plastik atau botol kaca atau kemasan lainnya dan dapat diawetkan dengan pemanasan. Bumbu siap pakai dapat berbentuk basah (pasta) atau kering (bubuk atau blok).

Penamaan jenis produk yang berbentuk basah (pasta) hasil proses pemanasan misalnya bumbu instan soto, bumbu instan nasi goreng. Penamaan jenis produk yang berbentuk kering (bubuk atau blok) atau pasta hasil proses tanpa pemanasan misalnya bumbu soto, bumbu nasi goreng.

Bumbu Ekstrak Daging Sapi
Definisi :
Bumbu ekstrak daging sapi adalah produk bumbu yang mengandung ekstrak daging sapi, dengan penambahan bahan pangan lain dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 4%;
- Kadar protein tidak kurang dari 7%.

Bumbu Ekstrak Daging Ayam
Definisi :
Bumbu ekstrak daging ayam adalah produk bumbu yang mengandung ekstrak daging ayam baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

DRAFT

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 4%;
- Kadar protein tidak kurang dari 6%.

Bumbu Ekstrak Udang
Definisi :
Bumbu ekstrak udang adalah produk bumbu yang mengandung udang baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 4%;
- Kadar udang tidak kurang dari 15%.

Bumbu Ekstrak Cumi
Definisi :
Bumbu ekstrak cumi adalah produk bumbu yang mengandung cumi dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 4%;
- Kadar cumi tidak kurang dari 15%.

Bumbu Pasta Ekstrak Daging (Misalnya Bumbu Pasta Ekstrak Daging Sapi dan Daging Ayam)
Definisi:
Bumbu ekstrak daging adalah produk bumbu yang mengandung ekstrak daging dalam bentuk pasta.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 12,5%.

Bumbu Rasa
Definisi :
Bumbu rasa adalah produk bumbu yang mengandung perisa ayam/sapi/udang/ikan baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus. Contoh : bumbu rasa ayam atau bumbu rasa ikan.

Bubuk/Blok/Kubus/Pasta Ekstrak Ayam/Sapi/Udang/Keju
Definisi :
Bubuk/blok/kubus/pasta ekstrak ayam/sapi/udang/keju adalah produk yang mengandung ayam/sapi/udang/keju baik dalam bentuk bubuk/blok/kubus/pasta dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini tanpa penambahan rempah.

Ragi Kering (Tidak Aktif)
Definisi :
Ragi kering (tidak aktif) adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces fragilis,* dan *Candida utilis* dalam media serealia atau bahan lain yang sesuai, dalam keadaan bersih, kering, tidak aktif serta berfungsi sebagai bumbu dan kondimen.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 7%.

DRAFT

Bawang hitam (*Black Garlic*)
Definisi :
Bawang hitam adalah produk yang diperoleh dari bawang putih segar (*Allium sativum* L.) yang dipanaskan pada suhu umumnya 60-90°C dan kelembaban tinggi dalam waktu kurang lebih 1 bulan sehingga dihasilkan siung bawang dengan warna gelap/hitam, rasa manis, dan tekstur yang kenyal.

Karakteristik Dasar:
Kadar air tidak lebih dari 50%

Bumbu Tabur
Definisi:
Bumbu tabur adalah produk bumbu yang diperoleh dari campuran bahan pangan yang memberikan rasa dan/atau aroma, yang penggunaannya ditaburkan langsung pada makanan.

12.3 Cuka Makan

Cuka Fermentasi (Vinegar)
Definisi :
Cuka fermentasi (vinegar) adalah produk cair yang mengandung asam asetat, yang diperoleh melalui proses fermentasi bahan-bahan yang mengandung karbohidrat atau alkohol. Contoh : cuka apel, cuka anggur.

Karakteristik dasar :
Total asam tidak kurang dari 4 g/100 ml.

Cuka Hasil Pengenceran Asam Asetat Glasial
Definisi :
Cuka hasil pengenceran asam asetat glasial adalah produk cair yang diperoleh dari pengenceran asam asetat glasial (untuk makanan dan farmasi) dengan air minum. Contoh : Cuka makan.

Karakteristik dasar :
- Bentuk cairan encer, jernih, tidak berwarna, bau khas asam asetat;
- Cuka dapur : kadar asam asetat tidak kurang dari 12,5 % v/b;
- Cuka meja : kadar asam asetat tidak kurang dari 4% dan tidak lebih dari 12,5 % v/b.

Arak Masak
Definisi :
Arak masak adalah produk yang diperoleh dari hasil fermentasi beras, dapat diikuti dengan proses penyulingan, berwarna bening hingga bening kecoklatan dengan aroma ragi yang tajam, ditambahkan garam dan/atau rempah-rempah dan/atau bahan pangan lain yang menimbulkan rasa, digunakan sebagai penambah rasa pada hidangan oriental. Pada label wajib dicantumkan kadar alkohol dan keterangan 'hanya untuk memasak'.

DRAFT

12.4 *Mustard*

Mustard/Saus *Mustard*
Definisi:
Mustard/saus *mustard* adalah produk kondimen yang disiapkan dari biji *mustard* yang ditumbuk, umumnya dari biji *mustard* yang telah ditumbuk dan dihilangkan minyaknya, yang dicampur/diolah dengan menambahkan air, vinegar/cuka, garam, dan rempah-rempah menjadi saus/pasta yang berwarna kuning cerah sampai kecoklatan.
Contoh : *mustard* Dijon dan *mustard* pedas (*hot mustard*) yang diperoleh dari biji dan kulit *mustar*d.

12.5 Sup dan kaldu

Sup siap saji dan campurannya. Produk akhirnya dapat berbasis air (contohnya konsome) atau susu (contohnya *chowder*).

12.5.1 Sup Siap Saji dan Kaldu, Termasuk Kalengan, Botol dan Beku

Produk-produk berbasis air atau susu yang mengandung dengan atau tanpa sayuran, kaldu daging atau ikan dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Sup Siap Konsumsi
Definisi:
Sup siap konsumsi adalah produk pangan olahan berbasis air atau susu yang dibuat dari sayuran, daging, ikan, unggas, atau kaldunya, dengan penambahan bahan pangan lainnya, dan dipanaskan. Produk dapat dikemas secara hermetis atau dibekukan.

Sari Pati Ayam
Definisi :
Sari pati ayam adalah ekstrak karkas ayam pedaging dengan atau tanpa penambahan garam, sari simplisia, dalam bentuk siap dikonsumsi

Karakteristik dasar:
- Bentuk cairan jernih;
- Kadar protein tidak kurang dari 7,7%.

Kaldu dan Konsome
Definisi :
Kaldu dan konsome adalah produk yang diperoleh dari daging sapi, daging unggas, atau daging lainnya dengan cara memasak bahan kaya protein atau sarinya dan atau hidrolisatnya dengan air dengan atau tanpa penambahan bumbu dan atau bahan penyedap, lemak yang dapat dimakan, natrium klorida, rempah-rempah dan sari-sari alami atau destilatnya atau bahan makanan lain untuk meningkatkan rasa, atau dengan rekonstitusi dari campuran komponen kering yang sesuai dengan petunjuk penggunaan.

Karakteristik dasar :
Nitrogen total untuk kaldu daging: kaldu daging unggas tidak kurang dari 100 mg/l, untuk konsome daging sapi tidak kurang dari

DRAFT

160 mg/l, untuk kaldu daging lainnya tidak kurang dari 350 mg/l; nitrogen amino tidak kurang dari 210 mg/l untuk kaldu daging lainnya; natrium klorida tidak lebih dari 12,5 g/l; lemak tidak kurang dari 3 g/l untuk kaldu daging berlemak.

12.5.2 Bubuk atau Campuran Untuk Sup dan Kaldu

Konsentrat sup untuk direkonstitusi dengan air atau susu dengan atau tanpa penambahan ingredien lain.

Sup Instan

Definisi :

Sup instan adalah produk pangan olahan kering instan yang dapat dibuat dari daging, ikan, sayuran, serealia atau campurannya, yang siap dikonsumsi setelah diseduh dengan air mendidih. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Bau dan rasa khas;
- Kadar air tidak lebih dari 7%.

Sup Pasta Instan (Misalnya Sup Makaroni Instan)

Definisi:

Sup pasta instan adalah produk pangan olahan instan berbentuk pasta yang dapat dibuat dari daging, ikan, sayuran, serealia atau campurannya, yang siap dikonsumsi setelah dipanaskan. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 12,5%.

Sup Krim Instan

Definisi :

Sup krim instan adalah produk pangan olahan kering instan yang dibuat dari tepung nabati dan atau hewani, yang siap dikonsumsi setelah diseduh dengan air mendidih menjadi larutan kental. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 8%.

Sup Krim Pasta Instan (Misalnya Sup Krim Makaroni Instan)

Definisi:

Sup krim pasta instan adalah produk pangan olahan instan berbentuk pasta yang dibuat dari tepung nabati dan atau hewani, yang siap dikonsumsi setelah dipanaskan. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 12,5%.

12.6 Saus dan Produk Sejenis

Saus, *gravies*, dan *dressing*, dalam bentuk yang siap dikonsumsi ataupun campuran yang perlu dilarutkan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.

DRAFT

12.6.1 Saus Teremulsi (Misalnya Mayonais, *Salad Dressing, Onion Dips*)

Produk saus, *gravies* dan *dressing*, yang minimal sebagian, berbasis pada emulsi minyak atau lemak di dalam air. Termasuk dalam kategori ini adalah *salad dressing*, *sandwich spread* berbasis minyak/lemak (misalnya mayonais dengan *mustard*), *salad cream*, *fatty sauces* dan *snack dips* (misalnya *bacon and cheddar dip, onion dip*).

Mayonais, Mayonnaise

Definisi :

Mayonais adalah saus kondimen yang diperoleh dengan cara mengemulsikan minyak nabati dalam fase air yang mengandung vinegar atau asam cuka atau pengasam lainnya dengan penambahan telur dalam bentuk segar, cair, bubuk, atau beku untuk menghasilkan emulsi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Bahan pangan lain yang dapat digunakan antara lain gula, garam, kondimen, rempah-rempah dan herba, buah dan sayuran termasuk jus buah dan jus sayuran, biji sawi/*mustard*, produk-produk susu, air.

Karakteristik dasar :

Kadar lemak total tidak kurang dari 65%.

Mayones/Mayonais Tanpa Telur (*Eggless Mayonnaise/Eggfree Mayonnaise*)

Definisi:

Mayones/Mayonais Tanpa Telur (*Eggless Mayonnaise/Eggfree Mayonnaise*) adalah saus kondimen yang diperoleh dengan cara mengemulsikan minyak nabati dalam fase air yang mengandung vinegar atau asam cuka atau pengasam lainnya untuk menghasilkan emulsi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bahan pangan lain yang dapat digunakan antara lain gula, garam, kondimen, rempah-rempah dan herba, buah dan sayuran termasuk jus buah dan jus sayuran, biji sawi/mustard, produk-produk susu, air.

Karakteristik dasar:

Kadar lemak total tidak kurang dari 65%.

Salad Dressing (Misalnya *Thousand Island, Blue Cheese, Burger Dressing*, Saus Siram Caesar)

Definisi :

Salad dressing (misalnya *thousand island, blue cheese, burger dressing*, saus siram caesar) adalah saus kondimen yang merupakan produk emulsi semi solid yang dibuat dari minyak nabati dengan penambahan vinegar atau asam cuka atau pengasam lainnya, telur dalam bentuk segar, cair, bubuk, atau beku, dan pati dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bahan pangan lain yang dapat digunakan antara lain garam, gula, rempah, kecuali safron atau kunyit.

Karakteristik dasar :

Kadar lemak total tidak kurang dari 20%.

DRAFT

Saus Tar Tar (*Tar Tar Sauce*)
Definisi :
Saus tar tar adalah saus yang berasal dari mayonais yang ditambahkan bawang bombay dan acar mentimun, dengan atau tanpa penambahan mentimun segar.

Karakteristik dasar :
Kadar lemak total tidak kurang dari 50%.

French Dressing (*Italian Dressing, Greek Dressing, Ranch Style Dressing*)
Definisi :
French dressing (*italian dressing, greek dressing, ranch style dressing*) adalah saus kondimen yang merupakan produk cairan yang dapat dipisahkan atau emulsi cairan yang dibuat dari minyak makan dan satu atau lebih pengasam. Ingredien yang dapat digunakan adalah vinegar atau vinegar encer atau vinegar, jus lemon dan atau jus jeruk nipis, garam, pemanis nutritif rempah atau perisa alami, pasta tomat, *puree* tomat, saus tomat, *sherrywine*, telur.

Karakteristik dasar :
Kadar lemak total tidak kurang dari 35%.

Sandwich Spread
Definisi:
Sandwich spread adalah produk oles *sandwich* yang dibuat dari mayonais sebagai bahan dasar, paprika, dan acar mentimun.

12.6.2 Saus Non-Emulsi (Misalnya Saus Tomat, Saus Keju, Saus Krim,Gravi Coklat)

Termasuk saus berbasis air, susu, santan, *gravy* dan *dressing.* Contohnya termasuk saus barbekue, saus tomat, saus keju, saus *Worcestershire*, saus *Worcestershire* oriental kental (*saus tonkatsu*), saus cabai, saus celup asam manis, saus putih (basis krim), dan saus tinta cumi.

Sambal
Definisi :
Sambal adalah produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabe (*Capsicum* sp) dengan penambahan bahan pangan lain, berbentuk semi padat, dan telah mengalami proses pemasakan atau pengawetan lain. Meliputi semua jenis sambal antara lain sambal terasi, sambal bajak, sambal petai, sambal cabai hijau, tidak termasuk cabe bubuk, cabe giling, saus cabe dan sambal yang digunakan sebagai bumbu masak.

Saus Cabe
Definisi :
Saus cabe adalah produk saus siap konsumsi yang dibuat dari cabe (*Capsicum* sp) atau turunannya, berbentuk cairan kental homogen, yang telah mengalami proses pemanasan.

DRAFT

Bumbu Kacang
Definisi :
Bumbu kacang adalah bumbu yang terbuat dari kacang tanah yang telah digoreng atau disangrai dan dihaluskan dengan penambahan garam, gula atau bahan pangan lain dan rempah-rempah tertentu yang sesuai, dan langsung digunakan tanpa ditambah air terlebih dahulu.
Nama jenis untuk produk ini antara lain bumbu gado-gado, bumbu pecel, bumbu sate, bumbu siomay, dan bumbu batagor.

Saus Keju (*Cheese Sauce*)
Definisi :
Saus keju adalah produk saus yang diperoleh dari keju dengan penambahan garam, mustard dan bumbu.

Saus Lobak
Definisi :
Saus lobak adalah produk saus yang diperoleh dari lobak yang diiris atau dihancurkan, dicampur dengan jus orange, air jeruk nipis, *cilantro*, minyak, garam dan lada.

Saus Panggang/Saus Barbekue (*BBQ Sauce*)
Definisi :
Saus panggang/saus barbekue (*BBQ sauce*) adalah produk saus yang diperoleh dari campuran vinegar, gula, garam, saus *Worchester* dan rempah-rempah seperti bawang putih, onion, paprika dan lada hitam dengan atau tanpa saus tomat atau pasta tomat, bahan pangan lain.

Saus Pizza
Definisi :
Saus pizza adalah produk saus yang diperoleh dari pasta tomat, saus tomat yang diberi garam dan rempah-rempah seperti biji anis, lada, bubuk bawang putih, oregano dan parsley.

Karakteristik dasar :
- Total nitrogen tidak kurang dari 2,75%;
- Garam tidak kurang dari 10%.

Saus Spagheti (*Spaghetti Sauce*)
Definisi :
Saus 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 lain.

Saus Tiram
Definisi :
Saus tiram adalah produk cairan kental berwarna coklat sampai coklat kehitam-hitaman, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (*Crassostrea calculata sp.*) dengan penambahan bahan pangan lain.

DRAFT

Saus Perendam/Saus Marinasi (*Marinated Sauce*)
Definisi :
Saus perendam/saus marinasi adalah produk saus yang digunakan untuk merendam ikan, daging, ayam, atau bahan pangan lain untuk memberi rasa dan aroma tertentu sebelum diolah lebih lanjut.

Saus Tomat
Definisi :
Saus tomat adalah produk saus yang diperoleh dari buah segar, bubur tomat, pasta tomat, *puree* tomat atau padatan tomat, yang dicampur dengan gula, bahan pengasam, garam dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
Bau, rasa dan warna khas.

Saus Asam Manis
Definisi :
Saus asam manis adalah produk saus yang terbuat dari tomat dan atau buah lain, gula dan bahan pengasam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini mempunyai rasa asam dan manis.

Kecap Inggris, Saus *Worchester*
Definisi :
Kecap Inggris, saus *Worchester* adalah produk saus yang terdiri dari air, vinegar, garam dan rempah atau bahan pangan lain. Digunakan untuk memberi flavor dan saus barbekue serta saus asam manis.

Saus Teriyaki
Definisi :
Saus teriyaki adalah produk saus yang diperoleh dari campuran kecap dengan bahan pangan yang sesuai.

Saus *Topping*/Saus Siram
Definisi:
Saus *topping*/saus siram adalah produk saus yang diperoleh dari campuran rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan saus tomat atau pasta tomat dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain untuk digunakan sebagai *topping* atau siram pada masakan dengan atau tanpa dimasak terlebih dahulu.
Misalnya: saus jamur, saus wijen sangrai, dan saus lainnya.

Saus Salsa
Definisi :
Saus salsa adalah saus yang mengandung cacahan tomat dan cabe, serta dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Saus Putih (Berbasis Krim)
Definisi :
Saus putih (berbasis krim) adalah saus yang mengandung bahan utama susu atau krim dengan sedikit penambahan lemak dan tepung dengan atau tanpa bumbu atau rempah.

DRAFT

Kecap Air Kelapa
Definisi:
Kecap air kelapa adalah produk cair yang dibuat dari air kelapa dan dipanaskan bersama bumbu dengan atau tanpa bahan lain untuk menimbulkan cita rasa tertentu.

12.6.3 Campuran Untuk Saus, *Gravies*, dan *Dressing*

Produk konsentrat, biasanya berbentuk bubuk, untuk nantinya dicampurkan dengan air, susu, minyak ataupun cairan lain untuk menghasilkan produk siap saji berupa saus, *gravies* dan *dressing*. Termasuk di dalamnya konsentrat dari saus teremulsi ataupun saus non emulsi. Termasuk dalam kategori ini antara lain bumbu kacang yang harus ditambah air sebelum digunakan.

12.6.4 Saus Bening (Misalnya Kecap Ikan)

Termasuk di dalamnya saus non emulsi, tidak kental, biasanya berbasis air. Saus-saus ini lebih banyak digunakan sebagai bumbu atau kondimen dibandingkan sebagai saus yang siap dikonsumsi.

Kecap Ikan
Definisi :
Kecap ikan adalah produk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi ikan atau hidrolisis dengan atau tanpa penambahan pangan lain.

Saus Tiram Bening
Definisi :
Saus tiram bening adalah produk cairan bening, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (*Crassostrea calculata sp.*) dengan penambahan bahan pangan lain.

12.7 Produk Oles Untuk Salad (Misalnya Salad Makaroni, Salad Kentang) dan Sandwich, Tidak Mencakup Produk Oles Berbasis Cokelat dan Kacang Dari Kategori 04.2.2.5 dan 05.1.3

Termasuk bahan-bahan salad, produk oles *sandwich* berbasis susu, produk oles *sandwich* menyerupai mayonais, dan *dressing* untuk *coleslaw* (salad kubis), olesan roti rasa pedas, saus rasa bawang (*French onion dip*), saus untuk salad (*guacamole style dip*), saus *savoury*.

Olesan/Saus
Definisi :
Olesan/saus adalah produk berupa emulsi atau non emulsi yang tidak termasuk kategori 12.6, mempunyai rasa *savoury* (gurih manis), pedas, asam, atau rasa lain dan digunakan untuk olesan atau cocolan/*dip.*

12.8 Ragi dan Produk Sejenisnya

Dalam kategori ini termasuk ragi roti dan pengembang roti, ragi tape, ragi tempe. Juga termasuk produk oriental seperti koji yang digunakan dalam produksi minuman beralkohol.

DRAFT

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. Ragi roti kering berbentuk serbuk atau butiran, berwarna kekuningan sampai kecoklatan.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 5%.

Ragi Roti Semi Kering
Definisi :
Ragi roti semi kering adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkankamir jenis *Saccharomyces cereviceae* dalam media serealia atau bahanlain yang sesuai, dalam keadaan bersih, semi kering dan mempunyai kemampuan meragikan adonan tepung terigu dengan atau tanpa campuran tepung lain pada pembuatan roti dan kue. Ragi roti semi kering berbentuk serbuk atau butiran, berwarna kekuningan sampai kecoklatan.

Karakteristik dasar :
Kadar air lebih dari 5% sampai dengan 20%.

Ragi Roti Cair (*cream yeast*)
Definisi :
Ragi roti cair adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis *Saccharomyces cereviceae* dalam media serealia atau bahan lain yang sesuai, dalam keadaan bersih, berbentuk cairan kental dan mempunyai kemampuan meragikan adonan tepung terigu dengan atau tanpa campuran tepung lain pada pembuatan roti dan kue. Ragi roti cair berwarna kekuningan sampai kecoklatan.

Karakteristik dasar :
Kadar air lebih dari 70% sampai dengan 80%.

Ragi Roti Padat (*Compressed Yeast*)
Definisi :
Ragi roti padat (*compressed yeast*) adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis *Saccharomyces cereviceae* dalam media serealia atau bahan lain yang sesuai, dalam keadaan bersih, berbentuk padat dan mempunyai kemampuan meragikan adonan tepung terigu dengan atau tanpa campuran tepung lain pada pembuatan roti dan kue. Ragi roti padat berwarna kekuningan sampai kecoklatan.

Karakteristik dasar :
Kadar air 63% - 70%.

DRAFT

Ragi Tape
Definisi :
Ragi tape adalah produk yang dibuat dari tepung beras yang telah dicampur dengan beberapa rempah-rempah untuk menstimulir pertumbuhan kapang, kamir, bakteri asam laktat, dan bakteri asam asetat yang telah dikeringkan dan berperan dalam pembuatan tape.

Ragi Tempe
Definisi :
Ragi tempe adalah produk yang dibuat dari bahan sumber karbohidrat (pati) yang mengandung kapang *Rhizopus spp. (R. oligosporus, R.oryzae,* dan/atau *R.stolonifer)* yang telah dikeringkan dan digunakan dalam pembuatan tempe.

Koji atau Ragi Tauco atau Ragi Kecap
Definisi :
Koji atau ragi tauco atau ragi kecap adalah produk yang dibuat dari serealia yang ditumbuhi *Aspergillus oryzae* atau *Aspergillus soyae,* yang telah dikeringkan dan digunakan untuk pembuatan kecap/tauco/miso.

Ragi Untuk Minuman Beralkohol
Definisi :
Ragi untuk minuman beralkohol adalah produk yang dibuat dari bahan sumber karbohidrat (pati) yang mengandung kamir yang telah dikeringkan dan digunakan dalam pembuatan minuman beralkohol.

12.9 Bumbu dan Kondimen dari Kedelai

Termasuk produk yang sebagian besar terdiri dari kedelai dan ingredien lainnya yang digunakan untuk bumbu dan kondimen seperti pasta kedelai fermentasi dan saus kedelai.

12.9.1 Pasta Kedelai Fermentasi

Kategori ini mencakup produk yang dibuat dari kedelai, garam, air dan ingredien lainnya dengan proses fermentasi yang dapat digunakan dalam persiapan sup, dressing atau bumbu. Contohnya adalah *doujiang, doenjang*, miso.

Miso
Definisi :
Miso adalah produk yang dibuat dari kedelai, beras/barley/koji, garam, air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan proses fermentasi, dan menghasilkan tekstur pasta yang halus, serta rasa, warna, aroma khas miso. Dapat digunakan untuk *soup base*, kondimen, maupun penyedap rasa.

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

DRAFT

12.9.2 Saus Kedelai

Bumbu yang berbentuk cairan yang dihasilkan dari proses fermentasi kedelai dan atau non-fermentasi atau dengan proses hidrolisis protein sayuran.

12.9.2.1 Saus Kedelai Fermentasi

Saus yang jernih, dengan bahan dasar kedelai, bukan emulsi, dengan campuran serealia, garam dan air melalui proses fermentasi.

Kecap Kedelai Asin (*Salty Soy Sauce*)

Definisi :

Kecap kedelai asin (*salty soy sauce*) adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (*Glycine max* L.) atau bungkil kedelai dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Bau dan rasa khas;
- Kadar protein (N x 5,71) tidak kurang dari 4,0%.

12.9.2.2 Saus Kedelai Non-Fermentasi

Saus kedelai non-fermentasi, yang sering disebut juga sebagai saus *nonbrewed*, dapat dibuat dari protein sayuran, seperti kedelai non-fermentasi yang dihidrolisis dengan asam (misalnya asam hidroklorat), dinetralkan (contohnya dengan natrium karbonat), dan disaring.

Kecap Kedelai Asin Non Fermentasi/Hidrolisat

Definisi :

Kecap kedelai asin non fermentasi/hidrolisat adalah produk cair yang diperoleh dari hasil pengolahan dan atau cara kimia (hidrolisis) kacang kedelai (*Glycine max* L.) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

Kadar protein (N x 5,71) tidak kurang dari 4,0%.

Saus Protein Nabati Terhidrolisis

Definisi :

Saus protein nabati 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%.

12.9.2.3 Saus Kedelai Lainnya

Saus Kedelai Lainnya

Definisi :

Saus kedelai lainnya adalah saus yang bukan emulsi, dibuat dengan saus kedelai fermentasi atau tanpa fermentasi, dengan atau tanpa penambahan gula, dengan atau tanpa proses karamelisasi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

DRAFT

Kecap Kedelai Manis (*Sweet Soy Sauce*)
Definisi :
Kecap kedelai manis adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (*Glycine max* L.) atau bungkil kedelai ditambah gula dan/atau pemanis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Kecap yang Dikeringkan/Bubuk Kecap (*Fermented Soy Sauce Powder*)
Definisi :
Kecap yang dikeringkan/bubuk kecap (*fermented soy sauce powder*) adalah produk kering yang diperoleh dari pengeringan hasil fermentasi kedelai. Dapat mengandung bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar NaCl tidak kurang dari 32% dan tidak lebih dari 36%.

Kecap Pedas
Definisi :
Kecap pedas adalah produk campuran kecap manis dengan cabe dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Kecap Bumbu
Definisi :
Kecap bumbu adalah produk campuran kecap dan rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Saus Campuran Protein Nabati Terhidrolisis
Definisi :
Saus campuran protein nabati terhidrolisis adalah produk saus yang diperoleh dari campuran protein nabati terhidrolisis dengan cairan bening yang diperoleh dari fermentasi kacang kedelai (*Glycine max)* dan serealia atau tepung.

Karakteristik dasar :
- Total nitrogen tidak kurang dari 0,3%;
- Kadar garam tidak kurang dari 3%.

12.10 Protein Produk

Termasuk protein susu, protein sereal, dan protein sayur analog dariproduk standar, seperti daging, ikan atau susu. Contohnya adalah analog protein sayur, *fu* (campuran gluten sayuran dan tepung, yang dijual kering atau mentah dan digunakan sebagai ingredien, misalnya didalam sup miso), *paneer* (protein susu yang dikoagulasikan dengan penambahan asam sitrat dari jeruk nipis atau asam laktat dari whey yang disaring dan diambil padatannya, dan digunakan untuk makanan vegetarian misalnya burger vegetarian), substitusi protein daging dan ikan dan kaseinat (kasein asam yang dapat dimakan).

Produk Protein Gandum
Definisi :
Produk protein gandum adalah produk yang diperoleh dengan cara pengurangan atau penghilangan komponen-komponen utama non-

DRAFT

protein (air, minyak, pati dan karbohidrat lain) dari gandum atau tepung gandum. Ingredien yang dapat digunakan adalah karbohidrat termasuk gula, lemak dan minyak makan, produk protein lain, vitamin dan mineral, garam, herba dan rempah.

Karakteristik dasar :
Kadar protein (N x 5,83) tidak kurang dari 40% (bk) tanpa vitamin, mineral dan asam amino.

Hydrolised Vegetable Protein (HVP)
Definisi :
Hydrolised vegetable protein (HVP) adalah produk protein mengandung asam amino yang diperoleh dari hidrolisis protein kedelai atau lainnya, dapat berbentuk cair atau bubuk.

Produk Olahan Gluten
Definisi :
Produk olahan gluten adalah produk protein yang diperoleh dari ekstraksi/isolasi protein gandum, rye, barley, dan triticale atau lainnya, dapat berbentuk cair atau padat.

DRAFT

13 Kategori 13.0 Pangan Olahan Untuk Keperluan Gizi Khusus

Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus (PKGK) adalah pangan olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk memenuhi kebutuhan gizi tertentu karena kondisi fisik/fisiologis dan penyakit/gangguan tertentu. Komposisi pangan tersebut harus berbeda dengan pangan yang serupa. PKGK dikelompokkan menjadi Pangan Diet Khusus (PDK) dan Pangan Keperluan Medis Khusus (PKMK). Pangan Diet Khusus adalah Pangan Olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk memenuhi kebutuhan gizi tertentu karena kondisi fisik atau fisiologis tertentu. PKMK adalah pangan olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk manajemen diet bagi orang dengan penyakit/gangguan tertentu.

13.1 Formula Bayi, Formula Lanjutan dan Formula Pertumbuhan, serta Formula Bayi untuk keperluan Medis Khusus

Pangan yang ditujukan bagi bayi dan anak seperti didefinisikan dalam kategori 13.1.1, 13.1.2, dan 13.1.3

13.1.1 Formula Bayi

Formula Bayi
Definisi :
Formula bayi adalah formula sebagai pengganti Air Susu ibu (ASI) untuk bayi sampai umur 6 (enam) bulan yang secara khusus diformulasikan untuk menjadi satu-satunya sumber gizi dalam bulan-bulan pertama kehidupannya sampai bayi diperkenalkan dengan Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI).

13.1.2 Formula Lanjutan dan Formula Pertumbuhan

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

Formula Pertumbuhan
Definisi :
Formula pertumbuhan adalah formula yang diperoleh dari susu sapi atau susu hewan lain dan/atau bahan yang berasal dari hewan dan/atau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan yang semuanya telah dibuktikan sesuai untuk anak usia lebih dari 12 (dua belas) bulan sampai dengan 36 (tiga puluh enam) bulan.

13.1.3 Pangan Olahan Untuk Keperluan Medis Khusus Untuk Bayi dan Anak

PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik *(Inborn Errors of Metabolism)*
Definisi :
PKMK untuk pasien kelainan metabolik adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien dengan penyakit kelainan genetik yang menyebabkan gangguan metabolik (*inborn errors of metabolism).*

DRAFT

PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik *Isovaleric Acidemia*
Definisi :
PKMK untuk pasien kelainan metabolik *isovaleric acidemia* adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien dengan penyakit kelainan genetik dimana tubuh mempunyai keterbatasan dalam melakukan metabolisme asam amino leusin.

PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik *Tyrosinemia*
Definisi :
PKMK untuk pasien kelainan metabolik *tyrosinemia* adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien dengan penyakit kelainan genetik dimana tubuh mempunyai keterbatasan dalam melakukan metabolisme asam amino fenilalanin dan tirosin.

PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik *Phenylketonuria* (PKU)
Definisi :
PKMK untuk pasien kelainan metabolik *phenylketonuria* (PKU) adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien dengan penyakit kelainan genetik dimana tubuh mempunyai keterbatasan dalam metabolisme asam amino fenilalanin.

PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik *Maple Syrup Urine Disease* (MSUD)
Definisi :
PKMK untuk pasien kelainan metabolik *maple syrup urine disease* (MSUD) hanya dapat digunakan untuk pasien dengan penyakit kelainan genetik dimana tubuh mempunyai keterbatasan dalam melakukan metabolisme asam amino leusin, isoleusin, dan valin.

PKMK untuk Dukungan Nutrisi bagi Anak Berisiko Gagal Tumbuh, Gizi Kurang atau Gizi Buruk
Definisi :
PKMK untuk dukungan nutrisi bagi anak berisiko gagal tumbuh, gizi kurang atau gizi buruk adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi anak berisiko atau penderita gagal tumbuh, gizi kurang atau gizi buruk, dapat digunakan sebagai makanan pengganti ataupun makanan tambahan, dengan memperhitungkan kebutuhan dan asupan gizi per hari.

PKMK untuk Bayi Prematur
Definisi :
PKMK untuk bayi prematur diformulasi secara khusus dan disajikan sebagai tata laksana diet pasien bayi sehingga secara tunggal dapat memenuhi kebutuhan gizi pada bayi prematur dan/atau bayi berat lahir rendah.

PKMK untuk Pelengkap Gizi Air Susu Ibu *(Human Milk Fortifier/ HMF)*
Definisi:
PKMK untuk pelengkap gizi ASI adalah pangan yang diformulasi bagi bayi secara khusus yang ditambahkan pada air susu ibu yang bertujuan sebagai pelengkap kebutuhan zat gizi bagi bayi prematur dan/atau bayi berat lahir sangat rendah.

DRAFT

PKMK untuk Pasien Alergi Protein Susu Sapi
Definisi :
PKMK untuk pasien alergi protein susu sapi diformulasi secara khusus sebagai tata laksana diet sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi pada pada bayi/anak alergi protein susu sapi.

PKMK untuk Diet Ketogenik
Definisi :
PKMK untuk PKMK Diet Ketogenik adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien yang membutuhkan sumber energi utama yang berasal dari lemak.

PKMK untuk Bayi Intoleransi Laktosa
Definisi :
PKMK untuk Bayi Intoleransi Laktosa adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi bayi yang mengalami intoleransi laktosa (kondisi dimana bayi mengalami keterbatasan dalam metabolisme laktosa akibat kekurangan jumlah enzim laktase di dalam usus halus, baik karena bawaan, atau karena kondisi medis tertentu).

PKMK untuk Pasien Malabsorpsi

PKMK untuk Pasien Penyakit Hati Kronik

PKMK untuk Pasien *Inflammatory Bowel Diseases*

13.2 Makanan Untuk Bayi dan Anak Dalam Masa Pertumbuhan

Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)
Definisi :
Makanan pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) adalah makanan bergizi yang diberikan disamping Air Susu Ibu kepada bayi berusia 6 (enam) bulan keatas sampai anak usia 24 (dua puluh empat) bulan atau di luar rentang usia tersebut berdasarkan indikasi medis, untuk mencapai kecukupan gizi.

Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Pokok
Definisi :
Makanan pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) pokok adalah makanan bergizi yang diberikan disamping Air Susu Ibu yang diberikan pada waktu makan kepada bayi berusia 6 (enam) bulan ke atas sampai anak usia 24 (dua puluh empat) bulan atau di luar rentang usia tersebut berdasarkan indikasi medis, untuk mencapai kecukupan gizi.

Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Kudapan
Definisi :
Makanan pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) kudapan adalah makanan bergizi yang diberikan disamping Air Susu Ibu dan MP-ASI pokok yang diberikan diantara dua waktu makan kepada bayi berusia 6 (enam) bulan keatas sampai anak usia 24 (dua puluh empat) bulan atau di luar rentang usia tersebut berdasarkan indikasi medis, untuk mencapai kecukupan gizi.

DRAFT

Makanan Selingan Untuk Anak
Definisi:
Makanan selingan untuk anak adalah makanan yang diberikan untuk anak usia 1 (satu) sampai usia 3 (tiga) tahun di antara 2 (dua) kali waktu makan dalam sehari dalam rangka pengenalan rasa dan tekstur.

13.3 Pangan Olahan Untuk Keperluan Medis Khusus Untuk Dewasa

Pangan olahan untuk keperluan medis khusus (PKMK) adalah pangan olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk manajemen diet bagi orang dengan penyakit/gangguan tertentu.

PKMK untuk Penyandang Diabetes
Definisi :
PKMK untuk penyandang diabetes adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi penyandang diabetes, dapat digunakan sebagai makanan pengganti ataupun makanan tambahan, dengan mempertimbangkan kebutuhan dan asupan gizi per hari penyandang diabetes.

PKMK untuk Pasien Penyakit Ginjal Kronik
Definisi :
PKMK untuk pasien penyakit ginjal kronik adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien penyakit ginjal kronik, dapat digunakan sebagai makanan penggantu ataupun makanan tambahan, dengan mempertimbangkan kebutuhan dan asupan gizi per hari pasien penyakit ginjal kronik.

PKMK untuk Pasien Penyakit Hati Kronik
Definisi :
PKMK untuk pasien penyakit hati kronik adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien penyakit hati kronik, antara lain sirosis, kanker hati baik dengan ensefalopati hepatik ataupun tidak, dan dapat digunakan sebagai makanan pengganti ataupun makanan tambahan, dengan memperhitungkan kebutuhan dan asupan gizi per hari pasien penyakit hati kronik.

PKMK untuk Dukungan Nutrisi bagi Pasien Dewasa Malnutrisi
Definisi :
PKMK Dukungan Nutrisi Bagi Pasien Dewasa Malnutrisi adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien dewasa malnutrisi, dapat digunakan sebagai makanan pengganti ataupun makanan tambahan, dengan memperhitungkan kebutuhan dan asupan gizi per hari.

PKMK untuk Diet Ketogenik
Definisi :
PKMK untuk PKMK Diet Ketogenik adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien yang membutuhkan sumber energi utama yang berasal dari lemak.

PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik (*Inborn Errors of Metabolism*)

DRAFT

13.4 Pangan Olahan Diet untuk Kontrol Berat Badan

Pangan olahan diet untuk kontrol berat badan ditujukan sebagai pengganti sebagian atau seluruh bagian dari total diet.

13.5 Pangan Olahan Diet Khusus yang Tidak Termasuk Produk dari Kategori 13.1, 13.2, 13.3, dan 13.4

Minuman Khusus Ibu Hamil dan/atau Ibu Menyusui

Definisi :

Minuman khusus ibu hamil dan/atau ibu menyusui adalah produk berbentuk bubuk maupun cair, khusus untuk ibu hamil dan/ atau ibu menyusui mengandung energi, protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral yang diperhitungkan berdasarkan tambahan kecukupan gizi yang dianjurkan untuk kelompok tersebut, dengan atau tanpa penambahan komponen bioaktif.

Minuman Olahraga

Definisi :

Minuman olahraga adalah minuman yang diperuntukkan bagi orang yang melakukan olahraga *endurance* dengan mempertimbangkan kandungan cairan, elektrolit, dan energi digunakan untuk secara cepat menggantikan cairan tubuh, elektrolit, dan energi, sehingga dapat meningkatkan, mempertahankan, dan memulihkan tenaga pada olahraga *endurance*.

Pangan Tambahan Untuk Olahragawan

Definisi :

Pangan tambahan untuk olahragawan adalah produk yang disajikan dalam bentuk makanan yang terbuat dari bahan-bahan yang telah terbukti secara ilmiah aman dan memenuhi kecukupan gizi untuk membantu olahragawan mencapai performa yang optimal. Pangan tambahan untuk olahragawan ditujukan untuk memenuhi kebutuhan energi dan kerja otot yang intensif karena berolahraga.

Jenis pangan tambahan untuk olahragawan terdiri dari :

Pangan tambahan untuk olahragawan berbasis karbohidrat; Pangan tambahan untuk olahragawan berbasis protein, dan Pangan tambahan untuk olahragawan tinggi energi protein.

DRAFT

14 Kategori 14.0 Minuman, Tidak termasuk Produk Susu

Minuman (ringan) tidak beralkohol dari kategori 14.1 dan minuman beralkohol dari 14.2. Tidak termasuk minuman berbasis susu pada kategori 01.1.4.

14.1 Minuman (Ringan) Tidak Beralkohol

Minuman ringan tidak beralkohol dibagi menjadi lima, yaitu air minum dan air berkarbonat dari kategori 14.1.1, sari buah dan sari sayur dari kategori 14.1.2, nektar buah dan nektar sayur dari kategori 14.1.3, minuman berbasis air berperisa dari kategori 14.1.4 dan minuman yang disiapkan dari penyeduhan atau perendaman seperti kopi dan teh dari kategori 14.1.5.

14.1.1 Air Minum

Air minum adalah air yang aman untuk langsung diminum. Termasuk diantaranya air mineral alami dari kategori 14.1.1.1 dan air minum dalam kemasan dari kategori 14.1.1.2 baik yang tidak berkarbonat maupun berkarbonat.

14.1.1.1 Air Mineral Alami dan Sumbernya

Air Mineral Alami

Definisi :

Air mineral alami adalah air minum yang diperoleh langsung dari air sumber alami atau di bor dari sumur dalam dengan proses terkendali yang menghindari pencemar atau pengaruh luar atas sifat kimia, fisika, dan mikrobiologi air mineral alami.

Klasifikasi air mineral alami yaitu:

a. Air mineral alami berkarbonasi alami
   Air mineral alami yang secara alami mengandung karbondioksida pada suhu dan tekanan normal.
b. Air mineral alami tanpa karbonasi
   Air mineral alami yang tidak mengandung karbondioksida bebas setelah dikemas.
c. Air mineral alami dekarbonasi
   Air mineral alami yang mengandung karbondioksida lebih rendah dari sumbernya setelah dikemas.
d. Air mineral alami fortifikasi dengan karbon dioksida dari sumbernya
   Air mineral alami dengan penambahan karbondioksida yang berasal dari sumbernya dan kandungan karbondioksida setelah dikemas lebih tinggi dari sumbernya.
e. Air mineral alami dikarbonasi
   Air mineral alami yang ditambahkan karbondioksida dari sumber lain.

14.1.1.2 Air Minum Olahan

Air minum yang berasal dari sumber air alami maupun sumber air lainnya (tidak memenuhi persyaratan air mineral alami pada kategori 14.1.1.1), dapat dikarbonasi dengan penambahan karbondioksida, dapat ditambah oksigen dan dapat diproses dengan penyaringan, didisinfeksi atau perlakuan lain sejenis. Air minum ini dapat ditambahkan garam mineral. Sebagai contoh adalah air minum dalam kemasan (AMDK), air dimurnikan, air seltzer/soda,

DRAFT

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 terkendali dari udara lembab yang mengandung uap air dengan atau tanpa penambahan gas oksigen (O2) atau karbon dioksida (CO2)

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 tidak kurang dari 40 mg/L
- Kadar O_2 terlarut di pasaran tidak kurang dari 20 mg/L

Air Minum Embun/Mineral/Demineral Berkarbonat
Definisi :
Air yang dikemas di dalam botol atau bentuk kemasan lainnya dan ditambahkan gas karbondioksida.

Karakteristik dasar :
Kadar CO_2 tidak lebih dari 5.890 mg/L

Air Soda
Definisi :
Air soda adalah air minum yang mengandung gas karbondioksida, tidak berwarna, tidak berbau.

Karakteristik dasar :
Kadar CO_2 tidak kurang dari 5.890 mg/L

Air Minum pH Tinggi
Definisi :
Air minum pH tinggi adalah air minum yang mengandung mineral dalam jumlah tertentu dengan atau tanpa penambahan mineral,

dengan atau tanpa penambahan oksigen (O_2) dan memiliki pH tinggi.

Karakteristik dasar :
- pH antara 8,6 – 9,5
- memenuhi persyaratan mutu air mineral (selain pH)

14.1.2 Sari Buah dan Sari Sayuran

Kategori ini hanya mencakup sari buah dan sari sayuran. Minuman berbasis sari buah dan sari sayuran termasuk kategori 14.1.4.2.

14.1.2.1 Sari Buah

Produk dapat berasal dari buah tunggal atau campuran buah. Sari buah tunggal dihasilkan dari satu jenis buah. Sari buah campuran dapat diperoleh dari campuran dua atau lebih sari buah atau sari buah dan pure, dari berbagai jenis buah. Contohnya adalah sari buah jeruk, sari buah apel, sari buah *blackcurrant*, sari buah lemon, dan sari buah jeruk-mangga.

Sari Buah
Definisi :
Sari buah adalah cairan yang diperoleh dari bagian buah yang dapat dimakan yang dicuci, dihancurkan, dijernihkan (jika dibutuhkan), dengan atau tanpa pasteurisasi dan dikemas untuk dapat dikonsumsi langsung.

Sari buah diperoleh dari buah yang telah matang dan segar atau buah yang dipertahankan dalam kondisi yang baik dengan peralatan.

Penambahan komponen alami mudah menguap ke dalam sari buah diizinkan sepanjang komponen tersebut berasal dari jenis buah yang sama.

Sari buah dapat diperoleh dari proses pengempaan, penghancuran, penggilingan buah atau daging buah yang diawetkan secara fisik. Produk ini tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi; berisi hancuran buah, berwarna keruh atau jernih.

Sari buah dapat dikonsentrasikan atau direkonstitusi dengan air yang sesuai dengan tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari buah.

Sari buah dapat dihasilkan dengan merekonstitusi sari buah konsentrat dari kategori 14.1.2.3 dengan air, atau pada kondisi tertentu dengan ekstraksi air pada buah utuh (contohnya sari buah prune dari prune kering). Produk dapat dideaerasi dengan penghilangan/penarikan udara atau dengan memasukkan gas inert (gas murni yang tidak bereaksi dengan komponen pangan) seperti gas nitrogen atau karbondioksida.

Sari buah tersebut dipersiapkan melalui proses yang sesuai, yang akan mempertahankan sifat fisik, kimia, dan organoleptik dan karakter nutrisi dari sari buah aslinya.

DRAFT

Karakteristik dasar :
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,5%, kecuali sari buah yang ditetapkan kadar etanolnya sendiri;
- Dapat ditambahkan konsentrat ke dalam sari buah dari jenis buah yang sama;
- Dapat ditambahkan gula, tidak lebih dari 50 g/kg.

Sari Buah Campuran
Definisi :
Sari buah campuran adalah produk buah yang diperoleh dari dua atau lebih jenis buah segar yang masak atau daging buah yang diawetkan secara fisik, tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi, berisi hancuran buah, keruh atau jernih, ditujukan untuk dikonsumsi langsung. Sari buah diperoleh dengan proses mekanik atau dapat diperoleh dari rekonstitusi sari buah konsentrat.
Sari buah dapat dipekatkan dan direkonstitusi dengan air untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari buah.

Sari Buah dan Sari Sayur
Definisi :
Sari buah dan sari sayur adalah produk yang terdiri dari campuran sari buah dan sari sayur. Kandungan sari buah lebih banyak daripada sari sayur.

Sari Jeruk Nipis (*Lime Juice*)
Definisi :
Sari jeruk nipis adalah produk sari buah yang diperoleh dari jeruk nipis masak spesies *Citrus aurantifolia* atau varietas turunannya.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 8 % (b/v);
- Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) tidak kurang dari 6% (b/v);
- Dengan level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 8,0°Brix (20°C).

Sari Buah Apel
Definisi :
Sari buah apel adalah produk sari buah yang keruh atau jernih yang diperoleh dari buah apel (*Pyrus malus* L) masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari buah apel juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari apel. Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) sesuai dengan ketentuan standar dan atau persyaratan yang berlaku.

Karakteristik dasar :
Total padatan tidak kurang dari 10% (b/v).

Sari Buah Jeruk Bali
Definisi :
Sari buah jeruk Bali adalah produk sari buah yang diperoleh dari jeruk Bali masak spesies *Citrus grandis* dan varietasnya.

DRAFT

Karakteristik dasar :
- Total padatan tidak kurang dari 9,5% (b/v)
- Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) 1 g hingga 2 g
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 7 g untuk setiap gram asam yang dihitung sebagai asam sitrat anhidrat

Sari Buah Jeruk Orange, *Valencia*
Definisi :
Sari buah jeruk orange, *Valencia* adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk (*Citrus sinensis* L Osbeck) yang masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.

Karakteristik dasar :
- Total padatan tidak kurang dari 10%
- Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11%
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%

Sari Buah Jeruk Siam, *Tangerine*, Jeruk Pontianak
Definisi :
Sari buah jeruk siam, tangerine adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk *tangerine* (*Citrus reticulata* Blanco) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.

Karakteristik dasar :
- Total padatan tidak kurang dari 10%
- Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11%
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%

Sari Buah Jeruk Garut
Definisi :
Sari buah jeruk Garut adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk Garut (*Citrus nobilis*) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.

Karakteristik dasar :
- Total padatan tidak kurang dari 10%
- Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11%
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%

Sari Buah Jeruk Medan
Definisi :
Sari buah jeruk Medan adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk Medan (*Citrus sinensis (L)*) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.

DRAFT

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 tertitrasi (sebagai asam sitrat anhidrat) tidak kurang dari 4,5%

Sari Buah Markisa
Definisi :
Sari buah markisa adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah markisa masak dari spesies *Passiflora sp*.

Karakteristik dasar :
- Total padatan tidak kurang dari 12% (b/v)
- Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) 1,5% hingga 4,5% (b/v)

Sari Buah Anggur
Definisi :
Sari buah anggur adalah sari buah yang diperoleh dari buah anggur (*Vitis* sp.) matang atau dari pengenceran konsentrat sari buah anggur, tanpa fermentasi, dan diawetkan.

Karakteristik dasar :
- pH tidak lebih dari 4
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 15%

Sari Buah Prune *(Prune Juice)*
Definisi :
Sari buah prune adalah produk sari buah yang diperoleh dari ekstrak air buah prune (*Prunus domestica* L. Subsp. *domestica*) kering. Jumlah padatan terlarut dari buah prune dapat dicapai

DRAFT

dengan pemekatan, pengenceran dari ekstrak buah atau rekonstitusi konsentrat.

Karakteristik dasar :
Total padatan terlarut tidak kurang dari 18,5%

Sari Buah *Blackcurrant*
Definisi :
Sari buah *blackcurrant* adalah produk sari buah cair yang keruh atau jernih yang diperoleh dari buah *blackcurrant* (*Ribes nigrum* L.) yang masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisika.
Sari *blackcurrant* juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari *blackcurrant*.

Karakteristik dasar :
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 11% yang diukur dengan refraktometer pada 20°C, dibaca sebagai °Brix dalam skala sukrosa internasional tanpa koreksi keasaman
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%

Sari Buah Mangga
Definisi :
Sari buah mangga adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah mangga (*Mangifera indica* L.).

Karakteristik dasar :
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 13,0.

Sari Buah Sirsak
Definisi :
Sari buah sirsak adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah sirsak (*Annona muricata* L.).

Karakteristik dasar :
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.

Sari Buah Belimbing
Definisi :
Sari buah belimbing adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah belimbing (*Averrhoa carambola L.*).

Karakteristik dasar :
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 7,5.

Sari Buah Plum
Definisi :
Sari buah plum adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah plum (*Prunus domestica* L. *Subsp. Domestica.*).

Karakteristik dasar :
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.

DRAFT

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.

DRAFT

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*).

DRAFT

14.1.2.2 Sari Sayur

Produk dapat terdiri dari sayur tunggal (contohnya wortel, tomat), atau campuran (contohnya wortel, tomat dan seledri).

Sari Sayur

Definisi :

Sari sayur adalah produk yang diperoleh dari tanaman sayur termasuk akar, umbi (seperti wortel, bawang putih dan kentang), batang dan tunas (seperti asparagus), daun dan bunga (seperti bayam, bunga kol) dan biji polong (seperti buncis).

Sari sayur dapat diperoleh dari proses pengempaan, penghancuran, penggilingan sayur yang diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi). Produk ini tidak difermentasi tapi dapat terfermentasi, jernih, keruh atau berpartikel hancuran sayur (*pulpy*).

Sari sayur dapat dikonsentrasikan atau direkonstitusi dengan air yang sesuai dengan tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari sayur. Dapat ditambahkan konsentrat sari sayur, garam, cuka/vinegar kecuali sari sayur yang ditujukan untuk fermentasi asam laktat; gula dalam bentuk kering dan madu, bumbu, rempah-rempah dan bumbu; buah atau produk berbahan dasar buah yang komponen esensialnya belum diekstraksi.

Karakteristik dasar :

Mineral tidak larut dalam HCl 10% tidak lebih dari 100 mg/kg.

Sari Tomat

Definisi :

Sari tomat adalah produk sari sayur yang diperoleh dari bagian yang dapat dimakan dari buah tomat (*Lycopersicum esculentum* L.) merah atau kemerahan, yang diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi, ditujukan untuk dapat dikonsumsi langsung. Sari tomat bebas dari kulit, biji dan bagian berupa partikel besar lain dari tomat.

Karakteristik dasar :

Total padatan terlarut tomat tidak kurang dari 4,5% yang diukur dengan refraktometer pada 20°C.

Sari Wortel

Definisi :

Sari wortel adalah produk sari sayur yang diperoleh dari bagian yang dapat dimakan dari buah wortel (*Daucus carota* L.), yang diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi, ditujukan untuk dapat dikonsumsi langsung.

Sari Sayur Campuran

Definisi :

Sari sayur campuran adalah produk sayur yang diperoleh dari dua atau lebih jenis sayur segar atau sayur yang diawetkan secara fisik, tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi, berisi hancuran sayur,

DRAFT

berwarna keruh atau jernih, ditujukan untuk dikonsumsi langsung. Sari sayur diperoleh dengan proses mekanik.

Sari sayur campuran dapat dipekatkan dan direkonstitusi dengan air yang untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari sayur.

Sari Sayur dan Sari Buah
Definisi :
Sari sayur dan sari buah adalah produk yang terdiri dari campuran sari sayur dan sari buah. Kandungan sari sayur lebih banyak daripada sari buah.

14.1.2.3 Konsentrat Sari Buah

Konsentrat sari buah adalah produk buah yang dibuat dari sari buah atau *puree* buah yang berasal dari satu atau lebih jenis buah, yang dipekatkan dengan menghilangkan airnya sehingga diperoleh produk yang mempunyai jumlah padatan sekurang-kurangnya 50% lebih banyak daripada jumlah padatan sari buah asalnya.

Sari buah semula dapat disaring atau tidak, dengan atau tanpa penambahan gula. Konsentrat sari buah terdapat dalam bentuk serbuk, cairan, sirup dan bentuk beku sebagai bahan untuk tujuan persiapan dari sari buah siap minum dengan penambahan air.

Dalam proses pembuatan sari buah yang akan dipekatkan, dibutuhkan proses yang sesuai dan dapat dikombinasikan dengan difusi berkelanjutan dari hancuran sel atau hancuran buah dengan air, dengan syarat air yang terekstraksi dari padatan buah yang larut ditambahkan sesuai dengan sari buah utamanya, sebelum proses pemekatannya.

Konsentrat sari buah dapat direstorasi komponen aromatik dan komponen flavor volatilnya (pada tingkatan normal yang diperoleh dari jenis buah yang sama), seluruhnya diperoleh dari perlakuan fisik yang sesuai, dan seluruhnya harus berasal dari jenis buah yang sama. Dapat pula ditambahkan hancuran dan sel buah diperoleh dari perlakuan fisik yang sesuai dari jenis buah yang sama. Contohnya adalah konsentrat sari buah jeruk beku dan konsentrat sari buah lemon.

Konsentrat Sari Buah Jeruk Orange, *Valencia*
Definisi :
Konsentrat sari buah jeruk orange, *valencia* adalah produk yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi, yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.

Dapat mengandung tambahan :
(1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat, dan
(2) Komponen mudah menguap dari sari jeruk orange, valencia.

DRAFT

Bahan mentah produk ini adalah sari jeruk orange, valencia yang tidak difermentasi, tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah jeruk (*Citrus sinensis* L Osbeck) yang masak yang diperoleh melalui proses fisik/mekanik.

Karakteristik dasar :
Sari buah jeruk yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat :

- Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah jeruk, kecuali total padatan sari jeruk tidak kurang dari 11% (diluar gula yang ditambahkan) yang diukur dengan refraktometer pada 20°C, dibaca sebagai °Brix dalam skala sukrosa internasional tanpa koreksi keasaman;
- Penambahan gula tidak lebih dari 50 g/kg pada total padatan terlarut 11%.

Konsentrat Sari Buah Jeruk Siam, *Tangerine*
Definisi :
Konsentrat sari buah jeruk siam, *tangerine* adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi, yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 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.

DRAFT

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 *blackcurrant*.

Konsentrat Sari Buah Nanas
Definisi :
Konsentrat sari buah nanas adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk radiasi ionisasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 40% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.
Dapat mengandung tambahan :
(1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat, dan
(2) Komponen mudah menguap dari sari nanas

Bahan mentah produk ini adalah sari nanas tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah nanas yang masak, dari daging buah atau bagian buah dengan atau tanpa bagian hati melalui proses fisik/mekanik, dapat melibatkan proses sentrifusi dan bukan penyaringan.

DRAFT

Karakteristik dasar :
Sari buah nanas yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat :
Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah nanas.

Konsentrat Minuman Sari Buah
Definisi :
Konsentrat minuman sari buah adalah sari buah atau campuran dua atau lebih sari buah yang dijadikan konsentrat dengan mengurangi kadar airnya, dengan penambahan gula dan bahan pangan lain. Konsentrat minuman sari buah dapat dikonsumsi setelah diencerkan. Setelah diencerkan mengandung tidak kurang dari 35% sari buah.

Konsentrat Minuman Buah
Definisi :
Konsentrat minuman buah adalah sari buah atau campuran dua atau lebih sari buah yang dijadikan konsentrat dengan mengurangi kadar airnya, dengan penambahan gula dan bahan pangan lain. Konsentrat minuman buah dapat dikonsumsi setelah diencerkan. Setelah diencerkan mengandung tidak kurang dari 10% sari buah.

Konsentrat Sari Buah dan Sari Sayur
Definisi :
Konsentrat sari buah dan sari sayur adalah konsentrat yang berasal dari campuran sari buah atau *puree* buah dan sari sayur.

14.1.2.4 Konsentrat Sari Sayur

Konsentrat sari sayur adalah produk sayur yang dibuat dari sari sayur yang berasal dari satu atau lebih jenis sayur, yang dipekatkan dengan menghilangkan sebagian airnya. Konsentrat sari sayur terdapat dalam bentuk serbuk, cairan, sirup dan bentuk beku sebagai bahan untuk tujuan persiapan dari sari sayur siap minum dengan penambahan air. Contohnya adalah konsentrat sari tomat.

Konsentrat Sari Tomat
Definisi :
Konsentrat sari tomat adalah produk yang diperoleh dari cairan tomat matang (*Lycopersicum esculentum* P. Will). Cairan tersebut dipisahkan dari kulit, biji dan bagian yang tidak diperlukan pada produk akhir. Garam dan bumbu-bumbu yang sesuai lainnya dapat ditambahkan, kecuali gula atau pemanis lainnya dan sari buah jeruk sebagai pengatur keasaman. Produk mengandung kadar 8% atau lebih buah tomat berupa padatan terlarut tetapi tidak dikeringkan menjadi suatu bubuk kering atau bentuk kepingan.

Karakteristik dasar :
Kandungan tomat :
- Pasta tomat tidak kurang dari 24%
- *Puree* tomat 8% hingga 24%

14.1.3 Nektar Buah dan Nektar Sayur

Nektar buah dan nektar sayur adalah produk yang dapat mengandung hancuran (*pulpy*) buah atau sayur, yang dibuat dari

bubur, konsentrat sari buah atau sayur utuh yang dihomogenisasi dengan air dan gula, madu, sirup dan atau pemanis.

14.1.3.1 Nektar Buah

Nektar buah adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (*pulpy*) yang dihomogenkan, dapat dipasteurisasi atau tidak, dan dikemas. Nektar buah dapat berasal dari satu atau campuran beberapa jenis buah.

Nektar buah diperoleh dengan menambah air dengan atau tanpa penambahan gula, madu, sirup, dan pemanis pada sari buah, konsentrat sari buah, *puree* buah atau konsentrat *puree* buah atau campuran dari produk-produk tersebut. Pada nektar buah dapat ditambahkan komponen aromatik, komponen flavor yang volatil, hancuran dan sel buah yang berasal dari jenis buah yang sama dan diperoleh dari perlakuan yang sesuai. Contohnya termasuk nektar pir/*pear* dan nektar persik.

Nektar Buah

Definisi :

Nektar buah adalah produk buah tanpa fermentasi tetapi dapat difermentasi, mengandung hancuran buah atau tidak, ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur sari buah dan atau hancuran bagian buah yang dapat dimakan dan atau hasil saringan hancuran buah dari buah masak, dengan atau tanpa pemekatan, dengan air, gula atau madu, dan diawetkan secara fisik. Pada buah yang mengandung gula tinggi, penambahan gula dapat diabaikan.

Karakteristik dasar :

Kandungan buah tidak kurang dari 20%.

Nektar Buah Kecil

Definisi :

Nektar buah kecil adalah hancuran buah yang dibuat dari buah *berries species* atau turunan spesies: *bilberries* (*Vaccinium myrtillus* L.); *blackberries* (*Rubus procerus* P.J. Muell., etc.); *blackcurrants* (*Ribes nigrum* L.); *cloudberries* (*Rubus chamaemorus* L.); *cranberries* (*Vaccinium oxycoccus* L., *V. macrocarpon Ait.*); *redcurrants* dan *whitecurrants* (kultivar dari *Ribes rubrum* L., *R. pallidum*, Otto, and Dietr., *R. sylvestre* (Lam.) Mert. and W.D.J. Kock, etc.); *elderberries* (*Sambucus nigra*); *gooseberries* (*Ribes uva-crispa* L. dan hibridanya); *raspberries* (*Rubus idaeus* L.); *rose hips* (*Cynorrhoda of Rosa* spp.); *rowanberries* (*Sorbus aucuparia* L.); *sea buckthorn* (*Hippophaea rhamnoides* L.); strawberi (kultivar dan hibrida dari *Fragaria* spp.); *whortleberries* (*Vaccinium vitis idaea* L.).

Produk hancuran buah tersebut, dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah berri yang bersih, masak, dipekatkan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Karakteristik dasar :

- Kandungan buah tunggal tidak kurang dari : *sea buckthorn* 25%; *blackcurrants* 30%; *rowanberries* 30%; *redcurrants* 30%;

whitecurrants 30%; *gooseberries* 30%; *blackberries* 30%; *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%.

DRAFT

Nektar Mangga
Definisi :
Nektar mangga adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (*pulpy* atau *purée)* yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah mangga (*Mangifera indica L*), segar dan masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Karakteristik dasar :
- Kandungan purée buah mangga (%v/v) tidak kurang dari 25% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C; minimum Brix Level untuk Sari Buah Rekonstitusi 13,5°Brix
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%

Nektar Sirsak
Definisi :
Nektar Sirsak adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (*pulpy* atau *purée)* yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah Sirsak (*Annona muricata L.*), masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Karakteristik dasar :
- Kandungan purée buah sirsak (%v/v) tidak kurang dari 25% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C; Minimum Brix Level untuk Sari Buah Rekonstitusi 14,5°Brix
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

14.1.3.2 Nektar Sayur

Nektar sayur diperoleh dengan menambahkan air pada sari sayur atau konsentrat sari sayur atau campuran dari produk-produk tersebut dengan atau tanpa penambahan gula, madu, sirup, pemanis. Nektar sayur dapat berasal dari satu jenis sayur atau campuran dari beberapa jenis sayur.

Nektar Sayur
Definisi :
Nektar sayur adalah produk bubur sayur yang berupa hancuran sayur (*pulpy*) homogen dapat dipasteurisasi atau tidak, dan dikemas untuk siap dijual. Dapat berasal dari satu jenis sayur atau campuran dari beberapa jenis sayur.

DRAFT

14.1.3.3 Konsentrat Nektar Buah

Konsentrat nektar buah diperoleh dari penguapan atau pembekuan dari nektar buah atau bahan pembuatnya. Konsentrat nektar buah terdapat dalam bentuk tepung, cairan, sirup dan beku untuk tujuan persiapan dari nektar buah siap minum dengan penambahan air.
Contohnya adalah konsentrat nektar *pir/pear* dan konsentrat nektar-persik.

14.1.3.4 Konsentrat Nektar Sayur

Konsentrat nektar sayur adalah konsentrat yang diperoleh dari penguapan atau pembekuan dari nektar sayur atau bahan pembuatnya. Konsentrat nektar sayur terdapat dalam bentuk tepung, cairan, sirup dan beku untuk tujuan persiapan dari nektar sayur siap minum dengan penambahan air.

14.1.4 Minuman Berbasis Air Berperisa, dan *Particulated Drinks*

Mencakup minuman yang dikarbonasi maupun tidak dan konsentrat. Juga mencakup produk berbasis sari buah, sari sayur, kopi, teh dan minuman berbasis herbal.

14.1.4.1 Minuman Berbasis Air Berperisa yang Berkarbonat

Minuman berperisa berbasis air yang ditambah karbondioksida. Mencakup *gaseosa* (minuman berbasis air dengan penambahan karbondioksida, pemanis dan perisa), dan soda seperti minuman cola, tipe *pepper, root beer, lemon-lime* dan tipe *citrus*, baik diet atau tidak.
Minuman ini boleh jernih, keruh, atau mengandung *particulated matter* (misalnya potongan-potongan buah). Tidak termasuk limun diet diabetes dari kategori 13.3.

Minuman Sari Buah Berkarbonat
Definisi :
Minuman sari buah berkarbonat adalah minuman yang diperoleh dengan mencampur air minum; sari buah atau campuran sari buah yang tidak difermentasi, dengan bagian lain dari satu jenis buah atau lebih, yang ditambahkan karbondioksida. Total sari buah tidak kurang dari 35% (b/v).

Karakteristik dasar:
Kadar CO_2 tidak lebih dari 5.890 mg/L

Minuman Buah Berkarbonat
Definisi :
Minuman buah berkarbonat adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, yang ditambahkan karbondioksida. Total sari buah 10% sampai 35% (b/v).

Karakteristik Dasar:
Kadar CO_2 tidak lebih dari 5.890 mg/L

Minuman Berperisa Berkarbonat
Definisi :
Minuman berperisa berkarbonat adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan bahan perisa dan

DRAFT

gula yang mengandung karbondioksida dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik Dasar:
Kadar CO_2 tidak lebih dari 5.890 mg/L

Minuman Rasa Susu
Definisi :
Minuman rasa susu adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan susu untuk memberikan rasa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
- Kadar lemak susu kurang dari 0.3%;
- Kadar CO_2 tidak lebih dari 5.890 mg/L.

Ginger Ale
Definisi :
Ginger ale adalah minuman berkarbonat yang dibuat dari perisa *ginger ale* (konsentrat perisa dengan jahe sebagai komponen utama, dengan atau tanpa bahan pemberi aroma dan penyengat, minyak citrus, sari buah dan pewarna karamel), asam organik, air minum, dan sirup gula, dengan atau tanpa pewarna karamel.

Karakteristik dasar :
Kandungan tidak lebih dari 14^{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 tidak lebih dari 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 tidak lebih dari 14^{o}Brix

DRAFT

Birch Beer
Definisi :
Birch beer adalah minuman berkarbonat yang diperoleh dari perisa *birch beer* (konsentrat perisa seperti *root beer*, tetapi dengan metil salisilat sebagai komponen utama), asam organik, air minum, dan sirup gula dengan atau tanpa pewarna karamel.

Karakteristik dasar :

Kandungan tidak lebih dari 14^{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 tidak lebih dari 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 tidak lebih dari 14^{o}Brix

Minuman *Citrus Comminutes*
Definisi :
Minuman *citrus comminutes* adalah minuman ringan yang diperoleh dari proses yang melibatkan kelompok buah citrus utuh.

Karakteristik dasar :
- Kandungan buah dalam minuman 7% hingga 10% tergantung jenisnya sebelum diencerkan, dan 1,5% hingga 2% untuk minuman yang dikonsumsi tanpa pengenceran;
- Dapat ditambahkan gula tidak lebih dari 100 g/kg.

Minuman Kola
Definisi :
Minuman kola adalah minuman yang diperoleh dari bahan dasar sirup gula, kafein, ekstrak buah kola (*cola nut extract*), asam fosfat, dan pewarna karamel.

Karakteristik dasar :

Kandungan gula tidak lebih dari 14^{o}Brix.

DRAFT

Limun
Definisi :
Limun adalah produk minuman berbasis air dengan ekstrak buah lemon dan/atau bagian lain dari buah lemon, gula, mengandung karbondioksida (CO_2)

Minuman Fermentasi Berkarbonasi
Definisi:
Minuman fermentasi berkarbonasi adalah minuman yang diperoleh dari proses fermentasi dengan bakteri asam laktat dengan atau tanpa mikroba lain yang sesuai dan ditambahkan karbondioksida dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
Kadar CO_2 tidak lebih dari 5.890 mg/L

14.1.4.2 Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat, Termasuk Punches dan Ades

Minuman tidak berkarbonat, termasuk *punches* dan *ades* termasuk minuman berbasis sari buah dan sayur (misalnya minuman *almond, aniseed*, minuman berbasis kelapa, dan minuman ginseng), *ades* berperisa buah (misal *lemonade*, *orangeade), capile groselha,* minuman asam laktat**,** minuman kopi dan teh siap minum, minuman kapucino kaleng, dan minuman yang mengandung partikel. Dengan atau tanpa susu atau padatan susu. Produk boleh jernih atau mengandung *particulated matter* (misalnya potongan-potongan buah).

Punches/Ades
Definisi :
Punches/ades adalah produk minuman yang diperoleh dari campuran sari buah dengan atau tanpa penambahan perisa.

Crush
Definisi :
Crush adalah minuman ringan yang mengandung sari buah, bukan untuk minuman *citrus comminutes*, ditujukan untuk dikonsumsi tanpa diencerkan, termasuk cordial yang dikonsumsi tanpa pengenceran.

Karakteristik dasar :
Kandungan buah tidak kurang dari 3% dan tidak lebih dari 5% tergantung jenisnya.

Minuman Sari Buah
Definisi :
Minuman sari buah adalah minuman yang diperoleh dengan mencampur air minum; sari buah atau campuran sari buah yang tidak difermentasi, dengan bagian lain dari satu jenis buah atau lebih, dengan atau tanpa penambahan gula. Total sari buah tidak kurang dari 35% (b/v).

DRAFT

Minuman Buah
Definisi :
Minuman buah adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, dengan total sari buah 10% sampai 35% (b/v).

Minuman Rasa Buah
Definisi :
Minuman berperisa/rasa buah adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, dengan total sari buah kurang dari 10% (b/v).

Minuman Berperisa
Definisi :
Minuman berperisa adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan bahan perisa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain melalui proses pemanasan.

Minuman Jeli
Definisi :
Minuman jeli adalah minuman yang menggunakan bahan baku berupa hidrokoloid sebagai komponen utama. Produk akhir berupa cairan semi liquid (gel) diperoleh dari proses pencampuran air, hidrokoloid dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
- Memiliki tekstur/konsistensi gel semi liquid ;
- Kandungan hidrokoloid tidak kurang dari 0,1%.

Minuman Teh
Definisi :
Minuman teh adalah minuman hasil seduhan daun teh dan/atau ekstrak teh dalam air dengan atau tanpa penambahan gula dan/atau bahan pangan lain, dan dikemas secara kedap (hermetis).

Minuman Kopi
Definisi :
Minuman kopi adalah minuman yang dibuat dari kopi bubuk, kopi instan, dan/atau ekstrak kopi, air minum, dengan atau tanpa penambahan gula dan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
Kadar kopi tidak kurang dari 4% (dihitung dari basis berat kering).

Kapucino
Definisi :
Kapucino adalah minuman yang dibuat dari *espresso* dan susu, yang merupakan minuman khas Italia.

Minuman Rasa Susu
Definisi :
Minuman rasa susu adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan susu untuk memberikan rasa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

DRAFT

Karakteristik dasar :
Kadar lemak susu kurang dari 0.3%.

Minuman *Citrus Comminutes*
Definisi :
Minuman *citrus comminutes* adalah minuman ringan yang diperoleh dari proses yang melibatkan kelompok buah citrus utuh.

Karakteristik dasar :
- Kandungan buah dalam minuman 7% hingga 10% tergantung jenisnya sebelum diencerkan, dan 1,5% hingga 2% untuk minuman yang dikonsumsi tanpa pengenceran;
- Dapat ditambahkan gula tidak lebih dari 100 g/kg.

Minuman Fermentasi
Definisi:
Minuman fermentasi adalah minuman yang diperoleh dari proses fermentasi dengan bakteri asam laktat dengan atau tanpa mikroba lain yang sesuai dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Minuman Teh Fermentasi
Definisi:
Minuman teh fermentasi (Kombucha) adalah minuman teh yang diperoleh dari proses fermentasi dengan kultur bakteri Simbiotic Culture of Bacteria and Yeast (SCOBY)) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Minuman air demineral dengan penambahan garam
Definisi:
Minuman air demineral dengan penambahan garam adalah minuman yang
dibuat menggunakan bahan baku air demineral dengan penambahan natrium
klorida.

Karakteristik dasar :
- Bahan baku air demineral memenuhi persyaratan sesuai ketentuan perundangan-undangan.
- Kandungan natrium klorida dalam produk akhir tidak boleh lebih dari seratus persen Acuan Kecukupan Gizi (AKG) per hari.

Minuman dengan larutan mutiara
Definisi:
Minuman dengan larutan mutiara adalah minuman yang diperoleh dari sumber air minum dengan penambahan larutan mutiara (berasal antara lain dari Pteria sp dan Pinctada sp) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
Memenuhi persyaratan mutu air mineral sesuai dengan SNI 3553:2015

DRAFT

14.1.4.3 Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa

Mencakup konsentrat bentuk tepung, sirup, cairan dan beku untuk persiapan minuman ringan tidak beralkohol, berkarbonat atau tidak, dengan penambahan air atau air berkarbonat.
Termasuk diantaranya sirup *fountain* (misalnya sirup cola), sirup buah untuk minuman ringan, konsentrat beku atau tepung untuk *lemonade* dan premiks *iced tea*.

Konsentrat Lemonade Beku
Definisi :
Konsentrat lemonade beku adalah produk beku disiapkan dari satu atau dua sari buah jeruk lemon dengan satu atau lebih pemanis nutritif.

Karakteristik dasar :
- Total padatan terlarut (dihitung sebagai nilai sukrosa) tidak kurang dari 48% yang diukur dengan refraktometer;
- Saat produk diencerkan mengikuti aturan label untuk membuat lemonade, keasaman lemonade (sebagai asam sitrat anhidrat) tidak kurang dari 0,77 % b/v, dan total padatan terlarut tidak kurang dari 10,5%;
- Bahan sari buah lemon : sari buah lemon atau sari buah lemon beku atau campurannya; konsentrat sari buah lemon atau konsentrat sari buah lemon beku atau campurannya;
- Sari buah lemon tidak diencerkan dan diperoleh dari buah masak dan dari jenis asam.

Konsentrat Minuman Rasa/Berperisa
Definisi :
Konsentrat minuman rasa/berperisa adalah produk minuman dalam bentuk konsentrat (cair atau padat) yang diperoleh dari campuran bahan pangan, dengan atau tanpa perisa, dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air.
Termasuk dalam nama jenis ini diantaranya minuman serbuk rasa, minuman serbuk berperisa.

Konsentrat Minuman Cuka/ Konsentrat Minuman Vinegar
Definisi:
Konsentrat minuman cuka atau konsentrat minuman vinegar adalah produk yang dibuat dari vinegar (cuka fermentasi) yang diencerkan dengan air atau bahan pangan lain. Produk harus diencerkan sebelum dikonsumsi.

Karakteristik dasar:
Kadar asam total dihitung sebagai asam asetat tidak lebih dari 3% (b/v)

Squash
Definisi :
Squash adalah minuman yang diperoleh dari campuran sirup atau gula dan sari buah dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan

DRAFT

dari satu jenis buah atau lebih dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

Karakteristik dasar :
- Kadar gula sebagai sakarosa 25% hingga 55%;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 30%;
- Kandungan sari buah tidak kurang dari 10%.

Squash Berperisa/Rasa
Definisi :
Squash berperisa/rasa adalah produk yang diperoleh dari proses pencampuran sirup atau gula dan perisa dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah-buahan atau lebih dan dalam penggunaannya harus diencerkan terlebih dahulu.

Karakteristik dasar :
Kadar gula sebagai sakarosa 25% hingga 55%.

Sirup Buah
Definisi :
Sirup buah adalah produk yang diperoleh dengan mencampur sirup dan sari buah dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah atau lebih.

Karakteristik dasar :
- Kadar gula sebagai sakarosa tidak kurang dari 65%;
- Kandungan sari buah atau bagian buah lain tidak kurang dari 25%.

Sirup Berperisa
Definisi :
Sirup berperisa adalah produk minuman berupa larutan yang berperisa dengan kadar gula tidak kurang dari 65%. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

Sirup Encer Berperisa
Definisi :
Sirup encer berperisa adalah produk minuman berupa larutan gula minimal 55 % dan tidak lebih dari 65% yang berperisa. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

Sirup Teh
Definisi :
Sirup teh adalah produk minuman yang mengandung gula dan ekstrak teh (*Camellia sinensis*) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

Karakteristik dasar :
- Kadar gula tidak kurang dari 40%;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 40,12%;
- Total tanin tidak kurang dari 0,12%.

DRAFT

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%.

Pengganti Sirup Berperisa
Definisi
Pengganti sirup berperisa adalah produk minuman berupa larutan kental yang berperisa dengan tingkat kemanisan setara minimal 65% sukrosa dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

Pengganti Squash Berperisa
Definisi
Pengganti squash berperisa adalah produk minuman berupa larutan kental yang berperisa dengan tingkat kemanisan setara minimal 25% dan tidak lebih dari 55 % sukrosa dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah-buahan atau lebih dan dalam penggunaannya harus diencerkan terlebih dahulu.

Pengganti Sirup Encer Berperisa
Definisi
Pengganti sirup encer berperisa adalah produk minuman berupa larutan kental yang berperisa dengan tingkat kemanisan setara minimal 55% dan tidak lebih dari 65% sukrosa dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

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 :

DRAFT

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 yang dihasilkan dari pengolahan pucuk dan daun muda tanaman *Camellia sinensis* tanpa proses fermentasi.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 8%.

Teh Kering
Definisi :
Teh kering adalah berbagai jenis teh kering (teh hitam, teh hijau, teh olong, teh wangi melati dan teh beraroma) yang dikemas dengan berat tertentu dan siap seduh.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 8%.

Teh Hitam Celup
Definisi :
Teh hitam celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh (*Camellia sinensis* L.) yang telah melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 10%.

Teh Wangi Celup
Definisi :
Teh wangi celup adalah teh wangi yang dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.

DRAFT

Teh Hijau Celup
Definisi :
Teh hijau celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh (*Camellia sinensis* L.) tanpa melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Teh Instan
Definisi :
Teh instan adalah teh berbentuk serbuk yang mudah larut dalam air diperoleh melalui proses ekstraksi teh (*Camellia sinensis* L.), penyaringan, pemekatan dan pengeringan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dikemas secara kedap.

Teh Instan Dekafein
Definisi :
Teh instan dekafein adalah teh instan yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan.

Karakteristik dasar :
Mengandung tidak lebih dari 4 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.

Konsentrat Minuman Teh
Definisi :
Produk yang dibuat dari ekstrak teh pekat atau ekstrak teh yang dipekatkan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Cara mengonsumsinya adalah cukup ditambahkan air.

Minuman Serbuk Teh
Definisi :
Minuman serbuk teh adalah produk minuman berbentuk serbuk yang dibuat dari teh bubuk, teh instan, dan/atau ekstrak teh, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Biji Kopi
Definisi :
Biji kopi adalah biji dari tanaman *Coffea* sp dalam bentuk utuh dan sudah disangrai.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 12%.

Kopi Bubuk
Definisi :
Kopi bubuk adalah biji kopi yang disangrai kemudian digiling, kandungan kafein anhidrat tidak lebih dari 2.5%.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 7%.

Kopi Instan
Definisi :

DRAFT

Kopi instan adalah produk kering mudah larut dalam air, kandungan kafein tidak kurang dari 2% dan tidak lebih dari 8%, diperoleh seluruhnya dengan cara mengekstrak dengan air dari biji kopi (*Coffea* sp) yang telah disangrai.

Kopi Campur
Definisi :
Kopi campur adalah produk kopi giling dicampur dengan gandum, jagung atau wijen, margarin atau gula.

Karakteristik dasar :
Kadar kopi tidak kurang dari 50%.

Minuman Berkafein Formulasi (*Formulated Caffeinated Beverages*)
Definisi :
Minuman berkafein formulasi (*formulated caffeinated beverages*) adalah minuman berperisa tidak beralkohol berbasis air atau dalam bentuk serbuk yang mengandung kafein, dapat mengandung karbohidrat, asam amino, vitamin dan zat lain, termasuk bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
Kadar kafein 145 mg/l hingga 320 mg/l.

Konsentrat Minuman Kopi
Definisi :
Konsentrat minuman kopi adalah produk kopi yang diperoleh melalui proses penyeduhan kopi bubuk, kopi instan, dan/atau ekstrak kopi, dilanjutkan dengan pemekatan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Cara mengonsumsinya adalah diencerkan dengan penambahan air.
Produk ini dapat disimpan dan didistribusikan dalam bentuk beku atau tidak beku.

Kopi Celup
Definisi :
Kopi celup adalah kopi bubuk hasil dari biji kopi yang disangrai kemudian digiling, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dalam kadar tertentu yang tidak membahayakan kesehatan, dan dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup.

Karakteristik dasar :
Mutu I: mengandung sari kopi 20-36% b/b, sedangkan mutu II : mengandung sari kopi tidak lebih dari 60% b/b.

Kopi Dekafein
Definisi :
Kopi dekafein adalah kopi yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan.

Karakteristik dasar :
Mengandung tidak lebih dari 1 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.

DRAFT

Kopi Instan Dekafein
Definisi :
Kopi instan dekafein adalah kopi instan yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan.

Karakteristik dasar :
Mengandung tidak lebih dari 3 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.

Minuman Serbuk Kopi Susu
Definisi :
Minuman serbuk kopi susu adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dikemas secara kedap.

Karakteristik dasar :
- Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg
- Kadar protein (N x 6,38) tidak kurang dari 2,0 % (b/b)

Minuman Serbuk Kopi Krimer
Definisi :
Minuman serbuk kopi krimer adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, krimer, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dikemas secara kedap.

Karakteristik dasar :
- Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg;
- Kadar lemak tidak kurang dari 6,0 % (b/b).

Minuman Serbuk Kopi
Definisi :
Minuman serbuk kopi adalah produk berbentuk bubuk yang terdiri dari campuran kopi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
- Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg;
- Kandungan kopi tidak kurang dari 4% (dihitung dari basis berat kering).

Minuman Botanikal/Minuman Rempah (Bentuk Padat atau Cair)
Definisi :
Minuman botanikal/minuman rempah adalah produk minuman yang dibuat dari bagian tanaman (contoh daun, bunga, biji, akar, rimpang, batang) atau ekstraknya atau cairan yang berasal dari tanaman (contoh nira, air kelapa), dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk dapat berbentuk padat atau cair.
Nama jenis produk disesuaikan dengan bahan baku yang digunakan, misalnya minuman chrysanthemum, minuman rosela, serbuk minuman jahe, serbuk bandrek, serbuk bajigur, nira kelapa.

Karakteristik dasar :

DRAFT

Jika mengandung kinina, kadar kinina tidak lebih dari 40 mg/kg

Serbuk Sekoteng
Definisi :
Serbuk sekoteng adalah produk minuman berbentuk serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran gula dan rempah dengan penambahan bahan pangan lain (biji delima, buah kolang-kaling, kacang hijau, kacang tanah, roti tawar).

Minuman Sari Kacang Hijau
Definisi :
Minuman sari kacang hijau adalah minuman yang diperoleh dari sari kacang hijau dengan penambahan air, gula dan bahan pangan lain, melalui pemanasan dan dikemas secara kedap (hermetis).

Serealia Celup
Definisi :
Serealia celup adalah produk berbentuk serbuk yang diperoleh dari biji-bijian/serealia dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup.

Minuman Serbuk Biji Salak
Definisi:
Minuman serbuk biji salak adalah produk berupa serbuk yang diperoleh dari biji salak melalui proses pengeringan, pemasana dan/atau penyangraian, dan penggilingan. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 7%.

Minuman Serbuk Kulit Pisang
Definisi:
Minuman serbuk kulit pisang (*Musa* sp.) adalah produk berupa serbuk yang diperoleh dari kulit pisang melalui proses pencucian, pemotongan, pengeringan, penggilingan, pengayakan, dan penyangraian. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 7%.

14.2 Minuman Beralkohol, Termasuk Minuman Serupa yang Rendah Alkohol

Minuman beralkohol digolongkan menjadi minuman beralkohol golongan A dan golongan B dan golongan C, dibedakan berdasarkan kadar alkoholnya. Minuman serupa yang rendah alkohol berada pada kategori pangan yang sama dengan minuman beralkohol.
Minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung etanol (etil alkohol) sebagai hasil proses fermentasi produk hasil pertanian dengan atau tanpa proses destilasi dan/atau etanol tara pangan yang sengaja ditambahkan ke dalam minuman untuk mencapai kadar etanol yang diharapkan.

DRAFT

14.2.1 Bir

Bir
Definisi :
Bir adalah minuman mengandung etanol sebagai hasil proses fermentasi khamir (*yeast*) terhadap bahan baku utama malt, hops (*Humulus lupulus*) dan air yang memberikan aroma, rasa, dan sifat khas bir dapat ditambahkan bahan pangan lain seperti: beras, jagung, gula, tapioka, barley, barley yang disangrai. Malt merupakan hasil proses pengecambahan/germinasi barley (*Hordeum vulgare*), gandum (*Triticum sp.*), atau rye (*Secale cereale).*

Karakteristik dasar :
Kadar etanol 0,5% hingga 8%.

Bir Hitam (*Stout*)
Definisi :
Bir hitam (*stout*) adalah minuman hasil fermentasi kamir yang mengapung dari *malt* dan biji *barley* (*Hordeum vulgare*) yang disangrai dan ditambahkan *hops* (*Humulus lupulus*) dengan rasa pahit dan aroma *hops* yang kuat, berwarna hitam kecoklatan, dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol 2% hingga 8%.

14.2.2 Cider dan Perry

Cider dan *perry* adalah anggur buah yang dibuat dari fermentasi buah apel dan buah *pir/pear*.

Cider atau Anggur Apel
Definisi :
Cider atau anggur apel adalah minuman hasil fermentasi lumatan buah apel dan atau produk yang berasal dari buah apel (sari buah apel, konsentrat apel).

Karakteristik dasar :
Kadar etanol tidak lebih dari 8,5%.

Perry
Definisi :
Perry adalah minuman yang dibuat melalui fermentasi sari buah pir/*pear* atau campuran sari buah pir/*pear* dan apel dimana jumlah sari buah apel tidak lebih dari 25% v/v dari total jumlah sari buah.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol tidak lebih dari 8,5%.

14.2.3 Anggur (*Grape wine*)

Anggur *(Grape Wine)*
Definisi :
Anggur (*Grape wine*) adalah minuman beralkohol hasil peragian sari buah anggur *Vitis* sp.

DRAFT

Karakteristik dasar :
Kadar etanol 7%-24% v/v

14.2.3.1 Still grape wine

Still Grape Wine
Definisi :
*Still grape wine (*putih/*white*, merah/*red*, merah jambu/*rosé* atau *blush, dry* atau *sweet)* adalah anggur dengan kandungan karbondioksida tidak lebih dari 0,4 g/100 ml pada suhu 20°C.

Karakteristik dasar :
- Kadar etanol 7%-24% v/v;
- Kadar karbondioksida tidak lebih dari 0,4 g/100 ml pada suhu 20°C.

14.2.3.2 Anggur *Sparkling* dan Semi *Sparkling*

Anggur *Sparkling* dan *Semi Sparkling*
Definisi :
Anggur *sparkling* dan *semi sparkling* adalah anggur yang menghasilkan karbondioksida selama fermentasinya, baik fermentasi dalam botol atau tangki tertutup. Termasuk di dalamnya anggur berkarbonasi dimana karbondioksidanya sebagian atau seluruhnya ditambahkan dari luar.
Contohnya termasuk *spumante* dan anggur "*cold duck*".

Karakteristik dasar :
- Kadar etanol 7%-24% v/v;
- Kadar karbondioksida tidak kurang dari 0,3 g/100 ml pada suhu 20°C.

14.2.3.3 Anggur Fortifikasi, Anggur *Liqueur* dan Anggur Manis

Anggur Fortifikasi, Anggur *Liqueur* dan Anggur Manis
Definisi :
Anggur fortifikasi, anggur *liqueur* dan anggur manis adalah anggur buah yang dihasilkan dari fermentasi sari buah anggur yang tinggi kandungan gulanya, atau dengan mencampurkan konsentrat sari buah anggur dengan anggur buah atau campuran dari sari buah anggur yang difermentasi dan alkohol.
Contohnya termasuk *grape dessert wine*.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

14.2.4 Anggur dari Selain Buah Anggur

Termasuk anggur yang dibuat dari buah selain anggur, apel atau pir/*pear* dan dari produk pertanian lainnya, termasuk *grain* (contohnya beras). Anggur ini bisa berupa *still* atau *sparkling*. Contohnya termasuk anggur beras dan anggur buah *sparkling* dan *still*.

Anggur Buah
Definisi :

DRAFT

Anggur buah adalah minuman hasil fermentasi buah-buahan (selain buah anggur, apel, pir) dan hasil pertanian lainnya dengan atau tanpa bahan pangan lain. Buah-buahan dan hasil pertanian lainnya dapat dicampur dengan anggur dan atau apel dan atau pir.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

Anggur Beras
Definisi :
Anggur beras adalah minuman beralkohol hasil fermentasi beras yang telah dimasak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

Anggur Beras Ketan
Definisi :
Anggur beras ketan adalah minuman beralkohol hasil fermentasi beras ketan yang telah dimasak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

Anggur Brem Bali
Definisi :
Anggur brem bali adalah minuman hasil fermentasi beras ketan. Merupakan produk khas daerah Bali.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

Anggur Sayur (*Vegetable Wine*)
Definisi :
Anggur sayur (*vegetable* w*ine*) adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari fermentasi sari sayur dan bagian lain dari sayur.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

Tuak
Definisi :
Tuak adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari hasil fermentasi nira kelapa atau aren.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

Anggur Tonikum Kinina
Definisi :
Anggur tonikum kinina adalah minuman beralkohol yang terbuat dari anggur yang ditambah dengan kinina atau senyawa dari kinina.

DRAFT

Karakteristik dasar :
- Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v ;
- Kadar kinina (sebagai kinina hidroklorida) 0,6 g/l hingga 2,5 g/l.

Sake
Definisi :
Sake adalah minuman beralkohol khas Jepang yang terbuat dari hasil fermentasi beras, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
- Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

14.2.5 Mead, Anggur Madu

Mead, Anggur Madu
Definisi :
Mead, anggur madu adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari fermentasi campuran madu dengan air, atau dengan sari buah atau campuran madu, air dan sari buah dengan atau tanpa penambahan herbal atau rempah.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

14.2.6 Minuman Spirit yang Mengandung Etanol Lebih Dari 15%
Termasuk semua minuman spirit destilasi yang diperoleh dari biji-bijian, buah, umbi-umbian (seperti kentang) atau gula tebu yang mengandung etanol lebih dari 15%. Termasuk di dalamnya: *brandy, cognac, rum, gin, vodka, tequila.*

Minuman Spirit
Definisi :
Minuman spirit adalah minuman beralkohol dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi biji-bijian, buah atau gula tebu.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol lebih dari 15% v/v.

Brandy
Definisi :
Brandy adalah hasil penyulingan dari fermentasi buah anggur yang dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 1 tahun dengan ukuran tong kayu tidak lebih dari 1000 L.

Karakteristik dasar :
- Kadar etanol tidak kurang dari 36% v/v;
- Dapat mengandung gula, glukosa, fruktosa, jus anggur maupun anggur.

Brandy Buah
Definisi :

DRAFT

Brandy buah adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol (*liqueur*) hasil fermentasi buah selain buah anggur.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol tidak kurang dari 36% v/v.

Cognac
Definisi :
Cognac adalah *brandy* yang dibuat dari penyulingan hasil fermentasi buah anggur yang tumbuh di daerah tertentu di Perancis.

Karakteristik dasar :
Kandungan etanol tidak kurang dari 40% v/v.

Rum
Definisi :
Rum adalah minuman beralkohol hasil destilasi dari fermentasi sari tebu, sirup tebu, molase tebu atau produk tebu lainnya.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol tidak kurang dari 37,5% v/v.

Whisky
Definisi :
Whisky adalah minuman beralkohol dari spirit hasil peragian lumatan serealia atau biji-bijian atau hasil olahannya, dan dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 2 tahun.

Karakteristik dasar:
Kadar etanol tidak kurang dari 40% v/v.

Gin
Definisi :
Gin adalah hasil penyulingan fermentasi dari biji-bijian, kentang, molases, atau bahan pertanian lainnya, penyulingan ulang dari spirit hasil penyulingan atau pencampuran beberapa spirit asli dan penambahan aroma *Juniper berries (Juniperus communis L.* dan atau *Juniperus oxicedrus L.)* dengan atau tanpa penambahan gula. Umumnya gin tidak berwarna meskipun kadang-kadang berwarna emas atau coklat muda.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol tidak kurang dari 37,5%.

Vodka
Definisi :
Vodka adalah hasil penyulingan produk fermentasi biji-bijian, kentang, molases, atau bahan pertanian lainnya dan setelah penyulingan ditambahkan arang atau karbon aktif atau absorben lainnya.

Karakteristik dasar:
Kadar etanol tidak kurang dari 37,5%.

DRAFT

Tequila
Definisi :
Tequila adalah minuman beralkohol yang berasal dari Meksiko, yang dihasilkan dari varietas tanaman *Agave tequilana Weber blue,* yang hanya ditanam di wilayah yang telah ditentukan dalam *the Declaration for the Protection of the Appellation of Origin of Tequila* dan memenuhi spesifikasi bahan baku, proses produksi, sifat fisiko kimia serta telah memenuhi persyaratan Regulasi Teknis Meksiko (*Mexican Technical Regulation*).

Jenis Tequila :
1. "100%" agave; spesifikasi : tidak boleh ditambahkan gula dari sumber lain
2. "Tequila", spesifikasi : dapat ditambahkan gula dari sumber lain, sebelum fermentasi hingga kadar gula pereduksi tidak lebih dari 49%

Karakteristik dasar:
Kadar etanol 35% - 55%.

Arak
Definisi :
Arak adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi bahan pangan misalnya beras, shorgum, molases, nira, dan atau buah-buahan.

Karakteristik dasar :
- Bau dan rasa khas;
- Kadar etanol tidak kurang dari 30% v/v.

Genever
Definisi :
Genever adalah hasil penyulingan fermentasi dari biji-bijian, kentang, molases, atau bahan pertanian lainnya, penyulingan ulang dari spirit hasil penyulingan atau pencampuran beberapa spirit asli dan penambahan aroma *Juniper berries (Juniperus communis L.* dan atau *Juniperus oxicedrus L.)* dengan atau tanpa penambahan gula.

Karakteristik dasar:
Kadar etanol tidak kurang dari 30% v/v.

Liqueur
Definisi :
Liqueur adalah minuman beralkohol yang diperoleh dengan mencampur atau menyuling spirit dengan atau bersama buah, bunga, daun atau sayur lain atau sarinya, tunggal atau campuran atau dengan ekstrak yang berasal dari penyulingan, seduhan, perkolasi atau maserasi bahan tersebut di atas dengan atau tanpa penambahan gula.

Karakteristik dasar :
- Kadar etanol tidak kurang dari 15 % v/v;
- Kadar gula tidak kurang dari 2,5 % b/b dihitung terhadap berat produk akhir.

DRAFT

Soju
Definisi :
Soju adalah minuman beralkohol hasil destilasi dari fermentasi beras, gandum, barley, kentang, ubi, tapioka, atau pati lainnya.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol 20-35 % v/v.

14.2.7 Minuman Beralkohol yang Diberi Aroma (Misalnya Minuman Bir, Anggur Buah, Minuman *Cooler-Spirit*, Penyegar Rendah Alkohol)

Minuman beralkohol yang diberi aroma mencakup semua produk minuman beralkohol yang tidak distandardisasi. Meskipun hampir semua produk dalam kategori ini mengandung etanol kurang dari 15%, beberapa produk tradisional dapat mengandung etanol sampai 24%.

Minuman Ringan Beralkohol
Definisi :
Minuman ringan beralkohol adalah minuman ringan berkarbonasi yang diberi aroma.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol tidak lebih dari 1%.

Shandy
Definisi :
Shandy adalah produk minuman yang mengandung etanol tidak lebih dari 1% dibuat dari konsentrat *shandy*, dengan atau tanpa dicampur bir, ditambah gula, air berkarbondioksida. Umumnya *shandy* diperoleh dari campuran bir dan minuman tidak beralkohol.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol tidak lebih dari 1%.

Anggur Rendah Alkohol
Definisi :
Anggur rendah alkohol adalah anggur yang dikurangi kadar etanolnya dengan cara selain pengenceran dengan air.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol : *reduced alcohol wine* 1,2% hingga 6,5% v/v dan *low alcohol wine* tidak lebih dari 1,2 % v/v.

Koktail Anggur (*Wine Cocktail*)
Definisi :
Koktail anggur (*wine cocktail*) adalah anggur atau anggur fortifikasi yang ditambah dengan salah satu atau campuran dari "*vegetable bitters*", bahan aroma, buah, sari buah atau bahan aroma buah, herbal kering dan atau aromanya.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol 7% hingga 24%.

DRAFT

Meat Wine
Definisi :
Meat wine adalah anggur yang ditambah dengan sari daging atau sari daging sapi.

Karakteristik dasar :
- Kadar protein tidak kurang dari 20 g/l;
- Kadar etanol 7% hingga 24%.

Anggur Mengandung bahan pangan lain (antara lain : Ginseng/kolesom/temulawak)
Definisi :
Anggur mengandung bahan pangan lain adalah anggur ditambah dengan sari atau bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol 7% hingga 24%;

DRAFT

15 Kategori 15.0 Makanan Ringan Siap Santap

Termasuk semua jenis makanan ringan asin/gurih (*savoury*) atau rasa lainnya.

15.1 Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, 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[3] kentang, jagung berondong (popcorn), *pretzel*, krekers beras (*senbei*), dan krekers rasa (contoh: krekers rasa keju), *bhujia* (*namkeen*; sebuah makanan ringan terbuat dari campuran tepung, jagung, kentang, garam, buah kering, kacang, rempah, dan *papad* (terbuat dari tepung beras atau tepung *black gram* atau tepung kacang *cow pea soaked* (basah/rendam), dicampur dengan garam dan rempah, dan berbentuk bola atau lempengan).

Keripik[3] Kentang

Definisi :

Keripik[3] kentang adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi kentang (*Solanum tuberosum)* berbentuk irisan tipis dari kentang utuh atau irisan dari kentang yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 3%. (*dusty*), tidak lebih dari 7% (salut).

Keripik[3] Gadung

Definisi :

Keripik[3] gadung adalah makanan kering yang dibuat dari gadung *(Dioscorea hispida)* berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :

- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 6%.

Krekers Beras (S*enbei)*

Definisi :

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

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 3%.

DRAFT

Keripik^3 Singkong
Definisi :
Keripik^3 singkong adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi singkong (*Manihot sp.)* berbentuk irisan tipis dari singkong utuh atau irisan singkong yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai, sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
- Tekstur renyah;
- Kadar air maksimal 6% (*dusty*), 7% (salut)

Dakak-dakak
Definisi :
Dakak-dakak adalah makanan ringan khas Sumatera Barat yang dibuat dari irisan singkong dengan campuran bumbu kunyit, bawang putih dan irisan daun seledri dan diproses dengan cara digoreng.

Lanting/Karak Kaliang
Definisi :
Lanting/karak kaliang adalah makanan ringan yang dibuat dari singkong dengan campuran bahan pangan lain, biasanya berbentuk angka delapan atau nol dan diproses dengan cara digoreng.

Keripik^3 Ubi Jalar
Definisi :
Keripik^3 ubi jalar adalah makanan kering yang dibuat dari ubi jalar (*Ipomea batatas)* berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Keripik^3 Tempe
Definisi :
Keripik^3 tempe adalah makanan ringan yang dibuat dari tempe kedelai (*Glycine max)* berbentuk lempengan/irisan tipis dengan proses penggorengan atau pengeringan sehingga diperoleh produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 4%.

Keripik^3 Oncom
Definisi :
Keripik^3 oncom adalah makanan khas dari Bandung yang umumnya terbuat dari oncom merah, yang merupakan hasil fermentasi bungkil kacang kedelai. Keripik^3 oncom terbuat dari oncom yang diiris tipis-tipis, kemudian dilapisi dengan campuran tepung dan bahan pangan lain. Potongan oncom yang telah tertutupi oleh adonan tepung kemudian digoreng hingga renyah. Dapat juga menggunakan oncom hitam.

DRAFT

Keripik[3] Tahu/Keripik[3] Produk Tahu/Keripik[3] Kembang Tahu
Definisi :
Keripik[3] tahu/keripik[3] produk tahu/keripik[3] kembang tahu adalah makanan kering yang dibuat dari tahu atau produk olahan tahu dengan proses penggorengan atau pengeringan sehingga diperoleh produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 10%.

Keripik[3] Talas
Definisi :
Keripik[3] talas adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi talas (*Colocasia esculenta* L) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
- Tekstur renyah;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Makanan Ringan Simulasi
Definisi :
Makanan ringan simulasi adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung dan/atau pati (serealia, umbi, kacang-kacangan) dengan pencampuran bahan lain, dibentuk atau dipotong, dijemur/dikeringkan atau langsung digoreng/dioven.
Produk ini tidak termasuk keripik[3] kentang, keripik[3] singkong atau keripik[3] umbi-umbian lainnya.

Kecimpring
Definisi :
Kecimpring adalah makanan ringan yang terbuat dari singkong (ubi kayu), bumbu. Pembuatan meliputi pemarutan singkong untuk dicampur dengan bumbu. Kemudian adonan dipres hingga tipis, dilanjutkan dengan pengukusan dan penjemuran. Setelah kering, cetakan (pelat pres) dilepas, dipotong dan digoreng.

Opak
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.

Karakterstik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 3%

Simping
Definisi :
Simping adalah makanan ringan khas Jawa Barat dengan rasa asin dan citarasa khas. Simping terbuat dari bahan tapioka, garam dan kencur halus yang dicampur menjadi adonan, kemudian dimasak pada cetakan khusus (dipres diantara dua pelat tebal) dan proses

DRAFT

pemasakan melibatkan pembakaran kedua pelat tersebut pada api secara langsung.

Slondok
Definisi :
Slondok adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong atau tapioka dengan campuran bahan dan pati lain.
Pilus
Definisi :
Pilus adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong/tapioka dengan campuran bahan atau pati lain dan bumbu rempah; yang diproses dengan atau tanpa menggunakan mesin ekstrusi kemudian dipotong menjadi ukuran kecil dan digoreng atau dipanggang.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 2% (tanpa *coating),* 3% (dengan *coating)*

Jagung Berondong
Definisi :
Jagung berondong adalah makanan ringan terbuat dari jagung (*Zea mays*) varietas *popping corn*, diolah dengan pemanasan hingga menyebabkan peletupan dan pengembangan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Jagung Marning
Definisi :
Jagung marning adalah makanan ringan yang dibuat dari biji jagung (*Zea mays*) tua, direbus, dikeringkan dan digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Jipang Jagung
Definisi :
Jipang jagung adalah makanan ringan dibuat dari jagung *(Zea mays)* yang diolah sampai mengembang dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau *puffing*/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 7%.

Jipang Beras
Definisi :
Jipang beras adalah produk makanan ringan yang dibuat dari beras (*Oryza sativa* L.) dan/atau beras ketan (*Oryza sativa* var. glutinosa) yang diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau *puffing*/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 8%.

Jipang Melinjo

Definisi :
Jipang melinjo adalah makanan ringan dibuat dari melinjo *(Gnetum gnemon)* yang diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau *puffing*/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 8%.

Kerupuk[4] Beras
Definisi :
Kerupuk[4] beras adalah makanan ringan terbuat dari bahan tepung beras atau tepung beras ketan yang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, direbus/dikukus, dicetak lempengan tipis, dikeringkan dan digoreng.

Kerupuk[4] Karak
Definisi :
Kerupuk[4] karak adalah makanan ringan terbuat dari hasil pemasakan nasi, ditumbuk yang kemudian dikeringkan kembali untuk digoreng.

Kerupuk[4] Intip
Definisi :
Kerupuk[4] intip adalah makanan ringan terbuat dari bagian/lapisan yang diperoleh dari hasil pemasakan nasi yang menempel pada bagian dasar wadah, dikeringkan kembali untuk digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Rengginang/Batiah
Definisi :
Rengginang/batiah adalah makanan ringan terbuat dari beras ketan yang telah dimasak menjadi nasi ketan terlebih dahulu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.

Patilo / Rengginang Singkong
Definisi :
Patilo/rengginang singkong adalah makanan ringan sejenis rengginang yang terbuat dari singkong, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.

Rempeyek
Definisi :
Rempeyek adalah makanan ringan berbentuk tipis dan renyah, terbuat dari tepung beras dengan atau tanpa campuran tepung lain, dicampur dengan bahan pangan lain seperti kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau, ikan atau bahan pangan lain kemudian digoreng. Nama jenis untuk produk ini misalnya rempeyek kacang, rempeyek kacang kedelai.

Makanan Ringan Ekstrudat
Definisi :

DRAFT

Makanan ringan siap makan yang dibuat dari bahan pangan sumber karbohidrat dan/atau protein melalui proses ekstrusi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa melalui proses lainnya seperti penggorengan/ pemanggangan.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 4%.

Emping Melinjo Goreng
Definisi :
Emping melinjo goreng adalah produk keripik[3] yang diperoleh dari emping melinjo yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

Makanan Ringan Berbentuk Batang/*Bar*
Definisi :
Makanan ringan terbuat dari campuran bahan sumber karbohidrat dan/atau protein, dengan atau tanpa penambahan gula, lemak, dan bahan pangan lain seperti cokelat, buah kering, serealia, dan dibentuk batang (bar).

Krekers Rasa
Definisi :
Krekers rasa adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi atau tidak, serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis, diberi bahan sebagai sumber rasa misalnya gula, keju, abon, cokelat. Nama jenis untuk kategori ini disesuaikan dengan bahan sumber rasanya, misalnya krekers abon, krekers cokelat, krekers manis, krekers gurih.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 5%

Krekers Sandwich
Definisi :
Krekers sandwich adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu dengan menggunakan krim filling (rasa keju, rasa coklat, rasa buah, dan lain-lain) sedikitnya terdiri dari 2 (dua) keping krekers.

Malkist
Definisi :
Malkist adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu fermentasi yang pada proses laminasinya menggunakan *cracker dust* di antara lapisan-lapisannya yang permukaannya disalut atau ditaburi gula.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 5%.

15.2 Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang (Contoh Dengan Buah Kering)

Termasuk semua jenis kacang utuh diolah dengan proses sangrai, pemanggangan, perendaman/marinasi atau perebusan, baik tanpa kulit maupun dengan kulit, bergaram ataupun tidak. Makanan ringan

kacang berlapis yogurt, 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, dan kacang berlapis cokelat compound di kategori 05.1.5

Kacang Garing/Kacang Kulit
Definisi :
Kacang garing/kacang kulit adalah kacang tanah atau kacang lainnya yang masih dalam kulitnya, direndam, direbus dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, ditiriskan kemudian dipanggang/dioven.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 3%

Kacang Sangrai
Definisi :
Kacang sangrai adalah kacang tanah yang masih dalam kulitnya dan disangrai.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 3%

Kacang Goreng
Definisi :
Kacang goreng adalah kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Kacang Goreng Lainnya
Definisi :
Kacang goreng lainnya adalah kacang selain kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang kedelai goreng, kacang koro goreng, kacang kapri goreng, kacang bogor goreng.

Kacang Bawang / Kacang Tojin
Definisi :
Kacang bawang/kacang tojin adalah kacang tanah yang dihilangkan kulit arinya, direndam dengan bawang putih dan garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, ditiriskan kemudian digoreng.

Kacang Panggang
Definisi :
Kacang panggang adalah kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang Bali.

Kacang Panggang Lainnya
Definisi :
Kacang panggang lainnya adalah kacang selain kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan

DRAFT

atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang mede panggang, kacang koro panggang.

Kacang Atom/Sukro
Definisi :
Kacang atom/sukro adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng atau dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 3%.

Kacang Atom Lainnya
Definisi :
Kacang atom lainnya adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang selain kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng atau dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang atom kedelai.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 3%.

Kacang Telur
Definisi :
Kacang telur adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah (*Arachis hypogea* L) dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati dan telur yang telah dibumbui dan digoreng.

Kacang Goyang
Definisi :
Kacang goyang adalah kacang tanah (*Arachis hypogea* L) yang telah dihilangkan kulit arinya, disalut dengan adonan bergula, kemudian diproses dengan penggoyangan secara panas.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 5%.

Jipang/Kipang Kacang
Definisi :
Jipang/kipang kacang adalah makanan ringan, dibuat dari kacang tanah (*Arachis hypogea* L) atau kacang lainnya, disangrai, dihilangkan kulit arinya, dicampur dengan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 7%.

Kacang Bersalut
Definisi :
Kacang bersalut adalah makanan ringan, dibuat dari kacang yang dilapisi dengan tepung/pati, gula atau bahan lainnya. Kacang bersalut termasuk di dalamnya kacang atom/sukro, kacang telur, kacang goyang, dan lain-lain.

DRAFT

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[4] Hasil Perikanan

Definisi :

Kerupuk[4] hasil perikanan adalah makanan ringan, dibuat dari adonan campuran pati dan/atau tepung, hasil perikanan, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dikukus, dipotong/dibentuk, dikeringkan lalu digoreng atau proses lainnya. Nama jenis untuk produk ini misalnya kerupuk[4] ikan tengiri, kerupuk[4] Palembang, kemplang, kerupuk[4] udang, kerupuk[4] cumi, kerupuk[4] kupang, getas

Karakteristik dasar :

Kadar air tidak lebih dari 3%.

Rempeyek Ikan

Definisi :

Rempeyek ikan adalah makanan ringan dibuat dari tepung beras dengan atau tanpa campuran pati lain, dicampur dengan bahan lain seperti teri, udang atau bahan pangan lain kemudian digoreng.

Sumpia Udang

Definisi :

Sumpia udang adalah makanan ringan yang berbentuk seperti lumpia dengan ukuran kecil yang dibuat dari adonan tepung terigu dan/atau tepung lainnya, diisi udang dengan atau tanpa bahan pangan lain dan digoreng.

DRAFT

16. Kategori 16.0 Pangan Siap Saji (Terkemas)

Pangan siap saji (terkemas) adalah pangan yang tidak termasuk KP 01.0 – 15.0 dan terdiri dari minimal 2 (dua) campuran pangan penyusun dari KP 01.0 – 15.0 yang berbeda. Masing-masing pangan penyusun dapat diidentifikasi/terlihat jelas sesuai kategori pangan dan dapat dipisahkan, serta penyiapannya membutuhkan persiapan minimal jika diperlukan. Apabila dilakukan pemanasan hanya untuk tujuan menghangatkan.

Jika produk tidak termasuk ke dalam nama jenis yang tertera, maka produk dapat dikelompokkan dalam Makanan Siap Saji Berbasis Bahan Lain.

Makanan Siap Saji Berbasis Nasi (Terkemas)
Makanan cepat saji berbasis nasi, misalnya nasi goreng, nasi uduk, nasi kuning, nasi opor ayam, nasi rendang ayam, ketupat sayur, pecel lele, lontong sate ayam, bubur ayam.

Makanan Siap Saji Berbasis Mi/Bihun (Terkemas)
Makanan cepat saji berbasis mi/bihun, kecuali mi instan dengan bahan pelengkap/*garnish* yang kering. Misalnya mi/bihun goreng dengan ayam, mi/bihun ayam jamur, mi rendang, ramen ayam.

Makanan Siap Saji Berbasis Kentang (Terkemas)
Makanan cepat saji berbasis kentang, misalnya kentang panggang dengan ikan.

Makanan Siap Saji Berbasis Pasta (Terkemas)
Makanan cepat saji berbasis pasta, misalnya makaroni dan keju, lasagna, spaghetti marinara.

Makanan Siap Saji Berbasis Umbi (Terkemas)
Makanan cepat saji berbasis umbi, seperti tiwul dengan lauk.

Makanan Siap Saji Berbasis Roti (Terkemas)
Makanan cepat saji berbasis roti, seperti burger, pizza, hotdog, kebab, panini, tortilla, roti canai dan kare.

Makanan Siap Saji Berbasis Kuah (Terkemas)
Makanan cepat saji berkuah, misalnya soto bersantan, soto tanpa santan, rawon, sambal tumpang, dan brongkos.

Makanan Siap Saji Berbasis Sayuran (Terkemas)
Makanan cepat saji berbasis sayuran, misalnya pecel, lotek, cap cay, gado-gado, karedok, rujak cingur, sayur nangka, dan gudeg.

DRAFT

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

PENNY K. LUKITO

LAMPIRAN II
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR ... TAHUN ...
TENTANG
KATEGORI PANGAN

Bahan Baku Yang Berasal Dari Tanaman Atau Hewan

A. Bahan Baku Tanpa Batasan Penggunaan

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
1.	Acai	*Euterpe oleracea Mart.*	*Catis martiana O.F.Cook ; Euterpe badiocarpa Barb.Rodr.; Euterpe beardii L.H.Bailey ; Euterpe brasiliana Oke; Euterpe cuatrecasana Dugand*	Buah
2.	Adas	*Foeniculum vulgare Mill.*	*Anethum foeniculum L; Anethum minus Gouan; Anethum panmori Roxb.; Anethum panmorium Roxb. ex Fleming; Anethum pannorium Roxb.; Anethum piperitum Ucria; Anethum rupestre Salisb.; Foeniculum azoricum Mill.; Foeniculum capillaceum Gilib.; Foeniculum divaricatum Griseb.; Foeniculum dulce Mill.; Foeniculum foeniculum (L.) H.Karst.; Foeniculum giganteum Lojac.; Foeniculum officinale All.; Foeniculum panmorium (Roxb.) DC.; Foeniculum piperitum C.Presl; Foeniculum rigidum Brot. ex Steud.; Foeniculum vulgare var. capillaceum Burnat; Foeniculum vulgare subsp. capillaceum (Burnat) Holmboe; Foeniculum*	Buah kering dan masak

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			vulgare var. dulce (Mill.) Batt. & Trab.; Foeniculum vulgare var. inodorum Maire; Foeniculum vulgare subsp. piperitum (C.Presl) Bég.; Foeniculum vulgare var. piperitum (C.Presl) Ball; Foeniculum vulgare var. sativum C.Presl; Foeniculum vulgare subsp. sativum (C.Presl) Janch. ex Holub; Ligusticum foeniculum (L.) Roth; Ligusticum foeniculum (L.) Crantz; Meum foeniculum (L.) Spreng.; Selinum foeniculum E.H.L.Krause; Seseli foeniculum Koso-Pol.	
3.	Allspice/ Pimento	*Pimenta dioica (L.) Merr*	*Caryophyllus pimenta (L.) Mill.;Eugenia micrantha Bertol.;Eugenia pimenta (L.) DC.;Eugenia pimenta var. longifolia DC.;Eugenia pimenta var. ovalifolia DC.;Evanesca micrantha Bertol.;Myrtus dioica L.;Myrtus pimenta L.;Myrtus pimenta var. brevifolia Hayne;Myrtus pimenta var. longifolia Sims;Myrtus piperita Sessé & Moc.;Pimenta communis Benth. & Hook.f.;Pimenta officinalis Lindl.;Pimenta officinalis var. cumanensis Schiede & Deppe;Pimenta officinalis var. longifolia (Sims) O.Berg;Pimenta officinalis var. ovalifolia (DC.) O.Berg;Pimenta officinalis var. tenuifolia O. Berg;Pimenta vulgaris Bello;Pimenta vulgaris Lindl.;Pimentus geminata Raf.*	Buah
4.	Alpukat	*Persea americana Mill.*	*Laurus persea L.; Laurus persea L.; Persea americana var. americana; Persea americana var. angustifolia Miranda; Persea americana var. drimyfolia (Cham. & Schltdl.) S.F.Blake; Persea americana var. floccosa (Mez) Scora; Persea*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			americana var. nubigena (L.O.Williams) L.E.Kopp; Persea drimyfolia Cham. & Schltdl.; Persea edulis Raf.; Persea floccosa Mez; Persea gigantea L.O.Williams; Persea gratissima C.F.Gaertn.; Persea gratissima var. drimyfolia (Cham. & Schltdl.) Mez; Persea gratissima var. macrophylla Meisn.; Persea gratissima var. melanocarpa Phil.; Persea gratissima var. oblonga Meisn.; Persea gratissima var. praecox Nees; Persea gratissima var. vulgaris Meisn.; Persea leiogyna S.F. Blake; Persea nubigena L.O.Williams; Persea nubigena var. guatemalensis L.O.Williams; Persea paucitriplinervia Lundell; Persea persea (L.) Cockerell; Persea steyermarkii C.K.Allen	
5.	Ambulung/ Kirai/ Rumbia/ Lapia	*Metroxylon sagu R ottb.*	*Metroxylon hermaphroditum Hassk.; Metroxylon inerme (Roxb.) Mart.; Metroxylon laeve (Giseke) Mart.; Metroxylon longispinum (Giseke) Mart.; Metroxylon micracanthum Mart.; Metroxylon oxybracteatum Warb. ex K.Schum. & Lauterb.; Metroxylon rumphii (Willd.) Mart.; Metroxylon sago K.D.Koenig; Metroxylon sagu f. longispinum (Giseke) Rauwerd.; Metroxylon sagu f. micracanthum (Mart.) Rauwerd.; Metroxylon sagu f. tuberatum Rauwerd.; Metroxylon squarrosum Becc.; Metroxylon sylvestre (Giseke) Mart.; Sagus americana Poir.; Sagus genuina Giseke; Sagus inermis Roxb.; Sagus koenigii Griff.; Sagus laevis Jack ; Sagus*	Batang

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			longispina (Giseke) Blume; ***Sagus micracantha (Mart.) Blume; Sagus rumphii Willd.; Sagus sagu (Rottb.) H.Karst.; Sagus spinosa Roxb.; Sagus sylvestris (Giseke) Blume***	
6.	Andaliman	*Zanthoxylum sp.*	-	Buah dan biji beberapa jenis tumbuhan anggota marga Zanthoxylum (suku jeruk-jerukan, Rutaceae)
7.	Anggur	*Vitis vinifera L*	*Cissus vinifera (L.) Kuntze; Vitis sylvestris C.C.Gmel.; Vitis vinifera subsp. sativa Hegi; Vitis vinifera subsp. sylvestris (C.C.Gmel.) Hegi*	Buah, kulit, biji
8.	Apel	*Malus domestica Borkh.*	*Pyrus malus L.; Pyrus malus var. mitis Wallr.*	Buah, kulit, biji
9.	*Apple mint*	*Mentha suaveolens Ehrh*	*Mentha barcinonensis Sennen; Mentha bauhinii (Ten.) Strail; Mentha bauhinii f. warionii Heinr.Braun; Mentha bellojocensis Gillot; Mentha bofillii Sennen; Mentha germanica Déségl. & T.Durand; Mentha insularis Req.; Mentha insularis var. balearica Willk.; Mentha insularis var. cinereovirens Mabille; Mentha insularis subsp. cinereovirens (Mabille) Briq.; Mentha insularis f. cinereovirens (Mabille) Malinv.; Mentha insularis f. compacta Malinv.; Mentha insularis var. glabrata Debeaux ex Malinv.; Mentha insularis subsp. mirabilis Briq.; Mentha krockeri Strail; Mentha linnaei Déségl. & T.Durand; Mentha linnaei var. germanica (Déségl. & T.Durand) Heinr.Braun; Mentha macrostachya Ten.; Mentha macrostachya var. bauhinii Ten.; Mentha macrostachya var. elongata Ten.; Mentha macrostachya f.*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			minutissima Heinr.Braun; Mentha meduanensis Déségl. & T.Durand; Mentha meduanensis var. sepium Déségl. & T.Durand; Mentha mexicana M.Martens & Galeotti; Mentha mucronulata Opiz; Mentha neglecta Ten.; Mentha × niliaca var. ripartii (Déségl. & T.Durand) Briq.; Mentha oblongifolia (Lej. ex Malinv.) Strail; Mentha pachystachya Timb.-Lagr. & Marcais; Mentha ripartii Déségl. & T.Durand; Mentha roseiflora Sennen; Mentha × rotundifolia var. balearica (Willk.) Sennen & Pau; Mentha × rotundifolia subsp. bauhinii (Ten.) Briq.; Mentha × rotundifolia var. bauhinii (Ten.) Nyman; Mentha × rotundifolia f. bauhinii (Ten.) Pérard; Mentha × rotundifolia var. bullata Briq.; Mentha × rotundifolia f. bullata (Briq.) Topitz; Mentha × rotundifolia var. cinereovirens (Mabille) Briq.; Mentha × rotundifolia var. craspedota Briq.; Mentha × rotundifolia f. crispa Pérard; Mentha × rotundifolia f. elongata (Ten.) Pérard; Mentha × rotundifolia var. elongata (Ten.) Rouy; Mentha × rotundifolia var. glabrata (Debeaux ex Malinv.) Briq.; Mentha × rotundifolia var. glabrescens Timb.-Lagr.; Mentha × rotundifolia f. glabrescens (Timb.-Lagr.) Pérard; Mentha × rotundifolia subsp. gracilis Malinv. ex Briq.; Mentha × rotundifolia f. gracilis Pérard; Mentha × rotundifolia var. hadrophylla Briq.; Mentha × rotundifolia var. humidicola Briq.; Mentha	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			× rotundifolia var. insularis (Req.) Briq.; Mentha × rotundifolia subsp. insularis (Req.) Briq.; Mentha × rotundifolia var. lachnaiochroa Briq.; Mentha × rotundifolia var. lepteilema Briq.; Mentha × rotundifolia f. lepteilema (Briq.) Topitz; Mentha × rotundifolia var. mabillei Briq.; Mentha × rotundifolia subsp. macrostachya (Ten.) Nyman; Mentha × rotundifolia f. macrostachya (Ten.) Pérard; Mentha × rotundifolia var. meduanensis (Déségl. & T.Durand) Briq.; Mentha × rotundifolia var. melillensis Sennen; Mentha × rotundifolia subsp. oblongifolia (Lej. ex Malinv.) Briq.; Mentha × rotundifolia var. oblongifolia Lej. ex Malinv.Mentha × rotundifolia f. parviflora Pérard; Mentha × rotundifolia var. pedemontana Briq.; Mentha × rotundifolia var. reverchonii Rouy; Mentha × rotundifolia var. risibilis Briq.; Mentha × rotundifolia var. sardoa Briq.; Mentha × rotundifolia f. serrata Pérard; Mentha × rotundifolia var. serrata (Pérard) Rouy; Mentha × rotundifolia var. suaveolens (Ehrh.) Briq. ;Mentha rugosa Lam.; Mentha rugosa var. oblongifolia Strail; Mentha rugosa var. rotundifolia Strail; Mentha sepium (Déségl. & T.Durand) Heinr.Braun; Mentha suaveolens var. bullata (Briq.) Lebeau & J.Duvign. ; Mentha suaveolens var. craspedota Lebeau & J.Duvign.; Mentha	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			suaveolens var. elongata (Ten.) Lebeau & J.Duvign.; Mentha suaveolens var. glabrescens (Timb.-Lagr.) Lebeau & J.Duvign.; Mentha suaveolens subsp. insularis (Req.) Greuter; Mentha suaveolens var. lepteilema (Briq.) Lebeau & J.Duvign.; Mentha suaveolens var. meduanensis (Déségl. & T.Durand) Lebeau & J.Duvign.; Mentha suaveolens var. oblongifolia (Strail) Lebeau & J.Duvign.; Mentha suaveolens var. reverchonii (Rouy) Greuter; Mentha suaveolens var. serrata (Pérard) Lebeau & J.Duvign.; Mentha suaveolens subsp. suaveolens; Mentha sylvestris SoleMentha × villosa var. ripartii (Déségl. & T.Durand) Rouy; Mentha willdenowii Déségl. & T.Durand	
10.	Aprikot	*Prunus armeniaca L.*	*Armeniaca vulgaris Lam.*	Buah
11.	Arbei/Murbei/ Mulberry	*Morus indica L*	-	Buah
		Morus alba L	*Morus alba f. alba; Morus alba var. alba; Morus alba var. atropurpurea (Roxb.) Bureau; Morus alba var. bungeana Bureau; Morus alba var. latifolia (Poir.) Bureau; Morus alba var. multicaulis (Perr.) Loudon; Morus alba var. tatarica (L.) Ser.; Morus atropurpurea Roxb.; Morus chinensis Lodd. ex Loudon; Morus intermedia Perr.; Morus latifolia Poir.; Morus multicaulis (Perr.) Perr.*	
		Morus rubra L.	*Morus rubra var. tomentosa Bureau*	
		Morus nigra L.	-	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
12.	Aren / Enau / Kawung	*Arenga pinnata Merr*	*Arenga saccharifera; Arenga gamuto Merr.*	Inti Biji (endosperm), Nira dari bunga jantan, batang (empulur)
		Arenga undulatifolia	*Arenga ambong Becc.; Saguerus undulatifolius (Becc.) Kuntze*	
		Arenga microcarpa Becc.	*Arenga gracilicaulis F.M.Bailey, Arenga microcarpa var. keyensis Becc., Didymosperma humile Lauterb. & K.Schum., Didymosperma microcarpum (Becc.) Warb. ex K.Schum. & Lauterb., Didymosperma novoguineense Warb. ex K.Schum. & Lauterb.*	
13.	Aronia	*Aronia melanocarpa (Michx.) Elliott*	*Aronia arbutifolia var. nigra (Willd.) F.Seym., Aronia nigra (Willd.) Britton, Aronia nigra (Willd.) Koehne, Mespilus arbutifolia var. melanocarpa Michx., Mespilus arbutifolia var. nigra (Willd.) Britton, Photinia melanocarpa (Michx.) K.R.Robertson & J.B.Phipps. Pyrus arbutifolia var. melanocarpa (Michx.) Hook., Pyrus arbutifolia var. nigra Willd., Pyrus melanocarpa (Michx.) Willd., Sorbus melanocarpa (Michx.) Heynh.*	Buah
14.	Artichoke	*Cynara cardunculus L*	*Carduus cardunculus (L.) Baill.; Carduus cynara E.H.L.Krause; Carduus scolymus Baill.; Cnicus communis Lam.; Cynara cardunculus var. altilis DC.; Cynara cardunculus var. cardunculus; Cynara cardunculus subsp. cardunculus; Cynara cardunculus var. elata Cavara; Cynara cardunculus var. ferocissima Lowe; Cynara cardunculus var. inermis DC.; Cynara cardunculus var. scolymus (L.) Benth.; Cynara cardunculus var.*	Tunas bunga

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			sylvestris (Lam.) Fiori; Cynara corsica Viv.; Cynara ferox Ten. ex Steud.; Cynara horrida Aiton; Cynara spinosissima J.Presl & C.Presl; Cynara sylvestris Lam.	
15.	Asafoetida	*Ferula asafoetida L.*	-	Gom Resin
16.	Asam Gelugur	*Garcinia atroviridis Griffith et anders*	-	Buah
17.	Asam Jawa, Asam Jawa Tamarind	*Tamarindus indica*	*Tamarindus occidentalis Gaertn.; Tamarindus officinalis Hook.; Tamarindus umbrosa Salisb.*	Buah, biji, daun.
18.	Asam Kandis	*Garcinia xanthochymus*	*Garcinia pictoria (Roxb.) Dunn; Garcinia pictoria (Roxb.) Engl.; Garcinia roxburghii Kurz; Garcinia tinctoria (DC.) W.Wight; Garcinia tinctoria (DC.) Dunn; Xanthochymus pictorius Roxb.; Xanthochymus tinctorius DC.*	Buah
19.	Asam Sunti	*Averrhoa bilimbi L.*	*Averrhoa abtusangulata Stokes; Averrhoa obtusangula Stokes*	Buah masak yang dikeringkan
20.	Asparagus	*Asparagus officinalis L.*	*Asparagus altilis (L.) Asch.; Asparagus altilis subsp. oxycarpus (Steven) K.Richt.; Asparagus altilis subsp. polyphyllus (Steven ex Ledeb.) K.Richt.; Asparagus caspius Schult. & Schult.f.; Asparagus caspius Hohen.; Asparagus collinus Schur; Asparagus esculentus Salisb.; Asparagus fiori Sennen; Asparagus hedecarpus Andrews ex Baker; Asparagus hortensis Mill. ex Baker; Asparagus littoralis Steven; Asparagus officinalis var. altilis L.; Asparagus officinalis var. campestris Gren. & Godr.; Asparagus officinalis var. collinus Nyman; Asparagus officinalis subsp. officinalis;*	Batang muda

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Asparagus officinalis var. oxycarpus (Steven) Nyman ; Asparagus officinalis subsp. polyphyllus (Steven ex Ledeb.) Nyman; Asparagus officinalis var. strictus Boiss.; Asparagus oxycarpus Steven ; Asparagus paragus Gueldenst. ex Ledeb.; Asparagus polyphyllus Steven ex Ledeb.; Asparagus polyphyllus Steven; Asparagus sativus Mill.; Asparagus scaber var. littoralis (Steven) Nyman; Asparagus setiformis Krylov; Asparagus tenuifolius Gilib.; Asparagus trichophyllus var. medius Bong. & C.A.Mey.; Asparagus vulgaris Gueldenst. ex Ledeb.	
21.	Balangkasuwa /Balangkasua	*Lepisanthes alata (BL) Leenh forma, Lepisanthes alata*	-	Buah
22.	Baligo/Beligo/ Kundur/ Tangkwa	*Benincasa hispida (Thunb.) Cogn.*	*Benincasa hispida var. chieh-qua F.C.How; Benincasa hispida var. hispida*	Buah
23.	Bambu	*Bambusa sp., Dendroclamus sp., Gigantochola sp., Phyllostachys sp.*	-	Rebung (tunas muda)
24.	Barley	*Hordeum vulgare L.*	*Frumentum sativum E.H.L.Krause;Hordeum bifarium Roth;Hordeum coeleste (L.) P.Beauv.;Hordeum distichon subsp. zeocrithon (L.) Čelak.;Hordeum gymnodistichum Duthie;Hordeum heterostychon P.Beauv.;Hordeum hexastichon L.;Hordeum himalayense Schult.;Hordeum leptostachys Griff.;Hordeum macrolepis A.Braun;Hordeum nigrum Willd.;Hordeum polystichon Haller;Hordeum polystichon var. hackelii*	Biji

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Chiov.;Hordeum polystichon var. vulgare (L.) Döll;Hordeum revelatum (Körn.) A.Schulz;Hordeum sativum var. coeleste (L.) Vilm.;Hordeum sativum subsp. hexastichon (L.) K.Richt.;Hordeum sativum var. trifurcatum Schltdl. ex Orlov & Åberg;Hordeum sativum subsp. vulgare (L.) K.Richt.;Hordeum sativum var. vulgare (L.) K. Richt.;Hordeum strobelense Chiov.;Hordeum tetrastichum Stokes;Hordeum vulgare var. abdulbasirovii Omarov;Hordeum vulgare var. bachteevii Omarov;Hordeum vulgare var. brachyurum (Alef.) Körn.;Hordeum vulgare var. chungense Åberg;Hordeum vulgare var. coeleste L.;Hordeum vulgare var. glabriviride Trofim.;Hordeum vulgare f. hexastichon (L.) M.Hiroe;Hordeum vulgare subsp. hexastichon (L.) Celak.;Hordeum vulgare var. hexastichon (L.) Asch.;Hordeum vulgare var. ismailii Omarov;Hordeum vulgare var. lukyanovae Omarov;Hordeum vulgare var. lvovii Omarov;Hordeum vulgare subsp. medioasiaticum Bachteev;Hordeum vulgare var. multispiculum Trofim.;Hordeum vulgare var. pallidum Ser.;Hordeum vulgare var. patimatae Omarov;Hordeum vulgare var. revelatum Körn.;Hordeum vulgare var. saidii Omarov;Hordeum vulgare var. sikangense Åberg;Hordeum vulgare subsp. spontaneum (K.Koch) Asch. &	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Graebn.;Hordeum vulgare subsp. tetrastichum (Stokes) Celak.;Hordeum vulgare var. trofimovskajae Omarov;Hordeum vulgare var. valentinae Omarov;Hordeum vulgare subsp. vulgare;Hordeum vulgare var. vulgare;Hordeum vulgare var. zuleichatae Omarov	
		Hordeum murinum subsp. glaucum (Steud.) Tzvelev	*Critesion glaucum (Steud.) Á.Löve ; Critesion murinum subsp. glaucum (Steud.) W.A. Weber ; Hordeum glaucum Steud.; Hordeum imrinum Forssk.; Hordeum incrinum Poir.; Hordeum leporinum subsp. glaucum (Steud.) T.A.Booth & A.J.Richards ; Hordeum murinum var. pedicellatum Pau & Font Quer ; Hordeum stebbinsii Covas*	
		Hordeum murinum ssp. leporinum (Link) Arcang	*Critesion murinum subsp. leporinum (Link) Á.Löve; Critesion simulans (Bowden) Á.Löve; Hordeum ambiguum Döll; Hordeum hrasdanicum Gandilyan; Hordeum leporinum Link; Hordeum leporinum var. simulans Bowden ; Hordeum murinum var. chilense Brongn.; Hordeum murinum var. leporinum (Link) Bory & Chaub.; Hordeum murinum var. leporinum (Link) K. Richt.; Hordeum murinum var. velutinum Speg. ; Hordeum pilosum Steud.; Hordeum simulans (Bowden) C. Yen & J.L. Yang*	
25.	Basil	*Ocimum basilicum L*	*Ocimum album L.;Ocimum anisatum Benth.;Ocimum barrelieri Roth;Ocimum basilicum var. album (L.) Benth.;Ocimum basilicum var. basilicum;Ocimum basilicum var. densiflorum Benth.;Ocimum basilicum var. difforme Benth.;Ocimum basilicum*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. glabratum Benth.;Ocimum basilicum var. majus Benth.;Ocimum basilicum var. purpurascens Benth.;Ocimum basilicum var. thyrsiflorum (L.) Benth.;Ocimum bullatum Lam.;Ocimum caryophyllatum Roxb.;Ocimum chevalieri Briq.;Ocimum ciliare B.Heyne ex Hook.f.;Ocimum ciliatum Hornem.;Ocimum citrodorum Blanco;Ocimum cochleatum Desf.;Ocimum dentatum Moench;Ocimum hispidum Lam.;Ocimum integerrimum Willd.;Ocimum lanceolatum Schumach. & Thonn.;Ocimum laxum Vahl ex Benth.;Ocimum medium Mill.;Ocimum nigrum Thouars ex Benth.;Ocimum scabrum Wight ex Hook.f.;Ocimum simile N.E.Br.;Ocimum thyrsiflorum L.;Plectranthus barrelieri (Roth) Spreng.	
26.	Bawang batak/ Lokio	*Allium chinense G.Don*	*Allium bakeri Regel ; Allium bodinieri H.Lév. & Vaniot ; Allium exsertum G.Don ; Allium exsertum Baker ; Allium martini H.Lév. & Vaniot ; Allium splendens Miq.Caloscordum exsertum (G.Don) Herb*	Daun, Umbi
27.	Bawang daun	*Allium fistulosum L.*	*Allium bouddae Debeaux ; Allium fistulosum var. caespitosum Makino ; Allium fistulosum var. giganteum Makino ; Allium kashgaricum Prokh. ; Allium saxatile Pall. ; Allium wakegi Araki ; Cepa fissilis Garsault ; Cepa fistulosa (L.) Gray ; Cepa ventricosa Moench ; Kepa fistulosa (L.) Raf. ; Phyllodolon fistulosum (L.) Salisb. ; Porrum fistulosum (L.) Schur*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
28.	Bawang Daun	*Allium cepa L.*	*Allium angolense Baker ; Allium aobanum Araki ; Allium ascalonicum var. condensum Millán ; Allium ascalonicum var. fertile Millán ; Allium ascalonicum f. rotterianum Voss ex J.Becker ; Allium ascalonicum var. sterile Millán ; Allium cepa var. aggregatum G.Don ; Allium cepa var. anglicum Alef. ; Allium cepa var. argenteum Alef. ; Allium cepa var. bifolium Alef. ; Allium cepa var. cepa ; Allium cepa var. crinides Alef. ; Allium cepa var. flandricum Alef. ; Allium cepa var. globosum Alef. ; Allium cepa var. hispanicum Alef. ; Allium cepa var. jamesii Alef. ; Allium cepa var. lisboanum Alef. ; Allium cepa var. luteum Alef. ; Allium cepa var. multiplicans L.H.Bailey ; Allium cepa var. portanum Alef. ; Allium cepa var. praecox Alef. ; Allium cepa var. rosum Alef. ; Allium cepa var. sanguineum Alef. ; Allium cepa var. solaninum Alef. ; Allium cepa var. tripolitanum Alef. ; Allium cepa var. viviparum (Metzg.) Alef. ; Allium cepaeum St.-Lag. ; Allium commune Noronha ; Allium cumaria Buch.-Ham. ex Wall. ; Allium esculentum Salisb. ; Allium napus Pall. ex Kunth ; Allium nigritanum A.Chev. ; Allium pauciflorum Willd. ex Ledeb. ; Allium salota Dostál ; Ascalonicum sativum P.Renault ; Cepa alba P.Renault ; Cepa esculenta Gray ; Cepa pallens P.Renault ; Cepa rubra P.Renault ; Cepa vulgaris Garsault ; Kepa esculenta Raf. ; Porrum cepa (L.) Rchb.*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
29.	Bawang kucai	*Allium tuberosum Rottler ex Spreng.*	*Allium angulosum Lour. ; Allium argyi H.Lév. ; Allium chinense Maxim. ; Allium clarkei Hook.f. ; Allium roxburghii Kunth; Allium sulvia Buch.-Ham. ex D.Don ; Allium tuberosum Roxb; Allium tuberosum f. yezoense (Nakai) M.Hiroe; Allium uliginosum G.DonAllium yesoense Nakai ; Allium yezoense Nakai ; Nothoscordum sulvia (Buch.-Ham. ex D.Don) Kunth*	Daun, Umbi
30.	Bawang Merah (*Shallot*), Bawang Bombay	*Allium cepa L*	*Allium angolense Baker ; Allium aobanum Araki ; Allium ascalonicum var. condensum Millán ; Allium ascalonicum var. fertile Millán ; Allium ascalonicum f. rotterianum Voss ex J.Becker ; Allium ascalonicum var. sterile Millán ; Allium cepa var. aggregatum G.Don ; Allium cepa var. anglicum Alef. ; Allium cepa var. argenteum Alef. ; Allium cepa var. bifolium Alef. ; Allium cepa var. cepa ; Allium cepa var. crinides Alef. ; Allium cepa var. flandricum Alef. ; Allium cepa var. globosum Alef. ; Allium cepa var. hispanicum Alef. ; Allium cepa var. jamesii Alef. ; Allium cepa var. lisboanum Alef. ; Allium cepa var. luteum Alef. ; Allium cepa var. multiplicans L.H.Bailey ; Allium cepa var. portanum Alef. ; Allium cepa var. praecox Alef. ; Allium cepa var. rosum Alef. ; Allium cepa var. sanguineum Alef. ; Allium cepa var. solaninum Alef. ; Allium cepa var. tripolitanum Alef. ; Allium cepa var. viviparum (Metzg.) Alef. ; Allium cepaeum St.-Lag. ; Allium commune Noronha ; Allium cumaria Buch.-Ham. ex Wall. ; Allium*	Daun, Umbi

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			esculentum Salisb. ; Allium napus Pall. ex Kunth ; Allium nigritanum A.Chev. ; Allium pauciflorum Willd. ex Ledeb. ; Allium salota Dostál ; Ascalonicum sativum P.Renault ; Cepa alba P.Renault ; Cepa esculenta Gray ; Cepa pallens P.Renault ; Cepa rubra P.Renault ; Cepa vulgaris Garsault ; Kepa esculenta Raf. ; Porrum cepa (L.) Rchb.	
31.	Bawang prei	*Allium ampeloprasum L*	*Allium adscendens Kunth ; Allium albescens Guss. ; Allium ampeloprasum var. babingtonii (Borrer) Syme ; Allium ampeloprasum var. bertolonii (De Not.) Nyman ; Allium ampeloprasum var. bulbiferum Syme ; Allium ampeloprasum var. bulgaricum Podp. ; Allium ampeloprasum var. caudatum Pamp. ; Allium ampeloprasum subsp. euampeloprasum Hayek ; Allium ampeloprasum var. gasparrinii (Guss.) Nyman ; Allium ampeloprasum var. gracile Cavara ; Allium ampeloprasum subsp. halleri Nyman ; Allium ampeloprasum var. holmense Asch. & Graebn. ; Allium ampeloprasum f. holmense (Asch. & Graebn.) Holmboe ; Allium ampeloprasum subsp. porrum (L.) Hayek ; Allium ampeloprasum var. porrum (L.) J.Gay ; Allium ampeloprasum var. pylium (De Not.) Asch. & Graebn. ; Allium ampeloprasum subsp. thessalum (Boiss.) Nyman ; Allium ampeloprasum var. wiedemannii Regel ; Allium ascendens Ten. ; Allium babingtonii Borrer ; Allium bertolonii De Not. ; Allium byzantinum K.Koch ; Allium duriaeanum Regel ; Allium durieuanum Walp. ; Allium gasparrinii Guss. ;*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Allium halleri G.Don ; Allium holmense Mill. ex KunthAllium kurrat Schweinf. ex K.Krause ; Allium laetum Salisb. ; Allium lineare Mill. ; Allium porraceum Gray ; Allium porrum L. ; Allium porrum var. ampeloprasum (L.) Mirb. ; Allium porrum subsp. euampeloprasum Breistr. ; Allium porrum var. kurrat (Schweinf. ex K.Krause) Seregin ; Allium pylium De Not. ; Allium scopulicola Font Quer ; Allium scorodoprasum subsp. babingtonii (Borrer) Nyman ; Allium spectabile De Not. ; Allium syriacum Boiss. ; Allium thessalum Boiss.Porrum amethystinum Rchb. ; Porrum ampeloprasum (L.) Mill. ; Porrum commune Rchb. ; Porrum sativum Mill.	
32.	Bawang putih	*Allium sativum L.*	*Allium arenarium Sadler ex Rchb. ; Allium controversum Schrad. ex Willd. ; Allium longicuspis Regel ; Allium ophioscorodon Link ; Allium pekinense Prokh. ; Allium sativum subsp. asiae-mediae Kazakova ; Allium sativum f. asiae-mediae Kazakova ; Allium sativum var. controversum (Schrad. ex Willd.) Nyman ; Allium sativum subsp. controversum (Schrad. ex Willd.) K.Richt. ; Allium sativum subsp. ophioscorodon (Link) Schübl. & G.Martens ; Allium sativum var. ophioscorodon (Link) Döll ; Allium sativum var. pekinense (Prokh.) F.Maek. ; Allium sativum f. pekinense (Prokh.) Makino ; Allium sativum f. sagittatum Kazakova ; Allium sativum var. sativum ; Allium sativum var. subrotundum Gren. & Godr. ; Allium sativum*	Daun, Umbi

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			subsp. subrotundum (Gren. & Godr.) K.Richt. ; Allium sativum f. vulgare Kazakova ; Allium scorodoprasum var. viviparum Regel ; Allium scorodoprasum subsp. viviparum (Regel) K.Richt. ; Porrum ophioscorodon (Link) Rchb. ; Porrum sativum (L.) Rchb.	
33.	Bay Leaves	*Laurus nobilis L.*	-	Daun
34.	Bayam	*Spinacia oleracea L.*	*Chenopodium oleraceum (L.) E.H.L.Krause ; Spinacia glabra Mill. ; Spinacia inermis Moench ; Spinacia spinosa Moench*	Daun
35.	Bayam maksi/*Prince of Wales Feather*	*Amaranthus hypochondriacus L.*	*Amaranthus anardana Buch.-Ham. ex Moq. ; Amaranthus atrosanguineus Moq. ; Amaranthus aureus Besser ; Amaranthus bernhardii Moq. ; Amaranthus flavus L. ; Amaranthus frumentaceus Buch.-Ham. ex Roxb. ; Amaranthus hybridus Vell. ; Amaranthus hybridus var. erythrostachys Moq. ; Amaranthus hybridus f. hypochondiacus (L.) B.L. Rob. ; Amaranthus hybridus f. hypochondriacus (L.) H.Rob. ; Amaranthus hybridus var. hypochondriacus (L.) H.Rob. ; Amaranthus hybridus subsp. hypochondriacus (L.) Thell. ; Amaranthus hypochondriacus var. macrostachys Moq. ; Amaranthus hypochondriacus var. monstrosus Moq. ; Amaranthus hypochondriacus var. racemosus Moq. ; Amaranthus hypochondriacus var. tortuosus Moq. ; Amaranthus macrostachyus Mérat ex Moq. ; Amaranthus monstrosus Moq.*	Biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
36.	Belimbing/Belimbing wuluh	*Averrhoa carambola L*	*Averrhoa acutangula Stokes ; Sarcotheca philippica (Villar) Hallier f.*	Buah, biji, kulit
		Averrhoa billimbi L.	*Averrhoa abtusangulata Stokes ; Averrhoa obtusangula Stokes*	
37.	Beras	*Oryza sativa L*	*Oryza aristata Blanco ; Oryza communissima Lour. ; Oryza denudata Steud. ; Oryza elongata Steud. ; Oryza formosana Masam.& Suzuki ; Oryza glutinosa Lour. ; Oryza marginata Steud. ;Oryza montana Lour. ;Oryza mutica Steud. ;Oryza nepalensis G.Don ex Steud. ;Oryza palustris Salisb. ;Oryza parviflora P.Beauv. ;Oryza perennis Moench ;Oryza plena (Prain) N.P.Chowdhury ;Oryza praecox Lour. ;Oryza pubescens Steud. ;Oryza pumila Steud. ;Oryza repens Buch.-Ham. ex Steud. ;Oryza rubribarbis (Desv.) Steud. ;Oryza sativa var. elongata Desv. ;Oryza sativa var. formosana (Masam. & Suzuki) Yeh & Hendr. ;Oryza sativa var. formosana (Masam. & Suzuki) Yeh & Henderson ;Oryza sativa subsp. japonica S.Kato ;Oryza sativa var. plena Prain ;Oryza sativa var. rubribarbis Desv. ;Oryza sativa var. sativa ;Oryza sativa var. savannae Körn. ;Oryza sativa f. spontanea Roshev. ;Oryza segetalis Russell ex Steud. ;Oryza sorghoidea Steud.*	Biji
38.	Bergamot Orange	*Citrus × aurantium L.*	*Aurantium × acre Mill.;Aurantium × bigarella Poit. & Turpin;Aurantium × corniculatum Poit. & Turpin;Aurantium × corniculatum Mill.;Aurantium × coronatum Poit. & Turpin;Aurantium × distortum Mill.;Aurantium × humile Mill.;Aurantium ×*	Buah, kulit

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			myrtifolium Descourt.;Aurantium × orientale Mill.;Aurantium × silvestre Pritz.;Aurantium × sinense (L.) Mill.;Aurantium × variegatum Barb.Rodr.;Aurantium × vulgare (Risso) M. Gómez;Citrus × amara Link;Citrus × aurantium subsp. amara (Link) Engl.;Citrus aurantium var. amara L.;Citrus × aurantium var. bigaradia (Loisel.) Brandis;Citrus aurantium var. bigaradia Hook. f.;Citrus aurantium var. crassa Risso;Citrus aurantium var. daidai Makino;Citrus aurantium var. dulcis Hayne;Citrus aurantium var. fetifera Risso;Citrus × aurantium f. intermedia (Tanaka) M.Hiroe;Citrus × aurantium var. limetta Guillaumin;Citrus aurantium var. lusitanica Risso;Citrus × aurantium var. myrtifolia Ker Gawl.;Citrus × aurantium f. natsudaidai (Yu.Tanaka) M.Hiroe;Citrus × aurantium var. natsudaidai Yu.Tanaka;Citrus × aurantium subsp. natsudaidai (Yu.Tanaka) Makino & Nemoto;Citrus × aurantium var. sanguinea Engl.;Citrus × aurantium var. sinensis L.;Citrus × aurantium subsp. sinensis (L.) Engl.;Citrus × aurantium subsp. suntra Engl.;Citrus × aurantium var. voangkely H.Perrier;Citrus aurantium var. voangkely H. Perrier;Citrus aurantium var. vulgaris (Risso) Risso & Poit.;Citrus × aurata Risso;Citrus × benikoji Yu.Tanaka;Citrus × bigaradia Loisel.;Citrus bigaradia Risso &	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Poit.;Citrus × bigaradia var. cyathifera Risso & Poit.;Citrus × calot Lag.;Citrus × canaliculata Yu.Tanaka;Citrus × changshan-huyou Y.B.Chang;Citrus × communis Poit. & Turpin;Citrus decumana var. paradisi (Macfad.) H.H.A.Nicholls;Citrus × dulcimedulla Pritz.;Citrus × dulcis Pers.;Citrus × florida Salisb.;Citrus × funadoko Yu.Tanaka;Citrus × fusca Lour.;Citrus × glaberrima Yu.Tanaka;Citrus grandis f. benikawa Yu.Tanaka;Citrus grandis var. dulcis Yu.Tanaka;Citrus grandis var. glaberrima (Yu.Tanaka) Karaya;Citrus grandis var. kotokan (Hayata) Karaya;Citrus grandis var. natsudaidai (Yu.Tanaka) Karaya;Citrus grandis var. sulcata (Takah.) Karaya;Citrus grandis var. tengu (Tanaka) Karaya;Citrus humilis (Mill.) Poir.;Citrus × humilis (Mill.) Poir.;Citrus × intermedia Yu.Tanaka;Citrus × iwaikan Yu.Tanaka;Citrus × karna Raf.;Citrus × kotokan Hayata;Citrus × leiocarpa var. tumida Yu.Tanaka;Citrus maxima var. uvacarpa Merr.;Citrus medica f. tamurana (Tanaka) M.Hiroe;Citrus × medioglobosa Yu.Tanaka;Citrus × mitsuharu Yu.Tanaka;Citrus × myrtifolia (Ker Gawl.) Raf.;Citrus × natsudaidai (Yu.Tanaka) Hayata;Citrus × nobilis var. genshokan Hayata;Citrus × nobilis var. rubrifrons Yu.Tanaka;Citrus × nobilis	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. subcompressa Yu.Tanaka;Citrus × nobilis f. tumida (Tanaka) M.Hiroe;Citrus × omikanto Yu.Tanaka;Citrus × pseudogulgul Shirai;Citrus × reshni (Engl.) Yu.Tanaka;Citrus × rokugatsu Yu.Tanaka;Citrus × rumphii Risso;Citrus sabon f. banyu Hayata;Citrus sabon f. hakunikuyu Hayata;Citrus sabon f. jiyu Hayata;Citrus sabon f. mitsuyu Hayata;Citrus sabon f. sekitoyu Hayata;Citrus sabon f. soyu Hayata;Citrus sinensis var. brassiliensis Tanaka;Citrus × sinensis subsp. crassa (Risso) D.Rivera & al.;Citrus × sinensis subsp. fetifera (Risso) D.Rivera & al.;Citrus × sinensis subsp. hierochuntica (Risso) D.Rivera & al.;Citrus × sinensis subsp. lusitanica (Risso) D.Rivera & al.;Citrus sinensis var. sanguinea (Engl.) Engl.;Citrus × sinensis f. sekkan Hayata;Citrus sinensis var. sekkan Hayata;Citrus sinensis subsp. suntara (Engl.) Engl.;Citrus × subcompressa (Tanaka) Yu.Tanaka;Citrus × taiwanica Yu.Tanaka & Shimada;Citrus × taiwanica Tanaka & Shimada;Citrus × tangelo J.W.Ingram & H.E.Moore;Citrus tankan f. koshotankan Hayata;Citrus × tosa-asahi Yu.Tanaka;Citrus × truncata Yu.Tanaka;Citrus × vulgaris Risso;Citrus × yatsushiro Yu.Tanaka;Citrus × yuge-hyokan Yu.Tanaka	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
39.	Biji Dill (*Dill Seed*), Adas Manis, Adas Sowa, Adas Cina, Ender	*Anethum graveolens L.*	*Anethum arvense Salisb. ; Anethum graveolens var. anatolicum N.F.Koren' ;Anethum graveolens subsp. australe N.F.Koren' ;Anethum graveolens var. chevallieri Maire ;Anethum graveolens var. copiosum N.F.Koren' ;Anethum graveolens var. nanum N.F.Koren' ;Anethum graveolens var. parvifolium N.F.Koren' ;Anethum graveolens var. tenerifrons N.F.Koren' ;Angelica graveolens (L.) Steud. ;Ferula graveolens (L.) Spreng. ; Peucedanum graveolens (L.) C.B.Clarke ;Peucedanum graveolens (L.) Hiern ;Peucedanum sowa (Roxb. ex Fleming) Kurz ;Selinum anethum Roth ;Selinum graveolens (L.) Vest*	Buah
40.	Biji Sawi/ Biji Mustard	*Brassica*	-	Biji kering
41.	Bisbul/Bisbol /Buah mentega/Velvet apple/Buah mabolo/Buah berbulu	*Diospyros philippinensis A.DC.*	*Diospyros cumingii Gürke ; Diospyros cunalon A.DC.*	Buah
42.	Blackcurrant	*Ribes nigrum L.*	*Botrycarpum nigrum (L.) Spach ;Botrycarpum nigrum (L.) A. Rich. ;Botrycarpum obtusilobum Opiz ;Grossularia nigra (L.) Rupr. ;Ribes cyathiforme Pojark. ;Ribes nigrum var. europaeum Jancz. ;Ribes nigrum var. pauciflorum (Turcz. ex Ledeb.) Jancz. ;Ribes olidum Moench ;Ribes pauciflorum Turcz. ex Ledeb. ;Ribesium nigrum (L.) Medik. ;*	Buah, kulit
43.	Blewah	*Cucumis melo L.*	*Cucumis acidus Jacq.;Cucumis agrestis subsp. figari (Pangalo) Greb.;Cucumis alba Nakai;Cucumis alba var. flavescens Nakai;Cucumis arenarius Schumach. & Thonn.;Cucumis aromaticus Royle;Cucumis bisexualis A.M.Lu &*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			G.C.Wang;Cucumis callosus (Rottler) Cogn.;Cucumis campechianus Kunth;Cucumis cantalupo Rchb.;Cucumis chate Hasselq.;Cucumis chate L.;Cucumis chinensis (Pangalo) Pangalo;Cucumis chito C.Morren;Cucumis cicatrisatus Stocks;Cucumis conomon Thunb.;Cucumis conomon var. koreana Nakai;Cucumis conomon var. rugosa Nakai;Cucumis cubensis Schrad.;Cucumis cubensis var. costatus M.Roem.;Cucumis dudaim L.;Cucumis eriocarpus Boiss. & Noë;Cucumis flexuosus L.;Cucumis flexuosus var. adzhur Pangalo;Cucumis flexuosus var. curvatoalbus Pangalo;Cucumis flexuosus var. curvatoaurantiacus Pangalo;Cucumis flexuosus var. curvatoviridis Pangalo;Cucumis flexuosus var. rectoalbus Pangalo;Cucumis flexuosus var. rectoauranticus Pangalo;Cucumis flexuosus var. rectoviridis Pangalo;Cucumis flexuosus var. reflexus Ser.;Cucumis flexuosus var. terra Pangalo;Cucumis jamaicensis Bertero ex Spreng.;Cucumis jucunda F.Muell.;Cucumis laevigatus Chiov.;Cucumis maculatus Willd.;Cucumis melo var. acidulus Naudin;Cucumis melo subsp. adana (Pangalo) Pangalo;Cucumis melo var. adana (Pangalo) Pangalo;Cucumis melo var. adress	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Pangalo;Cucumis melo var. aegyptiacus (Alef.) Hassib;Cucumis melo var. aestivales (Alef.) Filov;Cucumis melo var. aethiopicus Naudin;Cucumis melo f. agrestis (Naudin) W.J.de Wilde & Duyfjes;Cucumis melo var. agrestis Naudin;Cucumis melo subsp. agrestis (Naudin) Pangalo;Cucumis melo var. albidus (Alef.) Makino;Cucumis melo f. albidus (Alef.) Kitam.;Cucumis melo var. alboviridis Pangalo;Cucumis melo f. albus Makino;Cucumis melo subsp. ameri (Pangalo) Pangalo;Cucumis melo var. ameri Gabaev;Cucumis melo var. ananas-i-chair-verte Hassib;Cucumis melo var. anatolicus Naudin;Cucumis melo var. arundel Hassib;Cucumis melo var. atab Hassib;Cucumis melo var. aurantiacus (Harz) Pangalo;Cucumis melo var. autumnales Filov;Cucumis melo var. azmirli Hassib;Cucumis melo var. baqubensis Chakrav.;Cucumis melo var. beida Hassib;Cucumis melo var. bitariana (Sickenb.) Hassib;Cucumis melo var. bitarianus (Sickenb.) Hassib;Cucumis melo var. bos-valdy E.Suzuki;Cucumis melo var. buharici Filov;Cucumis melo var. bullock Hassib;Cucumis melo var. burrells-gem Hassib;Cucumis melo subsp. cantalupa (Pangalo) Pangalo;Cucumis melo var. cantalupa (Pangalo) Gabaev;Cucumis melo var. cantalupensis	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Naudin;Cucumis melo var. cantalupo Ser.;Cucumis melo var. cantonianus Naudin;Cucumis melo var. casaba Pangalo;Cucumis melo subsp. cassaba (Pangalo) Pangalo;Cucumis melo subsp. chandalak (Gabaev) Pangalo;Cucumis melo var. chandalak Gabaev;Cucumis melo var. chandaliak Gabaiev;Cucumis melo var. chandlkak (Pangalo) Filov;Cucumis melo subsp. chate (Hasselq.) Hassib;Cucumis melo var. chate (Hasselq.) Sageret;Cucumis melo subsp. chinensis (Pangalo) Filov;Cucumis melo subsp. chinensis (Pangalo) Pangalo;Cucumis melo var. chinensis Pangalo;Cucumis melo var. chito (C.Morren) Naudin;Cucumis melo subsp. conomon (Thunb.) Greb.;Cucumis melo var. conomon (Thunb.) Makino;Cucumis melo var. cossonianus Naudin;Cucumis melo var. cucurbitaceus Chakrav.;Cucumis melo var. cultus Kurz;Cucumis melo subsp. cultus (Kurz) Pangalo;Cucumis melo f. depressus Chakrav.;Cucumis melo f. dissectifolius Pangalo;Cucumis melo var. dudaim (L.) Naudin;Cucumis melo subsp. dudaim (L.) Greb.;Cucumis melo f. dulcis Pangalo;Cucumis melo var. dumeri Hassib;Cucumis melo var. duripulposus Filov;Cucumis melo var. elongata (Sickenb.) Hassib;Cucumis melo var. elongatus (Sickenb.) Hassib;Cucumis melo var. erythraeus Naudin;Cucumis melo	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			subsp. europaeus Filov;Cucumis melo var. firany Hassib;Cucumis melo var. flavus Makino;Cucumis melo f. flavus (Makino) Kitam.;Cucumis melo subsp. flexuosus (L.) Pangalo;Cucumis melo var. flexuosus (L.) Naudin;Cucumis melo var. fraiduni Chakrav.;Cucumis melo var. fucharici E.Suzuki;Cucumis melo var. gem-rocky Hassib;Cucumis melo f. ginmakua Kitam.;Cucumis melo var. golobcresdael E.Suzuki;Cucumis melo var. gourbek Filov;Cucumis melo var. gracilior Pangalo;Cucumis melo f. grandifolius Pangalo;Cucumis melo var. hafednafse Chakrav.;Cucumis melo f. hamikua Kitam.;Cucumis melo var. hasanbey Pangalo;Cucumis melo var. hibernus Filov;Cucumis melo var. hiemalis Filov;Cucumis melo var. hime Makino;Cucumis melo var. honey-dew Hassib;Cucumis melo var. inodorus H.Jacq.;Cucumis melo var. khadra Hassib;Cucumis melo f. kikumelon Kitam.;Cucumis melo var. kirukensis Chakrav.;Cucumis melo f. longus Chakrav.;Cucumis melo var. longus Chakrav.;Cucumis melo var. macrocastanus Pangalo;Cucumis melo var. macroleucus Pangalo;Cucumis melo var. macropyrochrus Pangalo;Cucumis melo var. maculatus Naudin;Cucumis melo f. major Chakrav.;Cucumis melo var. major Chakrav.;Cucumis melo var. makuwa	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Makino;Cucumis melo var. maltensis Ser.;Cucumis melo var. mansouri Hassib;Cucumis melo var. mehanawy Hassib;Cucumis melo subsp. melo;Cucumis melo var. melo;Cucumis melo subsp. microcarpus (Alef.) Pangalo;Cucumis melo var. microcarpus (Alef.) Pangalo;Cucumis melo var. microcastanus Pangalo;Cucumis melo var. microleucus Pangalo;Cucumis melo var. micropyrochrus Pangalo;Cucumis melo var. microspermus Nakai ex Kitam.;Cucumis melo var. minimus Chakrav.;Cucumis melo f. minor Chakrav.;Cucumis melo var. minutissimus Naudin;Cucumis melo var. momordica (Roxb.) Cogn.;Cucumis melo var. momordica (Roxb.) Duthie & Fuller;Cucumis melo var. monoclinus (Pangalo) Filov;Cucumis melo var. oblongus Chakrav.;Cucumis melo var. ovatus Chakrav.;Cucumis melo var. persicodorus Seitz;Cucumis melo var. praecantalupa Pangalo;Cucumis melo var. praecox Filov;Cucumis melo subsp. pubescens (Willd.) Hassib;Cucumis melo var. pubescens (Willd.) Kurz;Cucumis melo var. reticulatus Ser.;Cucumis melo subsp. rigidus (Pangalo) Filov;Cucumis melo var. rigidus (Pangalo) Pangalo;Cucumis melo f. rotundatus Chakrav.;Cucumis melo var. rotundus Chakrav.;Cucumis melo f. rugosus Nakai ex Kitam.;Cucumis melo var. rugosus Chakrav.;Cucumis melo	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. saccharinus H.Jacq.;Cucumis melo var. saharunporensis Naudin;Cucumis melo var. saidi Hassib;Cucumis melo var. samarrensis Chakrav.;Cucumis melo var. santawi Hassib;Cucumis melo var. senani Hassib;Cucumis melo var. shahd Hassib;Cucumis melo var. shammam Saidi;Cucumis melo var. shauki Chakrav.;Cucumis melo var. shimmam Chakrav.;Cucumis melo f. showamelon Kitam.;Cucumis melo var. striata (Sickenb.) Hassib;Cucumis melo var. striatus (Sickenb.) Hassib;Cucumis melo var. suavis Chakrav.;Cucumis melo var. tamago Makino;Cucumis melo var. tarra Filov;Cucumis melo var. texanus Naudin;Cucumis melo var. tuzensis Chakrav.;Cucumis melo var. utilissimus (Roxb.) Duthie & Fuller;Cucumis melo var. vard Gabaev;Cucumis melo f. variegatus Makino;Cucumis melo var. variegatus (Makino) Pangalo;Cucumis melo var. varigatus Chakrav.;Cucumis melo var. vaughans-original-osage Hassib;Cucumis melo var. virgatus Chakrav.;Cucumis melo f. viridis (Alef.) Makino;Cucumis melo var. viridis (Alef.) Pangalo;Cucumis melo subsp. vulgaris (H.Jacq.) Pangalo;Cucumis melo var. vulgaris H.Jacq.;Cucumis melo var. zaami E.Suzuki;Cucumis melo subsp. zard (Gabaev) Pangalo;Cucumis melo var. zard Gabaev;Cucumis melo var.	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			zebrinoaurantiacus Pangalo;Cucumis melo var. zebrinoluteus Pangalo;Cucumis melo var. zhukovskyi Pangalo;Cucumis melo var. zhukowskii (Pangalo) Filov;Cucumis microcarpus (Alef.) Pangalo;Cucumis microsperma Nakai;Cucumis microsperma var. rugosa Nakai;Cucumis microspermus Nakai;Cucumis microspermus var. koreanus Nakai;Cucumis microspermus var. rugosus Nakai;Cucumis momordica Roxb.;Cucumis officinarum-melo Crantz;Cucumis orientalis Kudr.;Cucumis pancherianus Naudin;Cucumis pedatifidus Schrad.;Cucumis persicodorus Seitz;Cucumis persicus (Sarg.) M.Roem.;Cucumis pictus Jacq.;Cucumis princeps Wender.;Cucumis pseudocolocynthis Wender.;Cucumis pseudocolocynthis Royle;Cucumis pubescens Willd.;Cucumis reginae Schrad.;Cucumis schraderianus M.Roem.;Cucumis serotinus Haberle ex Seitz;Cucumis trigonus Roxb.;Cucumis turbinatus Roxb.;Cucumis utilissimus Roxb.;Ecballium lambertianum M.Roem.;Melo adana (Pangalo) Pangalo;Melo adzhur Pangalo;Melo agrestis (Naudin) Pangalo;Melo × ambiguua Pangalo;Melo ameri Pangalo;Melo cantalupensis (Naudin) Pangalo;Melo cassaba Pangalo;Melo chandalak Pangalo;Melo chinensis Pangalo;Melo conomon	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Pangalo;Melo dudaim (L.) Sageret;Melo figari Pangalo;Melo flexuosus (L.) Pangalo;Melo microcarpus (Alef.) Pangalo;Melo monoclinus Pangalo;Melo orientalis (Kudr.) Nabiev;Melo persicus Sageret;Melo sativus Sageret;Melo vulgaris Moench ex Cogn.;Melo zard Pangalo	
44.	Blueberry	*Vaccinium corymbosum L.*	*Cyanococcus corymbosus (L.) Rydb.; Vaccinium corymbosum f. Corymbosum; Vaccinium corymbosum var. corymbosum*	Buah
		Vaccinium angustifolium Aiton	*Cyanococcus angustifolius (Aiton) Rydb.;Cyanococcus angustifolius var. laevifolius (House) Moldenke;Vaccinium angustifolium var. angustifolium;Vaccinium angustifolium f. angustifolium;Vaccinium angustifolium var. laevifolium House*	
45.	*Brazil nut*	*Bertholletia excelsa Bonpl.*	*Barthollesia excelsa Silva Manso; Bertholletia nobilis Miers*	Kacang
46.	Brokoli/Kembang kol/ Kol/Kubis	*Brassica cretica Lam.*	*Brassica botrytis (L.) Mill.;Brassica cretica subsp. cretica;Brassica cretica var. nivea (Boiss. & Spruner) O.E.Schulz;Brassica cretica subsp. nivea (Boiss. & Spruner) M.A.Gust. & Snogerup;Brassica leucantha Boiss. ex Nyman;Brassica nivea Boiss. & Spruner;Brassica oleracea var. botrytis L.;Brassica oleracea subsp. botrytis (L.) Metzg.;Brassica oleracea var. cretica (Lam.) Coss.;Brassica oleracea var. italica Plenck;Brassica oleracea var. nivea (Boiss. & Spruner) Fiori;Brassica rupicola Boul.*	Kepala bunga, batang
47.	Buah naga/	*Selenicereus sp.,*	-	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
	Dragon fruit/ Pitahaya	*Hylocereus sp.*		
48.	Buckwheat	*Fagopyrum esculentum Moench*	*Fagopyrum cereale Raf.;Fagopyrum dryandrii Fenzl;Fagopyrum emarginatum Moench;Fagopyrum emarginatum (Roth) Meisn.;Fagopyrum emarginatum var. kunawarense Meisn.;Fagopyrum esculentum subsp. ancestralis Ohnishi;Fagopyrum sarracenicum Dumort.;Fagopyrum vulgare T.Nees;Polygonum emarginatum Roth;Polygonum fagopyrum L.*	Biji
49.	Buncis	*Phaseolus vulgaris L.*	*Phaseolus aborigineus Burkart;Phaseolus aborigineus var. hondurensis Burkart;Phaseolus communis Pritzel;Phaseolus communis Pritz.;Phaseolus compessus DC.;Phaseolus esculentus Salisb.;Phaseolus nanus L. & Jusl.;Phaseolus vulgaris subsp. aborigineus (Burkart) Burkart & H. Bruecher;Phaseolus vulgaris var. vulgaris*	Polong, biji, daun (muda)
50.	Butternut squash	*Cucurbita moschata Duchesne*	*Cucurbita colombiana (Zhit.) Bukasov;Cucurbita hippopera Ser.;Cucurbita macrocarpa Gasp.;Cucurbita meloniformis Carrière;Cucurbita moschata var. colombiana Zhit.;Cucurbita moschata var. meloniformis (Carrière) Millán;Cucurbita moschata var. mexicana Zhit.;Cucurbita moschata f. yokohamana Makino;Cucurbita pepo var. moschata (Duchesne) Duchesne;Gymnopetalum calyculatum Miq.;Pepo moschata (Duchesne) Britton*	Buah, biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
51.	Cabai, Cabai Hijau (Green Chili), Cabai Jalapeno (Jalapeno Chili), Cabai Merah, Cabai Rawit (Cayenne pepper), Cabe Rawit Hijau (Green Cayenne Pepper), Cabe Rawit Merah (Red Cayenne Pepper).	*Capsicum annum L.*	*Capsicum abyssinicum A.Rich.;Capsicum angulosum Mill.;Capsicum annuum var. abbreviata Fingerh.;Capsicum annuum var. abbreviatum Fingerh.;Capsicum annuum var. acuminatum Fingerh.;Capsicum annuum var. annuum;Capsicum annuum var. aviculare (Dierb.) D'Arcy & Eschbaugh;Capsicum annuum f. chlorocarpum Kuntze;Capsicum annuum var. conicum (G.Mey.) Voss;Capsicum annuum var. conoides (Mill.) Irish;Capsicum annuum var. cordiforme Edwall;Capsicum annuum f. erectum Makino;Capsicum annuum var. fasciculatum (Sturtev.) Irish;Capsicum annuum var. frutescens (L.) Kuntze;Capsicum annuum var. globiferum (G.Mey.) Voss;Capsicum annuum var. grossum (Willd.) Sendtn.;Capsicum annuum f. leucocarpum Kuntze;Capsicum annuum var. longum (DC.) Sendtn.;Capsicum annuum f. luteum Kuntze;Capsicum annuum subsp. microcarpon Dierb.;Capsicum annuum var. minimum (Mill.) Heiser;Capsicum annuum var. minus (Fingerh.) Shinners;Capsicum annuum f. nigrum Makino;Capsicum annuum var. oblongoconicum (Dunal) Cufod.;Capsicum annuum var. parvoacuminatum Makino;Capsicum annuum f. pendulum Makino;Capsicum annuum f. violaceum Kuntze;Capsicum axi Vell.;Capsicum bauhinii Dunal;Capsicum caerulescens*	Buah, biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Besser;Capsicum cerasiforme Mill.;Capsicum ceratocarpum Fingerh.;Capsicum cereolum Bertol.;Capsicum comarim Vell.;Capsicum conicum G.Mey.;Capsicum conicum Lam.;Capsicum conoide Mill.;Capsicum conoides Roem. & Schult.;Capsicum conoideum Mill.;Capsicum conoideum var. chordale Fingerh.;Capsicum conoideum var. oblongoconicum Dunal;Capsicum conoideum var. sulcatum Fingerh.;Capsicum cordiforme Mill.;Capsicum crispum Dunal;Capsicum cydoniforme Roem. & Schult.;Capsicum dulce Dunal;Capsicum fasciculatum Sturtev.;Capsicum fastigiatum Blume;Capsicum frutescens L.;Capsicum frutescens var. cerasiforme (Mill.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. conoides (Mill.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. fasciculatum (Sturtev.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. frutescens;Capsicum frutescens var. glabriusculum (Dunal) M.R.Almeida;Capsicum frutescens var. grossum (Mill.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. lanicaule Greenm.;Capsicum frutescens var. longum (Sendtn.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. minus Fingerh.;Capsicum frutescens var. queenslandicum Domin;Capsicum globiferum	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			G.Mey.;Capsicum globosum Besser;Capsicum grossum L.;Capsicum indicum auct.;Capsicum indicum var. aviculare Dierb.;Capsicum indicum var. conoideum (Mill.) Dierb.;Capsicum indicum subsp. elaeocarpon Dierb.;Capsicum indicum var. ribesium Dierb.;Capsicum longum DC.;Capsicum milleri Roem. & Schult.;Capsicum minimum Mill.;Capsicum odoratum Steud.;Capsicum odoriferum Vell.;Capsicum oliviforme Mill.;Capsicum ovatum DC.;Capsicum petenense Standl.;Capsicum pomiferum Mart. ex Steud.;Capsicum purpureum Vahl ex Hornem.;Capsicum purpureum Roxb.;Capsicum pyramidale Mill.;Capsicum quitense Willd. ex Roem. & Schult.;Capsicum silvestre Vell.;Capsicum sphaerium Willd.;Capsicum tetragonum Mill.;Capsicum tomatiforme Fingerh. ex Steud.;Capsicum torulosum Hornem.;Capsicum tournefortii Besser;Capsicum ustulatum Paxton	
52.	Cabai Jawa	*Piper retrofractum Vahl*	*Piper retrofractum Vahl ; Piper officinarum (Miq.) C. DC.*	Buah
53.	Carob	*Ceratonia siliqua L.*	-	Legume
54.	Cempedak/Champedah/Bangkong/ Baroh	*Artocarpus integer (Thunb.) Merr.*	*Artocarpus champeden (Lour.) Stokes;Artocarpus hirsutissimus Kurz;Artocarpus integrifolius L.f.;Artocarpus jaca Miq.;Artocarpus pilosus Reinw. ex Miq.;Radermachia integra Thunb.;Saccus integer*	Buah, biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			(Thunb.) Kuntze	
55.	Cengkeh Hutan	*Syzygium cumini (L.) Skeels*	*Calyptranthes caryophyllifolia Willd.;Calyptranthes cumini (L.) Pers.;Calyptranthes cuminodora Stokes;Calyptranthes jambolana (Lam.) Willd.;Calyptranthes jambolifera Stokes;Calyptranthes oneillii Lundell;Caryophyllus corticosus Stokes;Caryophyllus jambos Stokes;Eugenia calyptrata Roxb. ex Wight & Arn.;Eugenia caryophyllifolia Lam.;Eugenia cumini (L.) Druce;Eugenia djouat Perrier;Eugenia jambolana Lam.;Eugenia jambolana var. caryophyllifolia (Lam.) Duthie;Eugenia jambolana var. obtusifolia Duthie;Eugenia jambolifera Roxb. ex Wight & Arn.;Eugenia obovata Poir.;Eugenia obtusifolia Roxb.;Eugenia tsoi Merr. & Chun;Jambolifera chinensis Spreng.;Jambolifera coromandelica Houtt.;Jambolifera pedunculata Houtt.;Myrtus corticosa Spreng.;Myrtus cumini L.;Myrtus obovata (Poir.) Spreng.;Syzygium caryophyllifolium (Lam.) DC.;Syzygium cumini var. caryophyllifolia (Lam.) R.R. Stewart;Syzygium cumini var. caryophyllifolium (Lam.) K.K.Khanna;Syzygium cumini var. cumini;Syzygium cumini var. obtusifolium (Roxb.) K.K.Khanna;Syzygium cumini var. tsoi (Merr. & Chun) H.T.Chang &*	Bunga yang belum mekar

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			R.H.Miao;Syzygium jambolanum (Lam.) DC.;Syzygium jambolanum var. acuminata O.Berg;Syzygium jambolanum var. elliptica O.Berg;Syzygium jambolanum var. obovata O.Berg;Syzygium obovatum (Poir.) DC.;Syzygium obtusifolium (Roxb.) Kostel.	
56.	Ceplukan	*Physalis angulata L.*	*Boberella angulata (L.) E.H.L.Krause;Physalis angulata var. angulata;Physalis angulata var. capsicifolia (Dunal) Griseb.;Physalis angulata var. ramosissima (Mill.) O.E. Schulz;Physalis angulata f. ramosissima (Mill.) Stehlé;Physalis capsicifolia Dunal;Physalis esquirolii H. Lév. & Vaniot;Physalis lanceifolia Nees;Physalis linkiana Nees;Physalis ramosissima Mill.*	Buah
		Physalis minima L	*Physalis angulata var. villosa Bonati;Physalis micrantha Link;Physalis parviflora R. Br.*	
		Physalis peruvian a L.	*Alkekengi pubescens Moench;Boberella peruviana (L.) E.H.L.Krause;Physalis esculenta Salisb.;Physalis latifolia Lam.;Physalis peruviana var. latifolia (Lam.) Dunal;Physalis tomentosa Medik.*	
57.	Ceri	*Prunus apetala (Si ebold & Zucc.) Franch & Sav.*	*Cerasus apetala (Siebold & Zucc.) Ohle ; Cerasus apetala (Siebold & Zucc.) Ohle ex H.Ohba*	Buah, kulit
		Prunus avium (L.) L	*Cerasus avium (L.) Moench ; Druparia avium (L.) Clairv. ; Prunus cerasus var. avium L.*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Prunus campanulata Maxim.	*Cerasus campanulata (Maxim.) A.N.Vassiljeva;Prunus cerasoides auct.;Prunus cerasoides Koidz;Prunus pendula hort.*	
		Prunus canescens Bois	-	
		Prunus cerasus L.	*Cerasus acida (Ehrh.) Borkh.;Cerasus austera (L.) Borkh.;Cerasus austera (L.) M.Roem.;Cerasus collina Lej. & Courtois;Cerasus fruticosa Pall.;Cerasus vulgaris Mill.;Druparia cerasus (L.) Clairv.;Prunus acida Ehrh.;Prunus aestiva Salisb.;Prunus austera (L.) Ehrh.*	
		Prunus concinna Koehne	-	
		Prunus conradinae Koehne	*Cerasus conradinae (Koehne) T.T.Yu & C.L.Li ; Prunus glabra var. occultipes Koehne ; Prunus occultipes (Koehne) H.L,v.*	
		Prunus dielsiana (C.K.Schneid.) Koehne	*Cerasus dielsiana (C.K.Schneid.) T.T.Yu & C.L.Li ; Prunus dielsiana C.K. Schneid.*	
		Prunus emarginata (Douglas ex Hook.) Walp.	*Prunus emarginata var. crenulata (Greene) Kearney & Peebles ; Prunus emarginata var. Emarginata*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Prunus fruticosa Pall.	*Cerasus fruticosa (Pall.) Woronow*	
		Prunus incisa Thunb.	-	
		Prunus litigiosa C.K.Schneid.	-	
		Prunus mahaleb L.	*Cerasus corymbosa St.-Lag.;Cerasus mahaleb (L.) Mill.;Druparia mahaleb Clairv.;Padellus mahaleb (L.) Vassilcz.;Padus mahaleb (L.) Borkh.*	
		Prunus maximowiczii Rupr.	*Cerasus maximoviczii (Rupr.) Kovalev;Cerasus maximowiczii (Rupr.) Kom. & Aliss.;Padus maximowiczii (Rupr.) S.Ya.Sokolov;Prunus maximowiczii f. aperta H.Hayashi;Prunus maximowiczii var. gymnopus Honda;Prunus maximowiczii f. gymnopus (Honda) Sugim.;Prunus maximowiczii f. rotundifolia Koji Ito*	
		Prunus nipponica Matsum.	-	
		Prunus pensylvanica L.f.	*Cerasus pensylvanica (L.f.) Loisel. ; Prunus cerasifolia S.Watson ; Prunus pennsylvanica Sarg. ; Prunus pensylvanica var. Pensylvanica*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Prunus pilosiuscula (C.K.Schneid.) Koehne	*Prunus pilosiuscula (C.K.Schneid.) Koehne*	
		Prunus rufa Wall. ex Hook.f.	*Cerasus rufa Wall.;Prunus ferruginea Wall.;Prunus rufa Wall. ex Steud.;Prunus rufa var. Rufa*	
		Prunus sargentii Rehde	*Cerasus sargentii (Rehder) H.Ohba*	
		Prunus serotina Ehrh.	*Cerasus serotina (Ehrh.) Loisel.;Padus serotina (Ehrh.) Borkh.;Prunus capuli Cav.;Prunus serotina var. Serotina*	
		Prunus serrula Franch.	*Cerasus serrula (Franch.) T.T.Yu & C.L.Li ; Prunus odontocalyx H.L,v.*	
		Prunus serrulata Lindl.	*Cerasus serrulata (Lindl.) Loudon ; Prunus puddum Miq.*	
		Prunus speciosa (Koidz.) Ingram	*Cerasus speciosa (Koidz.) H.Ohba;Prunus donarium subsp. speciosa (Koidz.) Koidz.;Prunus fimbriisepala Nakai;Prunus fimbriisepala var. grandiflora Nakai;Prunus idzuensis Nakai;Prunus idzuensis f. formosa Nakai;Prunus jamasakura subsp. speciosa Koidz.;Prunus jamasakura var. speciosa Koidz.;Prunus lannesiana f. albida (Makino) E.H.Wilson;Prunus lannesiana f. fimbriisepala*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			(Nakai) Sugim.;Prunus lannesiana f. formosa (Nakai) Sugim.;Prunus lannesiana f. idzuensis (Nakai) Sugim.;Prunus lannesiana f. occultans (Nakai) Sugim.;Prunus occultans Nakai;Prunus pseudocerasus auct.,p.p.25980;Prunus serrulata f. albida (Makino) Makino;Prunus serrulata f. speciosa (Koidz.) Koehne;Prunus speciosa (Koidz.) Nakai	
		Prunus subhirtella Miq.	*Cerasus subhirtella (Miq.) S.Ya.Sokolov ; Prunus itosakura var. subhirtella (Miq.) Koidz. ; Prunus subhirtella f. plenorosea Miyoshi*	
		Prunus tomentosa Thunb.	*Armeniaca tomentosa hort.;Cerasus tomentosa (Thunb.) Wall.;Microcerasus tomentosa (Thunb.) Eremin & Juschev;Prunus trichocarpa Bunge*	
58.	Cermai / Ceremai	*Phyllanthus acidus (L.) Skeels*	*Averrhoa acida L.;Cicca acida (L.) Merr.;Cicca acidissima Blanco;Cicca disticha L.;Cicca nodiflora Lam.;Cicca racemosa Lour.;Diasperus acidissimus (Blanco) Kuntze;Phyllanthus acidissimus (Blanco) Müll.Arg.;Phyllanthus cicca Müll.Arg.;Phyllanthus cicca var. bracteosa Müll.Arg.;Phyllanthus cochinchinensis (Lour.) Müll.Arg.;Phyllanthus distichus (L.) Müll.Arg. ;Phyllanthus distichus f. nodiflorus (Lam.) Müll.Arg.;Phyllanthus longifolius Jacq.;Tricarium cochinchinense Lour.*	Buah
59.	Chamomile	*Matricaria chamomilla L.*	*Chamaemelum vulgare Bubani;Chamomilla courrantiana (DC.) K.Koch;Chamomilla officinalis K.Koch;Chamomilla recutita (L.)*	Bunga

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Rauschert;Chamomilla recutita (L.) Rausch.;Chamomilla recutita subsp. recutita;Chamomilla vulgaris Gray;Chrysanthemum chamomilla (L.) Bernh.;Chrysanthemum suaveolens (L.) Cav.;Courrantia chamomilloides Sch.Bip.;Matricaria bayeri Kanitz;Matricaria capitellata Batt. & Pit.;Matricaria chamomilla var. chamomilla;Matricaria chamomilla f. courrantiana (DC.) Fiori & Paol.;Matricaria chamomilla f. kochiana (Sch.Bip.) Fiori & Paol.;Matricaria chamomilla f. pusilla (Willd.) Fiori & Paol.;Matricaria chamomilla var. pusilla (Willd.) Fiori;Matricaria chamomilla subsp. pusilla (Willd.) Holmboe;Matricaria chamomilla var. recutita (L.) Grierson;Matricaria chamomilla var. recutita (L.) Fiori;Matricaria chamomilla f. suaveolens Fiori & Paol.;Matricaria courrantiana DC.;Matricaria exigua Tuntas;Matricaria kochiana Sch.Bip.;Matricaria pusilla Willd.;Matricaria recutita L.;Matricaria recutita var. coronata (Boiss.) Halácsy;Matricaria recutita var. kochiana (Sch.Bip.) Greuter;Matricaria recutita var. recutita;Matricaria salina (Schur) Schur;Matricaria suaveolens L.	
60.	Chaya/ Bayam Pohon/ Pepaya Jepang	*Cnidoscolus aconitifolius (Mill.) I.M.Johnst.*	*Cnidoscolus aconitifolius subsp. aconitifolius;Cnidoscolus chaya Lundell;Cnidoscolus*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			chayamansa McVaugh;Cnidoscolus fragrans (Kunth) Pohl;Cnidoscolus longipedunculatus (Brandegee) Pax & K.Hoffm.;Cnidoscolus napifolius (Desr.) Pohl;Cnidoscolus palmatus (Willd.) Pohl;Cnidoscolus quinquelobatus (Mill.) León;Jatropha aconitifolia Mill.;Jatropha aconitifolia var. multipartita Müll.Arg.;Jatropha aconitifolia var. palmata (Willd.) Müll.Arg.;Jatropha aconitifolia var. papaya (Medik.) Pax;Jatropha deutziiflora Croizat;Jatropha fragrans Kunth;Jatropha longipedunculata Brandegee;Jatropha napifolia Desr.;Jatropha palmata Willd.;Jatropha palmata Sessé & Moc. ex Cerv.;Jatropha papaya Medik.;Jatropha quinqueloba Sessé;Jatropha quinquelobata Mill.;Jatropha urens var. inermis Calvino;Jatropha urens var. longipedunculata Brandegee	
61.	Chestnut	*Castanea crenata Siebold & Zucc.*	*Castanea chinensis Hassk.;Castanea crenata var. canescens (Blume) Koidz.;Castanea crenata var. caudata Miyoshi;Castanea crenata var. dulcis Nakai;Castanea crenata var. elongata (Blume) A.Camus;Castanea crenata var. femina Makino;Castanea crenata f. femina (Makino) Sugim.;Castanea crenata f. gigantea Makino;Castanea crenata var. imperfecta Makino;Castanea crenata f. imperfecta (Makino) Sugim.;Castanea crenata*	Kacang

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. japonica (Blume) Koidz.;Castanea crenata var. kawasei Sugim.;Castanea crenata var. kusakuri (Blume) A.Camus;Castanea crenata var. longispina (Blume) A.Camus;Castanea crenata var. microcarpa Makino;Castanea crenata var. obtexta (Blume) A.Camus;Castanea crenata var. ookasi (Blume) A.Camus;Castanea crenata f. pendula (Miyoshi) Sugim.;Castanea crenata var. pendula Miyoshi;Castanea crenata var. pleiocarpa Makino;Castanea crenata f. pleiocarpa (Makino) Sugim.;Castanea crenata var. pulchella Honda;Castanea crenata f. pulchella (Honda) Sugim.;Castanea crenata var. quercina (Blume) A.Camus;Castanea crenata var. siba-kuri (Blume) A.Camus;Castanea crenata var. stricta (Siebold & Zucc.) A.Camus;Castanea crenata var. syakacephala Makino;Castanea crenata f. syakacephala (Makino) Sugim.;Castanea crenata var. tamba A.Camus;Castanea japonica Blume;Castanea japonica var. canescens Blume;Castanea japonica var. elongata Blume;Castanea japonica var. kusakuri Blume;Castanea japonica var. longispina Blume;Castanea japonica var. obtexta Blume;Castanea japonica var. ookasi Blume;Castanea japonica var. quercina Blume;Castanea japonica var. siba-kuri	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Blume;Castanea japonica var. stricta (Siebold & Zucc.) Blume;Castanea kusakuri (Blume) Koidz.;Castanea pubinervis C.K.Schneid.;Castanea sativa var. japonica (Blume) Seemen;Castanea sativa var. pubinervis (C.K.Schneid.) Makino;Castanea stricta Siebold & Zucc.;Castanea vulgaris var. elongata A.DC.;Castanea vulgaris var. japonica (Blume) A.DC.;Castanea vulgaris var. kusakuri (Blume) A.DC.;Castanea vulgaris var. subdentata A.DC.	
		Castanea dentata (Marshall) Borkh.	*Castanea americana (Michx.) Raf.;Castanea sativa var. americana (Michx.) Sarg.;Castanea sativa var. pendulifolia Lavallée;Castanea vesca var. americana Michx.;Castanea vesca var. denuda Alph.Wood;Castanea vulgaris var. americana (Michx.) A.DC.;Fagus castanea var. dentata Marshall;Fagus dentata Marshall*	
		Castanea henryi (Skan) Rehder & E.H.Wilson	*Castanea fargesii Dode;Castanea henryi var. henryi;Castanea henryi var. omeiensis W.P.Fang;Castanea sativa var. acuminatissima Seemen;Castanea vilmoriniana Dode;Castanopsis henryi Skan*	
		Castanea mollissima Blume	*Castanea bungeana Blume;Castanea duclouxii Dode;Castanea formosana (Hayata) Hayata;Castanea hupehensis Dode;Castanea mollissima var. pendula X.Y.Zhou & Z.D.Zhou;Castanea sativa var. bungeana (Blume) Pamp.;Castanea sativa var. formosana HayataCastanea sativa*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. intermedia Pamp.;Castanea sativa var. mollissima (Blume) Pamp.;Castanea sinensis Perr.;Castanea vulgaris var. yunnanensis Fr.	
		Castanea ozarkensis Ashe	*Castanea alabamensis Ashe;Castanea arkansana Ashe;Castanea ozarkensis var. arkansana (Ashe) Ashe;Castanea pumila subsp. ozarkensis (Ashe) A.E.Murray;Castanea pumila var. ozarkensis (Ashe) G.E.Tucker*	
		Castanea pumila (L.) Mill.	*Castanea alnifolia Nutt.;Castanea alnifolia subsp. floridana (Sarg.) A.E.Murray;Castanea alnifolia var. floridana Sarg.;Castanea alnifolia var. pubescens Nutt.;Castanea ashei (Sudw.) Sudw. ex Ashe;Castanea chincapin K.Koch;Castanea floridana (Sarg.) Ashe;Castanea floridana var. angustifolia (Ashe) Ashe;Castanea floridana var. arcuata (Ashe) Ashe;Castanea floridana var. margaretta (Ashe) Ashe;Castanea margaretta (Ashe) Ashe;Castanea margaretta var. angustifolia Ashe;Castanea margaretta var. arcuata Ashe;Castanea nana Muhl.;Castanea paucispina Ashe;Castanea pumila subsp. ashei (Sudw.) A.E.Murray;Castanea pumila var. ashei Sudw.;Castanea pumila var. margaretta Ashe;Castanea pumila var. nana (Muhl.) A.DC.;Castanea pumila var. pumila;Fagus nana Du Roi ex Steud.;Fagus pumila L.;Fagus pumila*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. serotina Walter	
		Castanea sativa Mill.	*Castanea prolifera (K.Koch) Hickel;Castanea sativa f. discolor Vuk.;Castanea sativa var. hamulata A.Camus;Castanea sativa var. microcarpa Lavialle;Castanea sativa var. prolifera K.Koch;Castanea sativa var. spicata Husn.;Castanea vesca Gaertn.;Fagus castanea L.;Fagus castanea var. variegata Weston*	
		Castanea seguinii Dode	*Castanea davidii Dode*	
62.	Chia	*Salvia hispanica L.*	*Salvia chia Colla;Salvia hispanica var. chionocalyx Fernald;Salvia hispanica var. intonsa Fernald;Salvia prysmatica Cav.;Salvia schiedeana Stapf;Salvia tetragona Moench*	Biji
63.	Chicory	*Cichorium intybus L*	*Cichorium balearicum Porta;Cichorium byzantinum Clem.;Cichorium byzantinum Clementi;Cichorium caeruleum Gilib. ;Cichorium cicorea Dumort.;Cichorium commune Pall.;Cichorium cosnia Buch.-Ham. ;Cichorium divaricatum Heldr. ex Nyman;Cichorium glabratum C.Presl;;Cichorium glaucum Hoffmanns. & Link;Cichorium hirsutum Gren.;Cichorium illyricum borb.;Cichorium intybus f. alba Farw.;Cichorium intybus subsp. balearica (Porta) Gand.;Cichorium intybus subsp. balearicum (Porta) Gand.Cichorium intybus var. callosum (Pomel) Maire;Cichorium intybus f. crispum*	Akar

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Makino;Cichorium intybus var. eglandulosum Freyn & Sint.;Cichorium intybus subsp. foliosum (Hegi) Janch.;Cichorium intybus var. foliosum Hegi;Cichorium intybus var. glabratum (C.Presl) Batt.;Cichorium intybus subsp. glabratum (C.Presl) Arcang.;Cichorium intybus var. glabratum (C.Presl) Gren. & Godr.;Cichorium intybus var. glabrum (C.Presl) Gren. & Godr.;Cichorium intybus subsp. glaucum (Hoffmanns. & Link) Tzvelev;Cichorium intybus subsp. illyricum (borb.) Jáv.;Cichorium intybus subsp. intybus;Cichorium intybus var. intybus;Cichorium intybus f. intybus;Cichorium intybus var. longipes Faure & Maire;Cichorium intybus var. radicosum Alef.;Cichorium intybus f. rubicunda Farw.;Cichorium intybus f. sativum (DC.) Bisch.;Cichorium intybus subsp. sativum (Bisch.) Janch.;Cichorium intybus var. sativum (Bisch.) Janch.;Cichorium intybus f. sylvestre Bisch.;Cichorium intybus subsp. sylvestre (Bisch.) Janch.;Cichorium officinale Gueldenst. ex Ledeb.;Cichorium perenne Stokes;Cichorium rigidum Salisb.;Cichorium sylvestre Garsault ;Cichorium sylvestre (Tourn.) Lam.	
64.	*Citrus Thyme /Lemon Thyme*	*Thymus × citriodorus (Pers.) Schreb*	*Thymus × carolipaui Mateo & M.B.Crespo;Thymus lanuginosus var. citriodorus Pers.;Thymus serpyllum var. citriodorus (Pers.) Becker; Thymus × vivariensis Coste & Revol*	Daun
65.	Clover/Trefoil	*Trifolium sp.*	-	Legume

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
66.	*Cornflower*	*Centaurea cyanus, Centaurea segetum Hill*	-	Bunga
67.	*Cowpea*/Kacang tunggak	*Vigna unguiculata (L.) Walp*	*Dolichos biflorus L.;Dolichos catjang Burm.f.;Dolichos catjang L.;Dolichos hastifolius Schnizl.;Dolichos lubia Forssk.;Dolichos melanophtalmus DC.;Dolichos melanophthalamus DC.;Dolichos monachalis Brot.;Dolichos obliquifolius Schnizl.;Dolichos sinensis L.;Dolichos sphaerospermus (L.) DC.;Dolichos tranquebaricus Jacq.;Dolichos unguiculata L.;Dolichos unguiculatus L.;Liebrechtsia scabra De Wild.;Phaseolus sphaerospermus L.;Phaseolus unguiculatus (L.) Piper;Vigna brachycalyx Baker f.;Vigna catjang (Burm.f.) Walp.;Vigna catjang Savi;Vigna catjiang (Burm.f.) Walp.;Vigna scabra (De Wild.) T.Durand & H.Durand;Vigna scabrida Burtt Davy;Vigna sinensis (L.) Savi ex Hausskn.;Vigna sinensis (L.) Savi ex Hassk.;Vigna sinensis subsp. sinensis;Vigna sinensis var. spontanea Schweinf.;Vigna unguiculata subsp. unguiculata;Vigna unguiculata var. unguiculata*	Biji
68.	Cranberry	*Vaccinium macrocarpon Aiton*	*Oxycoca macrocarpa (Aiton) Raf.;Oxycoccus macrocarpus (Aiton) Pers.;Oxycoccus palustris var. macrocarpos (Aiton) Pers.;Schollera macrocarpa (Aiton) Steud.;Schollera macrocarpos (Aiton) Britton*	Buah, kulit

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Vaccinium erythrocarpum Michx.	*Vaccinium erythrocarpum f. erythrocarpum*	
		Vaccinium microcarpum (Turcz. ex Rupr.) Schmalh.	*Oxycoccus microcarpus Turcz. ex Rupr.;Oxycoccus microcarpus f. bulboidaeus Lekav. & Butkus;Oxycoccus microcarpus f. elongatus Lekav. & Butkus;Oxycoccus microcarpus var. kirigaminensis Honda & Tobita;Oxycoccus palustris var. pusillus Dunal;Oxycoccus pusillus (Dunal) Nakai;Oxycoccus quadripetalus subsp. microcarpus (Turcz. ex Rupr.) Schinz & R.Keller;Vaccinium oxycoccos subsp. microcarpum A. Blytt;Vaccinium oxycoccus subsp. microcarpum (Turcz. ex Rupr.) Kitam.*	
		Vaccinium oxycoccos L.	*Oxycoccus oxycoccos (L.) MacMill.;Oxycoccus palustris Pers.;Oxycoccus quadripetalus Schinz & Thell.;Oxycoccus quadripetalus Gilib.;Oxycoccus vulgaris Hill;Schollera oxycoccos (L.) Roth;Vaccinium oxycoccos var. oxycoccos;Vaccinium oxycoccos f. Oxycoccos*	
69.	Culan	*Aglaia odorata Lour.*	*Aglaia chaudocensis Pierre;Aglaia duperreana Pierre;Aglaia oblanceolata Craib;Aglaia odorata var. chaudocensis (Pierre) Pellegr.;Aglaia odorata var. microphyllina C.DC.;Aglaia odorata var. odorata;Aglaia pentaphylla Kurz;Aglaia repoeuensis Pierre;Aglaia sinensis Pierre;Camunium chinense Roxb.;Opilia odorata (Lour.) Spreng.*	Bunga
70.	Delima	*Punica granatum L*	*Punica florida Salisb.;Punica grandiflora Steud.;Punica nana L.;Punica spinosa Lam.;Rhoea punica St.-*	Buah, biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Lag.	
71.	Dill Weed	*Anethum graveolens L.*	*Anethum arvense Salisb.;Anethum graveolens var. anatolicum N.F.Koren';Anethum graveolens subsp. australe N.F.Koren';Anethum graveolens var. chevallieri Maire;Anethum graveolens var. copiosum N.F.Koren';Anethum graveolens var. nanum N.F.Koren';Anethum graveolens var. parvifolium N.F.Koren';Anethum graveolens var. tenerifrons N.F.Koren';Angelica graveolens (L.) Steud.;Ferula graveolens (L.) Spreng.;Peucedanum graveolens (L.) C.B.Clarke;Peucedanum graveolens (L.) Hiern;Peucedanum sowa (Roxb. ex Fleming) Kurz;Selinum anethum Roth;Selinum graveolens (L.) Vest*	Daun
72.	Duku	*Lansium domesticum*		Buah, biji, kuli
73.	Dulse	*Palmaria palmata, Rhodymenia palmata (L.) Gey*	-	Semua bagian
74.	Durian daun	*Durio zibethinus L*	*Durio acuminatissimus Merr.*	Buah
75.	Durian lahong	*Durio dulcis Becc.*	*Durio conicus Becc.*	Buah
76.	Durian lai	*Durio kutejensis (Hassk.) Becc.*	-	Buah
77.	Durian merah	*Durio graveolens Becc.*	-	Buah
78.	Durian/ Durian pelangi atururi/ Durian salisun/ Durian nanga/ Durian matahari/ Durian sitokong/	*Durio spp.*	-	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
	Durian lai mahakam			
79.	Edamame/Kedelai	*Glycine max (L.) Merr.*	*Dolichos sofa L. ;Dolichos soja L. ;Glycine angustifolia Miq. ;Glycine gracilis Skvortsov ;Glycine hispida (Moench) Maxim. ; Glycine max subsp. maxPhalseolus max L. ; Phaseolus max L. ; Soja angustifolia Miq. ; Soja hispida Moench ; Soja japonica Savi ; Soja max (L.) Piper ; Soja soja H.Karst. ; Soja viridis Savi*	Biji, Daun, kecambah
80.	Elder flower/ elder	*Sambucus nigra L.*	*Sambucus graveolens Willd. ; Sambucus nigra subsp. Nigra ; Sambucus nigra f. pendula Dippel*	Bunga
81.	Feijoa atau Pineapple Guava	*Acca sellowiana (O.Berg) Burret*	*Acca sellowiana var. rugosa (Mattos) Mattos ;Feijoa obovata (O.Berg) O.Berg ;Feijoa schenckiana Kiaersk. ;Feijoa sellowiana (O.Berg) O.Berg ;Feijoa sellowiana f. elongata Voronova ;Feijoa sellowiana var. rugosa Mattos ;Orthostemon obovatus O.Berg ;Orthostemon sellowianus O.Berg*	Buah
82.	Fennel	*Garcinia atroviridis Griff. ex T.Anderson*	-	Buah
83.	Fenugreek, Kelabat,Kelabet, Klabat	*Trigonella foenum-graecum L*	*Foenum-graecum officinale var. tibetanum Alef. ; Foenum-graecum officinale var. tibetanum Alef.*	Biji matang dan kering
84.	Flaxseed	*Linum usitatissimum L.*	*Linum crepitans (Boenn.) Dumort. ; Linum humile Mill. ;Linum indehiscens (Neilr.) Vavilov & Elladi ;Linum usitatissimum var. crepitans Boenn. ;Linum usitatissimum subsp. crepitans Elladi ;Linum usitatissimum subsp. humile (Mill.) Chernom. ; Linum usitatissimum var. humile (Mill.) Pers. ;Linum usitatissimum var. indehiscens Neilr. ;Linum usitatissimum f. usitatissimum*	Biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
85.	Fuli Pala	*Myristica fragrans Houtt.*	*Aruana silvestris Burm.f. ; Myristica aromatica Sw. ;Myristica aromatica Lam. ;Myristica moschata Thunb. ;Myristica officinalis L.f. ;Palala fragrans (Houtt.) Kuntze*	Arillus yang berwarna merah yang terdapat diantara daging dan biji buah tanaman
86.	Gadung	*Dioscorea hispida Dennst*	*Dioscorea daemona Roxb. ; Dioscorea daemona var. reticulata Hook.f. ;Dioscorea hirsuta Blume ;Dioscorea hispida var. daemona (Roxb.) Prain & Burkill ;Dioscorea hispida var. reticulata (Hook.f.) Sanjappa ;Dioscorea lunata Roth ;Dioscorea mollissima Blume ;Dioscorea triphylla var. daemona (Roxb.) Prain & Burkill ;Dioscorea triphylla var. mollissima (Blume) Prain & Burkill ;Dioscorea triphylla var. reticulata (Hook.f.) Prain & Burkill ;Helmia daemona (Roxb.) Kunth ;Helmia hirsuta (Blume) Kunth*	Umbi
87.	Gambas/ Oyong	*Luffa acutangula (L.) Roxb*	*Cucumis acutangulus L. ;Cucumis lineatus Bosc ;Cucumis megacarpus G.Don ;Cucumis operculatus Roxb. ex Wight & Arn. ;Cucurbita acutangula (L.) Blume ;Luffa acutangula var. acutangula ;Luffa acutangula var. amara C.B.Clarke ;Luffa acutangula var. forskalii (Schweinf. ex Harms) Heiser & E.E.Schill. ;Luffa amara Roxb. ;Luffa drastica Mart. ;Luffa fluminensis Roem. ;Luffa foetida Cav. ;Luffa forskalii Schweinf. ex Harms ;Luffa gosa Ham. ; Momordica tubiflora Wall.*	Buah
88.	Gandaria	*Bouea macrophylla Griff.*	-	Buah
89.	Gandum	*Triticum aestivum L*	*Frumentum triticum E.H.L.Krause;Triticum aestivum subsp. aestivum;Triticum aestivum var. albinflatocapitatum*	Biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Udachin;Triticum aestivum var. australianum Udachin & Schachm.;Triticum aestivum var. brezhnevii Udachin & Shakhm.;Triticum aestivum var. dorofeevii Udachin & Shakhm.;Triticum aestivum var. erythrospermum (Körn.) Velican;Triticum aestivum var. ferrugineum (Alef) Velican;Triticum aestivum subsp. hadropyrum (Flaksb.) Tzvelev;Triticum aestivum var. hybernum (L.) Fiori;Triticum aestivum subsp. inflatum (Kudr.) Tzvelev;Triticum aestivum var. ischkaschimicum Udachin & Shakhm.;Triticum aestivum var. japschorvi Nigmat.;Triticum aestivum var. lutescens (Alef.) Velican;Triticum aestivum var. meridionale-inflatum Nigmat.;Triticum aestivum var. milturum Velican;Triticum aestivum var. quasiheraticum Nigmat.;Triticum aestivum var. quasimeridionale-inflatum Nigmat.;Triticum aestivum var. ramifera Koric;Triticum aestivum var. ramosoalborubrum Udachin & M.V.Novikova;Triticum aestivum var. ramosomilturum Udachin & M.V.Novikova; Triticum aestivum var. ruchczianum Nigmat.;Triticum aestivum var. subfalseerythroleucon Udachin;Triticum aestivum var. subfalsegraecum Udachin;Triticum aestivum var. subtadjicorum Udachin & Shakhm.;Triticum aestivum subsp. tibeticum J.Z.Shao;Triticum aestivum subsp. transcaucasicum Dorof. &	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Laptev;Triticum aestivum var. uralicum L.V.Semenova;Triticum aestivum var. vavilovianum Yakubts.;Triticum aestivum subsp. vavilovii (Jakubz.) Sears;Triticum aestivum var. vigorovii L.V.Semenova;Triticum aestivum subsp. vulgare (Vill.) Thell.;Triticum aestivum subsp. yunnanense King ex S.L.Chen;Triticum antiquorum (Heer) Udachin;Triticum antiquorum var. vavilovianum Udachin;Triticum asiaticum Kudr.;Triticum clavatum Seidl ex Opiz;Triticum erinaceum Hornem.;Triticum horstianum Clemente;Triticum hybernum L.;Triticum imberbe Desv.;Triticum inflatum Kudr.;Triticum inflatum subsp. mutico-inflatum Kudr.;Triticum koeleri Clemente;Triticum linnaeanum Lag.;Triticum pulverulentum Hornem.;Triticum quadratum Mill.;Triticum sativum Lam.;Triticum sativum var. aestivum (L.) Alph.Wood;Triticum sativum subsp. vulgare (Vill.) Thell.;Triticum sativum var. vulgare (Vill.) Hack.;Triticum sativum var. vulgare Desv.;Triticum sativum var. vulgare Vilm.;Triticum spelta subsp. vavilovii (Jakubz.) L.B.Cai;Triticum vavilovii Jakubz.;Triticum vavilovii var. lorenze Galst.-Avan.;Triticum vavilovii var. munuru Gandilyan;Triticum vavilovii var. mupuru Gandilyan;Triticum vavilovii var. ramocoeruleum Galst.-Avan.;Triticum vavilovii	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. ramomuticum Galst.-Avan.;Triticum vavilovii var. sisianicum Galst.-Avan.;Triticum vavilovii var. vavilovomilturum Udachin;Triticum velutinum Schübl.;Triticum vulgare Vill.;Triticum vulgare var. aestivum (L.) Spenn.;Triticum vulgare var. antiquorum Heer;Triticum vulgare var. caesium Alef.;Triticum vulgare var. erythrospermum Körn.;Triticum vulgare var. ferrugineum Alef.;Triticum vulgare subsp. hadropyrum Flaksb.;Triticum vulgare var. hybernum (L.) Kunth;Triticum vulgare subsp. irano-asiaticum Flaksb.;Triticum vulgare var. lutescens Alef.;Zeia vulgaris Lunell;Zeia vulgaris var. aestiva (L.) Lunell	
		Triticum durum Desf	*Gigachilon polonicum subsp. durum (Desf.) Á.Löve;Triticum aestivum subsp. durum (Desf.) Thell.;Triticum aestivum var. durum (Desf.) Fiori;Triticum alatum Peterm.;Triticum bauhinii Lag.;Triticum candissimum Bayle-Bar.;Triticum cevallos Lag.;Triticum cochleare Lag.;Triticum durum var. allendii Rudenko;Triticum durum var. atromarginatum Chiov.;Triticum durum var. bicolor Chiov.;Triticum durum f. breviaristatum Chiov.;Triticum durum subsp. caucasicum Dorof.;Triticum durum var. corvalanii Rudenko;Triticum durum var. dubium Chiov.;Triticum durum var. falcatoapulicum Udachin;Triticum durum var. heterochromum Chiov.;Triticum durum var.*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			hordeiforme (Host) Stolet.;Triticum durum var. marginatum Chiov.;Triticum durum var. pseudocopticum Chiov.;Triticum durum var. pseudoerythromelan Chiov.;Triticum durum var. ramosoleucurum Mustafaev & Ali-Zade;Triticum durum var. sphaeroaffine N.P.Popov & I.T.Stankov;Triticum durum var. sphaeroafricanum N.P.Popov & I.T.Stankov;Triticum durum var. sphaeroleucurum N.P.Popov & I.T.Stankov;Triticum durum var. sphaeromelanopus N.P.Popov & I.T.Stankov;Triticum fastuosum Lag.;Triticum hordeiforme Host;Triticum platystachyum Lag.;Triticum pruinosum Hornem.;Triticum pyramidale Percival;Triticum rimpaui Mackey;Triticum sativum subsp. durum (Desf.) K.Richt.;Triticum siculum Roem. & Schult.;Triticum tomentosum Bayle-Bar.;Triticum turgidum subsp. durum (Desf.) Husn.;Triticum turgidum var. durum (Desf.) Yan ex P.C.Kuo;Triticum turgidum subsp. pyramidale (Percival) Valdés & H.Scholz;Triticum venulosum Ser.;Triticum villosum Host;Triticum vulgare var. durum (Desf.) Alef.;Triticum vulgare var. melanopogon Chiov.	
90.	Gandum hitam/ Rye	*Secale cereale L.*	*Secale ancestrale (Zhuk.) Zhuk.;Secale ancestrale var. aidinum Zhuk.;Secale ancestrale var. arenosum Zhuk.;Secale ancestrale var. karaburun Zhuk.;Secale ancestrale var. spontaneum*	Biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Zhuk.;Secale arundinaceum Trautv.;Secale cereale subsp. ancestrale Zhuk.;Secale cereale var. ancestrale (Zhuk.) Kit Tan;Secale cereale f. brevispicatum (Waisb.) Soó;Secale cereale subsp. indo-europaeum Antrop.;Secale cereale f. montaniforme (Antal.) Soó;Secale cereale subsp. rigidum Antrop.;Secale cereale var. spontaneum Zhuk.;Secale cereale subsp. tetraploidum Kobyl.;Secale cereale subsp. tsitsinii Kobyl.;Secale cereale var. vernum L.;Secale strictum C.Presl;Secale triflorum P.Beauv.;Secale turkestanicum Bensin;Triticum cereale (L.) Salisb.;Triticum cereale f. brevispicatum Waisb.;Triticum cereale var. montaniforme Waisb.;Triticum cereale f. montaniforme Waisb.;Triticum ramosum Weigel;Triticum secale Link;Triticum strictum C. Presl	
91.	Ganyong	*Canna indica L.*	*Canna achiras Gillies ex D.Don;Canna achiras Gill.;Canna altensteinii Bouché;Canna amabilis T.Koyama & Nob.Tanaka;Canna ascendens Ciciar.;Canna aurantiaca Roscoe;Canna aureovittata Lodd.;Canna bidentata Bertol.;Canna bifida Roem. & Schult.;Canna brasiliensis Roscoe ex Spreng.;Canna carnea Roscoe;Canna cearensis Huber;Canna cinnabarina Bouché;Canna coccinea Mill.;Canna coccinea var. bicolor Kraenzl.;Canna coccinea var. concolor Regel;Canna coccinea f. flaviflora Chodat & Hassl.;Canna coccinea*	Umbi

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. floribunda (Bouché) Regel;Canna coccinea var. limbata Regel;Canna commutata Bouché;Canna compacta Roscoe;Canna concinna Bouché;Canna crocea Roem. & Schult.;Canna crocea Lag. ex Rchb.;Canna densiflora Bouché;Canna densifolia Bouché;Canna denudata var. grandis Petersen;Canna discolor Lindl.;Canna discolor var. rubripunctata Nob.Tanaka;Canna discolor var. viridifolia Nob.Tanaka;Canna edulis Ker Gawl.;Canna ehrenbergii Bouché;Canna ellipticifolia var. coccinea (Mill.) Stokes;Canna ellipticifolia var. lutea (Mill.) Stokes;Canna ellipticifolia var. patens (Aiton) Stokes;Canna ellipticifolia var. rubra Stokes;Canna exigua Bouché;Canna eximia Bouché ex Horan.;Canna flavescens Link;Canna floribunda Bouché;Canna formosa Bouché;Canna fuchsina Ciciar.;Canna fulgida Bouché;Canna heliconiifolia Bouché;Canna heliconiifolia var. xalapensis (Bouché) Kraenzl.;Canna humilis Bouché;Canna indica var. coccinea (Mill.) Aiton;Canna indica var. coccinea Willd.;Canna indica var. edwardsii Regel;Canna indica var. flava (Roscoe) Baker;Canna indica var. indica;Canna indica var. karsteniana Regel;Canna indica var. limbata (Regel) Petersen;Canna indica var. lutea (Mill.) Aiton;Canna indica var. maculata Hook.;Canna indica var. nepalensis (Bouché) Baker;Canna indica subsp. orientalis	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Baker;Canna indica var. patens Aiton;Canna indica var. rubra Aiton;Canna indica f. rubroaurantiaca Makino;Canna indica var. sanctae-rosae (Kraenzl.) Nob.Tanaka;Canna indica var. variegata Regel;Canna indica var. warszewiczii Nob.Tanaka;Canna juncea Retz.;Canna laeta Bouché;Canna lagunensis Lindl.;Canna lambertii Lindl. ex Ker Gawl.;Canna lanuginosa Roscoe;Canna leptochila Bouché;Canna lutea Mill.;Canna lutea var. aurantiaca (Roscoe) Regel;Canna lutea var. maculata (Hook.) Regel;Canna lutea var. pallida (Roscoe) Regel;Canna macrophylla Horan.;Canna maculata (Hook.) Link;Canna montana Blume;Canna moritziana Bouché;Canna nepalensis Bouché;Canna nepalensis D. Dietr.;Canna occidentalis Ker Gawl.;Canna orientalis var. flava Roscoe;Canna pallida Roscoe;Canna pallida var. maculata (Hook.) Roscoe;Canna patens (Aiton) Roscoe;Canna patens var. limbata (Regel) Baker;Canna platyphylla Nees & Mart.;Canna plurituberosa T.Koyama & Nob.Tanaka;Canna poeppigii Bouché;Canna polyclada Wawra;Canna polymorpha Bouché;Canna portoricensis Bouché;Canna pruinosa Hoffmanns.;Canna pulchra Bouché ex Horan.;Canna pulchra Hassk.;Canna recurvata Bouché;Canna rotundifolia André;Canna rubricaulis Link;Canna sanctae-rosae Kraenzl.;Canna sanguinea Warsz. ex Otto &	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			A.Dietr.;Canna saturate-rubra Bouché ex K.Koch;Canna schubertii Horan.;Canna seleriana Kraenzl.;Canna sellowii Bouché;Canna spectabilis Bouché;Canna surinamensis Bouché;Canna tenuiflora Bouché ex A.Dietr.;Canna texensis Regel;Canna variegata Besser;Canna variegatifolia Ciciar.;Canna ventricosa Bouché;Canna warszewiczii var. flameus Ram.Goyena;Canna xalapensis Bouché;Cannacorus indicus (L.) Medik.;Distemon brasiliensis (Roscoe ex Spreng.) Bouché;Xyphostylis lutea (Mill.) Raf.	
92.	Garut/Jelarut	*Maranta arundinacea L.*	*Maranta arundinacea var. arundinacea;Maranta arundinacea var. indica (Tussac) Petersen;Maranta arundinacea f. sylvestris Matuda;Maranta arundinacea var. variegata Ridl.;Maranta indica Tussac;Maranta ramosissima Wall.;Maranta silvatica Roscoe;Maranta sylvatica Roscoe ex Sm.;Maranta tessellata var. kegeljanii E.Morren*	Rimpang, Umbi
93.	Gayam/Taihiti Chestnut	*Inocarpus fagifer (Parkinson) Fosberg*	*Aniotum edulis J.R.Forst.;Aniotum fagiferum Parkinson;Bocoa edulis (J.R.Forst. & G.Forst.) Baill.;Cajanus edulis (J.R.Forst. & G.Forst.) Kuntze;Inocarpus edulis J.R.Forst.;Inocarpus edulis J.R. Forst. & G. Forst.;Inocarpus eludis J.R.Forst. & G.Forst.;Inocarpus fagiferus (Parkinson) Fosberg*	Biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
94.	Gedi	*Abelmoschus manihot (L.) Medik.*	*Abelmoschus caillei (A.Chev.) Stevels;Abelmoschus manihot var. manihot;Abelmoschus manihot var. megaspermus Hemadri;Abelmoschus manihot f. platidactylis Bakh.;Abelmoschus manihot var. timorensis (DC.) Hochr.;Abelmoschus platidactylus (Bakh.) Nakai;Abelmoschus pseudomanihot (DC.) Endl.;Hibiscus japonicus Miq.;Hibiscus manihot L.*	Daun
95.	Gembili/ Gembolo	*Dioscorea esculenta (Lour.) Burkill*	*Dioscorea aculeata var. spinosa (Prain) Roxb. ex Prain & Burkill;Dioscorea esculenta var. esculenta;Dioscorea esculenta var. fasciculata (Roxb.) Prain & Burkill;Dioscorea esculenta var. fasciculata (Roxb.) R. Knuth;Dioscorea esculenta var. fulvidotomentosa R.Knuth;Dioscorea esculenta var. spinosa (Prain) R.Knuth;Dioscorea esculenta var. tiliifolia (Kunth) Fosberg & Sachet;Dioscorea fasciculata Roxb.;Dioscorea fasciculata var. spinosa Prain;Dioscorea papillaris Blanco;Dioscorea papuana Warb.;Dioscorea tiliifolia Kunth;Dioscorea tugui Blanco;Oncorhiza esculentus (Lour.) Pers.;Oncus esculentus Lour.*	Umbi
96.	Genjer/Pakurawan	*Limnocharis flava (L.) Buchenau*	*Alisma flavum L.;Damasonium flavum (L.) Mill.;Limnocharis emarginata Humb. & Bonpl.;Limnocharis flava var. indica Buchenau;Limnocharis plumieri Rich.*	Daun
97.	Gitaan	*Willughbeia coriacea Wall.*	*Ancylocladus coriaceus (Wall.) Kuntze;Ancylocladus firmus (Blume)*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Kuntze;Ancylocladus minutiflorus Pierre;Ancylocladus nodosus Pierre;Ancylocladus vriesianus Pierre;Tabernaemontana macrocarpa Korth. ex Blume;Willughbeia burbidgei Dyer;Willughbeia firma Blume;Willughbeia firma var. macrophylla Boerl.;Willughbeia firma var. oblongifolia Blume;Willughbeia firma var. obtusifolia Boerl.;Willughbeia firma var. platyphylla Boerl.;Willughbeia minutiflora (Pierre) K.Schum.;Willughbeia nodosa (Pierre) K.Schum.;Willughbeia vrieseana (Pierre) K.Schum	
98.	Goji berry	*Lycium barbarum L.*	*Boberella halimifolia (Mill.) E.H.L.Krause;Jasminoides flaccidum Moench;Lycium barbarum var. auranticarpum K.F.Ching;Lycium barbarum var. barbarum;Lycium halimifolium Mill.;Lycium lanceolatum Veill.;Lycium turbinatum Veill.;Lycium vulgare Dunal;Teremis elliptica Raf.*	Buah
99.	Gooseberry	*Physalis peruviana L.*	*Alkekengi pubescens Moench;Boberella peruviana (L.) E.H.L.Krause;Physalis esculenta Salisb.;Physalis latifolia Lam.;Physalis peruviana var. latifolia (Lam.) Dunal;Physalis tomentosa Medik.*	Buah
100.	Halba	*Trigonella foenum-graecum L.*	*Foenum-graecum officinale var. tibetanum Alef. ; Trigonella tibetana (Alef.) Vassilcz.*	Daun & Biji
101.	Hazelnut	*Corylus americana Walter*	*Corylus americana var. altior Farw.;Corylus americana f. americana;Corylus americana var.*	Kacang

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			americana;Corylus americana var. calyculata (Dippel) H.J.P.Winkl.;Corylus americana var. indehiscens Palmer & Steyerm.;Corylus americana f. missouriensis (A.DC.) Fernald;Corylus americana var. missouriensis A.DC.;Corylus calyculata Dippel;Corylus humilis Willd.;Corylus serotina Dippel;Corylus virginiana Dippel	
		Corylus avellana L.	*Corylus alba Aiton ex Steud.;Corylus arborea Steud.;Corylus ardua Poit. & Turpin;Corylus avellana f. atropurpurea Petz. & G.Kirchn.;Corylus avellana f. aurea Petz. & G.Kirchn.;Corylus avellana var. avellana;Corylus avellana f. glomerata W.T.Aiton;Corylus avellana f. grandis (Aiton) Lam.;Corylus avellana f. laciniata Petz. & G.Kirchn.;Corylus avellana var. macrotruncus Zernov;Corylus avellana f. microphylla Gajic & Korac;Corylus avellana f. peltata De Langhe;Corylus avellana var. pendula Goeschke;Corylus avellana f. variegata A.DC.;Corylus avellana var. zimmermannii Hahne;Corylus filicifolia A.DC.;Corylus grandis Aiton;Corylus hispanica Mill. ex D.Rivera & al;Corylus laciniata A.DC.;Corylus ovata Lam. ex Steud.;Corylus pumila Lodd. ex Loudon ;Corylus serenyiana Pluskal ;Corylus urticifolia Dippel*	
		Corylus yunnanensis (Franch.) A.Camus	*Corylus heterophylla var. yunnanensis Franch.*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Corylus colchica Albov	*Corylus iberica Wittm. ex Kem.-Nath. ; Corylus iberica var. glandulosa Kem.-Nath.*	
		Corylus cornuta Marshall	*Corylus cornuta subsp. cornuta;Corylus cornuta var. cornuta;Corylus cornuta f. cornuta;Corylus cornuta f. inermis Fernald;Corylus cornuta var. megaphylla Vict. & Rousseau;Corylus mexicana K.Koch;Corylus rostrata Dippel;Corylus rostrata Aiton*	
		Corylus maxima Mill.	*Corylus arborescens G.Gaertn., B.Mey. & Scherb.;Corylus avellana var. purpurea Loudon;Corylus avellana var. rubra (Borkh.) Lam.;Corylus intermedia Fingerh.;Corylus maxima f. atropurpurea Dochnahl;Corylus rubra Borkh.;Corylus sativa Poit. & Turpin;Corylus tubulosa Willd.;Corylus tubulosa var. atropurpurea A.DC.*	
		Corylus sieboldiana Blume	*Corylus brevirostris (C.K.Schneid.) Miyabe;Corylus hallaisanensis Nakai;Corylus heterophylla var. sieboldiana (Blume) A.DC.;Corylus rostrata var. mitis Maxim.;Corylus rostrata var. sieboldiana (Blume) Maxim.;Corylus sieboldiana var. brevirostris C.K.Schneid.;Corylus sieboldiana var. mitis (Maxim.) C.K.Schneid.;Corylus sieboldiana var. sieboldiana*	
		Corylus chinensis Franch.	*Corylus chinensis var. macrocarpa Hu;Corylus colurna var. chinensis (Franch.) Burkill;Corylus papyracea Hickel*	
		Corylus colurna L.	*Corylus abchasica Kem.-Nath.;Corylus arborescens Münchh.;Corylus bizantina Desf.;Corylus*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			cervorum Petrov;Corylus colurna var. glandulifera A.DC.;Corylus eggrissiensis Kem.-Nath.;Corylus kachetuca Kem.-Nath.	
		Corylus fargesii (Franch.) C.K.Schneid.	*Corylus mandshurica var. fargesii (Franch.) Burkill ; Corylus rostrata var. fargesii Franch.*	
		Corylus jacquemontii Decne.	*Corylus colurna var. lacera A.DC. ; Corylus tiliacea Decne.*	
		Corylus wangii Hu	-	
		Corylus ferox Wall.	*Corylus ferox var. ferox*	
102.	Herba Rooibos	*Aspalathus linearis (Burm.f.) R.Dahlgren*	*Aspalathus contaminata (Thunb.) Druce;Aspalathus corymbosa E.Mey.;Aspalathus linearis subsp. linearis;Psoralea linearis Burm. f.*	Herba
103.	Hibiscus/rosella	*Hibiscus sabdariffa L.*	*Abelmoschus cruentus (Bertol.) Walp.;Furcaria sabdariffa Ulbr.;Hibiscus cruentus Bertol.;Hibiscus fraternus L.;Hibiscus palmatilobus Baill.;Sabdariffa rubra Kostel.*	Bunga
104.	Hop	*Humulus lupulus L.*	*Humulus cordifolius Miq.;Humulus lupulus var. cordifolius (Miq.) Maxim. ex Franch. & Sav.;Humulus lupulus var. lupulus;Humulus vulgaris Gilib.;Lupulus amarus Gilib.;Lupulus communis Gaertn.;Lupulus humulus Mill.*	*The female inflorescences* (hop cones atau "hops" (Strobilus))
105.	Hotong	*Setaria italica (L.) P.Beauv.*	*Alopecurus caudatus Thunb.;Chaetochloa germanica (Mill.) Smyth;Chaetochloa italica (L.) Scribn.;Chaetochloa italica var. germanica (Mill.) Scribn.;Chamaeraphis italica (L.) Kuntze;Chamaeraphis italica var. germanica (Mill.) Kuntze;Echinochloa erythrosperma Roem. & Schult.;Echinochloa intermedia Roem. &*	Biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Schult.;Ixophorus italicus (L.) Nash;Oplismenus intermedius (Hornem.) Kunth;Panicum chinense Trin.;Panicum erythrospermum Vahl ex Hornem.;Panicum germanicum Mill.;Panicum globulare (J.Presl) Steud.;Panicum intermedium Vahl ex Hornem.;Panicum italicum L.;Panicum italicum var. californicum (Kellog) Körn.;Panicum italicum var. erythrospermum Körn. & F.A.Werner;Panicum italicum var. germanicum (Mill.) Koeler;Panicum italicum var. inerme Döll;Panicum italicum var. italicum;Panicum italicum var. italicum;Panicum italicum var. longisetum Döll;Panicum italicum var. nigrum Körn.;Panicum itieri (Delile) Steud.;Panicum macrochaetum (Jacq.) Link;Panicum maritimum Lam.;Panicum moharicum (Alef.) E.H.L.Krause;Panicum panis (Jess.) Jess.;Panicum verticillatum var. majus Thunb.;Panicum viride subsp. italicum (L.) Asch. & Graebn.;Panicum viride var. italicum (L.) Backer;Paspalum germanicum (Mill.) Baumg.;Penicillaria italica (L.) Oken;Pennisetum erythrospermum (Vahl ex Hornem.) Jacq.;Pennisetum germanicum (Mill.) Baumg.;Pennisetum italicum (L.) R.Br.;Pennisetum macrochaetum J.Jacq.;Setaria californica Kellogg;Setaria erythrosperma (Vahl ex Hornem.) Spreng.;Setaria germanica (Mill.)	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			P.Beauv.;Setaria globulare J. Presl;Setaria globularis J.Presl;Setaria italica var. colchica Dekapr. & Kaspar.;Setaria italica subsp. germanica K.Richt.;Setaria italica var. germanica (Mill.) Schrad.;Setaria italica subsp. germanica (Mill.) Douin;Setaria italica var. italica;Setaria italica var. longiseta (Döll) B. Fedtsch.;Setaria italica var. moharia (Alef.) A.Zimm.;Setaria italica subsp. moharica (Alef.) H.Scholz;Setaria italica subsp. nigrofructa F.T.Hubb.;Setaria italica var. nigrofructa (Körn. & H. Werner) L.H. Bailey;Setaria italica subsp. rubrofructa F.T.Hubb.;Setaria italica var. rubrofructa (F.T. Hubb.) L.H. Bailey;Setaria italica subsp. stramineofructa F.T.Hubb.;Setaria italica var. stramineofructa (F.T. Hubb.) L.H. Bailey;Setaria itieri Delile;Setaria japonica Pynaert;Setaria macrochaeta (Jacq.) Schult.;Setaria maritima (Lam.) Roem. & Schult.;Setaria melinis Link ex Steud.;Setaria moharica Menabde & Erizin;Setaria multiseta Dumort.;Setaria panis Jess.;Setaria viridis subsp. italica (L.) Briq.;Setariopsis italica (L.) Samp.	
106.	Iles - Iles/ Porang	*Amorphophallus konjac K.Koch, Amorphophallus spp.*	*Amorphophallus mairei H.Lév.;Amorphophallus nanus H.Li & C.L.Long;Amorphophallus rivierei Durand ex Carrière;Brachyspatha konjac (K.Koch) K.Koch;Conophallus konjak Schott;Hydrosme rivierei (Durand ex Carrière) Engl.;Proteinophallus*	Umbi

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			rivierei (Durand ex Carrière) Hook.f.;Tapeinophallus rivierei (Durand ex Carrière) Baill.	
107.	Jagung, Jagung Berondong, Jagung Gigi, Jagung Ketan, Jagung Manis, Jagung Mutiara, Jagung Tepung	*Zea mays L.*	*Mays vulgaris Ser.;Mayzea cerealis var. gigantea Raf.;Mayzea vestita Raf.;Zea alba Mill.;Zea americana Mill.;Zea amylacea Sturtev.;Zea amyleosaccharata Sturtev. ex L.H.Bailey;Zea canina S.Watson;Zea curagua Molina;Zea erythrolepis Bonaf.;Zea everta Sturtev.;Zea glumacea Larrañaga;Zea gracillima Voss;Zea hirta Bonaf.;Zea indentata Sturtev.;Zea indurata Sturtev.;Zea japonica Van Houtte;Zea macrosperma Klotzsch;Zea maiz Vell.;Zea mays subsp. acuminata Golosk.;Zea mays subsp. amylacea (Sturtev.) Zhuk.;Zea mays subsp. amyleosaccharata (Sturtev.) Zhuk.;Zea mays subsp. aorista (Greb.) Golosk.;Zea mays subsp. ceratina (Kuleshov) Zhuk.;Zea mays var. ceratina Kuleshov;Zea mays subsp. everta (Sturtev.) Zhuk.;Zea mays var. everta (Sturtev.) L.H.Bailey;Zea mays var. gracillima Körn.;Zea mays var. gracillima Körn. ex Hitchc.;Zea mays f. hanakibi Makino;Zea mays var. hirta (Bonaf.) Alef.;Zea mays subsp. huehuetenangensis (Iltis & Doebley) Doebley;Zea mays var. huehuetenangensis Iltis & Doebley;Zea mays subsp. indentata (Sturtev.) Zhuk.;Zea mays var. indentata (Sturtev.) L.H.Bailey;Zea mays subsp. indurata (Sturtev.) Zhuk.;Zea mays var. indurata (Sturtev.) L.H.*	Biji, Tongkol (jagung muda)

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Bailey;Zea mays var. japonica (Van Houtte) Alph.Wood;Zea mays subsp. mays;Zea mays var. mays;Zea mays var. multicoloramylacea Yarchuk;Zea mays subsp. obtusa Golosk.;Zea mays subsp. parviglumis Iltis & Doebley;Zea mays var. praecox Torr.;Zea mays var. rugosa Bonaf.;Zea mays subsp. saccharata (Sturtev.) Zhuk.;Zea mays var. saccharata (Sturtev.) L.H.Bailey;Zea mays subsp. semidentata Kuleshov;Zea mays var. striatiamylacea Leizerson;Zea mays var. subnigroviolacea T.A.Yarchuk;Zea mays subsp. tunicata (A.St.Hil.) Zhuk.;Zea mays var. tunicata A.St.Hil.;Zea mays subsp. tunicata Sturtev.;Zea mays f. variegata (G.Nicholson) Beetle;Zea mays var. variegata G.Nicholson;Zea mays var. virginica Bonaf.;Zea mexicana subsp. parviglumis (Iltis & Doebley) Greb.;Zea mucronata Poit. ex Vilm.;Zea odontosperma Ten.;Zea oryzoides Golosk.;Zea rostrata Bonaf.;Zea saccharata Sturtev.;Zea tunicata (A.St.Hil.) Sturtev. ex L.H.Bailey;Zea vulgaris Mill.	
108.	Jahe, Jahe (Jahe Varietas yang sudah dilepas namanya Halina), Jahe merah, Jahe Merah (*Red ginger)*	*Zingiber officinale Roscoe*	*Amomum zingiber L.;Curcuma longifolia Wall.;Zingiber cholmondeleyi (F.M.Bailey) K.Schum.;Zingiber majus Rumph.;Zingiber missionis Wall.;Zingiber officinale var. cholmondeleyi F.M.Bailey;Zingiber officinale f. macrorhizonum (Makino) M.Hiroe;Zingiber officinale var. macrorhizonum Makino;Zingiber officinale f. rubens (Makino)*	Rimpang

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			M.Hiroe;Zingiber officinale var. rubens Makino;Zingiber officinale var. rubrum Theilade;Zingiber officinale var. sichuanense (Z.Y.Zhu, S.L.Zhang & S.X.Chen) ;Z.Y.Zhu, S.L.Zhang & S.X.Chen;Zingiber sichuanense Z.Y.Zhu, S.L.Zh	
109.	Jamblang/ Duwet/ Juwet/ Jambu keling	*Syzygium cumini (L.) Skeels*	*Calyptranthes caryophyllifolia Willd.;Calyptranthes cumini (L.) Pers.;Calyptranthes cuminodora Stokes;Calyptranthes jambolana (Lam.) Willd.;Calyptranthes jambolifera Stokes;Calyptranthes oneillii Lundell;Caryophyllus corticosus Stokes;Caryophyllus jambos Stokes;Eugenia calyptrata Roxb. ex Wight & Arn.;Eugenia caryophyllifolia Lam.;Eugenia cumini (L.) Druce;Eugenia djouat Perrier;Eugenia jambolana Lam.;Eugenia jambolana var. caryophyllifolia (Lam.) Duthie;Eugenia jambolana var. obtusifolia Duthie;Eugenia jambolifera Roxb. ex Wight & Arn.;Eugenia obovata Poir.;Eugenia obtusifolia Roxb.;Eugenia tsoi Merr. & Chun;Jambolifera chinensis Spreng.;Jambolifera coromandelica Houtt.;Jambolifera pedunculata Houtt.;Myrtus corticosa Spreng.;Myrtus cumini L.;Myrtus obovata (Poir.) Spreng.;Syzygium caryophyllifolium (Lam.) DC.;Syzygium cumini var. caryophyllifolia (Lam.) R.R. Stewart;Syzygium cumini var.*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			caryophyllifolium (Lam.) K.K.Khanna;Syzygium cumini var. cumini;Syzygium cumini var. obtusifolium (Roxb.) K.K.Khanna;Syzygium cumini var. tsoi (Merr. & Chun) H.T.Chang & R.H.Miao;Syzygium jambolanum (Lam.) DC.;Syzygium jambolanum var. acuminata O.Berg;Syzygium jambolanum var. elliptica O.Berg;Syzygium jambolanum var. obovata O.Berg;Syzygium obovatum (Poir.) DC.;Syzygium obtusifolium (Roxb.) Kostel.	
110.	Jambu air/ Jambu bol	*Syzygium aqueum (Burm.f.) Alston*	*Cerocarpus aqueus (Burm.f.) Hassk.;Eugenia alba Roxb.;Eugenia aquea Burm.f.;Eugenia callophylla (Miq.) Reinw. ex de Vriese;Eugenia mindanaensis C.B.Rob.;Eugenia nodiflora Aubl.;Eugenia obversa Miq.;Jambosa alba (Roxb.) G.Don;Jambosa ambigua Blume;Jambosa aquea (Burm.f.) DC.;Jambosa calophylla Miq.;Jambosa madagascariensis Blume;Jambosa obtusissima (Blume) DC.;Jambosa subsessilis Miq.;Jambosa timorensis Blume;Malidra aquea (Burm.f.) Raf.;Myrtus obtusissima Blume;Myrtus timorensis Zipp. ex Span.;Syzygium obversum (Miq.) Masam.*	Buah, kulit, biji
		Syzygium malaccense (L.) Merr. & L.M.Perry	*Caryophyllus malaccensis (L.) Stokes, Eugenia domestica Baill, Eugenia macrophylla Lam., Eugenia malaccensis L., Eugenia pseudomalaccensis Linden, Eugenia purpurascens Baill., Eugenia purpurea Roxb.,*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Jambosa domestica DC., Jambosa domestica Blume, Jambosa macrophylla (Lam.) DC., Jambosa malaccensis (L.) DC., Jambosa purpurascens DC., Jambosa purpurea (Roxb.) Wight & Arn., Myrtus malaccensis (L.) Spreng.,	
111.	Jambu batu/ Jambu biji	*Psidium guajava L.*	*Guajava pumila (Vahl) Kuntze;Guajava pyrifera (L.) Kuntze;Myrtus guajava (L.) Kuntze;Myrtus guajava var. pyrifera (L.) Kuntze;Psidium angustifolium Lam.;Psidium cujavillus Burm.f.;Psidium cujavus L.;Psidium fragrans Macfad.;Psidium guajava var. cujavillum (Burm.f.) Krug & Urb.;Psidium guajava var. guajava;Psidium guajava var. minor Mattos;Psidium guava Griseb.;Psidium igatemyense Barb.Rodr.;Psidium igatemyensis Barb. Rodr.;Psidium intermedium Zipp. ex Blume;Psidium pomiferum L.;Psidium pomiferum var. sapidissimum (Jacq.) DC.;Psidium prostratum O.Berg;Psidium pumilum Vahl;Psidium pumilum var. guadalupense DC.;Psidium pyriferum L.;Psidium pyriferum var. glabrum Benth.;Psidium sapidissimum Jacq.;Psidium vulgare Rich.;Syzygium ellipticum K.Schum. & Lauterb.*	Buah, kulit, biji
112.	Jamur kancing	*Agaricus bisporus*	-	Seluruh bagian
113.	Jamur kuping	*Auricularia sp.*	-	Seluruh bagian
114.	Jamur ling zhi	*Ganoderma lucidum*	-	Seluruh bagian
115.	Jamur merang	*Volvariella volvacea*	-	Seluruh bagian
116.	Jamur shitake	*Lentinula edodes*	-	Seluruh bagian
117.	Jamur tiram	*Pleurolus sp.*	-	Seluruh bagian

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
118.	Jengkol	*Archidendron pauciflorum (Benth.) I.C.Nielsen*	*Abarema celebica (Kosterm.) Kosterm.;Abarema malinoensis (Kosterm.) Kosterm.;Abarema pauciflora Kosterm.;Archidendron pauciflorum var. pauciflorum;Pithecellobium celebicum Kosterm.;Pithecellobium malinoense Kosterm.;Pithecellobium pauciflorum Benth.*	Biji
		Archidendron jiringa (Jack) I.C.Nielsen	*Albizia jiringa (Jack) Kurz;Feuilleea jiringa (Jack) Kuntze;Inga jiringa (Jack) DC.;Inga kaeringa (Roxb.) Voigt;Mimosa jiringa Jack;Mimosa kaeringa Roxb.;Pithecellobium jiringa (Jack) Prain;Pithecellobium lobatum Benth.;Zygia jiringa (Jack) Kosterm.*	
		Pithecellobium jiringa (Jack) Merr.	*Inga jiringa Jack*	
119.	Jeruk	*Citrus sinensis (L.) Osbeck*	-	Daun, Buah, biji, kulit
120.	Jeruk bali/ pummelos	*Citrus maxima (Burm.) Merr.*	*Aurantium decumana (L.) Mill.;Aurantium decumanum (L.) Mill.;Aurantium maximum Burm.;Citrus aurantium subsp. decumana (L.) Tanaka;Citrus × aurantium var. grandis L.;Citrus × aurantium f. grandis (L.) M.Hiroe;Citrus aurantium f. grandis (L.) Hiroë;Citrus costata Raf.;Citrus grandis (L.) Osbeck;Citrus grandis f. buntan Hayata;Citrus grandis var. sabon (Siebold) Karaya;Citrus grandis var. sabon (Siebold ex Hayata) Hayata;Citrus grandis var. yamabuki (Tanaka) Karaya;Citrus obovoidea Yu.Tanaka;Citrus pompelmos Risso;Citrus sabon Siebold ex Hayata;Citrus yamabuki*	Buah, biji, kulit

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Yu.Tanaka	
121.	Jeruk jepara	*Limnocitrus littoralis (Miq.) Swingle*	-	Buah, biji, kulit
122.	Jeruk keprok	*Citrus reticulata Blanco*	*Citrus × aurantium f. deliciosa (Ten.) M.Hiroe;Citrus aurantium f. deliciosa (Ten.) Hiroë;Citrus aurantium subsp. suntra Engl.;Citrus × aurantium var. tachibana Makino;Citrus aurantium var. tachibana Makino;Citrus chrysocarpa Lush.;Citrus crenatifolia Lush.;Citrus crenatifolia var. lycopersiciformis Lush.;Citrus daoxianensis S.W.He & G.F.Liu;Citrus deliciosa Ten.;Citrus depressa Hayata;Citrus erythrosa Yu.Tanaka;Citrus himekitsu Yu.Tanaka;Citrus koozi (Sieb. ex Yu.Tanaka) Yu.Tanaka;Citrus lycopersiciformis (Lush.) Yu.Tanaka;Citrus madurensis var. deliciosa (Ten.) Sagot;Citrus mangshanensis S.W.He & G.F.Liu;Citrus nippokoreana Yu.Tanaka;Citrus × nobilis var. deliciosa (Ten.) Swingle;Citrus nobilis var. deliciosa (Ten.) Swingle;Citrus nobilis var. deliciosa (Ten.) Guillaumin;Citrus × nobilis var. koozi Sieb. ex Yu.Tanaka;Citrus nobilis var. major Ker Gawl.;Citrus × nobilis var. papillaris (Blanco) Wester;Citrus × nobilis var. ponki Hayata;Citrus × nobilis var. poonensis Hayata;Citrus nobilis var. spontanea Ito;Citrus × nobilis var. sunki Hayata;Citrus nobilis var. tachibana (Makino)*	Buah, biji, kulit

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Ito;Citrus × nobilis var. unshiu Yu.Tanaka ex Swingle;Citrus nobilis var. vangasy (Bojer) Guillaumin;Citrus otachihana Yu.Tanaka;Citrus papillaris Blanco;Citrus papillaris var. chrysocarpa (Lush.) Alston;Citrus ponki Yu.Tanaka;Citrus poonensis Yu.Tanaka;Citrus reticulata var. austera Swingle;Citrus reticulata var. chrysocarpa (Lush.) Tanaka;Citrus reticulata subsp. deliciosa (Ten.) D.Rivera & al.;Citrus reticulata subsp. deliciosa (Ten.) Rivera, et al.;Citrus reticulata subsp. tachibana (Tanaka) D.Rivera & al.;Citrus reticulata subsp. tachibana Rivera, et al.;Citrus reticulata subsp. unshiu (Marcow.) D.Rivera & al.;Citrus reticulata subsp. unshiu (Marcov.) Rivera, et al.;Citrus succosa Yu.Tanaka;Citrus succosa Tanaka;Citrus suhuiensis Hayata;Citrus sunki (Hayata) Yu.Tanaka;Citrus tachibana (Makino) Yu.Tanaka;Citrus tangerina Yu.Tanaka;Citrus tankan Hayata;Citrus tankan f. haili Hayata;Citrus unshiu (Yu.Tanaka ex Swingle) Marcow.;Citrus vangasy Bojer	
123.	Jeruk kunci, Jeruk Limau	*Citrus amblycarpa*	-	Buah
124.	Jeruk lemon	*Citrus aurantiaca Swingle*	-	Buah, biji, kulit
125.	Jeruk Nipis *(Lime*), Jeruk nipis / Mexican lime	*Citrus aurantiifolia (Christm.) Swingle*	*Citrus × acida Pers.;Citrus × aurantiifolia subsp. murgetana García Lidón & al.;Citrus aurantiifolia subsp. murgetana García Lidón, D. Rivera, S. Ríos & Obón;Citrus aurantium subsp. aurantiifolia (Christm.)*	Buah, biji, kulit

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Guillaumin;Citrus × davaoensis (Wester) Yu.Tanaka;Citrus depressa var. voangasay Bory;Citrus × excelsa Wester;Citrus × excelsa var. davaoensis Wester;Citrus hystrix subsp. acida Engl.;Citrus × javanica Blume;Citrus × lima Macfad.;Citrus × limettioides Yu.Tanaka;Citrus × limonellus Hassk.;Citrus × macrophylla Wester;Citrus medica var. acida Brandis;Citrus medica f. aurantiifolium (Christm.) M.Hiroe;Citrus × montana (Wester) Yu.Tanaka;Citrus × nipis Michel;Citrus × notissima Blanco;Citrus × papaya Hassk.;Citrus × pseudolimonum Wester;Citrus × spinosissima G.Mey.;Citrus × voangasay (Bory) Bojer;Citrus × webberi var. montana Wester;Limonia × aurantiifolia Christm.	
126.	Jeruk purut	*Citrus hystrix DC.*	*Citrus × aurantium var. saponacea Saff.;Citrus auraria Michel;Citrus balincolong (Yu.Tanaka) Yu.Tanaka;Citrus × bergamia var. unguentaria M.Roem.;Citrus × bergamia var. ventricosa (Michel) M.Roem.;Citrus boholensis (Wester) Yu.Tanaka;Citrus celebica Koord.;Citrus celebica var. southwickii (Wester) Swingle;Citrus combara Raf.;Citrus combara var. boholensis (Wester) Yu.Tanaka;Citrus combara var. macroptera (Montrouz.) Yu.Tanaka;Citrus combara var. micrantha (Wester) Yu.Tanaka;Citrus combara var. southwickii (Wester) Tanaka;Citrus hyalopulpa Yu.Tanaka;Citrus hystrix*	Buah, biji, kulit, Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. annamensis (Yu.Tanaka) Guillaumin;Citrus hystrix var. balincolong Yu.Tanaka;Citrus hystrix var. boholensis Wester;Citrus hystrix var. micrantha (Wester) Merr.;Citrus hystrix var. microcarpa (Wester) Merr.;Citrus hystrix var. southwickii (Wester) Merr.;Citrus hystrix var. torosa (Blanco) Wester;Citrus kerrii (Swingle) Yu.Tanaka;Citrus kerrii (Swingle) Tanaka;Citrus latipes Hook.f. & Thomson ex Hook.f.;Citrus macroptera Montrouz.;Citrus macroptera var. annamensis Yu.Tanaka;Citrus macroptera var. boholensis (Wester) Yu.Tanaka;Citrus macroptera var. combara (Raf.) Yu.Tanaka;Citrus macroptera var. kerrii Swingle;Citrus macroptera var. micrantha (Wester) Yu.Tanaka;Citrus macroptera var. southwickii (Wester) Yu.Tanaka;Citrus micrantha Wester;Citrus micrantha var. balincolong Wester;Citrus micrantha var. microcarpa Wester;Citrus papeda Miq.;Citrus papuana F.M.Bailey;Citrus southwickii Wester;Citrus torosa Blanco;Citrus tuberoides J.W.Benn.;Citrus ventricosa Michel;Citrus vitiensis Yu.Tanaka;Citrus westeri Yu.Tanaka;Fortunella sagittifolia K.M.Feng & P.Y.Mao;Papeda rumphii Hassk.	
127.	Jeruk siam	-	-	Buah, biji, kulit

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
128.	Jeruk sukade/ Citron	*Citrus medica L.*	*Aurantium medicum (L.) M. Gómez;Citrus alata (Tanaka) Yu.Tanaka;Citrus alata (Tanaka) Tanaka;Citrus × aurantium var. medica (L.) Wight & Arn.;Citrus × aurantium var. proper Guillaumin;Citrus × aurantium var. tamurana Yu.Tanaka;Citrus balotina Poit. & Turpin;Citrus bicolor Poit. & Turpin;Citrus bigena Poit. & Turpin;Citrus cedra Link;Citrus cedrata Raf.;Citrus crassa Hassk.;Citrus fragrans Salisb.;Citrus gongra Raf.;Citrus grandis var. pyriformis (Hassk.) Karaya;Citrus hassaku Yu.Tanaka;Citrus hiroshimana Yu.Tanaka;Citrus kizu Yu.Tanaka;Citrus kwangsiensis Hu;Citrus limetta Risso;Citrus limetta subsp. murcica S.Ríos & al.;Citrus × limonia var. limetta (Risso) Engl.;Citrus limonimedica Lush.;Citrus lumia Risso;Citrus medica var. alata Yu.Tanaka;Citrus medica subsp. bajoum H.Perrier;Citrus medica var. digitata Risso ex Guillaumin;Citrus medica var. dulcis Risso & Poit.;Citrus medica var. ethrog Engl.;Citrus medica var. limetta (Risso) Engl.;Citrus medica var. medica;Citrus medica var. nana Wester;Citrus medica var. proper Hook.f.;Citrus medica var. sarcodactylus (Siebold ex Hoola van Nooten) Swingle;Citrus medica f. sudachi (Shirai) M.Hiroe;Citrus medica var. tarung Yu.Tanaka;Citrus nana (Wester) Yu.Tanaka;Citrus odorata Roussel;Citrus pyriformis Hassk.;Citrus*	Buah, Kulit

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			sarcodactylus Siebold ex Hoola van Nooten;Citrus tuberosa Mill.	
129.	Jeruk yuzu	*Citrus reticulata Blanco*	*Citrus × aurantium f. deliciosa (Ten.) M.Hiroe;Citrus aurantium f. deliciosa (Ten.) Hiroë;Citrus aurantium subsp. suntra Engl.;Citrus × aurantium var. tachibana Makino;Citrus aurantium var. tachibana Makino;Citrus chrysocarpa Lush.;Citrus crenatifolia Lush.;Citrus crenatifolia var. lycopersiciformis Lush.;Citrus daoxianensis S.W.He & G.F.Liu;Citrus deliciosa Ten.;Citrus depressa Hayata;Citrus erythrosa Yu.Tanaka;Citrus himekitsu Yu.Tanaka;Citrus koozi (Sieb. ex Yu.Tanaka) Yu.Tanaka;Citrus lycopersiciformis (Lush.) Yu.Tanaka;Citrus madurensis var. deliciosa (Ten.) Sagot;Citrus mangshanensis S.W.He & G.F.Liu;Citrus nippokoreana Yu.Tanaka;Citrus × nobilis var. deliciosa (Ten.) Swingle;Citrus nobilis var. deliciosa (Ten.) Swingle;Citrus nobilis var. deliciosa (Ten.) Guillaumin;Citrus × nobilis var. koozi Sieb. ex Yu.Tanaka;Citrus nobilis var. major Ker Gawl.;Citrus × nobilis var. papillaris (Blanco) Wester;Citrus × nobilis var. ponki Hayata;Citrus × nobilis var. poonensis Hayata;Citrus nobilis var. spontanea Ito;Citrus × nobilis var. sunki Hayata;Citrus nobilis var. tachibana (Makino) Ito;Citrus × nobilis var. unshiu Yu.Tanaka ex*	Buah, biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Swingle;Citrus nobilis var. vangasy (Bojer) Guillaumin;Citrus otachihana Yu.Tanaka;Citrus papillaris Blanco;Citrus papillaris var. chrysocarpa (Lush.) Alston;Citrus ponki Yu.Tanaka;Citrus poonensis Yu.Tanaka;Citrus reticulata var. austera Swingle;Citrus reticulata var. chrysocarpa (Lush.) Tanaka;Citrus reticulata subsp. deliciosa (Ten.) D.Rivera & al.;Citrus reticulata subsp. deliciosa (Ten.) Rivera, et al.;Citrus reticulata subsp. tachibana (Tanaka) D.Rivera & al.;Citrus reticulata subsp. tachibana Rivera, et al.;Citrus reticulata subsp. unshiu (Marcow.) D.Rivera & al.;Citrus reticulata subsp. unshiu (Marcov.) Rivera, et al.;Citrus succosa Yu.Tanaka;Citrus succosa Tanaka;Citrus suhuiensis Hayata;Citrus sunki (Hayata) Yu.Tanaka;Citrus tachibana (Makino) Yu.Tanaka;Citrus tangerina Yu.Tanaka;Citrus tankan Hayata;Citrus tankan f. haili Hayata;Citrus unshiu (Yu.Tanaka ex Swingle) Marcow.;Citrus vangasy Bojer	
		Citrus junos Siebold ex Tanaka	*Citrus aurantium subsp. junos Makino*	
130.	Jewawut	*Pennisetum glaucum (L.) R.Br.*	*Alopecurus typhoides Burm.f.;Cenchrus spicatus (L.) Cav.;Chaetochloa glauca (L.) Scribn.;Chamaeraphis glauca (L.) Kuntze;Holcus racemosus Forssk.;Holcus spicatus L.;Ixophorus glaucus (L.) Nash;Panicum americanum L.;Panicum coeruleum Mill.;Panicum glaucum L.;Panicum*	Biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			indicum Mill.;Panicum involucratum Roxb.;Panicum sericeum Aiton;Panicum spicatum (L.) Roxb.;Penicillaria arabica A.Braun;Penicillaria ciliata Willd.;Penicillaria deflexa Andersson ex A.Braun;Penicillaria deflexa Andersson;Penicillaria involucrata (Roxb.) Schult.;Penicillaria mossambicensis Müll.Berol;Penicillaria nigritarum Schltdl.;Penicillaria plukenetii Link;Penicillaria solitaria Stokes;Penicillaria spicata (L.) Willd.;Penicillaria typhoidea (Burm.) Schltdl.;Penicillaria willdenowii Klotzsch ex.A.Braun & C.D.Bouché;Pennisetum albicauda Stapf & C.E.Hubb.;Pennisetum americanum (L.) Leeke;Pennisetum americanum subsp. americanum;Pennisetum americanum f. echinurus (K.Schum.) Leeke;Pennisetum americanum subsp. spicatum (L.) Maire & Weiller;Pennisetum americanum subsp. typhoideum (Rich.) Maire & Weiller;Pennisetum ancylochaete Stapf & C.E.Hubb.;Pennisetum aureum Link;Pennisetum cereale Trin.;Pennisetum cinereum Stapf & C.E.Hubb.;Pennisetum echinurus (K.Schum.) Stapf & C.E.Hubb.;Pennisetum gambiense Stapf & C.E.Hubb.;Pennisetum gibbosum Stapf & C.E.Hubb.;Pennisetum leonis Stapf & C.E.Hubb.;Pennisetum linnaei Kunth;Pennisetum	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			maiwa Stapf & C.E.Hubb.;Pennisetum malacochaete Stapf & C.E.Hubb.;Pennisetum megastachyum Steud.;Pennisetum nigritarum (Schltdl.) T.Durand & Schinz;Pennisetum nigritarum var. deflexum (A.Braun) T.Durand & Schinz;Pennisetum nigritarum var. macrostachyum (A.Braun) T.Durand & Schinz;Pennisetum plukenetii (Link) T.Durand & Schinz;Pennisetum pycnostachyum Stapf & C.E.Hubb.;Pennisetum solitarium Stokes;Pennisetum spicatum (L.) Körn.;Pennisetum spicatum var. echinurus K.Schum.;Pennisetum spicatum var. longipedunculatum K.Schum.;Pennisetum spicatum var. macrostachyum (A.Braun) K.Schum.;Pennisetum spicatum var. typhoideum (Rich.) T.Durand & Schinz;Pennisetum spicatum subsp. willdenowii K.Schum.;Pennisetum typhoides (Burm.f.) Stapf & C.E.Hubb.;Pennisetum typhoideum Rich.;Pennisetum typhoideum var. echinurus (K.Schum.) Rendle;Pennisetum typhoideum var. plukenetii (Link) Rendle;Phleum africanum Lour.;Setaria glauca (L.) P.Beauv.;Setaria sericea (Sol.) P.Beauv.;Setariopsis glauca (L.) Samp.	
		Setaria italica (L.) P.Beauv.	*Alopecurus caudatus Thunb.;Chaetochloa germanica (Mill.) Smyth;Chaetochloa italica (L.) Scribn.;Chaetochloa italica var. germanica*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			(Mill.) Scribn.;Chamaeraphis italica (L.) Kuntze;Chamaeraphis italica var. germanica (Mill.) Kuntze;Echinochloa erythrosperma Roem. & Schult.;Echinochloa intermedia Roem. & Schult.;Ixophorus italicus (L.) Nash;Oplismenus intermedius (Hornem.) Kunth;Panicum chinense Trin.;Panicum erythrospermum Vahl ex Hornem.;Panicum germanicum Mill.;Panicum globulare (J.Presl) Steud.;Panicum intermedium Vahl ex Hornem.;Panicum italicum L.;Panicum italicum var. californicum (Kellog) Körn.;Panicum italicum var. erythrospermum Körn. & F.A.Werner;Panicum italicum var. germanicum (Mill.) Koeler;Panicum italicum var. inerme Döll;Panicum italicum var. italicum;Panicum italicum var. italicum;Panicum italicum var. longisetum Döll;Panicum italicum var. nigrum Körn.;Panicum itieri (Delile) Steud.;Panicum macrochaetum (Jacq.) Link;Panicum maritimum Lam.;Panicum moharicum (Alef.) E.H.L.Krause;Panicum panis (Jess.) Jess.;Panicum verticillatum var. majus Thunb.;Panicum viride subsp. italicum (L.) Asch. & Graebn.;Panicum viride var. italicum (L.) Backer;Paspalum germanicum (Mill.) Baumg.;Penicillaria italica (L.) Oken;Pennisetum erythrospermum (Vahl ex Hornem.) Jacq.;Pennisetum germanicum (Mill.)	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Baumg.;Pennisetum italicum (L.) R.Br.;Pennisetum macrochaetum J.Jacq.;Setaria californica Kellogg;Setaria erythrosperma (Vahl ex Hornem.) Spreng.;Setaria germanica (Mill.) P.Beauv.;Setaria globulare J. Presl;Setaria globularis J.Presl;Setaria italica var. colchica Dekapr. & Kaspar.;Setaria italica subsp. germanica K.Richt.;Setaria italica var. germanica (Mill.) Schrad.;Setaria italica subsp. germanica (Mill.) Douin;Setaria italica var. italica;Setaria italica var. longiseta (Döll) B. Fedtsch.;Setaria italica var. moharia (Alef.) A.Zimm.;Setaria italica subsp. moharica (Alef.) H.Scholz;Setaria italica subsp. nigrofructa F.T.Hubb.;Setaria italica var. nigrofructa (Körn. & H. Werner) L.H. Bailey;Setaria italica subsp. rubrofructa F.T.Hubb.;Setaria italica var. rubrofructa (F.T. Hubb.) L.H. Bailey;Setaria italica subsp. stramineofructa F.T.Hubb.;Setaria italica var. stramineofructa (F.T. Hubb.) L.H. Bailey;Setaria itieri Delile;Setaria japonica Pynaert;Setaria macrochaeta (Jacq.) Schult.;Setaria maritima (Lam.) Roem. & Schult.;Setaria melinis Link ex Steud.;Setaria moharica Menabde & Erizin;Setaria multiseta Dumort.;Setaria panis Jess.;Setaria viridis subsp. italica (L.) Briq.;Setariopsis italica (L.) Samp.	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
131.	Jintan /Caraway	*Carum carvi L.*	*Bunium carvi (L.) M.Bieb.;Carum aromaticum Salisb.;Carum carvi f. carvi;Carum carvi f. gracile (Lindl.) H.Wolff;Carum carvi var. gracile (Lindl.) H. Wolff;Carum carvi f. rhodochranthum A.H.Moore;Carum carvi subsp. rosellum (Woronow) Vorosch.;Carum carvi f. rubriflorum H.Wolff;Carum gracile Lindl.;Carum officinale Gray;Carum rosellum Woronow;Carum velenovskyi Rohlena;Carvi careum Bubani;Falcaria carvifolia C.A.Mey.;Foeniculum carvi (L.) Link;Karos carvi (L.) Nieuwl. & Lunell;Ligusticum carvi (L.) Roth;Pimpinella carvi (L.) Jess.;Selinum carvi (L.) E.H.L.Krause;Seseli carvi (L.) Spreng.;Sium carvi (L.) Bernh.*	Biji kering, Buah
132.	Jintan Hitam	*Nigella sativa L.*	*Nigella cretica Mill.*	Biji
133.	Jintan Manis	*Pimpinella anisum L.*	*Anisum odoratum Raf.;Anisum officinale DC.;Anisum officinarum Moench;Anisum vulgare Gaertn.;Apium anisum (L.) Crantz;Carum anisum (L.) Baill.;Ptychotis vargasiana DC.;Selinum anisum (L.) E.H.L. Krause;Seseli gilliesii Hook. & Arn.;Sison anisum (L.) Spreng.;Tragium anisum (L.) Link*	Buah matang
134.	Jintan Putih, Cumin	*Cuminum cyminum L.*	*Cuminia cyminum J.F.Gmel.;Cuminum aegyptiacum Mérat ex DC.;Cuminum hispanicum Mérat ex DC.;Cuminum odorum Salisb.;Cuminum officinale Garsault;Cuminum sativum J.Sm.;Cyminon longeinvolucellatum St.-Lag.*	Buah kering

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
135.	*Chick Peas*/ Kacang Arab	*Cicer arietinum L.*	*Cicer album hort.;Cicer arietinum subsp. arietinum;Cicer edessanum Bornm.;Cicer grossum Salisb.;Cicer nigrum hort.;Cicer physodes Rchb.;Cicer rotundum Alef.;Cicer sativum Schkuhr;Cicer sintenisii Bornm.;Ononis crotalarioides M.E.Jones*	Kacang
136.	Kacang koro pedang	*Canavalia gladiata (Jacq.) DC.*	*Canavalia enformis var. alba Makino;Canavalia enformis var. gladiata (Jacq.) Kuntze;Canavalia ensiformis sensu auct.;Canavalia ensiformis "sensu Baker, p.p.";Canavalia ensiformis var. gladiata (Jacq.) Kuntze;Canavalia foureiri G.Don;Canavalia gladiata var. alba (Makino) Hisauti;Canavalia gladiata var. erythosperma Voigt;Canavalia gladiata f. erythrocarpa Taub.;Canavalia gladiata var. erythrosperma Voight;Canavalia gladiata var. gladiata;Canavalia gladiata var. machaeroides DC.;Canavalia gladiata var. spodosperma Voigt;Canavalia gladiolata J.D.Sauer;Canavalia incurva (Thunb.) DC.;Canavalia incurva Thouars;Canavalia loureirii G.Don;Canavalia lunareti Carriere;Canavalia machaeroides (DC.) Steud.;Canavalia maxima Thouars;Canavalia plagiosperma sensu auct.;Dolichos gladiatus Jacq.;Dolichos incurvus Thunb.;Malocchia gladiata (Jacq.) Savi*	Kacang

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
137.	Kacang Alas (Sengon)	*Falcataria moluccana (Miq.) Barneby & J.W.Grimes*	*Adenanthera falcata L.;Adenanthera falcataria L.;Albizia eymae Fosberg;Albizia falcata sensu auct.;Albizia falcata (L.) Backer ex Merr.;Albizia falcataria (L.) Fosberg;Albizia fulva Lane-Poole;Albizia fulva C.T. White & Francis;Albizia moluccana Miq.;Paraserianthes falcataria (L.) I.C.Nielsen;Paraserianthes falcataria subsp. falcataria;Paraserianthes falcataria subsp. fulva (Lane-Poole) I.C.Nielsen;Paraserianthes falcatoria (L.) I.C.Nielsen*	Biji
138.	Kacang bogor	*Vigna subterranea (L.) Verdc.*	*Glycine subterranea L.;Voandzeia subterranea (L.) Thouars;Voandzeia subterranea (L.) DC.*	Kacang
139.	Kacang gude	*Cajanus cajan (L.) Millsp.*	*Cajan indorum Medik.;Cajan inodorum Medik.;Cajanus bicolor DC.;Cajanus cajan (L.) Huth;Cajanus cajan var. bicolor (DC.) Purseglove;Cajanus cajan f. bicolor Baker;Cajanus cajan var. flavus (DC.) Purseglove;Cajanus flavus DC.;Cajanus indicus Spreng.;Cajanus indicus var. bicolor (DC.) Kuntze;Cajanus indicus var. flavus (DC.) Kuntze;Cajanus indicus var. maculatus Kuntze;Cajanus inodorum Medik.;Cajanus luteus Bello;Cajanus obcordifolia Singh;Cajanus obcordifolius V.Singh;Cajanus pseudo-cajan (Jacq.) Schinz & Guillaumin;Cajanus striatus Bojer;Cytisus cajan L.;Cytisus guineensis Schum. & Thonn.;Cytisus guineensis Schumach. & Thonn.;Cytisus pseudocajan Jacq.;Phaseolus balicus L.*	Kacang

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
140.	Kacang hijau / Mungo / Mung bean / green bean / mung	*Vigna radiata (L.) R.Wilczek*	*Azukia radiata (L.) Ohwi;Phaseolus abyssinicus Savi;Phaseolus aureus Roxb.;Phaseolus aureus Zuccagni;Phaseolus aureus Wall.;Phaseolus chanetii (H.Lev.) H.Lev.;Phaseolus hirtus Retz.;Phaseolus mungo sensu auct.fl.As.Med.;Phaseolus radiatus L.;Phaseolus radiatus var. typicus Prain;Pueraria chanetii H.Lev.;Rudua aurea (Roxb.) F.Maek.;Rudua aurea (Roxb.) Maekawa;Vigna radiata var. radiata*	Biji, kecambah
141.	Kacang komak	*Lablab purpureus (L.) Sweet*	*Dolichos albus Lour.;Dolichos benghalensis Jacq.;Dolichos lablab L.;Dolichos purpureus L.;Lablab cultratus DC.;Lablab niger Medik.;Lablab purpurea (L.) Sweet;Lablab purpureus subsp. purpureus;Lablab vulgaris (L.) Savi;Lablab vulgaris var. albiflorus DC.;Vigna aristata Piper*	Kacang
142.	Kacang koro benguk	*Mucuna pruriens (L.) DC*	*Carpogon capitatus Roxb.;Carpogon niveus Roxb.;Carpopogon pruriens (L.) Roxb.;Dolichos pruriens L.;Marcanthus cochinchinense Lour.;Mucuna axillaris Baker;Mucuna bernieriana Baill.;Mucuna cochinchinense (Lour.) A.Chev.;Mucuna cochinchinensis (Lour.) A.Chev.;Mucuna esquirolii H.Lev.;Mucuna esquirolii H. Lév.;Mucuna luzoniensis Merr.;Mucuna lyonii Merr.;Mucuna minima Haines;Mucuna nivea (Roxb.) DC.;Mucuna pruriens var. pruriens;Mucuna prurita (L.) Hook.;Mucuna prurita*	Kacang

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Wight;Mucuna sericophylla Perkins;Mucuna velutina Hassk.;Negretia mitis Blanco;Stizolobium capitatum (Roxb.) Kuntze;Stizolobium cochinchinense (Lour.) Burk;Stizolobium niveum (Roxb.) Kuntze;Stizolobium pruritum (Wight) Piper;Stizolobium velutinum (Hassk.) Piper & Tracy	
143.	Kacang Koro Pedang	*Canavalia ensiformis (L.) DC.*	*Canavalia ensiformis var. albida DC.;Canavalia ensiformis var. truncata Ricker;Canavalia gladiata f. leucocarpa Taub.;Canavalia gladiata var. leucosperma Voigt;Dolichos acinaciformis Jacq.;Dolichos ensiformis L.;Dolichos pugioniformis Rauschert;Dolichos pugioniformis Raeusch.; Malocchia ensiformis (L.) Savi*	Biji
144.	Kacang koro/ Kacang faba/ Horsebean/ Broad bean	*Vicia faba L.*	*Faba bona Medik.;Faba equina Medik.;Faba faba (L.) House;Faba major Desf.;Faba minor Roxb.;Faba sativa Bernh.;Faba vulgaris Moench;Orobus faba Brot.;Vicia esculenta Salisb.;Vicia faba subsp. faba;Vicia vulgaris Gray*	Kacang
145.	Kacang mede/ Kacang mete/ Kacang mente/ *Cashew nut*	*Anacardium occidentale L*	*Acajuba occidentalis (L.) Gaertn.;Anacardium microcarpum Ducke;Anacardium occidentale var. americanum Jacq.;Anacardium occidentale var. gardneri Engl.;Cassuvium pomiferum Lam.;Cassuvium reniforme Blanco;Cassuvium solitarium Stokes*	Kacang
146.	Kacang merah	*Phaseolus vulgaris L.*	*Phaseolus aborigineus Burkart;Phaseolus aborigineus var. hondurensis Burkart;Phaseolus*	Kacang

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			communis Pritzel;Phaseolus communis Pritz.;Phaseolus compessus DC.;Phaseolus esculentus Salisb.;Phaseolus nanus L. & Jusl.;Phaseolus vulgaris subsp. aborigineus (Burkart) Burkart & H. Bruecher;Phaseolus vulgaris var. vulgaris	
147.	Kacang panjang	*Vigna sinensis L.*	-	Polong
148.	Kacang tanah	*Arachis hypogaea L.*	*Arachis hypogaea var. hypogaea;Arachis hypogaea subsp. nambyquarae (Hoehne) A. Chev.;Arachis hypogaea var. nambyquarae (Hoehne) Burkart;Arachis hypogaea subsp. oleifera A.Chev.;Arachis nambyquarae Hoehne;Lathyrus esquirolii H. Lév.*	Kacang
149.	Kalangkala	*Tetranthera angulata (Blume) Nees*	*Litsea angulata Blume*	Buah
150.	Kale/Kailan	*Brassica oleracea L.*	*Brassica alboglabra L.H.Bailey;Brassica arborea Steud.;Brassica bullata Pasq.;Brassica campestris subsp. sylvestris (L.) Janch.;Brassica capitala DC. ex H.Lév.;Brassica caulorapa (DC.) Pasq.;Brassica cephala DC. ex H.Lév.;Brassica fimbriata Steud.;Brassica gemmifera H.Lév.;Brassica laciniata Steud.;Brassica maritima Tardent;Brassica millecapitata H.Lév.;Brassica oleracea f. aberdeenea Alef.;Brassica oleracea var. acephala DC.;Brassica oleracea f. alba DC.;Brassica oleracea f. albida DC.;Brassica oleracea var. albiflora Kuntze;Brassica oleracea var. aloides Kitt.;Brassica oleracea f. ardeina Alef.;Brassica oleracea var.*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			asparagoides DC.;Brassica oleracea f. atrorubens Alef.;Brassica oleracea f. aurata Alef.;Brassica oleracea f. azurea Uspensky;Brassica oleracea var. bullata DC.;Brassica oleracea var. capitata L.;Brassica oleracea subsp. capitata (L.) Metzg.;Brassica oleracea var. caulorapa DC.;Brassica oleracea subsp. caulorapa (DC.) Metzg.;Brassica oleracea f. chamaegongyla Alef.;Brassica oleracea f. chamjodusa Alef.;Brassica oleracea f. chlorusa Alef.;Brassica oleracea f. compressa Duchesne;Brassica oleracea f. conica DC.;Brassica oleracea var. costata DC.;Brassica oleracea var. crispa Vill.;Brassica oleracea f. culinarum Alef.;Brassica oleracea f. depressa DC.;Brassica oleracea f. dinojodusa Alef.;Brassica oleracea f. dissecta Peterm.;Brassica oleracea f. elliptica DC.;Brassica oleracea f. erythrobotrys Alef.;Brassica oleracea f. exaltata (Rchb.) Thell.;Brassica oleracea var. fimbriata Mill.;Brassica oleracea var. frutescens Vis.;Brassica oleracea var. gemmifera (DC.) Zenker;Brassica oleracea subsp. gemmifera (DC.) O.E.Schulz;Brassica oleracea subsp. gemmifera (DC.) Schwarz;Brassica oleracea f. germanorum Alef.;Brassica oleracea var. gongylodes L.;Brassica oleracea f. grangei Alef.Brassica oleracea var. herbacea Spach;Brassica oleracea f. humilis DC.;Brassica oleracea f. jodocephala	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Alef.;Brassica oleracea f. jodogongyla Alef.;Brassica oleracea var. kashmiriana Naqshi & Javeid;Brassica oleracea var. laciniata L.;Brassica oleracea f. longa Alef.;Brassica oleracea f. loudonii Alef.;Brassica oleracea f. luteola Alef.;Brassica oleracea f. macrocephala Alef.;Brassica oleracea f. macrogongyla Alef.;Brassica oleracea f. magniportana Alef.;Brassica oleracea f. major DC.;Brassica oleracea var. maritima Coss.;Brassica oleracea f. media Alef.;Brassica oleracea f. microcephala Alef.;Brassica oleracea var. micropodium Kuntze;Brassica oleracea f. oblonga DC.;Brassica oleracea f. obovata DC.;Brassica oleracea subsp. oleracea;Brassica oleracea var. oleracea;Brassica oleracea f. opsibotrys Alef.;Brassica oleracea f. opsigongyla Alef.;Brassica oleracea f. opsjodusa Alef.;Brassica oleracea f. pentovillea Alef.;Brassica oleracea f. phaeusa Alef.;Brassica oleracea f. praecox DC.;Brassica oleracea f. procera Alef.;Brassica oleracea f. protobotrys Alef.;Brassica oleracea f. protojodusa Alef.;Brassica oleracea f. purascens DC.;Brassica oleracea f. purpurascens DC.;Brassica oleracea f. pyramidalis Mill.;Brassica oleracea f. pyramidula Alef.;Brassica oleracea f. quercifolia DC.;Brassica oleracea var. ramosa (DC.) Alef.;Brassica oleracea var. rubra L.;Brassica oleracea f. rubra Peterm.;Brassica oleracea var. sabauda L.;Brassica oleracea var. sabellica	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			L.Brassica oleracea f. salinaria Kitt.;Brassica oleracea f. schizogongyla Alef.;Brassica oleracea var. scotica Alef.;Brassica oleracea var. selenisia L.;Brassica oleracea f. selenisia (L.) O.E.Schulz;Brassica oleracea f. semiclausa Alef.;Brassica oleracea f. serotissima Alef.;Brassica oleracea var. sibirica Alef.;Brassica oleracea f. sphaerica DC.;Brassica oleracea f. sublaciniata Alef.;Brassica oleracea f. theiusa Alef.;Brassica oleracea var. tronchuda L.H. Bailey;Brassica oleracea f. turionensis DC.;Brassica oleracea f. ulmensis Alef.;Brassica oleracea f. veris Alef.;Brassica oleracea f. versicolor DC.;Brassica oleracea f. violacea Duchesne;Brassica oleracea f. violascens G.Martens;Brassica oleracea var. viridis L.;Brassica oleracea f. viridis Duchesne;Brassica oleracea f. viridis (L.) DC.;Brassica quercifolia DC. ex H.Lév.;Brassica rubra Steud.;Brassica sabauda (L.) Lizg.;Brassica subspontanea Lizg.;Brassica suttoniana H.Lév.;Brassica sylvestris (L.) Mill.;Brassica sylvestris subsp. sylvestris;Crucifera brassica E.H.L.Krause;Napus oleracea (L.) K.F. Schimp. & Spenn.	
151.	Kangkung	*Ipomoea aquatica Forssk*	*Ipomoea natans Dinter & Suess.;Ipomoea repens Roth;Ipomoea reptans Poir.;Ipomoea sagittifolia Hochr.;Ipomoea subdentata Miq.*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
152.	Kapri/ Ercis/ Pea	*Pisum sativum L*	*Lathyrus oleraceus Lam.;Pisum arvense L.;Pisum sativum subsp. arvense (L.) Asch. & Graebn.;Pisum sativum subsp. hortense (Neilr.) Asch. & Graebn.;Pisum sativum subsp. sativum;Pisum sativum var. sativum;Pisum vulgare Jundz.;Pisum vulgare Judz.*	Daun (muda), Polong
153.	Kapul merah/Teray	*Buharoul sp.*	-	Buah
154.	Kapulaga/ Kapol Domba	*Elettaria cardamomum (L.) Maton*	*Alpinia cardamomum (L.) Roxb.;Amomum cardamomum L.;Amomum ensal Raeusch.;Amomum uncinatum Stokes;Cardamomum malabaricum Pritz.;Cardamomum officinale Salisb.;Elettaria cardamomum var. minuscula Burkill;Matonia cardamomum (L.) Stephenson & J.M.Churchill;Zingiber minus Gaertn.*	Buah/ Biji
155.	Kapulaga/ Kapulaga Sabrang	*Elettaria cardamomum (L.) Maton*	*Alpinia cardamomum (L.) Roxb.;Amomum cardamomum L.;Amomum ensal Raeusch.;Amomum uncinatum Stokes;Cardamomum malabaricum Pritz.;Cardamomum officinale Salisb.;Elettaria cardamomum var. minuscula Burkill;Matonia cardamomum (L.) Stephenson & J.M.Churchill;Zingiber minus Gaertn.*	Buah/ Biji
156.	Katuk	*Sauropus androgynus (L.) Merr.*	*Aalius androgyna (L.) Kuntze;Aalius lanceolata (Hook.f.) Kuntze;Aalius oblongifolia (Hook.f.) Kuntze;Aalius retroversa (Wight) Kuntze;Aalius sumatrana (Miq.) Kuntze;Agyneia ovata Poir.;Andrachne ovata Lam. ex Poir.;Clutia androgyna L.;Phyllanthus androgynus (L.) J.A. González;Phyllanthus strictus Roxb.;Sauropus*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			albicans Blume;Sauropus albicans var. gardnerianus (Wight) ;Müll.Arg.;Sauropus albicans var. intermedius Müll.Arg.;Sauropus albicans var. zeylanicus (Wight) Müll.Arg.;Sauropus convexus J.J.Sm.;Sauropus gardnerianus Wight;Sauropus indicus Wight;Sauropus lanceolatus Hook.f.;Sauropus oblongifolius Hook.f.;Sauropus parviflorus Pax & K.Hoffm.;Sauropus retroversus Wight;Sauropus scandens C.B.Rob.;Sauropus sumatranus Miq.;Sauropus zeylanicus Wight	
157.	Kawista/ Buah batok	*Limonia acidissima Groff*	*Schinus limonia L.*	Buah
158.	Kayu Manis	*Cinnamomum cassia (L.) J.Presl*	*Camphorina cassia (Nees & T.Nees) Farw.;Cinnamomum aromaticum Nees;Cinnamomum cassia (L.) D. Don;Cinnamomum longifolium Lukman.;Cinnamomum medium Lukman.;Laurus cassia L.;Neolitsea cassia (L.) Kosterm.;Persea cassia (L.) Spreng.*	Kulit kayu bagian dalam
		Cinnamomum burmanni (Nees & T.Nees) Blume	*Cinnamomum ammannii Lukman.;Cinnamomum burmanni var. angustifolium Meisn.;Cinnamomum burmanni var. chinense (Blume) Meisn.;Cinnamomum burmanni var. kiamis (Nees) Meisn.;Cinnamomum chinense Blume;Cinnamomum dulce (Roxb.) Nees;Cinnamomum dulce (Roxb.) Sweet;Cinnamomum dulce var. ammannii Lukman.;Cinnamomum dulce var. sieboldii*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Lukman.;Cinnamomum dulce var. thunbergii Lukman.;Cinnamomum hainanense Nakai;Cinnamomum macrostemon Hayata;Cinnamomum mindanaense Elmer;Cinnamomum mutabile Blume ex Miq.;Cinnamomum thunbergii Lukman.;Laurus burmanni Nees & T.Nees;Laurus dulcis Roxb.;Persea dulcis (Roxb.) Spreng.	
		Cinnamomum sintoc Blume	*Cinnamomum calophyllum Nees;Cinnamomum camphoratum Blume;Cinnamomum cinereum Gamble;Cinnamomum coriaceum Cammerl.;Cinnamomum laxiflorum Meisn.;Cinnamomum pseudosintok Miq.*	
159.	Kecapi	*Sandoricum koetjape (Burm.f.) Merr*	*Azedarach edule Noronha;Melia koetjape Burm.f.;Sandoricum indicum Cav.;Sandoricum maingayi Hiern;Sandoricum nervosum Blume*	Buah
160.	Kecipir / *Winged bean*	*Psophocarpus tetragonolobus (L.) DC.*	*Botor tetragonoloba (L.) Kuntze;Botor tetragonolobus (L.) Kuntze;Dolichos ovatus Graham;Dolichos tetragonolobus L.*	Polong, umbi, daun, bunga
161.	Kecombrang/ Kincung/honje / bungong kala/bunga rias/asam cekala/kumbang sekala/ sambuang/lucu	*Etlingera elatior (Jack) R.M.Sm.*	*Achasma yunnanensis T.L. Wu & S.J. Chen;Alpinia acrostachya Steud.;Alpinia elatior Jack;Alpinia magnifica Roscoe;Alpinia speciosa (Blume) D.Dietr.;Amomum magnificum (Roscoe) Benth. & Hook.f. ex B.D.Jacks.;Amomum tridentatum (Kuntze) K.Schum.;Bojeria magnifica (Roscoe) Raf.;Cardamomum magnificum (Roscoe) Kuntze;Cardamomum speciosum (Blume)*	Bunga, Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Kuntze;Cardamomum tridentatum Kuntze;Diracodes javanica Blume;Elettaria speciosa Blume;Etlingera elatior var. alba Todam & C.K.Lim;Etlingera elatior var. pileng Ongsakul & C.K.Lim;Hornstedtia imperialis (Lindl.) Ridl.;Nicolaia elatior (Jack) Horan.;Nicolaia imperialis Horan.;Nicolaia intermedia Valeton;Nicolaia magnifica (Roscoe) K.Schum. ex Valeton;Nicolaia speciosa (Blume) Horan.;Phaeomeria magnifica (Roscoe) K.Schum.;Phaeomeria speciosa (Blume) Koord.	
162.	Kedelai	*Glycine max (L.) Merr.*	*Dolichos sofa L.;Dolichos soja L.;Glycine angustifolia Miq.;Glycine gracilis Skvortsov;Glycine hispida (Moench) Maxim.;Glycine max subsp. max;Phalseolus max L.;Phaseolus max L.;Soja angustifolia Miq.;Soja hispida Moench;Soja japonica Savi;Soja max (L.) Piper;Soja soja H.Karst.;Soja viridis Savi*	Biji
163.	Kedondong	*Spondias dulcis Parkinson*	*Chrysomelon pomiferum G.Forst. ex A.Gray;Cytheraea dulcis (Parkinson) Wight & Arn.;Evia acida Blume;Evia dulcis (Parkinson) Comm. ex Blume;Evia dulcis (Parkinson) Kosterm.;Poupartia dulcis (Parkinson) Blume;Spondias cytherea Sonn.*	Buah
164.	Kelapa	*Cocos nucifera L*	*Calappa nucifera (L.) Kuntze;Cocos indica Royle;Cocos nana Griff.;Cocos nucifera var. synphyllica Becc.*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
165.	Kelengkeng/ Lengkeng	*Dimocarpus longan Lour.*	*Dimocarpus undulatus Wight;Euphoria cinerea (Turcz.) Radlk.;Euphoria glabra Blume;Euphoria gracilis Radlk.;Euphoria leichhardtii Benth.;Euphoria leichhardtii var. hebepetala Benth.;Euphoria longan (Lour.) Steud.;Euphoria longana Lam.;Euphoria malaiensis (Griff.) Radlk.;Euphoria microcarpa Radlk.;Euphoria nephelioides Radlk.;Euphoria verruculosa Salisb.;Nephelium longan (Lour.) Hook.;Nephelium longana Cambess.*	Buah, biji
166.	Kelor	*Moringa oleifera Lam.*	*Guilandina moringa L.;Hyperanthera moringa (L.) Vahl;Moringa zeylanica Burmann*	Daun, Buah
167.	Kemang	*Mangifera kemanga*	-	Buah
168.	Kemangi	*Ocimum basilicum L*	*Ocimum album L.;Ocimum anisatum Benth.;Ocimum barrelieri Roth;Ocimum basilicum var. album (L.) Benth.;Ocimum basilicum var. basilicum;Ocimum basilicum var. densiflorum Benth.;Ocimum basilicum var. difforme Benth.;Ocimum basilicum var. glabratum Benth.;Ocimum basilicum var. majus Benth.;Ocimum basilicum var. purpurascens Benth.;Ocimum basilicum var. thyrsiflorum (L.) Benth.;Ocimum bullatum Lam.;Ocimum caryophyllatum Roxb.;Ocimum chevalieri Briq.;Ocimum ciliare B.Heyne ex Hook.f.;Ocimum ciliatum Hornem.;Ocimum citrodorum Blanco;Ocimum cochleatum Desf.;Ocimum dentatum Moench;Ocimum*	Daun & Batang Muda

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			hispidum Lam.;Ocimum integerrimum Willd.;Ocimum lanceolatum Schumach. & Thonn.;Ocimum laxum Vahl ex Benth.;Ocimum medium Mill.;Ocimum nigrum Thouars ex Benth.;Ocimum scabrum Wight ex Hook.f.;Ocimum simile N.E.Br.;Ocimum thyrsiflorum L.;Plectranthus barrelieri (Roth) Spreng.	
		Ocimum americanum L.	*Becium obovatum var. glabrior (Benth.) Cufod., Ocimum album Roxb., Ocimum americanum var. americanum, Ocimum brachiatum Blume, Ocimum canum Sims, Ocimum canum var. integrifolium Engl., Ocimum dichotomum Hochst. ex Benth., Ocimum dinteri Briq., Ocimum fluminense Vell., Ocimum fruticulosum Burch., Ocimum hispidulum Schumach. & Thonn., Ocimum incanescens Mart., Ocimum serpyllifolium var. glabrior Benth., Ocimum stamineum Sims, Ocimum thymoides Baker.*	
		Ocimum tenuiflorum L	*Geniosporum tenuiflorum (L.) Merr.;Lumnitzera tenuiflora (L.) Spreng.;Moschosma tenuiflorum (L.) Heynh.;Ocimum anisodorum F.Muell.;Ocimum caryophyllinum F.Muell.;Ocimum hirsutum Benth.;Ocimum inodorum Burm.f.;Ocimum monachorum L.;Ocimum sanctum L.;Ocimum sanctum var. angustifolium Benth.;Ocimum sanctum var. cubensis Gomes;Ocimum sanctum var. hirsutum (Benth.) Hook.f.;Ocimum scutellarioides Willd. ex*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Benth.;Ocimum subserratum B.Heyne ex Hook.f.;Ocimum tenuiflorum var. anisodorum (F.Muell.) Domin;Ocimum tenuiflorum f. villicaulis Domin;Ocimum tomentosum Lam.;Plectranthus monachorum (L.) Spreng.	
169.	Kemangi	*Ocimum tenuiflorum L*	*Geniosporum tenuiflorum (L.) Merr.;Lumnitzera tenuiflora (L.) Spreng.;Moschosma tenuiflorum (L.) Heynh.;Ocimum anisodorum F.Muell.;Ocimum caryophyllinum F.Muell.;Ocimum hirsutum Benth.;Ocimum inodorum Burm.f.;Ocimum monachorum L.;Ocimum sanctum L.;Ocimum sanctum var. angustifolium Benth.;Ocimum sanctum var. cubensis Gomes;Ocimum sanctum var. hirsutum (Benth.) Hook.f.;Ocimum scutellarioides Willd. ex Benth.;Ocimum subserratum B.Heyne ex Hook.f.;Ocimum tenuiflorum var. anisodorum (F.Muell.) Domin;Ocimum tenuiflorum f. villicaulis Domin;Ocimum tomentosum Lam.;Plectranthus monachorum (L.) Spreng.*	Daun & Batang Muda
170.	Kembang sepatu	*Hibiscus rosa-sinensis L*	*Hibiscus boryanus DC.;Hibiscus festalis Salisb.;Hibiscus rosa-sinensis var. rosa-sinensis;Hibiscus storckii Seem.*	Bunga, Daun
171.	Kemiri	*Aleurites moluccanus (L.) Willd.*	*Aleurites ambinux Pers.;Aleurites angustifolius Vieill. ex Guillaumin;Aleurites angustifolius Vieill.;Aleurites commutatus Geiseler;Aleurites*	Daging biji kemiri

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			cordifolius (Gaertn.) Steud.;Aleurites integrifolius Vieill. ex Guillaumin;Aleurites integrifolius Vieill.;Aleurites javanicus Gand.;Aleurites lanceolatus Blanco;Aleurites lobatus Blanco;Aleurites moluccanus var. aulanii O.Deg. & I.Deg.;Aleurites moluccanus var. floccosus Airy Shaw;Aleurites moluccanus var. katoi O.Deg., I.Deg. & Stone;Aleurites moluccanus var. remyi (Sherff) Stone;Aleurites moluccanus var. serotinus O.Deg. & Sherff;Aleurites remyi Sherff;Aleurites trilobus J.R.Forst. & G.Forst.;Camerium moluccanum (L.) Kuntze;Camirium cordifolium Gaertn.;Camirium oleosum Reinw. ex Blume;Camirium oleosum Reinw. ex Müll. Arg.;Dryandra oleifera Lam.;Jatropha moluccana L.;Juglans camirium Lour.;Mallotus moluccanus (L.) Müll.Arg.;Manihot moluccana (L.) Crantz;Ricinus dicoccus Roxb.;Rottlera moluccana (L.) Scheff.;Telopea perspicua Sol. ex Seem.	
172.	Kenari	*Canarium indicum L.*	*Canarium amboinense Hochr.;Canarium commune L.;Canarium grandistipulatum Lauterb.;Canarium moluccanum Blume;Canarium nungi Guillaumin;Canarium shortlandicum Rech.;Canarium subtruncatum Engl.;Canarium zephyrinum Blume;Canarium zephyrinum Marchand*	Biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
173.	Kencur	*Kaempferia galanga L.*	*Alpinia sessilis J.Koenig;Kaempferia galanga var. galanga;Kaempferia galanga var. latifolia (Donn ex Hornem.) Donn;Kaempferia humilis Salisb.;Kaempferia latifolia Donn ex Hornem.;Kaempferia marginata Carey ex Roscoe;Kaempferia plantaginifolia Salisb.;Kaempferia procumbens Noronha*	Rimpang
174.	Kenikir	*Cosmos caudatus Kunth*	*Bidens artemisiifolia subsp. caudata (Kunth) Kuntze;Bidens berteriana Spreng.;Bidens carnea Heer;Bidens caudata (Kunth) Sch.Bip.;Cosmea caudata (Kunth) Spreng.;Cosmos caudatus var. caudatus;Cosmos caudatus var. exaristatus Sherff*	Bunga, Daun, Batang
175.	Kentang / *Irish potato*	*Solanum tuberosum L*	*Solanum andigenum Juz. & Bukasov;Solanum andigenum subsp. aya-papa Bukasov & Lechn.;Solanum andigenum subsp. bolivianum Lechn.;Solanum andigenum subsp. ecuatorianum Lechn.;Solanum aquinas Bukasov;Solanum chiloense Berthault;Solanum chilotanum Hawkes;Solanum cultum Berthault;Solanum diemii Brücher;Solanum fonckii Phil.;Solanum kesselbrenneri Juz. & Bukasov;Solanum leptostigma Juz. & Buk.;Solanum molinae Juz.;Solanum oceanicum Brücher;Solanum ochoanum Lechn.;Solanum sanmartiniense Brucher;Solanum subandigena Hawkes;Solanum tascalense Brucher;Solanum*	Umbi

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			tuberosum var. guaytecarum Hawkes;Solanum tuberosum var. tuberosum;Solanum tuberosum subsp. tuberosum;Solanum zykinii Lechn.	
176.	Kepel/ Burahol	*Stelechocarpus burahol (Blume) Hook.f. & Thomson*	*Stelechocarpus burahol var. longiflorus Scheff.; Uvaria burahol Blume*	Buah
177.	Kesemek	*Diospyros kaki L.f.*	*Diospyros amara Perrier;Diospyros argyi H.Lév.;Diospyros bertii André;Diospyros costata Carrière;Diospyros kaempferi Naudin;Diospyros kaki var. aurantium André;Diospyros kaki var. domestica Makino;Diospyros kaki var. elliptica André;Diospyros kaki var. kaki;Diospyros kaki var. macrantha Hand.-Mazz.;Diospyros kaki var. sahuti André;Diospyros kaki var. silvestris Makino;Diospyros lycopersicon Carrière;Diospyros mazelii E.Morren;Diospyros roxburghii Carrière;Diospyros schi-tse Bunge;Diospyros schitze Bunge;Diospyros sinensis Naudin;Diospyros sphenophylla Hiern;Diospyros trichocarpa R.H.Miao;Diospyros wieseneri Carrière;Embryopteris kaki (Thunb.) G.Don*	Buah
178.	Kesumba/ Safflower	*Carthamus tinctorius L.*	*Calcitrapa tinctoria Röhl.;Carduus tinctorius Ehrh.;Carduus tinctorius (L.) Falk;Carthamus glaber Burm.f.;Carthamus tinctorius var. albus Alef.;Carthamus tinctorius var. croceus Alef.;Carthamus tinctorius var. flavus Alef.;Carthamus tinctorius var. spinosus*	Bunga

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Kitam.;Carthamus tinctorius var. tinctorius;Centaurea carthamus E.H.L.Krause	
179.	Ketapang/ *Sea Almond/ Pacific Almond, Singapore Almond, Indian Almond*, Lingtak, Bastard Almond, Telisai, Jelawai Ketapang	*Terminalia catappa L.*	*Badamia commersonii Gaertn.;Buceras catappa (L.) Hitchc.;Juglans catappa (L.) Lour.;Myrobalanus catappa (L.) Kuntze;Terminalia badamia sensu Tul.;Terminalia badamia DC.;Terminalia catappa var. chlorocarpa Hassk.;Terminalia catappa var. macrocarpa Hassk.;Terminalia catappa var. rhodocarpa Hassk.;Terminalia catappa var. subcordata (Humb. & Bonpl. ex Willd.) DC.;Terminalia intermedia Bertero ex Spreng.;Terminalia latifolia Blanco;Terminalia moluccana Lam.;Terminalia myrobalana Roth;Terminalia ovatifolia Noronha;Terminalia paraensis Mart.;Terminalia rubrigemmis Tul.;Terminalia subcordata Humb. & Bonpl. ex Willd.*	Biji
180.	Ketumbar	*Coriandrum sativum L.*	*Bifora loureiroi Kostel.;Coriandropsis syriaca H.Wolff;Coriandrum globosum Salisb.;Coriandrum majus Gouan;Coriandrum sativum var. afghanicum Stolet.;Coriandrum sativum var. africanum Stolet.;Coriandrum sativum var. anatolicum Stolet.;Coriandrum sativum var. arabicum Stolet.;Coriandrum sativum subsp. asiaticum Stolet.;Coriandrum sativum var. asiaticum Stolet.;Coriandrum sativum subsp. indicum Stolet.;Coriandrum*	Buah, Daun & Biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			sativum var. indicum Stolet.;Coriandrum sativum var. microcarpum DC.;Coriandrum sativum var. pygmaeum Stolet.;Coriandrum sativum subsp. vavilovii Stolet.;Coriandrum sativum var. vavilovii Stolet.;Selinum coriandrum Krause	
181.	Kiwi/Gold kiwi	*Actinidia deliciosa (A.Chev.) C.F.Liang & A.R.Ferguson*	*Actinidia chinensis f. chlorocarpa C.F.Liang;Actinidia chinensis var. deliciosa (A.Chev.) A.Chev.;Actinidia chinensis var. hispida C.F.Liang;Actinidia chinensis f. longipila C.F.Liang & R.Z.Wang;Actinidia deliciosa var. chlorocarpa (A.Chev.) C.F.Liang & A.R.Ferguson;Actinidia deliciosa var. coloris T.H.Lin & X.Y.Xiong;Actinidia deliciosa var. longipila (C.F.Liang & Wang) C.F.Liang & A.R.Ferguson;Actinidia latifolia var. deliciosa A.Chev.*	Buah, biji
182.	Kluwek	*Pangium edule Reinw.*	-	Buah yang telah mengalami pengolahan dan pematangan.
183.	Kluwih/ Keluwih	*Artocarpus camansi Blanco*	-	Buah
184.	Kolang-kaling/ Kaong palm	*Arenga pinnata (Wurmb) Merr.*	*Arenga gamuto Merr.;Arenga griffithii Seem. ex H.Wendl.;Arenga saccharifera Labill. ex DC.;Borassus gomutus Lour.;Caryota onusta Blanco;Gomutus rumphii Corrêa;Gomutus saccharifer (Labill. ex DC.) Spreng.;Gomutus vulgaris Oken;Saguerus pinnatus Wurmb;Saguerus rumphii (Corrêa) Roxb.;Saguerus rumphii (Corrêa) Roxb. ex Ainslie;Saguerus saccharifer (Labill. ex DC.) Blume;Sagus gomutus (Lour.) Perr.*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
185.	Kopi	*Coffea sp.*	-	Biji
186.	Kopi hijau	*Coffea canephora Pierre ex A.Froehner*	*Coffea arabica var. stuhlmannii A.Froehner;Coffea bukobensis A.Zimm.;Coffea canephora var. crassifolia Lautent ex De Wild.;Coffea canephora var. gossweileri A.Chev.;Coffea canephora var. hiernii Pierre ex De Wild.;Coffea canephora var. hinaultii Pierre ex De Wild.;Coffea canephora var. kouilouensis De Wild.;Coffea canephora var. laurentii (De Wild.) A.Chev.;Coffea canephora var. maclaudii (A.Chev.) A.Chev.;Coffea canephora var. muniensis Pierre ex De Wild.;Coffea canephora var. oligoneura Pierre ex De Wild.;Coffea canephora var. opaca Pierre ex De Wild.;Coffea canephora var. robusta (L. Linden) A. Chev.;Coffea canephora f. sankuruensis De Wild.;Coffea canephora var. sankuruensis (De Wild.) De Wild.;Coffea canephora var. stuhlmannii (A.Froehner) A.Chev.;Coffea canephora var. trillesii De Wild.;Coffea canephora var. ugandae (Cramer) A.Chev.;Coffea canephora var. welwitschii (Pierre ex De Wild.) A.Chev.;Coffea canephora var. wildemanii Pierre ex De Wild.;Coffea laurentii De Wild.;Coffea maclaudii A.Chev.;Coffea robusta L.Linden;Coffea ugandae Cramer;Coffea welwitschii Pierre ex De Wild.*	Biji
187.	Kopuan/Keledang	*Artocarpus lanceifolius Roxb.*	*Artocarpus clementis Merr.; Artocarpus lanceifolius subsp. clementis (Merr.) F.M.Jarrett*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
188.	Krisan/seruni	*Chrysanthemum morifolium Ramat.*	*Anthemis artemisifolia Willd.;Anthemis grandiflora Ramat.;Anthemis stipulacea Moench;Chrysanthemum hortorum W.Mill.;Chrysanthemum maximoviczianum Ling;Chrysanthemum maximoviczianum var. maximovi;czianum;Chrysanthemum morifolium var. morifolium;Chrysanthemum morifolium var. sinense (Sabine) ;Makino;Chrysanthemum procumbens Blume;Chrysanthemum sabini Lindl.;Chrysanthemum sinense Sabine ex Sweet;Chrysanthemum sinense Sabine;Chrysanthemum sinense var. sinense;Dendranthema sinensis (Sabine) Des Moul.;Matricaria morifolia (Ramat.) Ramat.;Pyrethrum sinense (Sabine) DC.;Pyrethrum sinense var. sinense;Tanacetum sinense (Sabine) Sch.Bip.*	Bunga, Daun
		Chrysanthemum indicum L.	*Arctotis elegans Thunb.;Bidens marginata DC.;Chrysanthemum indicum var. albescens Makino;Chrysanthemum indicum var. coreanum H.Lév.;Chrysanthemum indicum var. edule Kitam.;Chrysanthemum indicum var. hiberinumj Makino;Chrysanthemum indicum var. indicum;Chrysanthemum indicum var. litorale Ling;Chrysanthemum indicum var. lushanense (Kitam.) Hand.-Mazz.;Chrysanthemum indicum var. procumbens (Lour.) Nakai;Chrysanthemum japonicum Thunb.;Chrysanthemum*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			japonicum var. japonicum;Chrysanthemum koraiense Nakai;Chrysanthemum lushanense Kitam.;Chrysanthemum nankingense Hand.-Mazz.;Chrysanthemum procumbens Lour.;Chrysanthemum purpureum Pers.;Chrysanthemum tripartitum Sweet;Collaea procumbens (Rich.) Spreng.;Dendranthema indicum (L.) Des Moul.;Dendranthema indicum var. edule (Kitam.) Kitam.;Dendranthema indicum var. huludaoensis "G.Y.Zhang, L.J.Yu & Y.J.Liu";Dendranthema indicum var. procumbens (Lour.) Kitam.;Dendranthema nankingense (Hand.-Mazz.) X.D.Cui;Matricaria indica (L.) Desr.;Pyrethrum indicum (L.) Cass.;Tanacetum indicum (L.) Sch.Bip.	
189.	Kucai/ Chives	*Allium schoenoprasum L.*	*Allium acutum Spreng.;Allium alpinum (DC.) Hegetschw.;Allium broteroi Kunth;Allium buhseanum Regel;Allium foliosum Clairv. ex DC.;Allium glaucum DC.;Allium idzuense H.Hara;Allium montanum Schrank;Allium palustre Chaix;Allium punctulatum Schltdl.;Allium purpurascens Losa;Allium raddeanum Regel;Allium reflexum F.Dietr.;Allium riparium Opiz;Allium schmitzii var. duriminium Cout.;Allium schoenoprasum var. albidum Regel;Allium schoenoprasum f. albiflorum J.Rousseau;Allium schoenoprasum var. alpinum DC.;Allium schoenoprasum subsp.*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			alpinum (DC.) Nyman;Allium schoenoprasum var. alvarense Hyl.;Allium schoenoprasum var. brevispathum Regel;Allium schoenoprasum var. broteroi (Kunth) Nyman;Allium schoenoprasum var. buhseanum (Regel) Boiss.;Allium schoenoprasum var. caespitans Ohwi;Allium schoenoprasum var. duriminium (Cout.) Cout.;Allium schoenoprasum var. foliosum (Clairv. ex DC.) Mutel;Allium schoenoprasum var. idzuense (H.Hara) H.Hara;Allium schoenoprasum var. laurentianum Fernald;Allium schoenoprasum var. lusitanicum Nyman;Allium schoenoprasum subsp. orosiae J.M.Monts.;Allium schoenoprasum subsp. pumilum (Bunge) K.Richt.;Allium schoenoprasum var. pumilum Bunge;Allium schoenoprasum f. purpuratum Konta;Allium schoenoprasum subsp. riparium (Opiz) Celak.;Allium schoenoprasum subsp. schoenoprasum;Allium schoenoprasum var. schoenoprasum;Allium schoenoprasum var. sibiricum (L.) Garcke;Allium schoenoprasum subsp. sibiricum (L.) Syme;Allium schoenoprasum var. sibiricum (L.) Hartm.;Allium scorodoprasum var. alvarense Hyl.;Allium sibiricum L.;Allium sibiricum var. schoenoprasoides (Fr.) Fr.;Allium tenuifolium	

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Salisb.;Allium ubinicum Kotukhov;Allium udinicum Antsupova;Ascalonicum schoenoprasum (L.) P.Renault;Cepa schoenoprasa (L.) Moench;Cepa tenuifolia (Salisb.) Gray;Porrum schoenoprasum (L.) Schur;Porrum sibiricum (L.) Schur;Schoenoprasum vulgare Fourr.	
190.	Kunyit	*Curcuma longa L.*	*Amomum curcuma Jacq.;Curcuma brog Valeton;Curcuma domestica Valeton;Curcuma longa var. vanaharidra Velay., Pandrav., J.K.George & Varapr.;Curcuma ochrorhiza Valeton;Curcuma soloensis Valeton;Curcuma tinctoria Guibourt;Stissera curcuma Giseke;Stissera curcuma Raeusch.*	Daun, Rimpang
191.	Kurma	*Phoenix dactylifera L.*	*Palma dactylifera (L.) Mill.;Phoenix atlantica var. maroccana A.Chev.;Phoenix chevalieri D.Rivera, S.Ríos & Obón;Phoenix dactylifera var. adunca D.H.Christ ex Becc.;Phoenix dactylifera var. costata Becc.;Phoenix dactylifera var. cylindrocarpa Mart.;Phoenix dactylifera var. gonocarpa Mart.;Phoenix dactylifera var. oocarpa Mart.;Phoenix dactylifera var. oxysperma Mart.;Phoenix dactylifera var. sphaerocarpa Mart.;Phoenix dactylifera var. sphaerosperma Mart.;Phoenix dactylifera var. sylvestris Mart.;Phoenix iberica D.Rivera, S.Ríos & Obón*	Buah
192.	Labu air	*Lagenaria siceraria (Molina) Standl.*	*Cucumis bicirrha J.R.Forst. ex Guill.;Cucumis lagenaria (L.) Dumort.;Cucumis mairei H.Lév.;Cucurbita idolatrica Willd.;Cucurbita idololatrica*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Willd.;Cucurbita lagenaria L.;Cucurbita lagenaria var. oblonga Blanco;Cucurbita lagenaria var. villosa Blanco;Cucurbita leucantha Duchesne;Cucurbita pyriformis M.Roem.;Cucurbita siceraria Molina;Cucurbita vittata Blume;Lagenaria bicornuta Chakrav.;Lagenaria idolatrica (Willd.) Ser. ex Cogn.;Lagenaria leucantha (Duchesne) Rusby;Lagenaria leucantha var. depressa (Ser.) Makino;Lagenaria leucantha var. makinoi Nakai;Lagenaria leucantha var. microcarpa (Naudin) Nakai;Lagenaria siceraria var. depressa (Ser.) H. Hara;Lagenaria siceraria var. laevisperma Millán;Lagenaria siceraria var. microcarpa (Naudin) H. Hara;Lagenaria siceraria var. siceraria;Lagenaria vulgaris Ser.;Lagenaria vulgaris subsp. afrikana Kobjakova;Lagenaria vulgaris subsp. asiatica Kobjakova;Lagenaria vulgaris var. depressa Ser.;Lagenaria vulgaris var. microcarpa Matsum. & Nakai	
193.	Labu kuning/ Labu parang	*Cucurbita maxima Duchesne*	*Cucumis rapallito Carrière;Cucumis zapallito Carrière;Cucurbita farinae Mozz. ex Naudin;Cucurbita maxima var. boliviana Zhit.;Cucurbita maxima var. chiloensis Zhit.;Cucurbita maxima subsp. maxima;Cucurbita maxima var. triloba Millán;Cucurbita maxima var. turgida L.H.Bailey;Cucurbita maxima var. zapallito (Carrière) Millán;Cucurbita maxima var. zipinka Millán;Cucurbita pepo var.*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			maxima (Duchesne) Delile;Cucurbita pileiformis M.Roem.;Cucurbita rapallito Carrière;Cucurbita sulcata Blanco;Cucurbita turbaniformis M.Roem.;Cucurbita turbaniformis var. chiloensis Zhit.;Cucurbita zapallito Carrière	
194.	Labu siam/ *Chayote*	*Sechium edule (Jacq.) Sw.*	*Chayota edulis (Jacq.) Jacq.;Sechium americanum Poir.;Sechium edule subsp. edule;Sicyos edulis Jacq.*	Buah, Daun
195.	Lada Hitam, Lada Putih	*Piper nigrum L.*	-	Buah, Buah yang sudah dihilangkan kulit luarnya (Lada putih)
196.	Lavender	*Lavandula angustifolia Mill.*	*Lavandula angustifolia f. albiflora (Rehder) Geerinck;Lavandula angustifolia subsp. angustifolia;Lavandula angustifolia var. delphinensis (Jord. ex Billot) O.Bolòs & Vigo;Lavandula delphinensis Jord. ex Billot;Lavandula fragrans Salisb.;Lavandula officinalis Chaix;Lavandula officinalis f. albiflora Rehder;Lavandula officinalis var. delphinensis (Jord. ex Billot) Rouy;Lavandula spica L.;Lavandula spica var. angustifolia (Ging.) Briq.;Lavandula spica var. delphinensis (Jord. ex Billot) Nyman;Lavandula vera var. angustifolia Ging.;Lavandula vera var. ligustica De Not.;Lavandula vulgaris Lam.*	Bunga
197.	Leci	*Litchi chinensis Sonn.*	*Corvinia litschi Stadtm. ex Willemet;Euphoria didyma Blanco;Euphoria sinensis J.F.Gmel.;Litchi chinensis var. euspontanea H.H.Hsue;Nephelium chinense (Sonn.) Druce;Nephelium litchi*	Buah, biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Cambess.;Scytalia chinensis Gaertn.	
198.	Lemon verbena	*Aloysia citriodora Palau*	*Aloysia sleumeri Moldenke;Aloysia triphylla (L'Hér.) Britton;Aloysia triphylla Royle;Aloysia triphylla f. serrulata Moldenke;Cordia microcephala Willd. ex Roem. & Schult.;Lippia citriodora (Palau) Kunth;Lippia triphylla (L'Hér.) Kuntze;Verbena citriodora (Palau) Cav.;Verbena triphylla L'Hér.;Zappania citriodora (Palau) Lam.*	Daun
199.	Lempuyang	*Zingiber zerumbet (L.) Roscoe ex Sm.*	*Amomum silvestre Poir.;Amomum spurium (J.Koenig) J.F.Gmel.;Amomum zerumbet L.;Cardamomum spurium (J.Koenig) Kuntze;Dieterichia lampujang Giseke;Dieterichia lampuyang Giseke;Dieterichia major Raeusch.;Dieterichia minor Raeusch.;Dieterichia spuria (J.Koenig) Giseke;Zerumbet zingiber T.Lestib.;Zingiber amaricans Blume;Zingiber aromaticum Valeton;Zingiber blancoi Hassk.;Zingiber darceyi H.J.Veitch;Zingiber littorale (Valeton) Valeton;Zingiber ovoideum Blume;Zingiber spurium J.Koenig;Zingiber truncatum Stokes;Zingiber zerumbet var. littoralis Valeton;Zingiber zerumbet var. magnum Elmer;Zingiber zerumbet subsp. zerumbet*	Rimpang
200.	Lengkuas / Laos	*Alpinia galanga (L.) Willd.*	*Alpinia alba (Retz.) Roscoe;Alpinia bifida Warb.;Alpinia carnea Griff.;Alpinia galanga var. galanga;Alpinia galanga var. pyramidata (Blume) K.Schum.;Alpinia pyramidata Blume;Alpinia*	Rimpang

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			rheedei Wight;Alpinia viridiflora Griff.;Amomum galanga (L.) Lour.;Amomum medium Lour.;Galanga officinalis Salisb.;Hellenia alba (Retz.) Willd.;Heritiera alba Retz.;Languas galanga (L.) Stuntz;Languas pyramidata (Blume) Merr.;Languas vulgare J.Koenig;Maranta galanga L.;Zingiber galanga (L.) Stokes;Zingiber medium Stokes;Zingiber sylvestre Gaertn.	
201.	Lentil	*Lens culinaris Medik*	*Ervum lens L.;Ervum lens Wall.;Lens culinaris subsp. culinaris;Lens esculenta Moench;Lens lens Huth;Vicia lens (L.) Coss. & Germ.*	Biji
202.	Lidah buaya	*Aloe vera (L.) Burm.f.*	*Aloe barbadensis Mill.;Aloe barbadensis var. chinensis Haw.;Aloe chinensis Steud. ex Baker;Aloe elongata Murray;Aloe flava Pers.;Aloe indica Royle;Aloe lanzae Tod.;Aloe perfoliata var. barbadensis (Mill.) Aiton;Aloe perfoliata var. vera L.;Aloe rubescens DC.;Aloe vera var. chinensis (Steud. ex Baker) Baker;Aloe vera var. lanzae Baker;Aloe vera var. littoralis J.Koenig ex Baker;Aloe vulgaris Lam.*	Daun
203.	Lobak/ Lobak cina	*Raphanus raphanistrum subsp. sativus (L.) Domin*	*Raphanistrum gayanum Fisch. & C.A.Mey.;Raphanus acanthiformis Morel ex L.Sisley;Raphanus acanthiformis J.M. Morel ex Sasaki;Raphanus acanthiformis var. raphanistroides (Makino) Hara;Raphanus candidus Vorosch.;Raphanus chinensis Mill.;Raphanus gayanus (Fisch. & C.A.Mey.) G.Don;Raphanus*	Daun, Umbi Akar

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			macropodus H.Lév.;Raphanus niger Mill.;Raphanus oleifer Steud.;Raphanus orbicularis Mill.;Raphanus radicula Pers.;Raphanus raphanistroides (Makino) Nakai;Raphanus raphanistrum var. sativus (L.) Schmalh.;Raphanus raphanistrum subsp. sativus Schmalh.;Raphanus raphanistrum var. sativus (L.) Domin;Raphanus raphanistrum var. sativus (L.) Beck;Raphanus rotundus Mill.;Raphanus sativus L.;Raphanus sativus subsp. esculentus Metzg.;Raphanus sativus var. longipinnatus L.H. Bailey;Raphanus sativus var. macropodus (H. Lév.) Makino;Raphanus sativus var. niger (Mill.) J.Kern.;Raphanus sativus var. radicula Pers.;Raphanus sativus var. raphanistroides (Makino) Makino;Raphanus sativus f. raphanistroides Makino;Raphanus sativus subsp. sinensis Sazonova & Stank.;Raphanus taquetii H.Lév.;Raphanus taquetti H. Lév.	
204.	Lobi-lobi/Lubi-lubi/ Balakko	*Flacourtia inermis Roxb*	*Flacourtia quintuplinervis Turcz.*	Buah
205.	Loofah	*Luffa cylindrica (L.) M.Roem.*	*Bryonia cheirophylla Wall.;Luffa acutangula var. subangulata (Miq.) Cogn.;Luffa aegyptiaca Mill.;Luffa aegyptiaca var. leiocarpa (Naudin) Heiser & E.E. Schill.;Luffa aegyptiaca var. peramara F.M.Bailey;Luffa cylindrica var. insularum (A.Gray) Cogn.;Luffa cylindrica var. leiocarpa Naudin;Luffa cylindrica var. minima Naudin;Luffa insularum A.Gray;Luffa leucosperma M.Roem.;Luffa pentandra*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Roxb.;Luffa petola Ser.;Luffa subangulata Miq.;Luffa sylvestris Miq.;Melothria touchanensis H. Lév.;Momordica cylindrica L.;Momordica luffa L.	
206.	Lucuma	*Pouteria lucuma (Ruiz & Pav.) Kuntze*	*Achras lucuma Ruiz & Pav.;Lucuma bifera Molina;Lucuma biflora J.F. Gmel.;Lucuma obovata Kunth;Lucuma obovata var. ruizii A.DC.;Lucuma turbinata Molina;Pouteria insignis Baehni;Richardella lucuma (Ruiz & Pav.) Aubrév.*	Buah
207.	Lupin	*Lupinus albus L.*	*Lupinus albus subsp. Albus ; Lupinus termis Forssk.*	Legume
		Lupinus mutabilis Sweet	*Lupinus cruckshanksii Hook. ; Lupinus mutabilis var. mutabilis*	
208.	Macadamia	*Macadamia integrifolia Maiden & Betche*	*Macadamia ternifolia var. integrifolia (Maiden & Betche) Maiden & Betche*	Kacang
		Macadamia ternifolia F.Muell.	-	
		Macadamia tetraphylla L.A.S.Johnson	-	
209.	Mangga	*Mangifera indica L.*	*Mangifera austroyunnanensis Hu*	Buah
210.	Mangga bolong/ Mangga hambuku/ Mangga repeh	*Mangifera spp.*	-	Buah
211.	Mangga kasturi	*Mangifera casturi Kosterm.*	-	Buah
212.	Mangga kueni/Kweni/ Kuweni/Kuwini	*Mangifera odorata*	*Mangifera foetida var. odorata (Griff.) Pierre*	Buah
213.	Manggis	*Garcinia × mangostana L.*	*Mangostana garcinia Gaertn.*	Buah, biji
214.	Marigold	*Calendula officinalis L.*	*Calendula aurantiaca Kotschy ex Boiss.;Calendula eriocarpa DC.;Calendula hydruntina (Fiori) Lanza;Calendula officinalis var.*	Bunga

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			officinalis;Calendula officinalis var. prolifera Hort.;Calendula prolifera Hort. ex Steud.;Calendula × santamariae Font Quer;Calendula sinuata var. aurantiaca (Klotzsch ex Boiss.) Boiss.;Caltha officinalis (L.) Moench	
215.	Marjoram	*Origanum majorana L.*	*Amaracus majorana (L.) Schinz, Majorana dubia (Boiss.) Briq., Majorana fragrans Raf., Majorana hortensis Moench, Majorana mexicana M.Martens & Galeotti, Majorana ovalifolia Stokes, Majorana ovatifolia Stokes, Majorana suffruticosa Raf., Majorana tenuifolia Raf., Majorana tenuifolia Gray, Majorana uncinata Stokes, Origanum confertum Savi, Origanum dubium Boiss., Origanum majorana var. majoranoides (Willd.) Nyman, Origanum majorana var. tenuifolium Weston, Origanum majoranoides Willd., Origanum salvifolium Roth, Thymus majorana (L.) Kuntze.*	Daun
216.	Markisa	*Passiflora edulis Sims*	*Passiflora diaden Vell.;Passiflora edulis f. edulis;Passiflora edulis var. pomifera (M. Roem.) Mast.;Passiflora edulis var. rubricaulis (Jacq.) Mast.;Passiflora gratissima A. St.-Hil.;Passiflora incarnata L.;Passiflora iodocarpa Barb. Rodr.;Passiflora middletoniana J. Paxton;Passiflora pallidiflora Bertol.;Passiflora picroderma Barb. Rodr.;Passiflora pomifera M. Roem.;Passiflora rigidula J. Jacq.;Passiflora rubricaulis Jacq.;Passiflora vernicosa Barb. Rodr.*	Buah, biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Passiflora edulis f. flavicarpa O. Deg.	*Passiflora edulis var. verrucifera (Lindl.) Mast., Passiflora verrucifera Lindl.*	
		Passiflora edulis var. kerii (Spreng.) Mast.	*Passiflora kerii Spreng.*	
		Passiflora ligularis Juss	*Passiflora ligularis var. geminiflora DC.;Passiflora lowei Heer;Passiflora serratistipula DC.*	
		Passiflora ligularis f. lobata (Mast.) Killip	*Passiflora ligularis var. lobata Mast.*	
		Passiflora quadrangularis L.	*Granadilla quadrangularis (L.) Medik.;Passiflora macrocarpa Mast.;Passiflora macroceps Mast.;Passiflora quadrangularis var. sulcata (Jacq.) DC.;Passiflora sulcata Jacq.;Passiflora tetragona M. Roem.*	
217.	Matoa	*Allophylus cobbe (L.) Raeusch.*	*Allophylus cobbe f. racemosus Hiern;Allophylus serrulatus Radlk.;Allophylus zimmermannianus Gilg ex Engl.;Aphania neoebudica Guillaumin;Aporetica gemella DC.;Aporetica pinnata (J.R.Forst. & G.Forst.) DC.;Cnesmocarpus excelsus Zipp. ex Blume;Diplocardia excelsa Zipp. ex Blume;Dubanus pinnatus (J.R.Forst. & G.Forst.) Kuntze;Euphoria pometia (J.R.Forst.) Poir.;Irina tomentosa Blume;Picrodendron arboreum (Mill.) Planch.;Pometia pinnata J.R.Forst. & G.Forst.;Pometia pinnata f. tomentosa (Blume) Jacobs;Pometia tomentosa (Blume) Teijsm. & Binn.;Rhus cobbe L.*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
218.	Mawar	*Rosa sp.*	-	Bunga, Petal
219.	Melati	*Jasminum sambac (L.) Aiton*	*Jasminum bicorollatum Noronha;Jasminum blancoi Hassk.;Jasminum heyneanum Wall. ex G.Don;Jasminum odoratum Noronha;Jasminum quinqueflorum B.Heyne ex G.Don;Jasminum quinqueflorum var. pubescens G.Don;Jasminum sambac var. duplex Voigt;Jasminum sambac var. gimea (Zuccagni) DC.;Jasminum sambac var. goaense (Zuccagni) DC.;Jasminum sambac var. heyneanum (Wall. ex G.Don) C.B.Clarke;Jasminum sambac var. kerianum Kuntze;Jasminum sambac var. nemocalyx Kuntze;Jasminum sambac var. plenum Stokes;Jasminum sambac var. syringifolium Wall. ex Kuntze;Jasminum sambac var. trifoliatum Vahl;Jasminum sambac var. trifoliatum (L.) Sims;Jasminum sambac var. undulatum (L.) Kuntze;Jasminum sambac var. verum DC.;Jasminum undulatum (L.) Willd.;Mogorium gimea Zuccagni;Mogorium goaense Zuccagni;Mogorium sambac (L.) Lam.;Mogorium undulatum (L.) Lam.;Nyctanthes goa Steud.;Nyctanthes sambac L.;Nyctanthes undulata L.*	Bunga
220.	Melati gambir	*Jasminum officinale L.*	*Jasminum affine Royle ex Lindl.;Jasminum officinale var. acutum Stokes;Jasminum officinale var. affine (Royle ex Lindl.) G.Nicholson;Jasminum officinale f. affine (Royle ex Lindl.) Rehder;Jasminum*	Bunga

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			officinale var. argenteovariegatum Weston;Jasminum officinale var. aureovariegatum Weston;Jasminum officinale f. aureovariegatum (Weston) Rehder;Jasminum officinale var. aureum Bean;Jasminum officinale var. bosphoricum K.Koch;Jasminum officinale var. officinale;Jasminum officinale var. piliferum P.Y.Pai;Jasminum officinale var. pumilum Stokes;Jasminum officinale var. tenuifolium Stokes;Jasminum officinale var. tibeticum C.Y.Wu	
221.	Melinjo	*Gnetum gnemon L.*	*Gnemon ovalifolia (Poir.) Kuntze;Gnetum acutatum Miq.;Gnetum gnemon var. gnemon;Gnetum gnemon var. laurinum Blume;Gnetum gnemon var. lucidum Blume;Gnetum gnemon var. majusculum Blume;Gnetum gnemon var. ovalifolium (Poir.) Blume;Gnetum gnemon f. stipitatum Markgr.;Gnetum gnemon var. sylvestris (Brongn.) Parl.;Gnetum gnemon f. volubile Markgr.;Gnetum ovalifolium Poir.;Gnetum silvestris Rumph.;Gnetum silvestris Brongn.;Gnetum sylvestre Brongn.;Gnetum vinosum Elmer*	Daun, buah
222.	Melon/ Honeydew/Rockmelon	*Cucumis melo L.*	*Cucumis acidus Jacq.;Cucumis agrestis subsp. figari (Pangalo) Greb.;Cucumis alba Nakai;Cucumis alba var. flavescens Nakai;Cucumis arenarius Schumach. & Thonn.;Cucumis aromaticus Royle;Cucumis bisexualis A.M.Lu & G.C.Wang;Cucumis callosus (Rottler) Cogn.;Cucumis*	Buah, biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			campechianus Kunth;Cucumis cantalupo Rchb.;Cucumis chate Hasselq.;Cucumis chate L.;Cucumis chinensis (Pangalo) Pangalo;Cucumis chito C.Morren;Cucumis cicatrisatus Stocks;Cucumis conomon Thunb.;Cucumis conomon var. koreana Nakai;Cucumis conomon var. rugosa Nakai;Cucumis cubensis Schrad.;Cucumis cubensis var. costatus M.Roem.;Cucumis dudaim L.;Cucumis eriocarpus Boiss. & Noë;Cucumis flexuosus L.;Cucumis flexuosus var. adzhur Pangalo;Cucumis flexuosus var. curvatoalbus Pangalo;Cucumis flexuosus var. curvatoaurantiacus Pangalo;Cucumis flexuosus var. curvatoviridis Pangalo;Cucumis flexuosus var. rectoalbus Pangalo;Cucumis flexuosus var. rectoauranticus Pangalo;Cucumis flexuosus var. rectoviridis Pangalo;Cucumis flexuosus var. reflexus Ser.;Cucumis flexuosus var. terra Pangalo;Cucumis jamaicensis Bertero ex Spreng.;Cucumis jucunda F.Muell.;Cucumis laevigatus Chiov.;Cucumis maculatus Willd.;Cucumis melo var. acidulus Naudin;Cucumis melo subsp. adana (Pangalo) Pangalo;Cucumis melo var. adana (Pangalo) Pangalo;Cucumis melo var. adress Pangalo;Cucumis melo var. aegyptiacus (Alef.) Hassib;Cucumis melo var.	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			aestivales (Alef.) Filov;Cucumis melo var. aethiopicus Naudin;Cucumis melo f. agrestis (Naudin) W.J.de Wilde & ;Duyfjes;Cucumis melo var. agrestis Naudin;Cucumis melo subsp. agrestis (Naudin) Pangalo;Cucumis melo var. albidus (Alef.) Makino;Cucumis melo f. albidus (Alef.) Kitam.;Cucumis melo var. alboviridis Pangalo;Cucumis melo f. albus Makino;Cucumis melo subsp. ameri (Pangalo) Pangalo;Cucumis melo var. ameri Gabaev;Cucumis melo var. ananas-i-chair-verte Hassib;Cucumis melo var. anatolicus Naudin;Cucumis melo var. arundel Hassib;Cucumis melo var. atab Hassib;Cucumis melo var. aurantiacus (Harz) Pangalo;Cucumis melo var. autumnales Filov;Cucumis melo var. azmirli Hassib;Cucumis melo var. baqubensis Chakrav.;Cucumis melo var. beida Hassib;Cucumis melo var. bitariana (Sickenb.) Hassib;Cucumis melo var. bitarianus (Sickenb.) Hassib;Cucumis melo var. bos-valdy E.Suzuki;Cucumis melo var. buharici Filov;Cucumis melo var. bullock Hassib;Cucumis melo var. burrells-gem Hassib;Cucumis melo subsp. cantalupa (Pangalo) Pangalo;Cucumis melo var. cantalupa (Pangalo) Gabaev;Cucumis melo var. cantalupensis Naudin;Cucumis melo var. cantalupo Ser.;Cucumis melo var. cantonianus	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Naudin;Cucumis melo var. casaba Pangalo;Cucumis melo subsp. cassaba (Pangalo) Pangalo;Cucumis melo subsp. chandalak (Gabaev) Pangalo;Cucumis melo var. chandalak Gabaev;Cucumis melo var. chandaliak Gabaiev;Cucumis melo var. chandlkak (Pangalo) Filov;Cucumis melo subsp. chate (Hasselq.) Hassib;Cucumis melo var. chate (Hasselq.) Sageret;Cucumis melo subsp. chinensis (Pangalo) Filov;Cucumis melo subsp. chinensis (Pangalo) Pangalo;Cucumis melo var. chinensis Pangalo;Cucumis melo var. chito (C.Morren) Naudin;Cucumis melo subsp. conomon (Thunb.) Greb.;Cucumis melo var. conomon (Thunb.) Makino;Cucumis melo var. cossonianus Naudin;Cucumis melo var. cucurbitaceus Chakrav.;Cucumis melo var. cultus Kurz;Cucumis melo subsp. cultus (Kurz) Pangalo;Cucumis melo f. depressus Chakrav.;Cucumis melo f. dissectifolius Pangalo;Cucumis melo var. dudaim (L.) Naudin;Cucumis melo subsp. dudaim (L.) Greb.;Cucumis melo f. dulcis Pangalo;Cucumis melo var. dumeri Hassib;Cucumis melo var. duripulposus Filov;Cucumis melo var. elongata (Sickenb.) Hassib;Cucumis melo var. elongatus (Sickenb.) Hassib;Cucumis melo var. erythraeus Naudin;Cucumis melo subsp. europaeus Filov;Cucumis melo var. firany Hassib;Cucumis	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			melo var. flavus Makino;Cucumis melo f. flavus (Makino) Kitam.;Cucumis melo subsp. flexuosus (L.) Pangalo;Cucumis melo var. flexuosus (L.) Naudin;Cucumis melo var. fraiduni Chakrav.;Cucumis melo var. fucharici E.Suzuki;Cucumis melo var. gem-rocky Hassib;Cucumis melo f. ginmakua Kitam.;Cucumis melo var. golobcresdael E.Suzuki;Cucumis melo var. gourbek Filov;Cucumis melo var. gracilior Pangalo;Cucumis melo f. grandifolius Pangalo;Cucumis melo var. hafednafse Chakrav.;Cucumis melo f. hamikua Kitam.;Cucumis melo var. hasanbey Pangalo;Cucumis melo var. hibernus Filov;Cucumis melo var. hiemalis Filov;Cucumis melo var. hime Makino;Cucumis melo var. honey-dew Hassib;Cucumis melo var. inodorus H.Jacq.;Cucumis melo var. khadra Hassib;Cucumis melo f. kikumelon Kitam.;Cucumis melo var. kirukensis Chakrav.;Cucumis melo f. longus Chakrav.;Cucumis melo var. longus Chakrav.;Cucumis melo var. macrocastanus Pangalo;Cucumis melo var. macroleucus Pangalo;Cucumis melo var. macropyrochrus Pangalo;Cucumis melo var. maculatus Naudin;Cucumis melo f. major Chakrav.;Cucumis melo var. major Chakrav.;Cucumis melo var. makuwa Makino;Cucumis melo var. maltensis Ser.;Cucumis melo var. mansouri	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Hassib;Cucumis melo var. mehanawy Hassib;Cucumis melo subsp. melo;Cucumis melo var. melo;Cucumis melo subsp. microcarpus (Alef.) Pangalo;Cucumis melo var. microcarpus (Alef.) Pangalo;Cucumis melo var. microcastanus Pangalo;Cucumis melo var. microleucus Pangalo;Cucumis melo var. micropyrochrus Pangalo;Cucumis melo var. microspermus Nakai ex Kitam.;Cucumis melo var. minimus Chakrav.;Cucumis melo f. minor Chakrav.;Cucumis melo var. minutissimus Naudin;Cucumis melo var. momordica (Roxb.) Cogn.;Cucumis melo var. momordica (Roxb.) Duthie & Fuller;Cucumis melo var. monoclinus (Pangalo) Filov;Cucumis melo var. oblongus Chakrav.;Cucumis melo var. ovatus Chakrav.;Cucumis melo var. persicodorus Seitz;Cucumis melo var. praecantalupa Pangalo;Cucumis melo var. praecox Filov;Cucumis melo subsp. pubescens (Willd.) Hassib;Cucumis melo var. pubescens (Willd.) Kurz;Cucumis melo var. reticulatus Ser.;Cucumis melo subsp. rigidus (Pangalo) Filov;Cucumis melo var. rigidus (Pangalo) Pangalo;Cucumis melo f. rotundatus Chakrav.;Cucumis melo var. rotundus Chakrav.;Cucumis melo f. rugosus Nakai ex Kitam.;Cucumis melo var. rugosus Chakrav.;Cucumis melo var. saccharinus H.Jacq.;Cucumis melo var. saharunporensis	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Naudin;Cucumis melo var. saidi Hassib;Cucumis melo var. samarrensis Chakrav.;Cucumis melo var. santawi Hassib;Cucumis melo var. senani Hassib;Cucumis melo var. shahd Hassib;Cucumis melo var. shammam Saidi;Cucumis melo var. shauki Chakrav.;Cucumis melo var. shimmam Chakrav.;Cucumis melo f. showamelon Kitam.;Cucumis melo var. striata (Sickenb.) Hassib;Cucumis melo var. striatus (Sickenb.) Hassib;Cucumis melo var. suavis Chakrav.;Cucumis melo var. tamago Makino;Cucumis melo var. tarra Filov;Cucumis melo var. texanus Naudin;Cucumis melo var. tuzensis Chakrav.;Cucumis melo var. utilissimus (Roxb.) Duthie & Fuller;Cucumis melo var. vard Gabaev;Cucumis melo f. variegatus Makino;Cucumis melo var. variegatus (Makino) Pangalo;Cucumis melo var. varigatus Chakrav.;Cucumis melo var. vaughans-original-osage Hassib;Cucumis melo var. virgatus Chakrav.;Cucumis melo f. viridis (Alef.) Makino;Cucumis melo var. viridis (Alef.) Pangalo;Cucumis melo subsp. vulgaris (H.Jacq.) Pangalo;Cucumis melo var. vulgaris H.Jacq.;Cucumis melo var. zaami E.Suzuki;Cucumis melo subsp. zard (Gabaev) Pangalo;Cucumis melo var. zard Gabaev;Cucumis melo var. zebrinoaurantiacus Pangalo;Cucumis melo var. zebrinoluteus	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Pangalo;Cucumis melo var. zhukovskyi Pangalo;Cucumis melo var. zhukowskii (Pangalo) Filov;Cucumis microcarpus (Alef.) Pangalo;Cucumis microsperma Nakai;Cucumis microsperma var. rugosa Nakai;Cucumis microspermus Nakai;Cucumis microspermus var. koreanus Nakai;Cucumis microspermus var. rugosus Nakai;Cucumis momordica Roxb.;Cucumis officinarum-melo Crantz;Cucumis orientalis Kudr.;Cucumis pancherianus Naudin;Cucumis pedatifidus Schrad.;Cucumis persicodorus Seitz;Cucumis persicus (Sarg.) M.Roem.;Cucumis pictus Jacq.;Cucumis princeps Wender.;Cucumis pseudocolocynthis Wender.;Cucumis pseudocolocynthis Royle;Cucumis pubescens Willd.;Cucumis reginae Schrad.;Cucumis schraderianus M.Roem.;Cucumis serotinus Haberle ex Seitz;Cucumis trigonus Roxb.;Cucumis turbinatus Roxb.;Cucumis utilissimus Roxb.;Ecballium lambertianum M.Roem.;Melo adana (Pangalo) Pangalo;Melo adzhur Pangalo;Melo agrestis (Naudin) Pangalo;Melo × ambiguua Pangalo;Melo ameri Pangalo;Melo cantalupensis (Naudin) Pangalo;Melo cassaba Pangalo;Melo chandalak Pangalo;Melo chinensis Pangalo;Melo conomon Pangalo;Melo dudaim (L.) Sageret;Melo figari Pangalo;Melo flexuosus	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			(L.) Pangalo;Melo microcarpus (Alef.) Pangalo;Melo monoclinus Pangalo;Melo orientalis (Kudr.) Nabiev;Melo persicus Sageret;Melo sativus Sageret;Melo vulgaris Moench ex Cogn.;Melo zard Pangalo	
223.	Mengkudu	*Morinda citrifolia L.*	*Belicea hoffimannioides Lundell;Morinda aspera Wight & Arn.;Morinda asperula Standl.;Morinda chachuca Buch.-Ham.;Morinda citrifolia var. bracteata Kurz;Morinda citrifolia var. elliptica Hook.f.;Morinda citrifolia var. potteri O.Deg.;Morinda citrifolia f. potteri (O.Deg.) H.St.John;Morinda coreia var. stenophylla (Spreng.) Chandrab.;Morinda elliptica (Hook.f.) Ridl.;Morinda ligulata Blanco;Morinda littoralis Blanco;Morinda macrophylla Desf.;Morinda mudia Buch.-Ham.;Morinda multiflora Roxb.;Morinda nodosa Buch.-Ham.;Morinda quadrangularis G.Don;Morinda stenophylla Spreng.;Morinda teysmanniana Miq.;Morinda tinctoria var. aspera (Wight & Arn.) Hook.f.;Morinda tinctoria var. multiflora (Roxb.) Hook.f.;Morinda tomentosa B.Heyne ex Roth;Morinda zollingeriana Miq.;Platanocephalus orientalis Crantz;Samama citrifolia (L.) Kuntze;Sarcocephalus leichhardtii F.Muell.*	Buah
224.	Mentimun/ Timun/ Ketimun	*Cucumis sativus L.*	*Cucumis esculentus Salisb.;Cucumis hardwickii Royle;Cucumis muricatus Willd.;Cucumis rumphii Hassk.;Cucumis sativus subsp. agrestis*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Gabaev;Cucumis sativus f. albus (Ser.) Pangalo;Cucumis sativus var. albus Ser.;Cucumis sativus var. anatolicus Gabaev;Cucumis sativus var. anglicus L.H.Bailey;Cucumis sativus var. arakis Forssk.;Cucumis sativus f. australis Kitam.;Cucumis sativus var. battich-djebbal Forssk.;Cucumis sativus f. borealis Kitam.;Cucumis sativus var. brullos Forssk.;Cucumis sativus f. brunnescens Gabaev;Cucumis sativus var. chatte Forssk.;Cucumis sativus var. chiar Forssk.;Cucumis sativus var. cilicicus Gabaev;Cucumis sativus var. ennemis Forssk.;Cucumis sativus var. europaeus Gabaev;Cucumis sativus var. fakus Forssk.;Cucumis sativus var. falcatus Gabaev;Cucumis sativus var. fastigiatus Ser.;Cucumis sativus var. flavus Ser.;Cucumis sativus subsp. gracilior Gabaev;Cucumis sativus var. grossularioides Tkatsch.;Cucumis sativus var. hardwickii (Royle) Gabaev;Cucumis sativus f. hardwickii (Royle) W.J.de Wilde & Duyfjes;Cucumis sativus var. indoeuropeus Gabaev;Cucumis sativus var. iranoturanicus Gabaev;Cucumis sativus var. izmir Gabaev;Cucumis sativus f. pallescens Gabaev;Cucumis sativus var. pallidus Gabaev;Cucumis sativus subsp. rigidus Gabaev;Cucumis sativus var. sativus;Cucumis sativus var. schemmam Forssk.;Cucumis sativus	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. squamosus Gabaev;Cucumis sativus var. testudaceus Gabaev;Cucumis sativus var. tuberculatus Gabaev;Cucumis sativus f. tuberculatus Hiroë;Cucumis sativus var. variegatus Ser.;Cucumis sativus f. viridis (Ser.) Gabaev;Cucumis sativus var. viridis Ser.;Cucumis setosus Cogn.;Cucumis sphaerocarpus Gabaev;Cucumis vilmorinii Spreng.	
225.	Mesoyi	*Cinnamomum sintoc Blume*	*Cinnamomum calophyllum Nees;Cinnamomum camphoratum Blume;Cinnamomum cinereum Gamble;Cinnamomum coriaceum Cammerl.;Cinnamomum laxiflorum Meisn.;Cinnamomum pseudosintok Miq.*	Biji
		Cryptocarya massoy (Oken) Kosterm.	*Cinnamomum massoy Oken;Cryptocarya aromatica (Becc.) Kosterm.;Cryptocarya novoguineensis Teschner;Massoia aromatica Becc.*	
226.	Mesquite	*Prosopis spp.*	-	Legume
227.	Minyak Krill	*Eupausia superba*		Seluruh hewan jenis udang-udangan spesies ini
228.	Mint, Peppermint	*Mentha arvensis L.*	*Mentha agrestis Sole;Mentha agrestis var. subrotunda Schur ex Heinr.Braun;Mentha albae-carolinae Heinr.Braun;Mentha alberti Sennen;Mentha allionii Boreau;Mentha angustifolia Schreb.;Mentha anomala Hérib.;Mentha approximata (Wirtg.) Strail;Mentha arenaria Topitz;Mentha arguta Opiz;Mentha argutissima Borbás & Heinr.Braun;Mentha*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			argutissima var. recedens Heinr.Braun;Mentha argutissima var. subpilosa Topitz;Mentha arvensihirsuta Wirtg.;Mentha arvensis f. adrophylloides Topitz;Mentha arvensis var. agrestis (Sole) Sm.;Mentha arvensis subsp. agrestis (Sole) Briq.;Mentha arvensis f. albensis Topitz;Mentha arvensis var. allionii (Boreau) Baker;Mentha arvensis f. alverniensis Topitz;Mentha arvensis f. ambleodonta Topitz;Mentha arvensis var. angustifolia (Schreb.) Rouy;Mentha arvensis var. approximata Wirtg.;Mentha arvensis var. araiodonta Topitz;Mentha arvensis var. argutissima (Borbás & Heinr.Braun) Topitz;Mentha arvensis var. arvensis;Mentha arvensis f. arvensis;Mentha arvensis subsp. austriaca (Jacq.) Briq.;Mentha arvensis var. austriaca (Jacq.) Briq.;Mentha arvensis var. axioprepa Briq.;Mentha arvensis var. badensis (C.C.Gmel.) Briq.;Mentha arvensis var. beckeriana Rouy;Mentha arvensis f. borsodensis Topitz;Mentha arvensis f. bracteoligera Topitz;Mentha arvensis var. campeomischos Topitz;Mentha arvensis f. campicola (Heinr.Braun) Topitz;Mentha arvensis f. campylocormos Topitz;Mentha arvensis f. confertidens Topitz;Mentha arvensis var. crispa Benth.;Mentha arvensis var. cryptodonta Topitz;Mentha arvensis var. cuneifolia Lej. & Courtois;Mentha arvensis f. cuneisecta Topitz;Mentha arvensis	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. cyrtodonta Topitz;Mentha arvensis var. deflexa (Dumort.) Nyman;Mentha arvensis f. deflexa (Dumort.) Topitz;Mentha arvensis var. diaphana Briq.;Mentha arvensis var. diffusa (Lej.) Rchb.;Mentha arvensis f. diffusa (Lej.) Topitz;Mentha arvensis var. distans (Heinr.Braun ex Formánek) Heinr.Braun;Mentha arvensis f. divaricata Topitz;Mentha arvensis f. divergens Topitz;Mentha arvensis f. dolichophylla (Borbás ex Topitz) Topitz;Mentha arvensis f. domita Heinr.Braun ex Topitz;Mentha arvensis var. domita (Heinr.Braun ex Topitz) Topitz;Mentha arvensis var. dubia Schreb. ex Strail;Mentha arvensis var. duftschmidii Topitz;Mentha arvensis f. durolleana Topitz;Mentha arvensis var. foliicoma (Opiz ex Déségl.) Topitz;Mentha arvensis subsp. fontana (Weihe ex Strail) Nyman;Mentha arvensis var. fontana (Weihe ex Strail) Topitz;Mentha arvensis f. gallica Topitz;Mentha arvensis f. garonnensis Topitz;Mentha arvensis var. ginsiensis (Heinr.Braun ex Trautm.) Soó;Mentha arvensis var. glabriuscula W.D.J.Koch;Mentha arvensis var. hillebrandtii (Ortmann ex Malinv.) Briq.;Mentha arvensis f. hirticalyx Heinr.Braun ex Topitz;Mentha arvensis var. hispidula Soó;Mentha arvensis f. holubyana Topitz;Mentha arvensis var. hostii (Boreau) Rouy;Mentha arvensis f. hymenophylla Topitz;Mentha arvensis var. illecebrosa	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Briq.;Mentha arvensis var. lamprophyllos (Borbás ex Heinr.Braun) Soó;Mentha arvensis var. lanceolata Becker;Mentha arvensis f. lanceolata (Becker) Topitz;Mentha arvensis subsp. lapponica (Wahlenb.) Nyman;Mentha arvensis f. licaensis Topitz;Mentha arvensis f. losarvensis Topitz;Mentha arvensis f. lucorum Topitz;Mentha arvensis f. macrodonta Topitz;Mentha arvensis var. major Lej. & Courtois;Mentha arvensis var. marrubiastrum F.W.Schultz;Mentha arvensis var. melanochroa Briq.;Mentha arvensis var. minor Becker;Mentha arvensis var. multiflora (Host) Nyman;Mentha arvensis f. mutabilis Topitz;Mentha arvensis f. neesiana Topitz;Mentha arvensis var. nobilis Topitz;Mentha arvensis f. nummularia (Schreb.) Topitz;Mentha arvensis f. obtusidentata Topitz;Mentha arvensis var. obtusifolia Lej. & Courtois;Mentha arvensis f. ocymoides Topitz;Mentha arvensis f. olynthodos Topitz;Mentha arvensis f. pacheri Topitz;Mentha arvensis f. pacheriana Topitz;Mentha arvensis var. palitzensis Topitz;Mentha arvensis f. palustris Topitz;Mentha arvensis subsp. parietariifolia (Becker) Briq.;Mentha arvensis var. parietariifolia Becker;Mentha arvensis var. parviflora Boenn.;Mentha arvensis var. pascuorum Topitz;Mentha arvensis f. pastoritia Topitz;Mentha arvensis var. pegaia Topitz;Mentha arvensis f. plagensis Topitz;Mentha arvensis var. praeclara	

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			(Topitz) Topitz;Mentha arvensis var. praecox (Sole) Sm.;Mentha arvensis var. procumbens Becker;Mentha arvensis f. procumbens (Thuill.) Topitz;Mentha arvensis f. pseudoagrestis Topitz;Mentha arvensis f. pulegiformis (Heinr.Braun) Topitz;Mentha arvensis var. radicans Boenn.;Mentha arvensis f. regularis Topitz;Mentha arvensis var. riparia Fr.;Mentha arvensis var. sabranskyi Topitz;Mentha arvensis f. salebrosa (Boreau) Topitz;Mentha arvensis var. salicetorum (Borbás) Soó;Mentha arvensis f. savensis Topitz;Mentha arvensis f. serpentina Topitz;Mentha arvensis f. setigera Topitz;Mentha arvensis var. silvicola Topitz;Mentha arvensis var. simplex Timb.-Lagr.;Mentha arvensis var. slichoviensis (Opiz) Topitz;Mentha arvensis f. sphenophylla Topitz;Mentha arvensis var. stenodonta (Borbás) Soó;Mentha arvensis f. styriaca Topitz;Mentha arvensis f. subarguta Topitz;Mentha arvensis var. subcordata Rouy;Mentha arvensis f. subrotunda (Schur ex Heinr.Braun) Topitz;Mentha arvensis f. suecica Topitz;Mentha arvensis subsp. sylvatica (Host) Briq.;Mentha arvensis var. sylvatica (Host) Briq.;Mentha arvensis f. sylvatica (Host) Topitz;Mentha arvensis f. tenuifolia Topitz;Mentha arvensis var. varians (Host) Topitz;Mentha arvensis f. vicearvensis Topitz;Mentha arvicola Pérard;Mentha atrovirens Host;Mentha austriaca	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Jacq.;Mentha austriaca var. salicetorum Borbás;Mentha badensis C.C.Gmel.;Mentha baguetiana Strail;Mentha barbata Opiz ex Déségl.;Mentha × brachystachya var. stenodonta Borbás;Mentha bracteolata Opiz ex Déségl.;Mentha campestris Schur;Mentha campicola Heinr.Braun;Mentha collina Topitz;Mentha cuneifolia (Lej. & Courtois) Domin;Mentha deflexa Dumort.;Mentha densiflora Opiz;Mentha densifoliata Strail;Mentha diffusa Lej.;Mentha dissitiflora Sennen;Mentha distans Heinr.Braun ex Formánek;Mentha divergens Topitz;Mentha duffourii Sennen;Mentha duftschmidii (Topitz) Trautm.;Mentha duftschmidii Topitz;Mentha ehrhartiana Lej. & Courtois;Mentha flagellifera Schur;Mentha flexuosa Strail;Mentha florida Tausch ex Heinr.Braun;Mentha fochii Sennen;Mentha foliicoma Opiz ex Déségl.;Mentha fontana Weihe ex Strail;Mentha fontana var. brevibracteata Topitz;Mentha fontana var. conferta Topitz;Mentha fontqueri Sennen;Mentha fossicola Heinr.Braun;Mentha gallica (Topitz) Domin;Mentha gentiliformis Strail;Mentha gintliana Opiz ex Déségl.;Mentha gracilescens Opiz ex Strail;Mentha graveolens Opiz;Mentha hakka Siebold;Mentha hillebrandtii Ortmann ex Malinv.;Mentha hostii Boreau;Mentha hostii var.	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			arvina Topitz;Mentha jahniana Heinr.Braun & Topitz;Mentha joffrei Sennen;Mentha kitaibeliana Heinr.Braun ex Haring;Mentha lamiifolia Host;Mentha lamprophyllos Borbás ex Heinr.Braun;Mentha lanceolata Benth.;Mentha lanceolata var. sublanata Heinr.Braun;Mentha lapponica Wahlenb.;Mentha lata Opiz ex Déségl.;Mentha lata var. agraria Heinr.Braun;Mentha latifolia Host;Mentha latissima Schur;Mentha laxa Host;Mentha longibracteata Heinr.Braun;Mentha maculata Host;Mentha marrubiastrum (F.W.Schultz) Heinr.Braun;Mentha melissifolia Host;Mentha minor Opiz ex Déségl.;Mentha moenchii Pérard;Mentha moldavica Topitz;Mentha mosana Lej. & Courtois;Mentha multiflora Host;Mentha multiflora var. serpentina Topitz;Mentha mutabilis (Topitz) Domin;Mentha neesiana Opiz ex Rochel;Mentha nemorum Boreau;Mentha nobilis Weihe ex Fingerh.;Mentha nummularia Schreb.;Mentha obtusata Opiz;Mentha obtusodentata (Topitz) Domin;Mentha ovata Schur;Mentha palitzensis Topitz;Mentha palustris var. reflexifolia Strail;Mentha parietariifolia (Becker) Boreau;Mentha parietariifolia var. ginsiensis Heinr.Braun ex Trautm.;Mentha parvifolia Opiz;Mentha parvula Topitz;Mentha pascuorum (Topitz) Trautm.;Mentha pastoris Sennen;Mentha	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			piersiana Borbás;Mentha pilosa Spreng. ex Wallr.;Mentha pilosella Pérard;Mentha plagensis Topitz;Mentha plicata Opiz;Mentha polymorpha Host;Mentha praeclara Topitz;Mentha praecox Sole;Mentha praticola Opiz;Mentha procumbens Thuill.;Mentha procumbens var. ehrhartiana (Lej. & Courtois) Heinr.Braun;Mentha procumbens var. rigida (Strail) Heinr.Braun;Mentha procumbens var. ruralis (Pérard) Heinr.Braun;Mentha procumbens var. salebrosa (Boreau) Heinr.Braun;Mentha procumbens var. segetalis (Opiz) Heinr.Braun;Mentha procumbens var. uliginosa Heinr.Braun;Mentha prostrata Host;Mentha pulchella Host;Mentha pulchella var. approximata Heinr.Braun;Mentha pulegiformis Heinr.Braun;Mentha rigida Strail;Mentha rothii Nees ex Bluff & Fingerh.;Mentha rotundata Opiz;Mentha ruderalis Topitz;Mentha ruralis Pérard;Mentha salebrosa Boreau;Mentha × sativa var. flexuosa Becker;Mentha × sativa var. gracilis Becker;Mentha × sativa var. subrotundifolia Becker;Mentha schreberi Pérard;Mentha scrophulariifolia Lej. & Courtois;Mentha segetalis Opiz;Mentha simplex Host;Mentha slichoviensis Opiz;Mentha slichoviensis var. campicola (Heinr.Braun) Heinr.Braun;Mentha slichoviensis var. fossicola (Heinr.Braun)	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Heinr.Braun;Mentha sparsiflora Heinr.Braun;Mentha sparsiflora var. paschorum Topitz;Mentha subcollina Topitz;Mentha subcordata Colla ex Lamotte;Mentha subfontanea Topitz;Mentha subinodora Schur;Mentha sylvatica Host;Mentha tenuicaulis Strail;Mentha thayana Heinr.Braun;Mentha vanhaesendonckii Strail;Mentha varians Host;Mentha verisimilis Strail;Mentha × verticillata var. arguta (Opiz) Rouy;Mentha × verticillata var. moenchiana Rouy;Mentha × verticillata var. obtusata (Opiz) Rouy;Mentha × verticillata var. origanifolia Rouy;Mentha × verticillata f. rothii (Nees ex Bluff & Fingerh.) Topitz;Mentha viridula Host	
		Mentha × piperita L.	*Mentha × adspersa Moench;Mentha aquatica var. citrata (Ehrh.) Fresen.;Mentha aquatica f. piperita (L.) G.Mey.;Mentha × balsamea Willd.;Mentha × banatica Heinr.Braun;Mentha × braousiana Pérard;Mentha canescens var. schultzii (Boutigny ex F.W.Schultz) Rouy;Mentha × citrata Ehrh.;Mentha × concinna Pérard;Mentha × crispula Wender.;Mentha × durandoana Malinv. ex Batt.;Mentha × exaltata Heinr.Braun;Mentha × fraseri Druce;Mentha × glabrata Vahl;Mentha × hercynica Röhl.;Mentha × heuffelii Heinr.Braun;Mentha × hircina J.Fraser;Mentha × hircina Hull;Mentha × hirtescens Heinr.Braun & Topitz;Mentha hortensis var. citrata Ten.;Mentha ×*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			hudsoniana Heinr.Braun;Mentha × kahirina Forssk.;Mentha × langii Geiger ex T.Nees;Mentha × maximilianea var. schultzii (Boutigny ex F.W.Schultz) Briq.;Mentha × napolitana Ten.;Mentha × nigricans Mill.;Mentha × odora Salisb.;Mentha × odorata Sole;Mentha × officinalis Hull;Mentha × pimentum Nees ex Bluff & Fingerh.;Mentha piperita var. balsamea (Willd.) Rouy;Mentha × piperita var. beckeri Briq.;Mentha × piperita var. braousiana (Pérard) Briq.;Mentha × piperita var. calophylla Briq.;Mentha × piperita var. calvifolia Briq.;Mentha × piperita subsp. citrata (Ehrh.) Briq.;Mentha × piperita var. citrata (Ehrh.) Briq.;Mentha piperita var. citrata (Ehrh.) Briq.;Mentha piperita subsp. citrata (Ehrh.) Briq.;Mentha × piperita var. crispula (Wender.) Heinr.Braun;Mentha × piperita var. durandoana (Malinv. ex Batt.) Briq.;Mentha × piperita var. globosiceps Briq.;Mentha × piperita var. hercynica (Röhl.) Briq.;Mentha × piperita var. heuffelii (Heinr.Braun) Topitz;Mentha × piperita var. hispidula Briq.;Mentha × piperita var. hudsoniana Heinr.Braun;Mentha × piperita var. langii (Geiger ex T.Nees) W.D.J.Koch;Mentha × piperita var. officinalis Sole;Mentha × piperita var. ouweneelii Lebeau & Lambinon;Mentha × piperita var. pennsylvanica Briq.;Mentha × piperita var. pimentum (Nees ex	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Bluff & Fingerh.) Nyman;Mentha × piperita var. piperoides (Malinv.) Rouy;Mentha × piperita var. poicila Topitz;Mentha × piperita f. puberula Topitz;Mentha × piperita f. rotundella Topitz;Mentha × piperita var. subhirsuta Benth.;Mentha × piperoides Malinv.;Mentha × schultzii Boutigny ex F.W.Schultz;Mentha × suavis var. schultzii (Boutigny ex F.W.Schultz) Briq.	
		Mentha spicata L.	*Mentha aquatica var. crispa (L.) Benth.;Mentha aquatica subsp. crispa (L.) G.Mey.;Mentha atrata Schur;Mentha brevispicata Lehm.;Mentha cordato-ovata Opiz;Mentha crispa L.;Mentha crispata Schrad. ex Willd.;Mentha crispata var. lacerata (Opiz) Heinr.Braun;Mentha glabra Mill.;Mentha hortensis Opiz ex Fresen.;Mentha inarimensis Guss.;Mentha integerrima Mattei & Lojac.;Mentha lacerata Opiz;Mentha laciniosa Schur;Mentha laevigata Willd.;Mentha lejeuneana Opiz;Mentha lejeunii Opiz ex Rchb.;Mentha longifolia var. crispata (Schrad. ex Willd.) Rouy;Mentha longifolia var. piperella (Lej. & Courtois) Rouy;Mentha longifolia var. undulata (Willd.) Briq.;Mentha longifolia subsp. undulata (Willd.) Briq.;Mentha longifolia subsp. viridis (L.) Rouy;Mentha michelii Ten. ex Rchb.;Mentha mollissima var. undulata (Willd.) Heinr.Braun;Mentha ocymiodora Opiz;Mentha pectinata Raf.;Mentha piperella (Lej. & Courtois) Opiz ex Lej. & Courtois;Mentha × piperita*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. crispa (L.) W.D.J.Koch;Mentha × piperita var. inarimensis (Guss.) Briq.;Mentha pudina Buch.-Ham. ex Benth.;Mentha romana Bubani;Mentha rosanii Ten.;Mentha rubicunda Heinr.Braun & Topitz;Mentha rubicunda var. langiana Topitz;Mentha sepincola Holuby;Mentha spicata subsp. glabrata (Lej. & Courtois) Lebeau;Mentha spicata var. oblongifolia (Wimm. & Grab.) Lebeau;Mentha spicata subsp. spicata;Mentha spicata var. spicata;Mentha spicata var. undulata (Willd.) Lebeau;Mentha spicata var. viridis L.;Mentha sylvestris var. crispata W.D.J.Koch;Mentha sylvestris var. glabra W.D.J.Koch;Mentha sylvestris var. glabrata Benth.;Mentha sylvestris var. oblongifolia Wimm. & Grab.;Mentha sylvestris var. undulata (Willd.) W.D.J.Koch;Mentha tauschii Heinr.Braun;Mentha tenuiflora Opiz;Mentha tenuifolia Opiz ex Rchb.;Mentha tenuis Michx.;Mentha undulata Willd.;Mentha viridifolia Pérard;Mentha viridis (L.) L.;Mentha viridis var. allodonta Topitz;Mentha viridis var. angustifolia Lej. & Courtois;Mentha viridis subsp. angustifolia (Lej. & Courtois) Briq.;Mentha viridis var. cordato-ovata (Opiz) Heinr.Braun;Mentha viridis var. crispa Benth.;Mentha viridis var. crispata (Schrad. ex Willd.) Becker;Mentha viridis subsp. crispata (Schrad. ex Willd.) Briq.;Mentha viridis f. crispata (Schrad.	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			ex Willd.) Pérard;Mentha viridis subsp. euryphylla Briq.;Mentha viridis subsp. exquisita Briq.;Mentha viridis var. exquisita Briq.;Mentha viridis var. glabrata Lej. & Courtois;Mentha viridis var. holotilta Briq.;Mentha viridis var. hortensis Wirtg.;Mentha viridis subsp. inarimensis (Guss.) Nyman;Mentha viridis var. jaccardii Briq.;Mentha viridis var. lacerata (Opiz) Heinr.Braun;Mentha viridis var. laetivridis Topitz;Mentha viridis var. laevigata (Willd.) Lamotte;Mentha viridis var. lampreilema Briq.;Mentha viridis f. latifolia Pérard;Mentha viridis var. lejeuneana (Opiz) Heinr.Braun;Mentha viridis var. macrostemma Lej. & Courtois;Mentha viridis var. maderensis Briq.;Mentha viridis subsp. malinvaldii Agasse ex Briq.;Mentha viridis var. malinvaldii (Agasse ex Briq.) Briq.;Mentha viridis var. ocymiodora (Opiz) Lej. & Courtois;Mentha viridis var. oligotricha Briq.;Mentha viridis var. phaneroneura Briq.;Mentha viridis var. phyllopogon Briq.;Mentha viridis var. piperella Lej. & Courtois;Mentha viridis f. psilostachya Pérard;Mentha viridis var. sinuosa Topitz;Mentha viridis var. spadana Briq.;Mentha viridis var. stenophyllon Topitz;Mentha viridis var. tauscheri Topitz;Mentha viridis var. tenuiflora (Opiz) Briq.;Mentha viridis var. tenuis (Michx.) Briq.;Mentha viridis var. walteriana (Opiz) Topitz;Mentha walteriana Opiz	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Mentha × dumetorum Schult.	*Mentha aquatica f. ayassei (Malinv.) Pérard;Mentha aquatica var. brachystachya (Borbás) Nyman;Mentha aquatica var. hungarica (Borbás) Nyman;Mentha aquatica var. nepetoides (Lej.) K.Koch;Mentha aquatica var. pannonica (Borbás ex Heinr.Braun) Topitz;Mentha × ayassei Malinv.;Mentha × brachystachya Borbás;Mentha × brachystachya var. limnogena Heinr.Braun;Mentha × braunii Oborny;Mentha × carnuntiae Heinr.Braun;Mentha × dissimilis Déségl.;Mentha × dumetorum subsp. ayassei (Malinv.) Briq.;Mentha × dumetorum var. ayassei (Malinv.) Briq.;Mentha × dumetorum var. baumgartenii Prodán;Mentha × dumetorum var. beiusensis Prodán;Mentha × dumetorum var. brachystachya (Borbás) Topitz;Mentha × dumetorum var. bradensis Prodán;Mentha × dumetorum var. braunii (Oborny) Briq.;Mentha × dumetorum var. carnuntiae (Heinr.Braun) Topitz;Mentha × dumetorum var. cinerea Briq.;Mentha × dumetorum var. dissimilis (Déségl.) Topitz;Mentha × dumetorum var. dubia Prodán;Mentha × dumetorum var. emiliae Prodán;Mentha × dumetorum var. flagellifera Topitz;Mentha × dumetorum var. glabriuscula Topitz;Mentha × dumetorum var. grandifolia Briq.;Mentha × dumetorum var. grantzowii Briq.;Mentha ×*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			dumetorum var. grintescui Prodán;Mentha × dumetorum var. griseoviridis Topitz;Mentha × dumetorum f. halophila Topitz;Mentha × dumetorum var. hirta (Willd.) Rouy;Mentha × dumetorum var. koernickei Briq.;Mentha × dumetorum var. kupcokiana Topitz;Mentha × dumetorum var. limnogeton (Heinr.Braun) Topitz;Mentha × dumetorum var. lugosiensis (Heinr.Braun) Topitz;Mentha × dumetorum var. marchica Topitz;Mentha × dumetorum var. melancholica Briq.;Mentha × dumetorum f. muscogena Topitz;Mentha × dumetorum var. natalensis Briq.;Mentha × dumetorum var. nemorivaga (Heinr.Braun & Topitz) Topitz;Mentha × dumetorum var. nepetoides (Lej.) Briq.;Mentha × dumetorum var. nyaradyana Prodán;Mentha × dumetorum f. oenipontana Topitz;Mentha × dumetorum f. oxyprionota Topitz;Mentha × dumetorum f. pannonica Topitz;Mentha × dumetorum f. periopta Topitz;Mentha × dumetorum f. poliotricha Topitz;Mentha × dumetorum var. pseudolimosa Topitz;Mentha × dumetorum var. pubescens (Willd.) Rouy;Mentha × dumetorum var. questensis Topitz;Mentha × dumetorum f. raridentata Prodán;Mentha × dumetorum var. semiglabra	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Prodán;Mentha × dumetorum var. semnoprepa Briq.;Mentha × dumetorum var. sirmicola Topitz;Mentha × dumetorum f. somloensis Topitz;Mentha × dumetorum var. subglabra Briq.;Mentha × dumetorum var. szeewaldi Prodán;Mentha × dumetorum var. ulophylla Topitz;Mentha × dumetorum var. viridior (Borbás) Topitz;Mentha × grantzowii (Briq.) Trautm.;Mentha × grintescui Prodán;Mentha × hagenbachiana Heinr.Braun & Topitz;Mentha × hirta Willd.;Mentha × hirta var. nepetoides (Lej.) Heinr.Braun;Mentha × hungarica Borbás;Mentha × jenensis Heinr.Braun & Topitz;Mentha × langii var. ayassei (Malinv.) Rouy;Mentha × langii var. leucotricha Borbás ex Heinr.Braun;Mentha × limnogeton Heinr.Braun;Mentha × limnophila Heinr.Braun;Mentha × lugosiensis Heinr.Braun;Mentha × marchica Heinr.Braun;Mentha × morii Heinr.Braun & Topitz;Mentha × nemorivaga Heinr.Braun & Topitz;Mentha × nepetoides Lej.;Mentha × nepetoides subsp. ayassei (Malinv.) Briq.;Mentha × nepetoides subsp. stenodes Briq.;Mentha × pannonica Borbás ex Heinr.Braun;Mentha × peisonis Heinr.Braun;Mentha × pubescens Willd.;Mentha × pubescens var. pannonica Borbás;Mentha × sphakophylla Heinr.Braun;Mentha sylvestris var. hirta	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			(Willd.) Nyman;Mentha sylvestris subsp. nepetoides (Lej.) Nyman;Mentha sylvestris var. pubescens (Willd.) W.D.J.Koch;Mentha × viridior Borbás	
229.	Moldavian Dragonhead	*Dracocephalum moldavica L.*	*Moldavica punctata Moench;Moldavica setosa Stokes;Nepeta moldavica (L.) Baill.;Ruyschiana moldavica (L.) House*	Akar (Ekstrak)
230.	Mundar/Rose kandis	*Garcinia forbesii King*	-	Buah
231.	Namnam/Nam u namu/Sawo pancukan	*Cynometra cauliflora L.*	*Cynometra acutifolia S.Vidal;Cynometra cauliflora var. elongatis Hassk.;Cynometra cauliflora var. subsessilis Hassk.*	Buah
232.	Nanas	*Ananas comosus (L.) Merr.*	*Ananas acostae C. Commelijn;Ananas argentata J.C.Wendl. ex Schult. & Schult.f.;Ananas aurata J.C.Wendl. ex Schult. & Schult.f.;Ananas bracteatus Baker;Ananas bracteatus var. hondurensis Bertoni;Ananas bracteatus var. paraguayensis Bertoni;Ananas coccineus Descourt.;Ananas comosus var. comosus;Ananas comosus f. sativus (Schult. & Schult.f.) Mez;Ananas comosus var. variegatus (Lowe) Moldenke;Ananas debilis Schult. & Schult.f.;Ananas maxima Schult. & Schult.f.;Ananas monstrosus (Carrière) L.B.Sm.;Ananas ovatus Mill.;Ananas pancheanus André;Ananas penangensis Baker;Ananas porteanus Veitch ex K.Koch;Ananas pyramidalis Mill.;Ananas sativa Lindl.;Ananas sativus Schult. & Schult.f.;Ananas sativus var. hispanorum Bertoni;Ananas sativus var. muricatus Mez;Ananas sativus var.*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			pyramidalis Bertoni;Ananas sativus var. variegatus Lowe;Ananas sativus var. viridis (Mill.) Bertoni;Ananas serotinus Mill.;Ananas viridis Mill.;Ananassa ananas (L.) H.Karst.;Ananassa debilis Lindl.;Ananassa monstrosa Carrière;Ananassa porteana (Veitch ex K.Koch) Carrière;Ananassa sativa (Schult. & Schult.f.) Lindl. ex Beer;Bromelia ananas L.;Bromelia ananas Willd.;Bromelia ananas var. prolifera F.Cuvier;Bromelia communis Lam.;Bromelia comosa L.;Bromelia mai-pouri Perrier;Bromelia pigna Perrier;Bromelia rubra Schult. & Schult.f.;Bromelia violacea Schult. & Schult.f.;Bromelia viridis (Mill.) Schult. & Schult.f.;Distiacanthus communis (Lam.) Rojas Acosta	
233.	Nangka	*Artocarpus heterophyllus Lam.*	*Artocarpus brasiliensis Ortega;Artocarpus maximus Blanco;Artocarpus philippensis Lam.*	Buah, biji
234.	Oats	*Avena sativa L*	*Avena agraria var. mutica Brot.;Avena algeriensis Trab.;Avena byzantina subsp. pseudosativa (Thell.) E. Morren;Avena byzantina var. thellungiana (Malzev) Tab.Morais;Avena distans Schur;Avena fatua f. brachytricha Thell.;Avena fatua var. brachytricha (Thell.) Malzev;Avena fatua var. contracta (Neilr.) Thell.;Avena fatua var. contracta Neilr.;Avena fatua f. glaberrima Thell.;Avena fatua var. glaberrima (Thell.) Malzev;Avena fatua subsp. macrantha (Hack.)*	Biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Malzev;Avena fatua f. macrathera Thell.;Avena fatua var. macrotricha Malzev;Avena fatua var. microtricha Malzev;Avena fatua subsp. nodipilosa Malzev;Avena fatua var. pilifera Malzev;Avena fatua subsp. praegravis (E.L.Krause) Malzev;Avena fatua subsp. sativa (L.) Thell.;Avena fatua var. sativa (L.) Hausskn.;Avena fatua f. setulosa Thell.;Avena fatua var. subuniflora Trab.;Avena fatua var. transiens Hausskn.;Avena georgica Zuccagni;Avena glabrata Hausm.;Avena grandis Nevski;Avena heteromalla Haller;Avena macrantha (Hack.) Nevski;Avena macrantha (Hack.) Malzev;Avena × mutata Samp.;Avena mutica Krock.;Avena nodipilosa (Malzev) Malzev;Avena orientalis Schreb.;Avena orientalis var. flavascens Peterm.;Avena orientalis f. flavescens Peterm.;Avena polonica Schwägr. ex Schmalh.;Avena praecocioides Litv.;Avena praecoqua Litv.;Avena praegravis (E.L.Krause) Roshev.;Avena pseudosativa (Thell.) Herter;Avena racemosa Thuill.;Avena rubra Zuccagni;Avena sativa var. brachytricha (Thell.) Tzvelev;Avena sativa var. chinensis Döll;Avena sativa var. chinensis Vilm.;Avena sativa subsp. contracta (Neilr.) Celak.;Avena sativa var. contracta Neilr.;Avena sativa var. flavescens (Peterm.) Soó;Avena sativa var. fuscoatra (Peterm.) Soó;Avena sativa var. glaberrima (Thell.) Maire & Weiller;Avena sativa var. glaberrima (Thell.)	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Parodi;Avena sativa subsp. macrantha (Hack.) Rocha Afonso;Avena sativa var. macrantha Hack.;Avena sativa var. macrathera (Thell.) Parodi;Avena sativa var. macrotricha (Malzev) Tzvelev;Avena sativa var. macrotricha (Malzev) E. Morren;Avena sativa var. microtricha (Malzev) Tzvelev;Avena sativa var. nigra E.Krause;Avena sativa subsp. nodipilosa (Malzev) Vasc.;Avena sativa subsp. orientalis (Schreb.) Asch. & Graebn.;Avena sativa var. orientalis (Schreb.) Alef.;Avena sativa var. pilifera (Malzev) Tzvelev;Avena sativa var. pilosa (Koeler) Tab.Morais;Avena sativa subsp. praegravis (E.L.Krause) Tab.Morais;Avena sativa subsp. praegravis (E.L.Krause) Cif. & Giacom.;Avena sativa var. praegravis E.Krause;Avena sativa subsp. praegravis (Krause) Mordv.;Avena sativa var. sativa;Avena sativa var. secunda Alph.Wood;Avena sativa var. setulosa (Thell.) Parodi;Avena sativa var. subuniflora (Trab.) Tzvelev;Avena sativa var. subuniflora (Trab.) Maire & Weiller;Avena sexflora Larrañaga;Avena shatilowiana Litv.;Avena sterilis f. pseudosativa Thell.;Avena sterilis var. thellungiana Malzev;Avena tatarica Ard.;Avena thellungii Nevski;Avena trabutiana Thell.;Avena trisperma Roem. & Schult.;Avena verna Heuze	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Avena byzantina K.Koch	*Avena byzantina var. biaristata (Hack. ex Trab.) Thell.;Avena byzantina var. biaristata (Hack. ex Trab.) Parodi;Avena byzantina var. byzantina;Avena byzantina var. hipomelanathera (Thell.) Parodi;Avena sativa var. biaristata Hack. ex Trab.;Avena sativa subsp. byzantina (K.Koch) Romero Zarco;Avena sterilis var. biaristata (Hack. ex Trab.) Thell.;Avena sterilis subsp. byzantina (K.Koch) Thell.;Avena sterilis f. hypomelanthera Thell.;Avena sterilis var. hypomelanthera (Thell.) Parodi*	
235.	Okra/ Bendi	*Abelmoschus esculentus (L.) Moench*	*Abelmoschus bammia Webb;Abelmoschus longifolius (Willd.) Kostel.;Abelmoschus officinalis (DC.) Endl.;Abelmoschus praecox Sickenb.;Abelmoschus tuberculatus Pal & Singh;Abelmoschus tuberculatus var. deltoidefolius T.K.Paul & M.P.Nayar;Hibiscus esculentus L.;Hibiscus esculentus var. praecox (Forssk.) A.Chev.;Hibiscus esculentus var. textilis A.Chev.;Hibiscus longifolius Willd.;Hibiscus praecox Forssk.*	Daun, buah
236.	Onion/ Bawang Bombay	*Allium cepa L*	*Allium angolense Baker ; Allium aobanum Araki ; Allium ascalonicum var. condensum Millán ; Allium ascalonicum var. fertile Millán ; Allium ascalonicum f. rotterianum Voss ex J.Becker ; Allium ascalonicum var. sterile Millán ; Allium cepa var. aggregatum G.Don ; Allium cepa var. anglicum Alef. ; Allium cepa var. argenteum Alef. ; Allium*	Umbi

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			cepa var. bifolium Alef. ; Allium cepa var. cepa ; Allium cepa var. crinides Alef. ; Allium cepa var. flandricum Alef. ; Allium cepa var. globosum Alef. ; Allium cepa var. hispanicum Alef. ; Allium cepa var. jamesii Alef. ; Allium cepa var. lisboanum Alef. ; Allium cepa var. luteum Alef. ; Allium cepa var. multiplicans L.H.Bailey ; Allium cepa var. portanum Alef. ; Allium cepa var. praecox Alef. ; Allium cepa var. rosum Alef. ; Allium cepa var. sanguineum Alef. ; Allium cepa var. solaninum Alef. ; Allium cepa var. tripolitanum Alef. ; Allium cepa var. viviparum (Metzg.) Alef. ; Allium cepaeum St.-Lag. ; Allium commune Noronha ; Allium cumaria Buch.-Ham. ex Wall. ; Allium esculentum Salisb. ; Allium napus Pall. ex Kunth ; Allium nigritanum A.Chev. ; Allium pauciflorum Willd. ex Ledeb. ; Allium salota Dostál ; Ascalonicum sativum P.Renault ; Cepa alba P.Renault ; Cepa esculenta Gray ; Cepa pallens P.Renault ; Cepa rubra P.Renault ; Cepa vulgaris Garsault ; Kepa esculenta Raf. ; Porrum cepa (L.) Rchb.	
237.	Oregano	*Origanum vulgare L*	*Mentha formosana (C.Marquand) S.S.Ying;Micromeria formosana C.Marquand;Origanum albiflorum K.Koch;Origanum americanum Raf.;Origanum anglicum Hill;Origanum barcense Simonk.;Origanum capitatum Willd. ex Benth.;Origanum creticum L.;Origanum creticum Lour.;Origanum decipiens*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Wallr. ex Benth.;Origanum dilatatum Klokov;Origanum elegans Sennen;Origanum hirtum f. albiflorum Hausskn.;Origanum latifolium Mill.;Origanum laxiflorum Royle ex Benth.;Origanum loureiroi Kostel.;Origanum megastachyum var. hirtum Schur;Origanum micranthum Colla;Origanum nutans Willd. ex Benth.;Origanum officinale Gueldenst.;Origanum orientale Mill.;Origanum puberulum (Beck) Klokov;Origanum serpylliforme Fisch. & C.A.Mey.;Origanum stoloniferum Besser ex Rchb.;Origanum thymiflorum Rchb.;Origanum venosum Willd. ex Benth.;Origanum vulgare var. albidum Bellynck;Origanum vulgare var. albiflorum Lej.;Origanum vulgare var. album Fraas;Origanum vulgare f. carneum Beckh.;Origanum vulgare subsp. creticum (L.) Nyman;Origanum vulgare var. creticum (L.) Briq.;Origanum vulgare var. formosanum Hayata;Origanum vulgare var. glabrescens Beck;Origanum vulgare var. heracleoticum Nyman;Origanum vulgare var. hirtum (Schur) Soó;Origanum vulgare var. humile (Pers.) Lej.;Origanum vulgare subsp. humile Pers.;Origanum vulgare var. pallescens Tinant;Origanum vulgare f. pallidum Beckh.;Origanum vulgare var. prismaticum Gaudin;Origanum vulgare var. puberulum Beck;Origanum vulgare	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. purpurascens Briq.;Origanum vulgare var. spiculigerum Briq.;Origanum vulgare var. thymiflorum (Rchb.) Nyman;Origanum vulgare subsp. viride (Boiss.) Hayek;Origanum vulgare subsp. vulgare;Origanum watsonii A.Schlag. ex J.A.Schmidt;Oroga heracleotica Raf.;Thymus origanum Kuntze	
238.	Osmanthus	*Osmanthus fragrans Lour.*	*Notelaea posua D.Don;Olea acuminata Wall. ex G.Don;Olea acuminata var. longifolia DC.;Olea buchananii Lamb. ex D.Don;Olea fragrans var. acuminata (Wall. ex G.Don) Blume;Olea fragrans var. alba N.N.Dai;Olea fragrans var. longifolia (DC.) Blume;Olea fragrans var. lutea N.N.Dai;Olea ovalis Miq.;Osmanthus acuminatus (Wall. ex G.Don) Nakai;Osmanthus asiaticus Nakai;Osmanthus asiaticus var. latifolius Makino;Osmanthus aurantiacus var. cremeus Nakai;Osmanthus fragrans var. fragrans;Osmanthus fragrans f. latifolius (Makino) Makino;Osmanthus fragrans var. latifolius Makino;Osmanthus fragrans var. longifolius (DC.) H.Hara;Osmanthus intermedius Nakai;Osmanthus latifolius (Makino) Koidz.;Osmanthus longibracteatus H.T.Chang;Osmanthus macrocarpus P.Y.Pai*	Bunga
239.	Pakis/ Paku sayur	*Diplazium esculentum (Retz.) Sw.*	*Anisogonium esculentum (Retz.) C. Presl;Anisogonium serampurens C. Presl;Asplenium ambiguum Sw.;Asplenium esculentum (Retz.) C.*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Presl;Asplenium malabaricum Mett.;Asplenium moritzii Mett.;Asplenium pubescens Mett.;Asplenium vitiense Baker;Athyrium ambigua (Sw.) Milde;Athyrium esculentum (Retz.) Copel.;Callipteris ambigua (Sw.) T. Moore;Callipteris esculenta (Retz.) J. Sm. ex T. Moore & Houlston;Callipteris esculenta var. pubescens (Link) Ching;Callipteris malabarica J. Sm.;Callipteris serampurens Fée;Digrammaria ambigua (Sw.) C. Presl;Digrammaria esculenta J. Sm.;Diplazium malabaricum Spreng.;Diplazium pubescens Link;Diplazium serampurens Spreng.;Diplazium vitiense Carruth.;Gymnogramma edulis Ces.;Hemionitis esculenta Retz.;Microstegia ambigua (Sw.) C. Presl;Microstegia esculenta (Retz.) C. Presl	
240.	Pala	*Myristica fragrans Houtt.*	*Aruana silvestris Burm.f.;Myristica aromatica Sw.;Myristica aromatica Lam.;Myristica moschata Thunb.;Myristica officinalis L.f.;Palala fragrans (Houtt.) Kuntze*	Buah, Biji kering
241.	Pandan	*Pandanus amaryllifolius Roxb*	*Pandanus hasskarlii Merr.;Pandanus latifolius var. minor Hassk.;Pandanus odorus Ridl.*	Daun
242.	Paprika	*Capsicum annuum L.*	*Capsicum abyssinicum A.Rich.;Capsicum angulosum Mill.;Capsicum annuum var. abbreviata Fingerh.;Capsicum annuum var. abbreviatum Fingerh.;Capsicum annuum var. acuminatum Fingerh.;Capsicum*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			annuum var. annuum;Capsicum annuum var. aviculare (Dierb.) D'Arcy & Eschbaugh;Capsicum annuum f. chlorocarpum Kuntze;Capsicum annuum var. conicum (G.Mey.) Voss;Capsicum annuum var. conoides (Mill.) Irish;Capsicum annuum var. cordiforme Edwall;Capsicum annuum f. erectum Makino;Capsicum annuum var. fasciculatum (Sturtev.) Irish;Capsicum annuum var. frutescens (L.) Kuntze;Capsicum annuum var. globiferum (G.Mey.) Voss;Capsicum annuum var. grossum (Willd.) Sendtn.;Capsicum annuum f. leucocarpum Kuntze;Capsicum annuum var. longum (DC.) Sendtn.;Capsicum annuum f. luteum Kuntze;Capsicum annuum subsp. microcarpon Dierb.;Capsicum annuum var. minimum (Mill.) Heiser;Capsicum annuum var. minus (Fingerh.) Shinners;Capsicum annuum f. nigrum Makino;Capsicum annuum var. oblongoconicum (Dunal) Cufod.;Capsicum annuum var. parvoacuminatum Makino;Capsicum annuum f. pendulum Makino;Capsicum annuum f. violaceum Kuntze;Capsicum axi Vell.;Capsicum bauhinii Dunal;Capsicum caerulescens Besser;Capsicum cerasiforme Mill.;Capsicum ceratocarpum Fingerh.;Capsicum cereolum Bertol.;Capsicum comarim Vell.;Capsicum conicum G.Mey.;Capsicum conicum Lam.;Capsicum	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			conoide Mill.;Capsicum conoides Roem. & Schult.;Capsicum conoideum Mill.;Capsicum conoideum var. chordale Fingerh.;Capsicum conoideum var. oblongoconicum Dunal;Capsicum conoideum var. sulcatum Fingerh.;Capsicum cordiforme Mill.;Capsicum crispum Dunal;Capsicum cydoniforme Roem. & Schult.;Capsicum dulce Dunal;Capsicum fasciculatum Sturtev.;Capsicum fastigiatum Blume;Capsicum frutescens L.;Capsicum frutescens var. cerasiforme (Mill.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. conoides (Mill.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. fasciculatum (Sturtev.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. frutescens;Capsicum frutescens var. glabriusculum (Dunal) M.R.Almeida;Capsicum frutescens var. grossum (Mill.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. lanicaule Greenm.;Capsicum frutescens var. longum (Sendtn.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. minus Fingerh.;Capsicum frutescens var. queenslandicum Domin;Capsicum globiferum G.Mey.;Capsicum globosum Besser;Capsicum grossum L.;Capsicum indicum auct.;Capsicum indicum var. aviculare Dierb.;Capsicum indicum var. conoideum (Mill.) Dierb.;Capsicum indicum	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			subsp. elaeocarpon Dierb.;Capsicum indicum var. ribesium Dierb.;Capsicum longum DC.;Capsicum milleri Roem. & Schult.;Capsicum minimum Mill.;Capsicum odoratum Steud.;Capsicum odoriferum Vell.;Capsicum oliviforme Mill.;Capsicum ovatum DC.;Capsicum petenense Standl.;Capsicum pomiferum Mart. ex Steud.;Capsicum purpureum Vahl ex Hornem.;Capsicum purpureum Roxb.;Capsicum pyramidale Mill.;Capsicum quitense Willd. ex Roem. & Schult.;Capsicum silvestre Vell.;Capsicum sphaerium Willd.;Capsicum tetragonum Mill.;Capsicum tomatiforme Fingerh. ex Steud.;Capsicum torulosum Hornem.;Capsicum tournefortii Besser;Capsicum ustulatum Paxton	
243.	Paprika	*Capsicum annuum L.*	*Capsicum abyssinicum A.Rich.;Capsicum angulosum Mill.;Capsicum annuum var. abbreviata Fingerh.;Capsicum annuum var. abbreviatum Fingerh.;Capsicum annuum var. acuminatum Fingerh.;Capsicum annuum var. annuum;Capsicum annuum var. aviculare (Dierb.) D'Arcy & Eschbaugh;Capsicum annuum f. chlorocarpum Kuntze;Capsicum annuum var. conicum (G.Mey.) Voss;Capsicum annuum var. conoides (Mill.) Irish;Capsicum annuum var. cordiforme Edwall;Capsicum annuum f. erectum Makino;Capsicum annuum var. fasciculatum (Sturtev.)*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Irish;Capsicum annuum var. frutescens (L.) Kuntze;Capsicum annuum var. globiferum (G.Mey.) Voss;Capsicum annuum var. grossum (Willd.) Sendtn.;Capsicum annuum f. leucocarpum Kuntze;Capsicum annuum var. longum (DC.) Sendtn.;Capsicum annuum f. luteum Kuntze;Capsicum annuum subsp. microcarpon Dierb.;Capsicum annuum var. minimum (Mill.) Heiser;Capsicum annuum var. minus (Fingerh.) Shinners;Capsicum annuum f. nigrum Makino;Capsicum annuum var. oblongoconicum (Dunal) Cufod.;Capsicum annuum var. parvoacuminatum Makino;Capsicum annuum f. pendulum Makino;Capsicum annuum f. violaceum Kuntze;Capsicum axi Vell.;Capsicum bauhinii Dunal;Capsicum caerulescens Besser;Capsicum cerasiforme Mill.;Capsicum ceratocarpum Fingerh.;Capsicum cereolum Bertol.;Capsicum comarim Vell.;Capsicum conicum G.Mey.;Capsicum conicum Lam.;Capsicum conoide Mill.;Capsicum conoides Roem. & Schult.;Capsicum conoideum Mill.;Capsicum conoideum var. chordale Fingerh.;Capsicum conoideum var. oblongoconicum Dunal;Capsicum conoideum var. sulcatum Fingerh.;Capsicum cordiforme Mill.;Capsicum crispum Dunal;Capsicum cydoniforme Roem. & Schult.;Capsicum dulce Dunal;Capsicum	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			fasciculatum Sturtev.;Capsicum fastigiatum Blume;Capsicum frutescens L.;Capsicum frutescens var. cerasiforme (Mill.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. conoides (Mill.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. fasciculatum (Sturtev.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. frutescens;Capsicum frutescens var. glabriusculum (Dunal) M.R.Almeida;Capsicum frutescens var. grossum (Mill.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. lanicaule Greenm.;Capsicum frutescens var. longum (Sendtn.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. minus Fingerh.;Capsicum frutescens var. queenslandicum Domin;Capsicum globiferum G.Mey.;Capsicum globosum Besser;Capsicum grossum L.;Capsicum indicum auct.;Capsicum indicum var. aviculare Dierb.;Capsicum indicum var. conoideum (Mill.) Dierb.;Capsicum indicum subsp. elaeocarpon Dierb.;Capsicum indicum var. ribesium Dierb.;Capsicum longum DC.;Capsicum milleri Roem. & Schult.;Capsicum minimum Mill.;Capsicum odoratum Steud.;Capsicum odoriferum Vell.;Capsicum oliviforme Mill.;Capsicum ovatum DC.;Capsicum petenense Standl.;Capsicum pomiferum Mart. ex Steud.;Capsicum	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			purpureum Vahl ex Hornem.;Capsicum purpureum Roxb.;Capsicum pyramidale Mill.;Capsicum quitense Willd. ex Roem. & Schult.;Capsicum silvestre Vell.;Capsicum sphaerium Willd.;Capsicum tetragonum Mill.;Capsicum tomatiforme Fingerh. ex Steud.;Capsicum torulosum Hornem.;Capsicum tournefortii Besser;Capsicum ustulatum Paxton	
244.	Parsley	*Petroselinum crispum (Mill.) Fuss*	*Apium crispum Mill.;Apium petroselinum L.;Apium petroselinum var. angustifolium Hayne;Apium petroselinum var. variegatum Nois.;Apium petroselinum var. vulgare Nois.;Carum petroselinum (L.) Benth. & Hook.f.;Cnidium petroselinum DC.;Petroselinum crispum var. angustifolium (Hayne) Reduron;Petroselinum crispum f. angustifolium (Hayne) Danert;Petroselinum crispum f. variegatum (Nois.) Danert;Petroselinum crispum f. vulgare (Nois.) Danert;Petroselinum crispum var. vulgare (Nois.) Danert;Petroselinum hortense Hoffm.;Petroselinum sativum Hoffm.;Petroselinum sativum var. variegatum (Nois.) Alef.;Petroselinum sativum var. vulgare (Nois.) Alef.;Petroselinum vulgare Lag.;Peucedanum petroselinum (L.) Desf.;Selinum petroselinum (L.) E.H.L.Krause;Wydleria portoricensis DC.*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
245.	Pecan	*Carya illinoinensis (Wangenh.) K.Koch*	*Carya angustifolia Sweet, Carya diguetii Dode, Carya oliviformis (F.Michx.) Nutt., Carya pecan (Marshall) Nutt., Carya pecan (Marshall) Engl. & Graebn., Carya tetraptera Liebm., Hicoria pecan (Marshall) Britton, Hicorius diguetii Standl., Hicorius oliviformis Nutt., Juglans illinoinensis Wangenh., Juglans oliviformis Marshall, Juglans pecan Marshall.*	Kacang
246.	Pekak/ Bunga Lawang/Star Anise	*Illicium verum Hook.f.*	*Illicium san-ki Perr.*	Buah
247.	Pepaya	*Carica* Pokpohan*papaya L.*	*Carica citriformis J.Jacq. ex Spreng.;Carica citriformis Jacq.;Carica cubensis Solms;Carica hermaphrodita Blanco;Carica jamaicensis Urb.;Carica jimenezii Bertoni;Carica mamaya Vell.;Carica papaya var. bady Aké Assi;Carica papaya f. correae Solms;Carica papaya f. ernstii Solms;Carica papaya var. jimenezii Bertoni;Carica papaya f. mamaya (Vell.) Stellfeld;Carica papaya f. portoricensis (Urb.) Solms;Carica peltata Hook. & Arn.;Carica pinnatifida Heilborn;Carica portoricensis Urb.;Carica posopora L.;Carica pyriformis Willd.;Carica rochefortii Solms;Carica sativa Tussac;Papaya carica Gaertn.;Papaya cimarrona Sint. ex Kuntze;Papaya citriformis (Jacq.) A. DC.;Papaya communis Noronha;Papaya cubensis (Solms) Kuntze;Papaya cucumerina Noronha;Papaya edulis Bojer;Papaya edulis var. macrocarpa Bojer;Papaya edulis var. pyriformis Bojer;Papaya*	Buah, biji, daun.

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			hermaphrodita Blanco;Papaya peltata (Hook. & Arn.) Kuntze;Papaya rochefortii (Solms) Kuntze;Papaya sativa Tuss.;Papaya vulgaris A. DC.;Vasconcellea peltata (Hook. & Arn.) A. DC.	
248.	Pepaya gunung/ Karika	*Vasconcellea pubescens A.DC.*	*Carica candamarcensis Hook.f.;Carica cestriflora Solms;Carica chiriquensis Woodson;Carica cundinamarcensis Linden;Carica pubescens Lenné & K.Koch;Papaya pubescens (A. DC.) Kuntze;Vasconcellea cestriflora A. DC.;Vasconcellea cundinamarcensis V.M. Badillo*	Buah, Biji
249.	Persik/Peach/ Momo	*Prunus persica (L.) Batsch*	*Amygdalus persica L.;Amygdalus persica var. aganonucipersica (Schübl. & G.Martens) T.T.Yu & L.T.Lu;Amygdalus persica var. compressa (Loudon) T.T.Yu & L.T.Lu;Amygdalus persica var. scleronucipersica (Schübl. & G.Martens) T.T.Yu & L.T.Lu;Amygdalus persica var. scleropersica (Rchb.) T.T.Yu & L.T.Lu;Persica platycarpa Decne.;Persica vulgaris Mill.;Persica vulgaris var. compressa Loudon;Prunus daemonifuga H.L,v. & Vaniot;Prunus persica f. aganonucipersica (Schübl. & G.Martens) Rehder;Prunus persica var. compressa (Loudon) Bean;Prunus persica var. lasiocalyx H.L,v. & Vaniot;Prunus persica var. persica;Prunus persica var. platycarpa (Decne.) L.H.Bailey;Prunus persica subsp. platycarpa (Decne.) D. Rivera, Obón, S. Ríos, Selma, F. Mendez, Verde & F.Cano;Prunus persica f. scleropersica (Rchb.) Voss*	Buah, Biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
250.	Petai Cina	*Leucaena leucocephala (Lam.) de Wit*	*Acacia frondosa Willd.;Acacia glauca (L.) Willd.;Acacia leucocephala (Lam.) Link;Leucaena glabra Benth.;Leucaena glauca Benth.;Leucaena leucocephala subsp. leucocephala;Mimosa leucocephala Lam.*	Biji
251.	Petai	*Parkia speciosa Hassk.*	*Inga pyriformis Jungh.; Mimosa pedunculata Hunter;Parkia harbesonii Elmer;Parkia macropoda Miq.*	Biji
252.	Peterseli	*Petroselinum crispum (Mill.) Fuss*	*Apium crispum Mill.;Apium petroselinum L.;Apium petroselinum var. angustifolium Hayne;Apium petroselinum var. variegatum Nois.;Apium petroselinum var. vulgare Nois.;Carum petroselinum (L.) Benth. & Hook.f.;Cnidium petroselinum DC.;Petroselinum crispum var. angustifolium (Hayne) Reduron;Petroselinum crispum f. angustifolium (Hayne) Danert;Petroselinum crispum f. variegatum (Nois.) Danert;Petroselinum crispum f. vulgare (Nois.) Danert;Petroselinum crispum var. vulgare (Nois.) Danert;Petroselinum hortense Hoffm.;Petroselinum sativum Hoffm.;Petroselinum sativum var. variegatum (Nois.) Alef.;Petroselinum sativum var. vulgare (Nois.) Alef.;Petroselinum vulgare Lag.;Peucedanum petroselinum (L.) Desf.;Selinum petroselinum (L.) E.H.L.Krause;Wydleria portoricensis DC.*	Daun
253.	Picung	*Pangium edule Reinw*	-	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
254.	Pir/Pear	*Pyrus communis L.*	*Pyrus communis var. sativa (DC.) DC.;Pyrus pyraster subsp. achras (Gaertn.) Terp¢;Pyrus sativa DC.*	Buah
255.	Pisang	*Musa acuminata Colla*	*Musa acuminata subsp. acuminata;Musa acuminata var. alasensis Nasution;Musa acuminata var. bantamensis Nasution;Musa acuminata var. breviformis Nasution;Musa acuminata var. cerifera (Backer) Nasution;Musa acuminata var. longipetiolata Nasution;Musa acuminata var. nakaii Nasution;Musa acuminata var. rutilipes (Backer) Nasution;Musa acuminata var. violacea Kurz;Musa acuminata var. zebrina (Van Houtte ex Planch.) Nasution;Musa brieyi De Wild.;Musa cavendishii Lamb.;Musa cavendishii var. hawaiiensis N.G.Teodoro;Musa cavendishii var. pumila N.G.Teodoro;Musa cerifera (Backer) Nakai;Musa corniculata Kurz;Musa × paradisiaca var. pumila G.Forst.;Musa rhinozerotis Kurz;Musa rumphiana Kurz;Musa × sapientum var. pumila (N.G.Teodoro) Merr.;Musa simiarum Miq.;Musa simiarum Kurz;Musa simiarum var. violacea Kurz;Musa zebrina Van Houtte ex Planch.;Musa zebrina f. cerifera Backer;Musa zebrina f. rutilipes Backer*	Buah, Bunga/Jantung, Bonggol, kulit buah, Batang
		Musa balbisiana Colla	*Musa balbisiana var. balbisiana;Musa martini Van Geert;Musa × paradisiaca var. granulosa G.Forst.;Musa paradisiaca subsp. seminifera (Lour.) Baker;Musa pruinosa (King ex Baker) Burkill;Musa rosacea Jacq.;Musa × sapientum f.*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			pruinosa King ex Baker;Musa × sapientum var. pruinosa (King ex Baker) A.M.Cowan & Cowan	
		Musa × paradisiaca L.	*Karkandela × malabarica Raf.;Musa × acutibracteata M.Hotta;Musa × aphurica Rumph. ex Sagot;Musa × bacoba Rottb.;Musa balbisiana var. vittata (W.Ackm. ex Rodigas) M.R.Almeida;Musa × berteroi Colla;Musa × bidigitalis De Wild.;Musa × champa Baker;Musa × chapara Perr.;Musa × chiliocarpa Backer ex K.Heyne;Musa × corbieri A.Chev.;Musa × corniculata Lour.;Musa × dacca Horan.;Musa × decrescens De Briey ex De Wild.;Musa × decrescens var. pembuki De Briey ex De Wild.;Musa × decrescens var. rubromaculata De Briey ex De Wild.;Musa × decrescens var. viridis De Briey ex De Wild.;Musa × discolor Planch.;Musa × emasculata De Briey ex De Wild.;Musa × emasculata var. kiala De Briey ex De Wild.;Musa × emasculata var. kimbende De Briey ex De Wild.;Musa × emasculata var. lomba De Briey ex De Wild.;Musa × emasculata var. zengani De Briey ex De Wild.;Musa × maculata Jacq.;Musa × nigra Perr.;Musa × odorata Lour.;Musa × paradisiaca var. acicularis G.Forst.;Musa × paradisiaca var. bende De Briey ex De Wild.;Musa × paradisiaca var. bilul De Briey ex De Wild.;Musa × paradisiaca var. champa (Baker) K.Schum.;Musa × paradisiaca var. cinerea Blanco;Musa × paradisiaca var. coarctata G.Forst.;Musa ×*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			paradisiaca var. compressa Blanco;Musa × paradisiaca var. coriacea G.Forst.;Musa × paradisiaca var. corniculata G.Forst.;Musa × paradisiaca var. dacca (Horan.) K.Schum.;Musa × paradisiaca f. dongila De Briey ex De Wild.;Musa × paradisiaca var. exsicca G.Forst.;Musa × paradisiaca var. fatua G.Forst.;Musa × paradisiaca f. funu-nua De Briey ex De Wild.;Musa × paradisiaca var. glaberrima Blanco;Musa × paradisiaca var. glauca Blanco;Musa × paradisiaca f. kilola De Briey ex De Wild.;Musa × paradisiaca var. kitebbe De Briey ex De Wild.;Musa × paradisiaca var. lacatan Blanco;Musa × paradisiaca var. longa Blanco;Musa × paradisiaca var. lunaris G.Forst.;Musa × paradisiaca var. magna Blanco;Musa × paradisiaca var. martabarica (Baker) K.Schum.;Musa × paradisiaca var. maxima Blanco;Musa × paradisiaca var. mensaria (Baker) K.Schum.;Musa × paradisiaca var. mensaria G.Forst.;Musa × paradisiaca subsp. normalis Kuntze;Musa × paradisiaca var. odorata (Lour.) K.Schum.;Musa × paradisiaca var. oleracea (Vieill.) K.Schum.;Musa × paradisiaca var. papillosa G.Forst.;Musa × paradisiaca var. punctata G.Forst.;Musa × paradisiaca var. purpurascens G.Forst.;Musa × paradisiaca var. regia G.Forst.;Musa paradisiaca var. regia (Baker) K. Schum.;Musa ×	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			paradisiaca var. rubra (Firminger ex Baker) K.Schum.;Musa × paradisiaca var. sanguinea (Welw. ex Baker) K.Schum.;Musa × paradisiaca subsp. sapientum (L.) Kuntze;Musa paradisiaca subsp. sapientum (L.) Kuntze ex K. Schum.;Musa paradisiaca var. sapientum (L.) Kuntze;Musa paradisiaca var. sapientum (L.) Kuntze;Musa × paradisiaca f. seluka De Briey ex De Wild.;Musa × paradisiaca var. suaveolens Blanco;Musa × paradisiaca var. subrubea Blanco;Musa × paradisiaca var. ternatensis Blanco;Musa × paradisiaca var. tetragona G.Forst.;Musa × paradisiaca var. tombak Blanco;Musa × paradisiaca f. tuba De Briey ex De Wild.;Musa × paradisiaca var. ulnaris Blanco;Musa × paradisiaca var. violacea Blanco;Musa × paradisiaca var. viridis De Briey ex De Wild.;Musa × paradisiaca var. vittata (W.Ackm. ex Rodigas) K.Schum.;Musa × protractorachis De Wild.;Musa × purpureotomentosa De Wild.;Musa × sapientum L.;Musa × sapientum var. americana N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. angao Quisumb.;Musa × sapientum var. baca Quisumb.;Musa × sapientum var. binutig N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. canara N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. canaya Quisumb.;Musa × sapientum var. champa (Baker) Baker;Musa ×	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			sapientum var. cinerea (Blanco) N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. compressa (Blanco) N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. cubensis N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. dacca (Horan.) Baker;Musa × sapientum var. daryao N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. dinalaga Quisumb.;Musa × sapientum var. dool Quisumb.;Musa × sapientum f. dubia Baker;Musa × sapientum var. dubia (Baker) A.M.Cowan & Cowan;Musa × sapientum var. eda Quisumb.;Musa × sapientum var. fieleto De Briey ex De Wild.;Musa × sapientum var. flabellata Quisumb.;Musa × sapientum var. galatayan Quisumb.;Musa × sapientum var. garangao N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. glaberrima (Blanco) N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. glauca (Blanco) N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. grandis N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. humilis Merr.;Musa × sapientum var. inarnibal N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. kinamay Quisumb.;Musa × sapientum var. lacatan (Blanco) N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. longa (Blanco) N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. martabarica Baker;Musa × sapientum var. mensaria Baker;Musa × sapientum var. odorata (Lour.) Baker;Musa × sapientum var. padilat Quisumb.;Musa ×	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			sapientum var. pamotion Quisumb.;Musa × sapientum var. pelipia Quisumb.;Musa × sapientum var. principe Quisumb.;Musa × sapientum var. putian Quisumb.;Musa × sapientum var. raines Quisumb.;Musa × sapientum var. regia (G.Forst.) Baker;Musa × sapientum var. rubra Firminger ex Baker;Musa × sapientum var. sanguinea Welw. ex Baker;Musa × sapientum var. sarocsoc Quisumb.;Musa × sapientum var. satama De Briey ex De Wild.;Musa × sapientum var. sision Quisumb.;Musa × sapientum var. suaveolens (Blanco) N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. ternatensis (Blanco) N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. tombak (Blanco) N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. tudlong N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. tuldoc N.G.Teodoro;Musa × sapientum var. violacea Baker;Musa × sapientum var. vittata (W.Ackm. ex Rodigas) Hook.f.;Musa × vittata W.Ackm. ex Rodigas	
256.	Pistachio	*Pistacia vera L.*	-	Kacang
257.	Plum	*Prunus domestica L.*	*Druparia prunus Clairv.;Prunus communis Huds.;Prunus domestica subsp. domestica;Prunus domestica var. domestica;Prunus domestica subsp. oeconomica (Borkh.) C.K.Schneid.;Prunus oeconomica Borkh.*	Buah
258.	Pokpohan	*Pilea melastomoides (Poir.) Wedd.*	*Pilea ovatinucula Hayata;Pilea trinervia (Roxb.) Wight;Urtica melastomoides Poir.;Urtica trinervia Roxb.*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
259.	Prickly pear/Opuntia/ Nopal	*Opuntia ficus-indica (L.) Mill.*	*Cactus ficus-indica L.;Cactus opuntia L.;Opuntia arcei Cárdenas;Opuntia castillae Griffiths;Opuntia chinensis (Roxb.) K. Koch;Opuntia cordobensis Speg.;Opuntia ficus-barbarica A.Berger;Opuntia incarnadilla Griffiths;Opuntia megacantha Salm-Dyck;Opuntia vulgaris Mill.*	Buah
		Opuntia streptacantha Lem.	*Opuntia cardona F.A.C. Weber ; Opuntia pachona Griffiths*	
		Opuntia tomentosa Salm-Dyck	*Opuntia hernandezii DC., Opuntia icterica Griffiths, Opuntia macdougaliana Rose, Opuntia oblongata H. Wendl., Opuntia tomentosa var. hernandezii (DC.) Bravo, Opuntia velutina var. macdougaliana (Rose) Bravo*	
		Opuntia hyptiacantha F.A.C. Weber	*Opuntia chavena Griffiths;Opuntia cretochaeta Griffiths;Opuntia nigrita Griffiths*	
		Opuntia robusta J.C. Wendl.	*Opuntia camuessa F.A.C. Weber;Opuntia gorda Griffiths;Opuntia guerrana Griffiths;Opuntia larreyi F.A.C. Weber ex Coult.;Opuntia robusta var. guerrana (Griffiths) Sánchez-Mej.;Opuntia robusta var. larreyi (F.A.C. Weber ex Coult.) Bravo*	
260.	Quinoa	*Chenopodium quinoa Willd.*	*Chenopodium album subsp. quinoa (Willd.) Kuntze;Chenopodium album var. quinoa (Willd.) Kuntze;Chenopodium album f. subspontaneum Kuntze;Chenopodium canihua Cook;Chenopodium ccoyto Toro Torrico;Chenopodium ccuchi-huila Toro Torrico;Chenopodium guinoa Krock.;Chenopodium*	Biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			hircinum f. laciniatum (Moq.) Aellen;Chenopodium hircinum var. quinoa (Willd.) Aellen;Chenopodium hircinum f. rubescens (Moq.) Aellen;Chenopodium hircinum f. viridescens (Moq.) Aellen;Chenopodium nuttalliae Saff.;Chenopodium purpurascens var. punctulatum Moq.;Chenopodium quinoa var. laciniatum Moq.;Chenopodium quinoa var. lutescens Hunz.;Chenopodium quinoa var. melanospermum Hunz.;Chenopodium quinoa subsp. milleanum Aellen;Chenopodium quinoa var. orbicans Murr;Chenopodium quinoa f. purpureum Aellen;Chenopodium quinoa var. quinoa;Chenopodium quinoa var. rubescens Moq.;Chenopodium quinoa var. viridescens Moq.	
261.	Rambutan	*Nephelium lappaceum L.*	*Dimocarpus crinitus Lour.;Euphoria crinita Poir.;Euphoria nephelium Poir.;Euphoria nephelium DC.;Euphoria ramb-outan Labill.*	Buah
262.	Rambutan kabung	*Nephelium cuspidatum*	-	Buah
263.	Rambutan maritam/Kapulasan	*Nephelium mutabile Blume*	-	Buah
		Nephelium ramboutan-ake (Labill.) Leenh.	*Litchi ramboutan-ake Labill.*	
264.	Rambutan pitanak/Rambutan siwau	*Nephelium spp.*	-	Buah
265.	Rambutan ridan/ Penjaih	*Nephelium maingayi*	-	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
266.	Raspberry	*Rubus idaeus L.*	*Batidaea idea (L.) Nieuwl.;Batidaea strigosa subsp. itascica Greene;Batidaea vulgaris Nieuwl.;Batidea peramoena Greene;Rubus acanthocladus Borb s;Rubus buschii (Rozanova) Grossh.;Rubus chrysocarpus Čelak. ex G yer;Rubus × euroasiaticus Sinkova;Rubus fragrans Salisb.;Rubus frambaesianus Lam.;Rubus glaber Mill. ex Simonk.;Rubus greeneanus L.H.Bailey;Rubus idaeus var. angustifolius Schmidely;Rubus idaeus f. anomalus Arrh.;Rubus idaeus var. caudatus (B.L.Rob. & J.Schrenk) Fernald;Rubus idaeus var. denudatus K.F.Schimp. & Spenn.;Rubus idaeus var. egglestonii (Blanch.) Fernald;Rubus idaeus var. eucyclus Fernald & Weath.;Rubus idaeus var. heterolasius Fernald;Rubus idaeus subsp. idaeus;Rubus idaeus var. idaeus;Rubus idaeus f. idaeus;Rubus idaeus var. inermis Hayne;Rubus idaeus var. integrifolius Blytt ex Lindeb.;Rubus idaeus var. leesii Bab.;Rubus idaeus var. leucocarpus Hayne;Rubus idaeus f. maritimus Arrh.;Rubus idaeus subsp. maritimus (Arrh.) Focke;Rubus idaeus var. matsumurianus (H.L,v. & Vaniot) Nakai;Rubus idaeus var. matsumurianus (H.L,v. & Vaniot) Koidz.;Rubus idaeus var. obtusifolius (Willd.) Focke;Rubus idaeus var. peramoenus (Greene) Fernald;Rubus idaeus f. phyllanthus Frid. & Gelert;Rubus idaeus var. purpureus*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Focke;Rubus idaeus var. simplicifolius Blytt ex F.Aresch.;Rubus idaeus f. strobilaceus Focke;Rubus idaeus subsp. subcandicans Borb s;Rubus idaeus var. viridis D"ll;Rubus idaeus f. vulgatus Arrh.;Rubus leesii Bab.;Rubus obtusifolius Willd.;Rubus sericeus Gilib.;Rubus strigosus var. caudatus B.L.Rob. & J.Schrenk;Rubus vulgatus Rozanova;Rubus vulgatus subsp. buschii Rozanova;Rubus vulgatus var. illuminatus Rozanova;Rubus vulgatus var. umbrosus Rozanova	
		Rubus occidentalis L.	*Melanobatus michiganus Greene;Melanobatus occidentalis (L.) Greene;Rubus idaeus var. americanus Torr.;Rubus occidentalis subsp. eu-occidentalis Focke;Rubus occidentalis var. occidentalis;Rubus occidentalis var. pallidus L.H.Bailey*	
267.	Redcurrant	*Ribes rubrum L.*	*Grossularia rubra (L.) Scop.;Ribes rubrum var. scandicum Jancz.;Ribes rubrum var. sylvestre DC. ex Berland.;Ribes spicatum subsp. scandicum Hyl.;Ribes sylvestre (Lam.) Mert. & Koch;Ribes vulgare Lam.;Ribes vulgare var. sylvestre Lam.*	Buah, kulit
		Ribes triste Pall.	*Ribes albinervium Michx.;Ribes ciliosum Howell;Ribes melancholicum Siev. ex Pall.;Ribes propinquum Turcz.;Ribes rubrum var. propinquum Trautv. & C.A. Mey.;Ribes triste f. triste;Ribes triste var. Triste*	
268.	Rokam	*Flacourtia rukam Zoll. & Moritzi*	*Flacourtia edulis Griff.;Flacourtia euphlebia Merr.;Flacourtia megaphylla Ridl.;Flacourtia peninsula*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Elmer;Flacourtia rukam var. micronesica Fosberg & Sachet;Flacourtia sulcata Elmer	
269.	Rosehips	*Rosa canina L.*	*Rosa acanthina D,s,gl. & Ozanon;Rosa actinodroma Gand.;Rosa adenocalyx Gren.;Rosa amansii D,s,gl. & Ripart;Rosa × ancarensis Pau & Merino;Rosa × andegavensis var. agrestina (Cr,p.) Boullu;Rosa × andegavensis var. condensata (Puget) Boullu;Rosa × andegavensis var. lemaitrei (Ripart ex Genev.) Boullu;Rosa beatricis Burnat & Gremli;Rosa belgradensis Pančić;Rosa burnatii (H.Christ) Burnat & Gremli;Rosa canina var. biserrata (M,rat) Baker;Rosa canina subsp. biserrata (M,rat) Nyman;Rosa canina subsp. dumalis (Bechst.) Arcang.,p.p.39;Rosa canina subsp. dumetorum (Thuill.) R.Keller & Gams;Rosa canina var. dumetorum (Thuill.) Baker;Rosa canina var. glabra Desv.;Rosa canina var. glaucescens (Desv. ex M,rat) Steud.;Rosa canina subsp. keissleriana (Sennen) Sennen;Rosa canina var. myrtilloides Tratt.;Rosa canina subsp. senticosa (Ach.) Nyman;Rosa canina subsp. spuria (Puget ex D,s,gl.) Heinr.Braun;Rosa canina subsp. vulgaris (W.D.J.Koch) R.Keller & Gams;Rosa caucasica Pall.;Rosa caucasica var. lindleyana Ser.;Rosa cinerascens Cariot;Rosa cinerosa D,s,gl.;Rosa cladoleia Ripart ex Cr,p.;Rosa communis subsp. canina (L.) Rouy;Rosa condensata*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Puget;Rosa curticola Puget ex D,s,gl.;Rosa dilucida D,s,gl. & Ozanon;Rosa dumetorum auct.;Rosa × dumetorum subsp. dumetorum;Rosa dumosa Salisb.;Rosa edita D,s,gl.;Rosa erythrantha Boreau;Rosa firma Puget;Rosa fissispina Wierzb. ex Heuff.;Rosa flexibilis D,s,gl.;Rosa flexuosa Raf.;Rosa frivaldskyi Heinr.Braun;Rosa frondosa Steven ex Spreng.;Rosa glaucescens Desv. ex M,rat;Rosa heterostyla Chrshan.;Rosa hispidula Ripart ex D,s,gl.;Rosa inconspicua D,s,gl.;Rosa insignis D,s,gl. & Ripart;Rosa istrica Degen;Rosa kalmiussica Chrshan. & Lasebna;Rosa keissleriana Sennen;Rosa lioclada Boullu;Rosa litigiosa Cr,p.;Rosa longituba Debeaux;Rosa lutetiana L,man;Rosa lutetiana var. biserrata (M,rat) Wolley-Dod;Rosa lutetiana var. glaucescens (Desv. ex M,rat) Boullu;Rosa lutetiana var. nitens (Desv. ex M,rat) Boullu;Rosa lutetiana var. senticosa (Ach.) Boullu;Rosa macroacantha Ripart ex D,s,gl.;Rosa mandonii D,s,gl.;Rosa marisensis Simonk. & Heinr.Braun;Rosa mollardiana Moutin;Rosa montivaga D,s,gl.;Rosa mucronulata D,s,gl. ex Godet;Rosa nemophila D,s,gl. & Ozanon;Rosa nitens Vuk.;Rosa nitens Desv. ex M,rat;Rosa oblonga D,s,gl. & Ripart;Rosa oblongata Opiz;Rosa oreades Cottet & Castella;Rosa platyphylla A.Rau;Rosa podolica Tratt.;Rosa	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			polyodon Gand.;Rosa pratincola Heinr.Braun;Rosa prutensis Chrshan.;Rosa psilophylla A.Rau;Rosa pubens D,s,gl. & Ozanon;Rosa ramosissima D,s,gl.;Rosa rougeonensis Ozanon;Rosa rubescens Ripart ex D,s,gl.;Rosa sarmentacea Woods,p.p.39;Rosa sarmentacea Sw.;Rosa senticosa Ach.;Rosa separabilis D,s,gl.;Rosa sphaerica Gren.;Rosa sphaeroidea Ripart ex D,s,gl.;Rosa spinetorum D,s,gl. & Ozanon;Rosa spuria Puget ex D,s,gl.;Rosa squarrosa auct. angl.;Rosa stipularis M,rat;Rosa sylvularum Ripart ex D,s,gl.;Rosa syntrichostyla Ripart ex D,s,gl.;Rosa timbaliana Debeaux;Rosa touranginiana D,s,gl. & Ripart;Rosa × trichoneura Ripart ex Cr,p.;Rosa × urbica var. trichoneura (Ripart ex Cr,p.) Boullu;Rosa venosa Sw.;Rosa willibaldii Chrshan.	
270.	Rosemeri	*Rosmarinus officinalis L*	*Rosmarinus angustifolius Mill.;Rosmarinus flexuosus Jord. & Fourr.;Rosmarinus latifolius Mill.;Rosmarinus laxiflorus Noë;Rosmarinus laxiflorus Noë ex Lange;Rosmarinus officinalis var. angustifolius (Mill.) DC.;Rosmarinus officinalis var. angustissimus Foucaud & E.Mandon;Rosmarinus officinalis var. latifolius (Mill.) DC.;Rosmarinus officinalis subsp. laxiflorus (Noë) Nyman;Rosmarinus officinalis var. nutans Cout.;Rosmarinus officinalis subsp. palaui (O.Bolòs & Molin.) Malag.;Rosmarinus*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			officinalis var. palaui O.Bolòs & Molin.;Rosmarinus officinalis var. prostratus Pasq.;Rosmarinus officinalis var. rigidus (Jord. & Fourr.) Cariot & St.-Lag.;Rosmarinus palaui (O.Bolòs & Molin.) Rivas Mart. & M.J.Costa;Rosmarinus prostratus Mazziari;Rosmarinus rigidus Jord. & Fourr.;Rosmarinus serotinus Loscos;Rosmarinus tenuifolius Jord. & Fourr.;Salvia fasciculata Fernald;Salvia rosmarinus Schleid.	
271.	Ruku-ruku	*Hyptis suaveolens (L.) Poit*	*Ballota suaveolens L.;Bystropogon graveolens Blume;Bystropogon suaveolens (L.) L'Hér.;Gnoteris cordata Raf.;Gnoteris villosa Raf.;Hyptis congesta Leonard;Hyptis graveolens Schrank;Hyptis plumieri Poit.;Marrubium indicum Blanco;Mesosphaerum suaveolens (L.) Kuntze;Schaueria graveolens (Blume) Hassk.;Schaueria suaveolens (L.) Hassk.*	Daun
272.	Rumput laut	*Eucheuma cottonii (red seaweed), Eucheuma spinosum / Eucheuma denticulatum(red seaweed), Chondrococcus hornemannii, Laminaria japonica (brown seaweed), Undaria pinnatifida (brown seaweed), Palmaria palmata/ Rhodymenia palmata (red seaweed),*	-	Semua bagian (Talus)

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Gracillaria sp, Gellidium sp, Hypnea sp, Sargassum sp, Ulva lactuca, Turbinaria sp, Acanthophora spicifera, Chondrococcus hornemannii, Lithothamnion sp.		
273.	Saffron	*Crocus sativus L.*	*Crocus officinalis (L.) Honck.;Crocus orsinii Parl.;Crocus pendulus Stokes;Crocus sativus var. cashmerianus Royle;Crocus sativus var. officinalis L.;Crocus sativus var. orsinii (Parl.) Maw;Crocus sativus subsp. orsinii (Parl.) K.Richt.;Crocus setifolius Stokes;Geanthus autumnalis Raf.;Safran officinarum Medik.*	Stigmata atau pucuk bunga
274.	Saga	*Abrus precatorius, Linn.*		Daun
275.	Sage	*Salvia officinalis L.*	*Oboskon cretica (L.) Raf., Salvia chromatica Hoffmanns., Salvia clusii Vilm., Salvia cretica L., Salvia crispa Ten., Salvia digyna Stokes, Salvia officinalis f. bracteata Kojic & Gajic, Salvia officinalis f. brevipedicellata Gajic, Salvia officinalis var. frankei Gajic, Salvia officinalis var. longiaristata Kojic & Gajic, Salvia officinalis f. multiverticillata Gajic, Salvia officinalis subsp. officinalis, Salvia officinalis f. spicata Gajic, Salvia papillosa Hoffmanns., Salvia tricolor Vilm. P. Lima;Glycine abrus L.*	Daun
276.	Sagu	*Metroxylon sp*	-	Empulur

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
277.	Salak	*Salacca zalacca (Gaertn.) Voss*	*Calamus salakka Willd. ex Steud.;Calamus zalacca Gaertn.;Salacca blumeana Mart.;Salacca edulis Reinw.;Salacca edulis var. amboinensis Becc.;Salacca zalacca var. amboinensis (Becc.) Mogea*	Daging Buah, Biji
278.	Salam	*Eugenia polyantha Barb. Rodr.*	-	Daun
279.	*Samphire rawa/ Tungtungmadi /Toongtoongmadi/ Marsh samphire/Glasort/Zeekraal/ Almyrides/Yan Jiao Cao/Hamcho*	*Salicornia europaea L.*	*Salicornia annua Sm.;Salicornia biennis Afzel. ex Sm.;Salicornia brachystachya (G.Mey.) D.König;Salicornia brachystachya var. gracilis D.König;Salicornia europaea subsp. brachystachya (G.Mey.) R.Dahmen & Wissk.;Salicornia europaea subsp. europaea;Salicornia europaea var. europaea;Salicornia europaea var. herbacea L.;Salicornia europaea subsp. simonkaiana Soó;Salicornia herbacea L.;Salicornia herbacea var. annua (Sm.) Pursh;Salicornia herbacea var. biennis (Afzel. ex Sm.) Fiori;Salicornia herbacea var. brachystachya G.Mey.;Salicornia ramosissima var. gracilis (D.König) Soó;Salicornia stricta Dumort.*	Semua Bagian
280.	Sawo	*Manilkara zapota (L.) P.Royen*	*Achradelpha mammosa (L.) O.F.Cook;Achras breviloba (Gilly) Lundell;Achras calderonii (Gilly) Lundell;Achras conzattii (Gilly) Lundell;Achras coriacea Lundell;Achras dactylina Lundell;Achras gaumeri (Gilly) Lundell;Achras latiloba Lundell;Achras lobulata (Lundell) Lundell;Achras lucuma Blanco;Achras meridionalis (Gilly) Lundell;Achras occidentalis Cels ex Ten.;Achras paludosa*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Lundell;Achras petenensis (Lundell) Lundell;Achras rojasii (Gilly) Lundell;Achras sapatilla J.Paul & W.Arnold;Achras sapota f. asperma M.Gómez;Achras sapota var. candollei Pierre;Achras sapota var. globosa Stokes;Achras sapota var. lobata (A.DC.) Pierre;Achras sapota var. ovalis Stokes;Achras sapota var. pedicellaris Pierre;Achras sapota var. sphaerica (A.DC.) Pierre;Achras striata (Gilly) Lundell;Achras tabogaensis (Gilly) Lundell;Achras tainteriana Lundell;Achras tchicomame Perr.;Achras verrucosa Stokes;Achras zapota L.;Achras zapota var. major Jacq.;Achras zapota var. zapotilla Jacq.;Achras zapotilla (Jacq.) Nutt.;Calocarpum mammosum (L.) Pierre;Calospermum mammosum (L.) Pierre;Gambeya mammosa (L.) Pierre;Lucuma mammosa (L.) C.F.Gaertn.;Lucuma zapota (L.) Urb.;Lucuma zapota var. anguai Rojas Acosta;Manilkara achras (Mill.) Fosberg;Manilkara breviloba Gilly;Manilkara calderonii Gilly;Manilkara conzattii Gilly;Manilkara gaumeri Gilly;Manilkara grisebachii (Pierre) Dubard;Manilkara meridionalis Gilly;Manilkara meridionalis var. caribbensis Gilly;Manilkara rojasii Gilly;Manilkara striata Gilly;Manilkara tabogaensis Gilly;Manilkara zapotilla (Jacq.) Gilly;Manilkariopsis lobulata Lundell;Manilkariopsis	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			meridionalis (Gilly) Lundell;Manilkariopsis petenensis Lundell;Manilkariopsis rojasii (Gilly) Lundell;Manilkariopsis striata (Gilly) Lundell;Manilkariopsis tabogaensis (Gilly) Lundell;Mimusops grisebachii Pierre;Nispero achras (Mill.) Aubrév.;Pouteria mammosa (L.) Cronquist;Sapota achras Mill.;Sapota achras var. lobata A.DC.;Sapota achras var. sphaerica A.DC.;Sapota zapotilla (Jacq.) Coville ex Safford;Vitellaria mammosa (L.) Radlk.	
281.	Sawo manila	*Manilkara zapota (L.) P.Royen*	*Achradelpha mammosa (L.) O.F.Cook;Achras breviloba (Gilly) Lundell;Achras calderonii (Gilly) Lundell;Achras conzattii (Gilly) Lundell;Achras coriacea Lundell;Achras dactylina Lundell;Achras gaumeri (Gilly) Lundell;Achras latiloba Lundell;Achras lobulata (Lundell) Lundell;Achras lucuma Blanco;Achras meridionalis (Gilly) Lundell;Achras occidentalis Cels ex Ten.;Achras paludosa Lundell;Achras petenensis (Lundell) Lundell;Achras rojasii (Gilly) Lundell;Achras sapatilla J.Paul & W.Arnold;Achras sapota f. asperma M.Gómez;Achras sapota var. candollei Pierre;Achras sapota var. globosa Stokes;Achras sapota var. lobata (A.DC.) Pierre;Achras sapota var. ovalis Stokes;Achras sapota var. pedicellaris Pierre;Achras sapota var. sphaerica (A.DC.) Pierre;Achras striata (Gilly) Lundell;Achras*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			tabogaensis (Gilly) Lundell;Achras tainteriana Lundell;Achras tchicomame Perr.;Achras verrucosa Stokes;Achras zapota L.;Achras zapota var. major Jacq.;Achras zapota var. zapotilla Jacq.;Achras zapotilla (Jacq.) Nutt.;Calocarpum mammosum (L.) Pierre;Calospermum mammosum (L.) Pierre;Gambeya mammosa (L.) Pierre;Lucuma mammosa (L.) C.F.Gaertn.;Lucuma zapota (L.) Urb.;Lucuma zapota var. anguai Rojas Acosta;Manilkara achras (Mill.) Fosberg;Manilkara breviloba Gilly;Manilkara calderonii Gilly;Manilkara conzattii Gilly;Manilkara gaumeri Gilly;Manilkara grisebachii (Pierre) Dubard;Manilkara meridionalis Gilly;Manilkara meridionalis var. caribbensis Gilly;Manilkara rojasii Gilly;Manilkara striata Gilly;Manilkara tabogaensis Gilly;Manilkara zapotilla (Jacq.) Gilly;Manilkariopsis lobulata Lundell;Manilkariopsis meridionalis (Gilly) Lundell;Manilkariopsis petenensis Lundell;Manilkariopsis rojasii (Gilly) Lundell;Manilkariopsis striata (Gilly) Lundell;Manilkariopsis tabogaensis (Gilly) Lundell;Mimusops grisebachii Pierre;Nispero achras (Mill.) Aubrév.;Pouteria mammosa (L.) Cronquist;Sapota achras Mill.;Sapota achras var. lobata A.DC.;Sapota achras var. sphaerica	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			A.DC.;Sapota zapotilla (Jacq.) Coville ex Safford;Vitellaria mammosa (L.) Radlk.	
282.	Sawo kecik	*Manilkara kauki (L.) Dubard*	*Achras octodecemfida Stokes;Imbricaria malabarica Poir.;Kaukenia kauki (L.) Kuntze;Mimusops browniana (A.DC.) Benth.;Mimusops hookeri A.DC.;Mimusops kauki L.;Mimusops kauki var. browniana A.DC.;Mimusops manilkara G.Don*	Daging Buah, Kulit Buah
283.	Sawo mangga	*Puteria cainito*	-	Buah
284.	Scarlet Beebalm (Oswego tea, monarde ecarlate, scarlet beebalm, bergamot)	*Monarda didyma L.*	*Monarda coccinea Michx.;Monarda contorta C.Morren;Monarda didyma var. angustifolia Torr.;Monarda kalmiana Pursh;Monarda oswegoensis W.Barton;Monarda purpurascens Wender.;Monarda purpurea Lam.*	Daun, Bunga
285.	*Sea buckthorn*	*Elaeagnus rhamnoides (L.) A.Nelson*	*Argussiera rhamnoides (L.) Bubani;Hippophae rhamnoides L.;Hippophaes rhamnoideum (L.) St.-Lag.;Osyris rhamnoides (L.) Scop.;Rhamnoides hippophae Moench*	Buah
286.	Selada / *Lettuce*	*Lactuca sativa L.*	*Lactuca capitata (L.) DC.;Lactuca crispa (L.) Roth;Lactuca dregeana DC.;Lactuca laciniata Roth;Lactuca palmata Willd.;Lactuca sativa subsp. asparagina (L.H.Bailey) Janch.;Lactuca sativa subsp. capitata (L.) Schübl. & G.Martens;Lactuca sativa subsp. crispa (L.) Schübl. & G.Martens;Lactuca sativa subsp. longifolia (Lam.) Alef.;Lactuca sativa subsp. minii Hadidi;Lactuca sativa subsp. romana Schübl. & G.Martens;Lactuca sativa var. sativa;Lactuca sativa subsp. sativa;Lactuca*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			sativa subsp. secalina Alef.;Lactuca scariola var. sativa (L.) Boiss.;Lactuca scariola var. sativa Moris	
287.	Selada air/ *Watercress*	*Nasturtium officinale R.Br.*	*Arabis nasturtium Clairv.;Baeumerta nasturtium P.Gaertn., B.Mey. & Schreb.;Baeumerta nasturtium-aquaticum (L.) Hayek;Cardamine aquatica (Garsault) Nieuwl.;Cardamine fontana Lam.;Cardamine nasturtium (Moench) Kuntze;Cardamine nasturtium-aquaticum (L.) Borbás;Cardaminum nasturtium Moench;Crucifera fontana E.H.L.Krause;Nasturtium fontanum Asch.;Nasturtium fontanum var. longisiliquum Irmisch;Nasturtium nasturtium-aquaticum (L.) H. Karst.;Nasturtium officinale var. officinale;Nasturtium siifolium Rchb.;Radicula nasturtium (Moench) Druce;Radicula nasturtium-aquaticum (L.) Britten & Rendle;Rorippa nasturtium (Moench) Beck;Rorippa nasturtium-aquaticum (L.) Hayek;Rorippa nasturtium-aquaticum var. longisiliqua (Irmisch) B.Boivin;Rorippa officinalis (W.T. Aiton) P. Royen;Sisymbrium nasturtium (Moench) Willd.;Sisymbrium nasturtium-aquaticum L.*	Daun
288.	Seledri / Wild Celery	*Apium graveolens L*	*Apium celleri Gaertn.;Apium decumbens Eckl. & Zeyh.;Apium dulce Mill.;Apium graveolens var. bashmensis Hosni;Apium graveolens var. butronensis D.Gómez & G.Monts.;Apium graveolens subsp. butronensis (D.Gómez & G.Monts.) Aizpuru;Apium*	Daun, Biji kering

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			graveolens var. dulce (Mill.) DC.;Apium graveolens var. lusitanicum (Mill.) DC.;Apium graveolens f. lusitanicum (Mill.) J.Helm;Apium graveolens var. maritimum Dumort.;Apium graveolens subsp. rapaceum (Mill.) P.D.Sell;Apium integrilobum Hayata;Apium lusitanicum Mill.;Apium maritimum Salisb.;Apium palustre Thore;Apium rapaceum Mill.;Apium vulgare Bubani;Carum graveolens (L.) Koso-Pol.;Celeria graveolens (L.) Britton;Selinum graveolens (L.) E.H.L.Krause;Seseli graveolens (L.) Scop.;Sium apium Roth;Sium graveolens (L.) Vest	
289.	Semanggi	*Marsilea crenata C. Presl*	-	Daun
290.	Semangka	*Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai*	*Anguria citrullus Mill.;Citrullus amarus Schrad.;Citrullus anguria (Duchesne) H.Hara;Citrullus aquosus Schur;Citrullus battich Forssk.;Citrullus caffer Schrad.;Citrullus caffrorum Schrad.;Citrullus chodospermus Falc. & Dunal;Citrullus citrullus H.Karst.;Citrullus citrullus Small;Citrullus colocynthis var. capensis Alef.;Citrullus colocynthis var. lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai;Citrullus edulis Spach;Citrullus lanatus var. albidus (Chakrav.) Maheshw.;Citrullus lanatus f. amarus (Schrad.) W.J.de Wilde & Duyfjes;Citrullus lanatus var. caffer (Schrad.) Mansf. ex Fursa;Citrullus lanatus var. caffrorum (Alef.) Fosberg;Citrullus lanatus var. capensis*	Buah, biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			(Alef.) Fursa;Citrullus lanatus subsp. cordophanus Ter-Avan.;Citrullus lanatus var. cordophanus (Ter-Avan.) Fursa;Citrullus lanatus var. fistulosus (Steward) Babu;Citrullus lanatus var. lanatus;Citrullus lanatus var. minor (Chakrav.) Maheshw.;Citrullus lanatus subsp. mucosospermus Fursa;Citrullus lanatus f. nigroseminius (Chakrav.) Maheshw.;Citrullus lanatus var. oblongus (Chakrav.) Maheshw.;Citrullus lanatus var. pulcherrimus (Chakrav.) Maheshw.;Citrullus lanatus var. pumilus (Chakrav.) Maheshw.;Citrullus lanatus var. rotundus (Chakrav.) Maheshw.;Citrullus lanatus var. senegalicus Fursa;Citrullus lanatus var. shami (Chakrav.) Maheshw.;Citrullus lanatus var. variegatus (Chakrav.) Maheshw.;Citrullus lanatus var. virgatus (Chakrav.) Maheshw.;Citrullus lanatus var. viridis (Chakrav.) Maheshw.;Citrullus mucosospermus (Fursa) Fursa;Citrullus mucosospermus var. senegalicus (Fursa) Fursa;Citrullus pasteca Sageret;Citrullus vulgaris Schrad.;Citrullus vulgaris var. caffrorum Alef.;Citrullus vulgaris var. fistulosus Steward;Colocynthis amarissima Schltdl.;Colocynthis citrullus (L.) Kuntze;Colocynthis citrullus Fritsch;Cucumis	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			amarissimus Schrad.;Cucumis citrullus (L.) Ser.;Cucumis citrullus var. jace Ser.;Cucumis citrullus var. pasteca Ser.;Cucumis dissectus Decne.;Cucumis laciniosus Eckl. ex Steud.;Cucumis laciniosus Eckl. ex Schrad.;Cucumis vulgaris (Schrad.) E.H.L.Krause;Cucurbita anguria Duchesne;Cucurbita caffra Eckl. & Zeyh.;Cucurbita citrullus L.;Cucurbita gigantea Salisb.;Cucurbita pinnatifida Schrank;Momordica lanata Thunb.	
291.	Sembung	*Blumea balsamifera (L.) DC.*	*Baccharis balsamifera Stokes;Baccharis gratissima Blume ex DC.;Baccharis salvia Lour.;Blumea appendiculata DC.;Blumea balsamifera var. balsamifera;Blumea balsamifera var. microcephala Kitam.;Blumea grandis DC.;Blumea zollingeriana (Turcz. / Sch. Bip.) C.B.Clarke;Conyza appendiculata Blume;Conyza balsamifera L.;Conyza saxatilis Zoll. ex C.B.Clarke;Pluchea appendiculata (DC.) Zoll. & Mor.;Pluchea balsamifera (L.) Less.*	Daun
292.	Serai wangi / Sitronela/ Sereh	*Cymbopogon nardus (L.) Rendle*	*Andropogon confertiflorus Steud.;Andropogon grandis Nees ex Steud.;Andropogon hamulatus Nees ex Steud.;Andropogon khasianus (Hack.) Munro ex Duthie;Andropogon nardus L.;Andropogon nardus var. confertiflorus (Steud.) Stapf ex Bor;Andropogon nardus subsp. grandis (Nees) Hack.;Andropogon nardus var. luridus Hook.f.;Andropogon*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			nardus subsp. nilagiricus Hack.;Andropogon nardus var. prolixus Stapf;Andropogon nardus var. validus Stapf;Andropogon pseudohirtus Steud.;Andropogon thwaitesii Hook.f.;Cymbopogon afronardus Stapf;Cymbopogon claessensii Robyns;Cymbopogon confertiflorus (Steud.) Stapf;Cymbopogon nardus var. confertiflorus (Steud.) Bor;Cymbopogon nardus var. luridus (Hook.f.) N.Rama Rao;Cymbopogon nardus var. nardus;Cymbopogon nardus subsp. nilgiricus Hack.;Cymbopogon prolixus (Stapf) E.Phillips;Cymbopogon thwaitesii (Hook.f.) Willis;Cymbopogon validus (Stapf) Stapf ex Burtt Davy;Cymbopogon validus var. lysocladus Stapf;Cymbopogon virgatus Stapf ex Bor;Sorghum nardus (L.) Kuntze	
293.	Sereh	*Cymbopogon citratus (DC.) Stapf*	*Andropogon cerifer Hack.;Andropogon ceriferus Hack.;Andropogon citratus DC.;Andropogon fragrans C.Cordem.;Andropogon nardus subsp. ceriferus (Hack.) Hack.;Andropogon nardus var. ceriferus (Hack.) Hack.;Andropogon roxburghii Nees ex Steud.*	Batang
294.	Singkong	*Manihot esculenta Crantz*	*Janipha aipi (Pohl) J.Presl;Janipha manihot (L.) Kunth;Jatropha aipi (Pohl) A.Moller;Jatropha diffusa (Pohl) Steud.;Jatropha digitiformis (Pohl) Steud.;Jatropha dulcis J.F.Gmel.;Jatropha flabellifolia (Pohl) Steud.;Jatropha lobata var. richardiana*	Umbi, daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Müll.Arg.;Jatropha loureiroi (Pohl) Steud.;Jatropha manihot L.;Jatropha mitis Rottb.;Jatropha paniculata Ruiz & Pav. ex Pax;Jatropha silvestris Vell.;Jatropha stipulata Vell.;Mandioca aipi (Pohl) Link;Mandioca dulcis (J.F.Gmel.) D.Parodi;Mandioca utilissima (Pohl) Link;Manihot aipi Pohl;Manihot aipi var. lanceolata Pohl;Manihot aipi var. latifolia Pohl;Manihot aipi var. lutescens Pohl;Manihot aypi Spruce;Manihot cannabina Sweet;Manihot diffusa Pohl;Manihot digitiformis Pohl;Manihot dulcis (J.F.Gmel.) Baill.;Manihot dulcis (J.F. Gmel.) Pax;Manihot dulcis var. aipi (Pohl) Pax;Manihot dulcis var. diffusa (Pohl) Pax;Manihot dulcis var. flabellifolia (Pohl) Pax;Manihot edule A.Rich.;Manihot edulis A. Rich.;Manihot esculenta var. argentea Cif.;Manihot esculenta var. coalescens Cif.;Manihot esculenta var. debilis Cif.;Manihot esculenta var. digitifolia Cif.;Manihot esculenta subsp. flabellifolia (Pohl) Cif.;Manihot esculenta var. flavicaulis Cif.;Manihot esculenta var. fuscescens Cif.;Manihot esculenta subsp. grandifolia Cif.;Manihot esculenta var. grandifolia Cif.;Manihot esculenta var. nodosa Cif.;Manihot esculenta var. sprucei Lanj.;Manihot flabellifolia Pohl;Manihot flexuosa Pax & K.Hoffm.;Manihot loureiroi Pohl;Manihot melanobasis Müll.Arg.;Manihot palmata var. aipi (Pohl) Müll.Arg.;Manihot palmata var. diffusa (Pohl)	

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Müll.Arg.;Manihot palmata var. digitiformis (Pohl) Müll.Arg.;Manihot palmata var. flabellifolia (Pohl) Müll.Arg.;Manihot sprucei Pax;Manihot utilissima Pohl;Manihot utilissima var. castellana Pohl;Manihot utilissima var. sutinga Pohl	
295.	Sirsak	*Annona muricata L.*	*Annona bonplandiana Kunth;Annona cearaensis Barb.Rodr.;Annona macrocarpa Wercklé;Annona muricata var. borinquensis Morales;Annona muricata f. mirabilis R.E.Fr.;Guanabanus muricatus M. Gómez*	Buah
296.	Siwalan/Lontar	*Borassus flabellifer L.*	*Borassus flabelliformis L.;Borassus flabelliformis Roxb.;Borassus sundaicus Becc.;Borassus tunicatus Lour.;Pholidocarpus tunicatus (Lour.) H.Wendl.;Thrinax tunicata (Lour.) Rollisson*	Buah
297.	Sorgum	*Sorghum bicolor (L.) Moench*	*Agrostis nigricans (Ruiz & Pav.) Poir.;Andropogon besseri Kunth;Andropogon bicolor (L.) Roxb.;Andropogon caffrorum (Thunb.) Kunth;Andropogon compactus Brot.;Andropogon dulcis Burm.f.;Andropogon niger (Ard.) Kunth;Andropogon saccharatrus Kunth;Andropogon sorghum (L.) Brot.;Andropogon sorghum var. abyssinicum Hack.;Andropogon sorghum var. aegyptiacus Körn.;Andropogon sorghum var. aethiops Körn.;Andropogon sorghum var. albofuscus Körn.;Andropogon sorghum var. ankolib Hack.;Andropogon sorghum var. arabicus Körn.;Andropogon sorghum var. bicarinatus Hack.;Andropogon sorghum var. bicolor (L.)*	Biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Körn.;Andropogon sorghum var. bicolor (L.) Hack.;Andropogon sorghum var. burmanicus G.T.Benson & Subba Rao;Andropogon sorghum var. cafer (Ard.) Körn.;Andropogon sorghum var. cafer (Ard.) Hack.;Andropogon sorghum var. campanus Hack.;Andropogon sorghum var. caudatus Hack.;Andropogon sorghum var. cernuus (Ard.) Körn.;Andropogon sorghum var. corymbosus Hack.;Andropogon sorghum var. dochna (Forssk.) C.Chr.;Andropogon sorghum var. durra (Forssk.) Hack.;Andropogon sorghum var. ehrenbergianus Hack.;Andropogon sorghum var. elegans Körn.;Andropogon sorghum var. elegans Körn. ex K. Schum.;Andropogon sorghum var. eois Burkart ex Benson & Subba Rao;Andropogon sorghum var. fulvus Hack.;Andropogon sorghum var. glaberrimus Hack.;Andropogon sorghum var. globosus Hack.;Andropogon sorghum var. hians Hook.f.;Andropogon sorghum var. hirsutus Busse & Pilg.;Andropogon sorghum var. hybridus Hack.;Andropogon sorghum var. irungu Burkill ex C.Benson & C.K.Subba Rao;Andropogon sorghum var. javanicus Hack.;Andropogon sorghum var. jucundus Busse & Pilg.;Andropogon sorghum var. lasiorhachis Hack.;Andropogon sorghum var. leiostachyus	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Hack.;Andropogon sorghum var. leucospermus Körn.;Andropogon sorghum var. melanospermus Hack.;Andropogon sorghum var. miliiformis Hack.;Andropogon sorghum var. neesii Körn.;Andropogon sorghum var. nervosus (Besser ex Schult.) Hack.;Andropogon sorghum var. nitidus Chiov.;Andropogon sorghum var. obovatus Hack.;Andropogon sorghum var. ovatoellipticus Hack.;Andropogon sorghum var. ovulifer Hack.;Andropogon sorghum f. pallidus Chiov.;Andropogon sorghum var. pulcher G.T.Benson & Subba Rao;Andropogon sorghum var. roxburghii Hack.;Andropogon sorghum var. rubens (Willd.) Alef.;Andropogon sorghum var. rubrocermuus Körn. ex Schweinf.;Andropogon sorghum var. rubrocernuus Körn.;Andropogon sorghum var. rufescens Hack.;Andropogon sorghum var. rugulosus Hack.;Andropogon sorghum var. saccharatus (L.) Alef.;Andropogon sorghum var. saccharatus Körn.;Andropogon sorghum var. saccharatus Hack.;Andropogon sorghum subsp. sativus Hack.;Andropogon sorghum var. sativus Hack.;Andropogon sorghum var. schenkii Körn.;Andropogon sorghum var. schimperi Hack.;Andropogon sorghum var. splendidus Hack.;Andropogon	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			sorghum var. subglabrescens Hack.;Andropogon sorghum var. subglobosus Hack.;Andropogon sorghum var. technicus Körn.;Andropogon sorghum var. truchmenorum (K. Koch) Koern. & Wern.;Andropogon sorghum var. usorum (Nees) Körn.;Andropogon sorghum var. usorum (Nees) Hack.;Andropogon sorghum var. vulgaris Stapf ex Hook. f.;Andropogon sorghum var. wightii Hack.;Andropogon sorghum var. yemensis Körn.;Andropogon subglabrescens Steud.;Andropogon truchmenorum Walp.;Andropogon usorum Steud.;Andropogon vulgare (Pers.) Balansa;Andropogon vulgaris Raspail;Holcus arduinii J.F.Gmel.;Holcus bicolor L.;Holcus cafer Ard.;Holcus caffrorum (Retz.) Thunb.;Holcus cernuus Ard.;Holcus compactus Lam.;Holcus dochna Forssk.;Holcus dora Mieg;Holcus durra Forssk.;Holcus niger Ard.;Holcus rubens Gaertn.;Holcus saccharatus L.;Holcus saccharatus var. technicus (Körn.) Farw.;Holcus sorghum L.;Holcus sorghum var. caffrorum (Thunb.) L.H.Bailey;Holcus sorghum var. durra (Forssk.) L.H.Bailey;Holcus sorghum var. saccharatus (L.) L.H.Bailey;Holcus sorghum var. technicus (Körn.) L.H.Bailey;Milium bicolor (L.) Cav.;Milium compactum (Lam.) Cav.;Milium maximum Cav.;Milium nigricans Ruiz	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			& Pav.;Milium sorghum (L.) Cav.;Panicum caffrorum Retz.;Rhaphis sorghum (L.) Roberty;Sorghum ankolib (Hack.) Stapf;Sorghum ankolib var. glaberrimum (Hack.) Snowden;Sorghum anomalum Desv.;Sorghum arduinii (Gmel.) J.Jacq.;Sorghum basiplicatum Chiov.;Sorghum basiplicatum var. atropaniculatum Chiov.;Sorghum basiplicatum f. eburneum Chiov.;Sorghum basiplicatum f. jodolepis Chiov.;Sorghum basiplicatum f. leucolepis Chiov.;Sorghum basiplicatum var. microcarpum Chiov.;Sorghum basiplicatum var. pallescens Chiov.;Sorghum basiplicatum var. paniculatellum Chiov.;Sorghum basiplicatum var. pseudoanfetum Chiov.;Sorghum basiplicatum var. rubellum Chiov.;Sorghum basiplicatum var. rubrogeminum Chiov.;Sorghum basiplicatum var. subflavescens Chiov.;Sorghum basutorum Snowden;Sorghum bicolor subsp. bicolor;Sorghum bicolor var. bicolor;Sorghum bicolor f. bicolor;Sorghum bicolor var. cafer (Körn.) Fosberg & Sachet;Sorghum bicolor var. caffrorum (Retz.) Mohlenbr.;Sorghum bicolor var. cernuum (Ard.) Ghişa;Sorghum bicolor var. exaristatum Doronina & Ivanjuk.;Sorghum bicolor var. miliiforme (Hack.) Teplyak.;Sorghum bicolor	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. obovatum (Hack.) Fosberg & Sachet;Sorghum bicolor var. rotundulum (Snowden) Fosberg & Sachet;Sorghum bicolor var. saccharatum (L.) Mohlenbr.;Sorghum bicolor var. saccharatum Mehrotra, Aswal & B.S. Bisht;Sorghum bicolor var. sikkimense (Snowden) Teplyak.;Sorghum bicolor var. subglabrescens (Steud.) Fosberg & Sachet;Sorghum bicolor var. subglobosum (Hack.) Snowden;Sorghum bicolor var. technicum (Körn.) Stapf ex Holland;Sorghum caffrorum (Retz.) P.Beauv.;Sorghum caffrorum var. albofuscum (Körn.) Snowden;Sorghum caffrorum var. bicarinatum (Hack.) Snowden;Sorghum caffrorum var. lasiorhachis (Hack.) Snowden;Sorghum caffrorum var. neesii (Körn.) Snowden;Sorghum campanum Ten. & Guss.;Sorghum caudatum (Hack.) Stapf;Sorghum caudatum var. angolense (Rendle) Stapf;Sorghum caudatum var. aristatum Ivanjuk.;Sorghum caudatum var. caudatum;Sorghum caudatum var. coffeatum Ivanjuk.;Sorghum caudatum var. dicarpum Ivanjuk.;Sorghum caudatum var. hackelii (Chiov.) Snowden;Sorghum caudatum var. purpureum Ivanjuk.;Sorghum centroplicatum Chiov.;Sorghum centroplicatum var. alborubrum Chiov.;Sorghum centroplicatum var. dubium Chiov.;Sorghum centroplicatum var. ellipsoideum	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Chiov.;Sorghum centroplicatum var. erythromelas Chiov.;Sorghum centroplicatum var. faregg Chiov.;Sorghum centroplicatum var. globosum Chiov.;Sorghum centroplicatum var. incertum Chiov.;Sorghum centroplicatum var. pallidocernuum Chiov.;Sorghum centroplicatum var. perlarium Chiov.;Sorghum centroplicatum var. pseudoneesii Chiov.;Sorghum centroplicatum var. sabderatense Chiov.;Sorghum centroplicatum var. subcarneum Chiov.;Sorghum centroplicatum var. tricolor Chiov.;Sorghum cernuum (Ard.) Host;Sorghum cernuum var. globosum (Hack.) Snowden;Sorghum cernuum var. truchmenorum (Klokov) Snowden;Sorghum cernuum var. yemense (Körn.) Snowden;Sorghum compactum Lag.;Sorghum conspicuum Snowden;Sorghum coriaceum Snowden;Sorghum dochna (Forssk.) Snowden;Sorghum dochna var. atrum Snowden;Sorghum dochna var. burmanicum (Benson & Subba Rao) Snowden;Sorghum dochna var. corymbosum (Hack.) Snowden;Sorghum dochna var. dochna;Sorghum dochna var. formosum Snowden;Sorghum dochna var. irungu (Benson & Subba Rao) Snowden;Sorghum dochna var. melliferum Snowden;Sorghum dochna var. obovatum (Hack.) Snowden;Sorghum dochna	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. pulchrum (Burk. ex Benson & Subba Rao) Snowden;Sorghum dochna var. technicum (Körn.) Snowden;Sorghum dochna var. wightii (Hack.) Snowden;Sorghum doncha var. wightii (Hack.) Snowden;Sorghum dora (Mieg) Cuoco;Sorghum dulcicaule Snowden;Sorghum dulcicaule var. griseolilacinum Ivanjuk.;Sorghum dura Griseb.;Sorghum durra (Forssk.) Trab.;Sorghum durra var. aegyptiacum (Körn.) Snowden;Sorghum durra var. elongatum Snowden;Sorghum durra var. eois (Burk. ex Benson & Subba Rao) Snowden;Sorghum durra var. erythrocarpum (Chiov.) Snowden;Sorghum durra var. fiorii (Chiov.) Snowden;Sorghum durra var. fuscum Snowden;Sorghum durra var. javanicum (Hack.) Snowden;Sorghum durra var. melanoleucum (Chiov.) Snowden;Sorghum elegans (Körn.) Snowden;Sorghum eplicatum Chiov.;Sorghum eplicatum var. cereum Chiov.;Sorghum eplicatum f. dichrolepis Chiov.;Sorghum eplicatum var. erythrocarpum Chiov.;Sorghum eplicatum var. fiorii Chiov.;Sorghum eplicatum f. geminatum Chiov.;Sorghum eplicatum var. hackelii Chiov.;Sorghum eplicatum var. heterochromum Chiov.;Sorghum eplicatum f. laxum Chiov.;Sorghum eplicatum var. melanoleucum Chiov.;Sorghum eplicatum var. virescens Chiov.;Sorghum exsertum	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Snowden;Sorghum gambicum Snowden;Sorghum giganteum Edgew.;Sorghum glabrescens (Steud.) Schweinf. & Asch.;Sorghum glycychylum Pass.;Sorghum guineense Stapf;Sorghum halepense var. saccharatum (L.) Goiran;Sorghum japonicum (Hack.) Roshev.;Sorghum margaritiferum Stapf;Sorghum margaritiferum var. ovaliferum (Hack.) Snowden;Sorghum medioplicatum Chiov.;Sorghum melaleucum Stapf;Sorghum melanocarpum Huber;Sorghum mellitum Snowden;Sorghum membranaceum Chiov.;Sorghum membranaceum var. baldratianum Chiov.;Sorghum miliiforme (Hack.) Snowden;Sorghum miliiforme var. rotundulum Snowden;Sorghum miliiforme var. sikkimense Snowden;Sorghum nankinense Huber;Sorghum nervosum Besser ex Schult. & Schult.f.;Sorghum nigricans (Ruiz & Pav.) Snowden;Sorghum nigricans var. angolense (Rendle) Snowden;Sorghum nigrum (Ard.) Roem. & Schult.;Sorghum notabile Snowden;Sorghum papyrascens Stapf;Sorghum rigidum Snowden;Sorghum rollii Chiov.;Sorghum roxburghii Stapf;Sorghum roxburghii var. farinosum Snowden;Sorghum roxburghii var. fulvum (Hack.) Snowden;Sorghum	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			roxburghii var. hians (Hook.f.) Stapf;Sorghum roxburghii var. hirsutum (Busse & Pilg.) Snowden;Sorghum roxburghii var. jucundum (Busse & Pilg.) Snowden;Sorghum roxburghii var. mutabile Snowden;Sorghum roxburghii var. nanum Snowden;Sorghum roxburghii var. parvum Snowden;Sorghum saccharatum (L.) Moench;Sorghum saccharatum var. atrum (Snowden) Doronina & Ivanjuk.;Sorghum saccharatum var. bicolor (L.) Kerguélen;Sorghum saccharatum var. burmanicum (Burk. ex Benson & Subba Rao) ;Doronina & Ivanjuk.;Sorghum saccharatum var. corymbosum (Hack.) Doronina & Ivanjuk.;Sorghum saccharatum var. formosum (Snowden) Doronina & Ivanjuk.;Sorghum saccharatum var. giganteum Doronina & Ivanjuk.;Sorghum saccharatum var. irungu (Burk. ex Benson & Subba Rao) Doronina & Ivanjuk.;Sorghum saccharatum var. melliferum (Snowden) Doronina & Ivanjuk.;Sorghum saccharatum var. obovatum (Hack.) Doronina & Ivanjuk.;Sorghum saccharatum var. papyraceum Doronina & Ivanjuk.;Sorghum saccharatum var. pulchrum (Burk. ex Benson & Subba Rao) Doronina & Ivanjuk.;Sorghum saccharatum var. rubens	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			(Kunth) Nees;Sorghum saccharatum var. technicum (Körn.) Doronina & Ivanjuk.;Sorghum saccharatum var. vulgare (Pers.) Kuntze;Sorghum saccharatum var. wightii (Hack.) Doronina & Ivanjuk.;Sorghum sativum (Hack.) Trab.;Sorghum simulans Snowden;Sorghum splendidum (Hack.) Snowden;Sorghum subglabrescens (Steud.) Schweinf. & Asch.;Sorghum subglabrescens var. arabicum (Körn.) Snowden;Sorghum subglabrescens var. microcarpum (Chiov.) Snowden;Sorghum subglabrescens var. rubrocernuum (Körn.) Snowden;Sorghum subglabrescens var. rugulosum (Hack.) Snowden;Sorghum subglabrescens var. schimperi (Hack.) Snowden;Sorghum tataricum Huber;Sorghum technicum (Körn.) Trab.;Sorghum technicum (Körn.) Roshev.;Sorghum truchmenorum K.Koch;Sorghum usorum Nees;Sorghum vulgare var. angolense Rendle;Sorghum vulgare subsp. bicolor (L.) Maire & Weiller;Sorghum vulgare var. bicolor (L.) Pers.;Sorghum vulgare var. caffrorum (Retz.) F.T.Hubb. & Rehder;Sorghum vulgare var. caudatum (Hack.) A.F. Hill;Sorghum vulgare var. cernuum (Ard.) Fiori & Paoli;Sorghum vulgare var. durra (Forssk.) F.T.Hubb. & Rehder;Sorghum vulgare var. nervosum (Besser ex Schult.) Forbes &	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Hemsl.;Sorghum vulgare var. nigricans (Ruiz & Pav.) Hill;Sorghum vulgare var. roxburghii (Hack.) Haines;Sorghum vulgare var. rubens (Gaertn.) Pers.;Sorghum vulgare var. saccharatum (L.) Boerl.;Sorghum vulgare var. subglabrescens (Steud.) A.F. Hill;Sorghum vulgare var. technicum (Körn.) Jáv.;Sorghum vulgare var. technicum (Körn.) Fiori & Paol.;Sorghum vulgare var. vulgare	
298.	Spirulina	*Arthrospira platensis, Arthrospira maxima*	-	Semua bagian (Talus)
299.	Srikaya	*Annona squamosa L.*	*Annona asiatica L.;Annona asiatica Vahl;Annona cinerea Dunal;Annona distincta Raeusch.;Annona forskahlii DC.;Annona forsskalii DC.;Annona squamosa f. parvifolia Kuntze;Guanabanus squamosus M. Gómez;Xylopia glabra L.*	Buah
300.	Srikaya besar/Srikaya malinau	*Rollinia mucosa (Jacq.) Baill*	*Annona biflora Sessé & Moc.;Annona mucosa Jacq.;Annona muscosa Aubl.;Annona obtusiflora Tussac;Annona obtusifolia DC.;Annona pteropetala Ruiz & Pav. ex R.E.Fr.;Annona reticulata var. mucosa (Jacq.) Willd.;Rollinia biflora Ruiz & Pavon ex G. Don;Rollinia curvipetala R.E. Fr.;Rollinia deliciosa Saff.;Rollinia jimenezii Saff.;Rollinia jimenezii var. nelsonii R.E.Fr.;Rollinia mucosa subsp. aequatorialis R.E. Fr.;Rollinia mucosa var. macropoda R.E. Fr.;Rollinia mucosa var. neglecta (R.E. Fr.) R.E. Fr.;Rollinia mucosa subsp. portoricensis R.E. Fr.;Rollinia neglecta R.E. Fr.;Rollinia orthopetala*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			A.DC.;Rollinia permensis Standl.;Rollinia pterocarpa G. Don;Rollinia pulchrinervia A.DC.;Rollinia sieberi A.DC.	
301.	Stroberi	*Fragaria vesca L.*	*Dactylophyllum fragaria Spenn.;Fragaria abnormis Tratt.;Fragaria aliena Weihe;Fragaria alpina (Weston) Steud.;Fragaria botryformis Duchesne;Fragaria californica var. crinita (Rydb.) H.M.Hall;Fragaria chinensis Losinsk.;Fragaria concolor Kitag.;Fragaria eflagellis Duchesne;Fragaria eflagellis (Weston) Duchesne ex Rozier;Fragaria elatior var. muricata (L.) Willd.;Fragaria florentina Poit. & Turpin;Fragaria gillmanii Clinton;Fragaria hortensis Duchesne;Fragaria hortensis (Weston) Duchesne ex Rozier;Fragaria insularis Rydb.;Fragaria mexicana Schltdl.;Fragaria minor Duchesne;Fragaria monophylla L.;Fragaria multiplex Duchesne;Fragaria multiplex Duchesne ex Poit. & Turpin;Fragaria muricata L.;Fragaria nemoralis Salisb.;Fragaria nuda Pers.;Fragaria portentosa Poit. & Turpin;Fragaria retrorsa Greene;Fragaria roseiflora Boulay;Fragaria semperflorens Duchesne;Fragaria semperflorens Duchesne ex Rozier;Fragaria succulenta Gilib.;Fragaria sylvestris (L.) Duchesne;Fragaria sylvestris (L.) Weston;Fragaria sylvestris var. alba Duchesne;Fragaria sylvestris var. alba*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Weston;Fragaria sylvestris var. alpina Weston;Fragaria sylvestris var. argenteovariegata Weston;Fragaria sylvestris var. eflagellis Weston;Fragaria sylvestris var. hortensis Weston;Fragaria sylvestris var. minor Weston;Fragaria sylvestris var. monophylla (L.) Weston;Fragaria sylvestris var. muricata (L.) Weston;Fragaria sylvestris var. nigricans Weston;Fragaria unifolia Steud.;Fragaria vesca f. alba (Duchesne) Staudt;Fragaria vesca var. alba Stokes;Fragaria vesca var. alba (Weston) Rydb.;Fragaria vesca var. alpina (Weston) Pers.;Fragaria vesca var. corsica Briq.;Fragaria vesca var. crinita (Rydb.) C.L.Hitchc.;Fragaria vesca f. eflagellis (Duchesne) Staudt;Fragaria vesca var. eflagellis (Weston) DC.;Fragaria vesca var. hortensis (Duchesne) Ser.;Fragaria vesca var. minor (Weston) Sm.;Fragaria vesca subsp. monophylla (L.) Nyman;Fragaria vesca var. monophylla (L.) Pers.;Fragaria vesca var. multiplex (Duchesne ex Poit. & Turpin) Ser.;Fragaria vesca var. muricata (L.) L.;Fragaria vesca var. rosea Rostr.;Fragaria vesca var. roseiflora (Boulay) Rouy & E.G.Camus;Fragaria vesca f. semperflorens (Duchesne ex Rozier) Staudt;Fragaria vesca subsp. semperflorens (Duchesne) Bertsch & F.Bertsch;Fragaria vesca var. semperflorens (Duchesne ex Rozier) Sm.;Fragaria vesca var. sylvestris L.;Fragaria	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			vesca subsp. vesca;Fragaria vesca f. vesca;Fragaria vulgaris Ehrh.;Fragaria vulgaris var. alba (Weston) Ehrh.;Fragaria vulgaris var. eflagellis (Weston) Duchesne ex Chevall.;Fragaria vulgaris var. hortensis (Weston) Chevall.;Fragaria vulgaris var. minor (Weston) Duchesne ex Chevall.;Fragaria vulgaris var. monophylla (L.) Chevall.;Fragaria vulgaris var. muricata (L.) Chevall.;Fragaria vulgaris var. rubra Ehrh.;Fragaria vulgaris var. semperflorens (Duchesne ex Rozier) Chevall.;Potentilla vesca (L.) Scop.	
302.	Suji	*Dracaena angustifolia (Medik.) Roxb.*	*Cordyline rumphii Hook.;Dracaena angustifolia var. angustior (Ridl.) Jankalski;Dracaena angustifolia var. honoriae F.M.Bailey;Dracaena australasica (Ridl.) Jankalski;Dracaena ensiformis Wall. ex Voigt;Dracaena fruticosa K.Koch;Dracaena linearifolia Kurz;Dracaena menglaensis G.Z.Ye;Dracaena quitensis Baker;Dracaena rumphii (Hook.) Regel;Draco angustifolia (Roxb.) Kuntze;Draco fruticosa (K.Koch) Kuntze;Pleomele angustifolia (Medik.) N.E.Br.;Pleomele angustifolia var. angustior Ridl.;Pleomele australasica Ridl.;Pleomele flexuosa (Blume) N.E.Br.;Pleomele fruticosa (K.Koch) N.E.Br.;Sansevieria flexuosa Blume;Terminalis angustifolia Medik.*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
303.	Sukun	*Artocarpus altilis (Parkinson ex F.A.Zorn) Fosberg*	*Artocarpus altilis var. non-seminiferus (Duss) Fournet;Artocarpus altilis var. seminiferus (Duss) Fournet;Artocarpus communis J.R.Forst. & G.Forst.;Artocarpus incisus (Thunb.) L.f.;Artocarpus incisus var. non-seminiferus Duss;Artocarpus incisus var. seminiferus Duss;Artocarpus laevis Hassk.;Artocarpus rima Blanco;Sitodium altile Parkinson ex F.A.Zorn*	Buah
304.	Sweet Paprika	*Capsicum annuum L.*	*Capsicum abyssinicum A.Rich.;Capsicum angulosum Mill.;Capsicum annuum var. abbreviata Fingerh.;Capsicum annuum var. abbreviatum Fingerh.;Capsicum annuum var. acuminatum Fingerh.;Capsicum annuum var. annuum;Capsicum annuum var. aviculare (Dierb.) D'Arcy & Eschbaugh;Capsicum annuum f. chlorocarpum Kuntze;Capsicum annuum var. conicum (G.Mey.) Voss;Capsicum annuum var. conoides (Mill.) Irish;Capsicum annuum var. cordiforme Edwall;Capsicum annuum f. erectum Makino;Capsicum annuum var. fasciculatum (Sturtev.) Irish;Capsicum annuum var. frutescens (L.) Kuntze;Capsicum annuum var. globiferum (G.Mey.) Voss;Capsicum annuum var. grossum (Willd.) Sendtn.;Capsicum annuum f. leucocarpum Kuntze;Capsicum annuum var. longum (DC.) Sendtn.;Capsicum annuum f. luteum Kuntze;Capsicum annuum subsp. microcarpon Dierb.;Capsicum annuum var. minimum (Mill.) Heiser;Capsicum annuum*	Campuran buah matang

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			var. minus (Fingerh.) Shinners;Capsicum annuum f. nigrum Makino;Capsicum annuum var. oblongoconicum (Dunal) Cufod.;Capsicum annuum var. parvoacuminatum Makino;Capsicum annuum f. pendulum Makino;Capsicum annuum f. violaceum Kuntze;Capsicum axi Vell.;Capsicum bauhinii Dunal;Capsicum caerulescens Besser;Capsicum cerasiforme Mill.;Capsicum ceratocarpum Fingerh.;Capsicum cereolum Bertol.;Capsicum comarim Vell.;Capsicum conicum G.Mey.;Capsicum conicum Lam.;Capsicum conoide Mill.;Capsicum conoides Roem. & Schult.;Capsicum conoideum Mill.;Capsicum conoideum var. chordale Fingerh.;Capsicum conoideum var. oblongoconicum Dunal;Capsicum conoideum var. sulcatum Fingerh.;Capsicum cordiforme Mill.;Capsicum crispum Dunal;Capsicum cydoniforme Roem. & Schult.;Capsicum dulce Dunal;Capsicum fasciculatum Sturtev.;Capsicum fastigiatum Blume;Capsicum frutescens L.;Capsicum frutescens var. cerasiforme (Mill.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. conoides (Mill.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. fasciculatum (Sturtev.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. frutescens;Capsicum frutescens var.	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			glabriusculum (Dunal) M.R.Almeida;Capsicum frutescens var. grossum (Mill.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. lanicaule Greenm.;Capsicum frutescens var. longum (Sendtn.) L.H.Bailey;Capsicum frutescens var. minus Fingerh.;Capsicum frutescens var. queenslandicum Domin;Capsicum globiferum G.Mey.;Capsicum globosum Besser;Capsicum grossum L.;Capsicum indicum auct.;Capsicum indicum var. aviculare Dierb.;Capsicum indicum var. conoideum (Mill.) Dierb.;Capsicum indicum subsp. elaeocarpon Dierb.;Capsicum indicum var. ribesium Dierb.;Capsicum longum DC.;Capsicum milleri Roem. & Schult.;Capsicum minimum Mill.;Capsicum odoratum Steud.;Capsicum odoriferum Vell.;Capsicum oliviforme Mill.;Capsicum ovatum DC.;Capsicum petenense Standl.;Capsicum pomiferum Mart. ex Steud.;Capsicum purpureum Vahl ex Hornem.;Capsicum purpureum Roxb.;Capsicum pyramidale Mill.;Capsicum quitense Willd. ex Roem. & Schult.;Capsicum silvestre Vell.;Capsicum sphaerium Willd.;Capsicum tetragonum Mill.;Capsicum tomatiforme Fingerh. ex Steud.;Capsicum torulosum Hornem.;Capsicum tournefortii Besser;Capsicum ustulatum Paxton	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
305.	Swiss chard	*Beta vulgaris L.*	*Beta alba DC.;Beta altissima Steud.;Beta atriplicifolia Rouy;Beta bengalensis Roxb.;Beta carnulosa Gren.;Beta cicla (L.) L.;Beta cicla (L.) Pers.;Beta cicla var. argentea Krassochkin & Burenin;Beta cicla var. viridis Krassochkin & Burenin;Beta crispa Tratt.;Beta decumbens Moench;Beta esculenta Salisb.;Beta hortensis Mill.;Beta hybrida Andrz.;Beta incarnata Steud.;Beta lutea Steud.;Beta marina Crantz;Beta maritima L.;Beta maritima var. atriplicifolia Krassochkin;Beta maritima subsp. atriplicifolia (Rouy) Burenin;Beta maritima subsp. danica Krassochkin;Beta maritima var. erecta Krassochkin;Beta maritima var. glabra Delile;Beta maritima subsp. marcosii (O.Bolòs & Vigo) Juan & M.B.Crespo;Beta maritima subsp. orientalis (Roth) Burenin;Beta maritima var. pilosa Delile;Beta maritima var. prostrata Krassochkin;Beta noeana Bunge ex Boiss.;Beta orientalis Roth;Beta orientalis L.;Beta purpurea Steud.;Beta rapa Dumort.;Beta rapacea Hegetschw.;Beta rosea Steud.;Beta sativa Bernh.;Beta stricta K.Koch;Beta sulcata Gasp.;Beta triflora Salisb.;Beta vulgaris var. altissima Döll;Beta vulgaris var. annua Asch. & Graebn.;Beta vulgaris subsp. asiatica Krassochkin ex Burenin;Beta vulgaris var. asiatica Burenin;Beta vulgaris var. atriplicifolia*	Daun

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			(Rouy) Krassochkin;Beta vulgaris var. aurantia Burenin;Beta vulgaris subsp. cicla (L.) Schübl. & G.Martens;Beta vulgaris var. cicla L.;Beta vulgaris subsp. cicla (L.) W.D.J. Koch;Beta vulgaris var. coniciformis Burenin;Beta vulgaris var. crassa Alef.;Beta vulgaris var. debeauxii Clary;Beta vulgaris var. foliosa (Asch. & Schweinf.) Aellen;Beta vulgaris subsp. foliosa Asch. & Schweinf.;Beta vulgaris var. glabra (Delile) Aellen;Beta vulgaris var. grisea Aellen;Beta vulgaris subsp. lomatogonoides Aellen;Beta vulgaris var. lutea DC.;Beta vulgaris var. marcosii O.Bolòs & Vigo;Beta vulgaris var. maritima (L.) Moq.;Beta vulgaris subsp. maritima (L.) Arcang.;Beta vulgaris subsp. maritima (L.) Thell.;Beta vulgaris var. mediasiatica Burenin;Beta vulgaris var. orientalis (Roth) Moq.;Beta vulgaris subsp. orientalis (Roth) Aellen;Beta vulgaris var. ovaliformis Burenin;Beta vulgaris var. perennis L.;Beta vulgaris var. pilosa (Delile) Moq.;Beta vulgaris subsp. provulgaris Ford-Lloyd & J.T. Williams;Beta vulgaris var. rapacea W.D.J.Koch;Beta vulgaris var. rosea Moq.;Beta vulgaris var. rubidus Burenin;Beta vulgaris var. rubra L.;Beta vulgaris var. rubrifolia Krassochkin ex Burenin;Beta vulgaris var. saccharifera Alef.;Beta vulgaris var. virescens Burenin;Beta vulgaris var. viridifolia Krassochkin ex Burenin;Beta vulgaris var. vulgaris;Beta vulgaris subsp. vulgaris	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
306.	Talas belitung/ Kimpul/ Bentul	*Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott*	*Alocasia talihan Elmer ex Merr.;Arum sagittifolium L.;Arum xanthorrhizon Jacq.;Caladium edule G.Mey.;Caladium mafaffa Engl.;Caladium sagittifolium (L.) Vent.;Caladium utile Engl.;Caladium xanthorrhizon (Jacq.) Willd.;Xanthosoma appendiculatum Schott;Xanthosoma atrovirens K.Koch & C.D.Bouché;Xanthosoma atrovirens var. appendiculatum (Schott) Engl.;Xanthosoma atrovirens var. hybridum K.Koch;Xanthosoma atrovirens var. kochii Engl.;Xanthosoma atrovirens var. moritzii Engl.;Xanthosoma atrovirens var. panduriforme Engl.;Xanthosoma atrovirens var. versicolor K.Koch;Xanthosoma aureum E.G.Gonç.;Xanthosoma blandum Schott;Xanthosoma edule (G.Mey.) Schott;Xanthosoma ianthinum K.Koch & C.D.Bouché;Xanthosoma jacquinii Schott;Xanthosoma maculatum G.Nicholson;Xanthosoma mafaffa Schott;Xanthosoma mafaffa var. blandum (Schott) Engl.;Xanthosoma monstruosum E.G.Gonç.;Xanthosoma nigrum Stellfeld;Xanthosoma panduriforme E.G.Gonç.;Xanthosoma peregrinum Griseb.;Xanthosoma poeppigii var. mafaffa (Schott) J.F.Macbr.;Xanthosoma roseum Schott;Xanthosoma utile*	Umbi

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			K.Koch & C.D.Bouché;Xanthosoma violaceum Schott;Xanthosoma wallisii Linden;Xanthosoma xantharrhizon (Jacq.) K.Koch	
307.	Talas/ Talas Bogor	*Colocasia esculenta (L.) Schott*	*Alocasia dussii Dammer;Alocasia illustris W.Bull;Aron colocasium (L.) St.-Lag.;Arum chinense L.;Arum colocasia L.;Arum colocasioides Desf.;Arum esculentum L.;Arum lividum Salisb.;Arum nymphaeifolium (Vent.) Roxb.;Arum peltatum Lam.;Caladium acre R.Br.;Caladium colocasioides (Desf.) Brongn.;Caladium esculentum (L.) Vent.;Caladium glycyrrhizum Fraser;Caladium nymphaeifolium Vent.;Caladium violaceum Desf.;Caladium violaceum Engl.;Calla gaby Blanco;Calla virosa Roxb.;Colocasia acris (R.Br.) Schott;Colocasia aegyptiaca Samp.;Colocasia antiquorum var. acris (R.Br.) Schott;Colocasia antiquorum f. acuatica Makino;Colocasia antiquorum var. aquatilis (Hassk.) Engl. & K. Krause;Colocasia antiquorum f. eguimo Makino;Colocasia antiquorum var. esculenta (L.) Schott;Colocasia antiquorum var. euchlora (K.Koch & Linden) Schott;Colocasia antiquorum var. globulifera Engl. & K.Krause;Colocasia antiquorum var. illustris (W.Bull) Engl.;Colocasia antiquorum var. multifolia Makino;Colocasia antiquorum var. nymphaeifolia (Vent.)*	Umbi

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Engl.;Colocasia antiquorum f. oyasetage Makino;Colocasia antiquorum var. patens Makino;Colocasia antiquorum f. purpurea Makino;Colocasia antiquorum var. rosea Makino;Colocasia antiquorum var. rupicola Haines;Colocasia antiquorum var. stolonifera Haines;Colocasia antiquorum f. yamamotoi Makino;Colocasia esculenta var. acris (R.Br.) A.F.Hill;Colocasia esculenta var. aquatilis Hassk.;Colocasia esculenta f. ebiimo Makino;Colocasia esculenta var. euchlora (K.Koch & Linden) A.F.Hill;Colocasia esculenta var. globulifera (Engl. & K.Krause) R.A.Young;Colocasia esculenta var. illustris (W.Bull) A.F.Hill;Colocasia esculenta var. nymphaeifolia (Kunth) A.F.Hill;Colocasia esculenta f. rotundifolia Makino;Colocasia esculenta var. rupicola (Haines) H.B.Naithani;Colocasia esculenta var. stolonifera (Haines) H.B.Naithani;Colocasia euchlora K.Koch & Linden;Colocasia formosana Hayata;Colocasia gracilis Engl.;Colocasia himalensis Royle;Colocasia konishii Hayata;Colocasia neocaledonica Van Houtte;Colocasia nymphaeifolia (Vent.) Kunth;Colocasia peltata (Lam.) Samp.;Colocasia vera Hassk.;Colocasia violacea (Desf.) auct.;Colocasia virosa (Roxb.) Kunth;Colocasia vulgaris Raf.;Leucocasia	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			esculenta (L.) Nakai;Steudnera virosa (Roxb.) Prain;Zantedeschia virosa (Roxb.) K.Koch	
308.	Teh hitam/ Teh hijau/ Teh putih/ Teh wangi	*Camellia sinensis (L.) Kuntze*	*Camellia arborescens Hung T. Chang & F.L. Yu;Camellia bohea (L.) Sweet;Camellia chinensis (Sims) Kuntze;Camellia sinensis f. macrophylla (Siebold ex Miq.) Kitam.;Camellia sinensis f. parvifolia (Miq.) Sealy;Camellia sinensis f. rosea (Makino) Kitam.;Camellia sinensis var. sinensis;Camellia theifera var. macrophylla (Siebold ex Miq.) Matsum.;Camellia viridis Sweet;Thea bohea L.;Thea bohea var. stricta Aiton;Thea cantoniensis Lour.;Thea chinensis Sims;Thea cochinchinensis Lour.;Thea grandifolia Salisb.;Thea olearia Lour. ex Gomes;Thea oleosa Lour.;Thea parvifolia Salisb.;Thea sinensis L.;Thea sinensis var. macrophylla Siebold;Thea sinensis var. parvifolia Miq.;Thea viridis L.;Theaphylla cantonensis (Lour.) Raf.*	Pucuk, Daun muda
309.	Telang	*Clitoria ternatea L.*	*Clitoria albiflora Mattei;Clitoria bracteata Poir.;Clitoria coelestris Siebert & Voss;Clitoria parviflora Raf.;Clitoria philippensis Perr.;Clitoria pilosula Benth.;Clitoria ternatea var. albiflora Voigt;Clitoria ternatea var. pilosula (Benth.) Baker;Clitoria ternatea var. ternatea;Clitoria ternatea f. ternatea;Clitoria ternatensium Crantz;Lathyrus spectabilis Forssk.;Nauchea ternatea (L.) Descourt.;Ternatea ternatea (L.) Kuntze;Ternatea vulgaris Kunth;Ternatea vulgaris*	Bunga

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Kuntze	
310.	Temu Kunci	*Boesenbergia rotunda (L.) Mansf.*	*Boesenbergia cochinchinensis (Gagnep.) Loes.;Boesenbergia pandurata (Roxb.) Schltr.;Curcuma rotunda L.;Gastrochilus panduratus (Roxb.) Ridl.;Gastrochilus rotundus (L.) Alston;Kaempferia cochinchinensis Gagnep.;Kaempferia ovata Roscoe;Kaempferia pandurata Roxb.*	Rimpang
311.	Gandum	*Triticum aestivum L.*	*Frumentum triticum E.H.L.Krause;Triticum aestivum subsp. aestivum;Triticum aestivum var. albinflatocapitatum Udachin;Triticum aestivum var. australianum Udachin & Schachm.;Triticum aestivum var. brezhnevii Udachin & Shakhm.;Triticum aestivum var. dorofeevii Udachin & Shakhm.;Triticum aestivum var. erythrospermum (Körn.) Velican;Triticum aestivum var. ferrugineum (Alef) Velican;Triticum aestivum subsp. hadropyrum (Flaksb.) Tzvelev;Triticum aestivum var. hybernum (L.) Fiori;Triticum aestivum subsp. inflatum (Kudr.) Tzvelev;Triticum aestivum var. ischkaschimicum Udachin & Shakhm.;Triticum aestivum var. japschorvi Nigmat.;Triticum aestivum var. lutescens (Alef.) Velican;Triticum aestivum var. meridionale-inflatum Nigmat.;Triticum aestivum var. milturum Velican;Triticum aestivum var. quasiheraticum Nigmat.;Triticum aestivum var. quasimeridionale-inflatum Nigmat.;Triticum*	Biji

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			aestivum var. ramifera Koric;Triticum aestivum var. ramosoalborubrum Udachin & M.V.Novikova;Triticum aestivum var. ramosomilturum Udachin & M.V.Novikova;Triticum aestivum var. ruchczianum Nigmat.;Triticum aestivum var. subfalseerythroleucon Udachin;Triticum aestivum var. subfalsegraecum Udachin;Triticum aestivum var. subtadjicorum Udachin & Shakhm.;Triticum aestivum subsp. tibeticum J.Z.Shao;Triticum aestivum subsp. transcaucasicum Dorof. & Laptev;Triticum aestivum var. uralicum L.V.Semenova;Triticum aestivum var. vavilovianum Yakubts.;Triticum aestivum subsp. vavilovii (Jakubz.) Sears;Triticum aestivum var. vigorovii L.V.Semenova;Triticum aestivum subsp. vulgare (Vill.) Thell.;Triticum aestivum subsp. yunnanense King ex S.L.Chen;Triticum antiquorum (Heer) Udachin;Triticum antiquorum var. vavilovianum Udachin;Triticum asiaticum Kudr.;Triticum clavatum Seidl ex Opiz;Triticum erinaceum Hornem.;Triticum horstianum Clemente;Triticum hybernum L.;Triticum imberbe Desv.;Triticum inflatum Kudr.;Triticum inflatum subsp. mutico-inflatum Kudr.;Triticum koeleri Clemente;Triticum linnaeanum Lag.;Triticum pulverulentum Hornem.;Triticum quadratum Mill.;Triticum	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			sativum Lam.;Triticum sativum var. aestivum (L.) Alph.Wood;Triticum sativum subsp. vulgare (Vill.) Thell.;Triticum sativum var. vulgare (Vill.) Hack.;Triticum sativum var. vulgare Desv.;Triticum sativum var. vulgare Vilm.;Triticum spelta subsp. vavilovii (Jakubz.) L.B.Cai;Triticum vavilovii Jakubz.;Triticum vavilovii var. lorenze Galst.-Avan.;Triticum vavilovii var. munuru Gandilyan;Triticum vavilovii var. mupuru Gandilyan;Triticum vavilovii var. ramocoeruleum Galst.-Avan.;Triticum vavilovii var. ramomuticum Galst.-Avan.;Triticum vavilovii var. sisianicum Galst.-Avan.;Triticum vavilovii var. vavilovomilturum Udachin;Triticum velutinum Schübl.;Triticum vulgare Vill.;Triticum vulgare var. aestivum (L.) Spenn.;Triticum vulgare var. antiquorum Heer;Triticum vulgare var. caesium Alef.;Triticum vulgare var. erythrospermum Körn.;Triticum vulgare var. ferrugineum Alef.;Triticum vulgare subsp. hadropyrum Flaksb.;Triticum vulgare var. hybernum (L.) Kunth;Triticum vulgare subsp. irano-asiaticum Flaksb.;Triticum vulgare var. lutescens Alef.;Zeia vulgaris Lunell;Zeia vulgaris var. aestiva (L.) Lunell	
		Triticum compactum Host	*Hordeum sieberianum Besser ex Schult. & Schult.f.;Secale creticum L.;Triticum aestivum subsp. compactum (Host) Thell.;Triticum aestivum subsp. compactum (Host) Mackey;Triticum*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			afghanicum Kudr.;Triticum compactum var. bar-darai Nigmat.;Triticum compactum var. griseovavilovianum Udachin;Triticum compactum subsp. irano-asiaticum Flaksb.;Triticum compactum var. nigmatullinii Udachin & Shakhm.;Triticum compactum var. sarezicum Nigmat.;Triticum compactum var. vysozkyi Udachin & Shakhm.;Triticum creticum (L.) Roem. & Schult.;Triticum vulgare var. compactum (Host) Alef.	
312.	Terung	*Solanum melongena L.*	*Solanum esculentum Dunal;Solanum insanum L.;Solanum melongena var. depressum L.;Solanum melongena var. esculentum (Dunal) Nees;Solanum melongena var. serpentinum L.*	Buah
313.	Thymi/Thyme	*Thymus serpyllum L.*	*Cunila thymoides L.;Hedeoma thymoides (L.) Pers.;Origanum serpyllum (L.) Kuntze;Serpyllum angustifolium (Pers.) Fourr.;Serpyllum citriodora Pall.;Serpyllum vulgare Fourr.;Thymus adscendens Bernh. ex Link;Thymus affinis Vis.;Thymus albidus Opiz;Thymus angulosus Dulac;Thymus angustifolius var. empetroides Wimm. & Grab.;Thymus angustifolius var. ericoides Wimm. & Grab.;Thymus angustifolius var. inolens Dumort.;Thymus angustifolius var. intermedius Becker;Thymus angustifolius var. linearifolius Wimm. & Grab.;Thymus angustifolius var. pycnotrichus Uechtr.;Thymus*	Daun pucuk kering

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			angustifolius var. rigidus Wimm. & Grab.;Thymus angustifolius var. silvicola Wimm. & Grab.;Thymus angustus Opiz ex Déségl.;Thymus apricus Opiz;Thymus aureus auct.;Thymus barbatus Opiz;Thymus beneschianus Opiz;Thymus borbasii Borbás;Thymus caespitosus var. castriferrei (Borbás) Soó;Thymus calcicolus Schur;Thymus carstiensis (Velen.) Ronniger;Thymus caucasicus Willd. ex Benth.;Thymus chamaedrys var. rotundifolius Nyman;Thymus ciliatus Lam.;Thymus citratus Dumort.;Thymus communis Kitt.;Thymus concolor Opiz;Thymus dalmaticus var. carstiensis Velen.;Thymus decumbens Bernh. ex Rchb.;Thymus deflexus Benth.;Thymus elatus Schrad. ex Rchb.;Thymus ellipticus Opiz;Thymus elongatus Opiz;Thymus erioclados Borbás;Thymus exserens Ehrh. ex Link;Thymus flogellicaulis A.Kern.;Thymus gizellae Borbás;Thymus gratissimus Dufour ex Willk. & Lange;Thymus hackelianus Opiz;Thymus hausmannii Heinr.Braun;Thymus hornungianus Opiz;Thymus includens Ehrh. ex Rchb.;Thymus interruptus Opiz;Thymus kollmunzerianus Opiz ex Benth.;Thymus kratzmannianus Opiz;Thymus laevigatus Vahl;Thymus linearifolius Heinr.Braun;Thymus longistylus Opiz;Thymus lucidus Willd.;Thymus macrophyllus Heinr.Braun;Thymus	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			majoranifolius Desf.;Thymus minutus Opiz;Thymus muscosus Zaver.;Thymus ovatus var. concolor (Opiz) Formánek;Thymus ovatus var. subcitratus (Schreb.) Formánek;Thymus procerus Opiz ex Benth.;Thymus procumbens Benth. ex Opiz;Thymus pseudoserpyllum Rchb. ex Benth.;Thymus pumilus Gueldenst. ex Ledeb.;Thymus pusillus Gueldenst. ex Ledeb.;Thymus pusio Dichtl;Thymus pycnotrichus (R.Uechtr.) Ronniger;Thymus radoi Borbás;Thymus raripilus Dichtl;Thymus reflexus Lej.;Thymus reichelianus Opiz;Thymus rigidulus Kerguélen;Thymus sanioi Borbás;Thymus serbicus Petrovic;Thymus serpyllum var. angustifolius Wallr.;Thymus serpyllum subsp. angustifolius (Wallr.) Schübl. & G.Martens;Thymus serpyllum f. arrectifolius Lyka;Thymus serpyllum f. bergtianus Lyka;Thymus serpyllum var. danaenii Briq.;Thymus serpyllum f. ellipticus (Opiz) Lyka;Thymus serpyllum var. empetroides (Wimm. & Grab.) Briq.;Thymus serpyllum var. ericoides (Wimm. & Grab.) Beck;Thymus serpyllum var. exserens (Ehrh. ex Link) Becker;Thymus serpyllum f. floribundus Lyka;Thymus serpyllum f. hackelianus (Opiz) Lyka;Thymus serpyllum var. hirsutissimus Becker;Thymus serpyllum var. inodorus Tinant;Thymus serpyllum var. linearifolius (Wimm. & Grab.) Briq.;Thymus	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			serpyllum var. majus Schreb.;Thymus serpyllum var. pachyderma Briq.;Thymus serpyllum f. porphyrogenitus Lyka;Thymus serpyllum var. porphyrogenitus (Lyka) P.A.Schmidt;Thymus serpyllum var. pycnotrichus R.Uechtr.;Thymus serpyllum subsp. pycnotrichus Uechtr.;Thymus serpyllum var. reflexus (Lej.) Tinant;Thymus serpyllum f. rigidiformis Lyka;Thymus serpyllum subsp. rigidus (Wimm. & Grab.) Lyka;Thymus serpyllum subsp. serpyllum;Thymus serpyllum var. serpyllum;Thymus serpyllum var. silvicola (Wimm. & Grab.) Briq.;Thymus serpyllum var. subcitratus (Schreb.) T.Durand;Thymus serpyllum subsp. subcitratus (Schreb.) Briq.;Thymus serpyllum f. tardus Lyka;Thymus serpyllum f. trichophorus Lyka;Thymus serpyllum f. tristis Lyka;Thymus serpyllum var. vallesiacus Briq.;Thymus serratus Opiz;Thymus simplex Kitt.;Thymus spathulatus var. castriferrei Borbás;Thymus subcitratus Schreb.;Thymus subhirsutus Borbás & Heinr.Braun;Thymus variabilis Hoffmanns. & Link;Thymus wierzbickianus Opiz;Thymus wondracekianus Opiz;Ziziphora thymoides (L.) Roem. & Schult.	
314.	Tomat	*Solanum lycopersicum L.*	*Solanum lycopersicum var. Lycopersicum ; Solanum pomiferum Cav.*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Lycopersicon esculentum Mill.	*Lycopersicon esculentum var. esculentum, Lycopersicon humboldtii (Willd.) Dunal, Scubulon humboldtii (Willd.) Raf., Solanum humboldtii Willd.*	
315.	Torbangun/ *Mexican mint*	*Plectranthus amboinicus (Lour.) Spreng.*	*Coleus amboinicus Lour.;Coleus amboinicus var. violaceus Gürke;Coleus aromaticus Benth.;Coleus carnosus Hassk.;Coleus crassifolius Benth.;Coleus subfrutectosus Summerh.;Coleus suborbicularis Zoll. & Moritzi;Coleus suganda Blanco;Coleus vaalae (Forssk.) Deflers;Majana amboinica (Lour.) Kuntze;Majana carnosa (Hassk.) Kuntze;Majana suganda (Blanco) Kuntze;Ocimum vaalae Forssk.*	Daun
		Plectranthus scutellarioides (L.) R.Br.	*Calchas acuminatus (Benth.) P.V.Heath, Calchas atropurpureus (Benth.) P.V.Heath, Calchas crispipilus (Merr.) P.V.Heath, Calchas scutellarioides (L.) P.V.Heath, Calchas scutellarioides var. angustifolia (Benth.) P.V.Heath, Calchas scutellarioides var. crispipilus (Merr.) P.V.Heath, Calchas scutellarioides var. limnophila (Benth.) P.V.Heath, Coleus acuminatus Benth., Coleus atropurpureus Benth., Coleus atropurpureus var. densiflorus Benth., Coleus atropurpureus var. javanicus Benth., Coleus atropurpureus var. ramosus Benth., Coleus blancoi Benth., Coleus blumei Benth., Coleus crispipilus (Merr.) Merr., Coleus formosanus Hayata, Coleus gaudichaudii Briq., Coleus gibbsiae S.Moore, Coleus*	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			grandifolius Benth., Coleus hybridus Cobeau, Coleus × hybridus Voss, Coleus igolotorum Briq., Coleus ingratus (Blume) Benth., Coleus integrifolius Elmer, Coleus laciniatus (Blume) Benth., Coleus macranthus var. crispipilus Merr., Coleus multiflorus Benth., Coleus pubescens Merr., Coleus pumilus Blanco, Coleus rehneltianus A.Berger, Coleus savannicola K.Schum., Coleus scutellarioides (L.) Benth., Coleus scutellarioides var. angustifolia Benth., Coleus scutellarioides var. blumei (Benth.) Miq., Coleus scutellarioides var. celebicus Miq., Coleus scutellarioides var. crispipilus (Merr.) H.Keng, Coleus scutellarioides var. gibbsiae (S.Moore) Keng, Coleus scutellarioides var. gracilis Miq., Coleus scutellarioides var. grandifolius (Benth.) Keng, Coleus scutellarioides var. ingratus (Blume) Miq., Coleus scutellarioides var. integrifolius (Elmer) Keng, Coleus scutellarioides var. laciniatus (Blume) Miq., Coleus scutellarioides var. laxa Benth., Coleus scutellarioides var. limnophila Benth., Coleus secundiflorus Benth., Coleus verschaffeltii Lem., Coleus zschokkei Merr., Germanea nudiflora Poir., Majana acuminata (Benth.) Kuntze, Majana blancoi (Benth.) Kuntze, Majana grandifolia (Benth.) Kuntze, Majana multiflora (Benth.) Kuntze, Majana pumila (Blanco) Kuntze, Majana scutellariodes (L.) Kuntze, Majana scutellarioides var. atropurpureus (Benth.) Kuntze, Majana scutellarioides var. blumei	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			(Benth.) Kuntze, Majana secundiflora (Benth.) Kuntze, Ocimum peltatum Schweigg. ex Schrank, Ocimum scutellarioides L., Perilla nankinensis Wender., Plectranthus aromaticus Roxb., Plectranthus blumei (Benth.) Launert, Plectranthus ingratus Blume, Plectranthus laciniatus Blume, Plectranthus nudiflorus (Poir.) Willd., Solenostemon blumei (Benth.) M.Gómez, Solenostemon scutellarioides (L.) Codd.	
316.	Turi	*Sesbania grandiflora (L.) Pers.*	*Aeschynomene coccinea L.f.;Aeschynomene grandiflora (L.) L.;Agati coccinea (L.f.) Desv.;Agati grandiflora (L.) Desv.;Agati grandiflora var. albiflora Wight & Arn.;Agati grandiflora var. coccinea (L.f.) Wight & Arn.;Coronilla coccinea (L.f.) Willd.;Coronilla grandiflora (L.) Willd.;Dolichos arborescens G. Don;Dolichos arboreus Forssk.;Emerus grandiflorus (L.) Kuntze;Resupinaria grandiflora (L.) Raf.;Robinia grandiflora L.;Sesban coccinea (L.f.) Poir.;Sesban grandiflorus (L.) Poir.;Sesbania coccinea (L.f.) Pers.*	Daun, bunga, polong
317.	Ubi jalar	*Ipomoea batatas (L.) Lam.*	*Batatas edulis (Thunb.) Choisy;Batatas edulis var. porphyrorhiza (Griseb.) Ram. Goyena;Batatas wallii C. Morren;Convolvulus apiculata M. Martens & Galeotti;Convolvulus attenuatus M. Martens & Galeotti;Convolvulus batatas L.;Convolvulus candicans Sol. ex Sims;Convolvulus edulis Thunb.;Convolvulus esculentus*	Umbi, Daun Muda

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Salisb.;Convolvulus varius Vell.;Ipomoea batatas var. edulis (Thunb.) Makino;Ipomoea batatas var. lobata Gagnep. & Courchet;Ipomoea batatas var. porphyrorhiza Griseb.;Ipomoea batatas f. trifida Moldenke;Ipomoea davidsoniae Standl.;Ipomoea edulis (Thunb.) Makino;Ipomoea mucronata Schery;Ipomoea purpusii House;Ipomoea vulsa House;Ipomoea wallii (C. Morren) Hemsl.	
318.	Walnut	*Juglans regia L.*	*Juglans duclouxiana Dode;Juglans fallax Dode;Juglans kamaonia Dode;Juglans orientis Dode;Juglans regia subsp. fallax Popov;Juglans regia var. kamaonia C. DC.;Juglans regia var. sinensis C.DC.;Juglans sinensis (C.DC.) Dode*	Kacang
319.	Wasabi	*Eutrema japonicum (Miq.) Koidz.*	*Alliaria wasabi (Maxim.) Prantl;Eutrema japonicum var. sachalinensis (Miyabe & T.Miyake) Nemoto;Eutrema japonicum f. terrestris (Makino) Nemoto;Eutrema okinosimense Taken.;Eutrema wasabi Maxim.;Eutrema wasabi var. sachalinensis Miyabe & T.Miyake;Eutrema wasabi f. terrestris Makino;Eutrema wasabii Maxim.;Lunaria japonica Miq.;Wasabia japonica (Miq.) Matsum.;Wasabia pungens Matsum.;Wasabia tenue var. okinosimense (Taken.) Kitam.;Wasabia wasabi (Siebold) Makino*	Rimpang
320.	Wheat grass	*Triticum aestivum L.*	*Frumentum triticum E.H.L.Krause;Triticum aestivum subsp. aestivum;Triticum aestivum var. albinflatocapitatum Udachin;Triticum aestivum var. australianum Udachin &*	Daun (tidak lebih dari 4% pada minuman serbuk)

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Schachm.;Triticum aestivum var. brezhnevii Udachin & Shakhm.;Triticum aestivum var. dorofeevii Udachin & Shakhm.;Triticum aestivum var. erythrospermum (Körn.) Velican;Triticum aestivum var. ferrugineum (Alef) Velican;Triticum aestivum subsp. hadropyrum (Flaksb.) Tzvelev;Triticum aestivum var. hybernum (L.) Fiori;Triticum aestivum subsp. inflatum (Kudr.) Tzvelev;Triticum aestivum var. ischkaschimicum Udachin & Shakhm.;Triticum aestivum var. japschorvi Nigmat.;Triticum aestivum var. lutescens (Alef.) Velican;Triticum aestivum var. meridionale-inflatum Nigmat.;Triticum aestivum var. milturum Velican;Triticum aestivum var. quasiheraticum Nigmat.;Triticum aestivum var. quasimeridionale-inflatum Nigmat.;Triticum aestivum var. ramifera Koric;Triticum aestivum var. ramosoalborubrum Udachin & M.V.Novikova;Triticum aestivum var. ramosomilturum Udachin & M.V.Novikova;Triticum aestivum var. ruchczianum Nigmat.;Triticum aestivum var. subfalseerythroleucon Udachin;Triticum aestivum var. subfalsegraecum Udachin;Triticum aestivum var. subtadjicorum Udachin & Shakhm.;Triticum aestivum subsp. tibeticum J.Z.Shao;Triticum aestivum subsp. transcaucasicum Dorof. & Laptev;Triticum aestivum var. uralicum L.V.Semenova;Triticum	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			aestivum var. vavilovianum Yakubts.;Triticum aestivum subsp. vavilovii (Jakubz.) Sears;Triticum aestivum var. vigorovii L.V.Semenova;Triticum aestivum subsp. vulgare (Vill.) Thell.;Triticum aestivum subsp. yunnanense King ex S.L.Chen;Triticum antiquorum (Heer) Udachin;Triticum antiquorum var. vavilovianum Udachin;Triticum asiaticum Kudr.;Triticum clavatum Seidl ex Opiz;Triticum erinaceum Hornem.;Triticum horstianum Clemente;Triticum hybernum L.;Triticum imberbe Desv.;Triticum inflatum Kudr.;Triticum inflatum subsp. mutico-inflatum Kudr.;Triticum koeleri Clemente;Triticum linnaeanum Lag.;Triticum pulverulentum Hornem.;Triticum quadratum Mill.;Triticum sativum Lam.;Triticum sativum var. aestivum (L.) Alph.Wood;Triticum sativum subsp. vulgare (Vill.) Thell.;Triticum sativum var. vulgare (Vill.) Hack.;Triticum sativum var. vulgare Desv.;Triticum sativum var. vulgare Vilm.;Triticum spelta subsp. vavilovii (Jakubz.) L.B.Cai;Triticum vavilovii Jakubz.;Triticum vavilovii var. lorenze Galst.-Avan.;Triticum vavilovii var. munuru Gandilyan;Triticum vavilovii var. mupuru Gandilyan;Triticum vavilovii var. ramocoeruleum Galst.-Avan.;Triticum vavilovii var. ramomuticum Galst.-Avan.;Triticum vavilovii var. sisianicum Galst.-	

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Avan.;Triticum vavilovii var. vavilovomilturum Udachin;Triticum velutinum Schübl.;Triticum vulgare Vill.;Triticum vulgare var. aestivum (L.) Spenn.;Triticum vulgare var. antiquorum Heer;Triticum vulgare var. caesium Alef.;Triticum vulgare var. erythrospermum Körn.;Triticum vulgare var. ferrugineum Alef.;Triticum vulgare subsp. hadropyrum Flaksb.;Triticum vulgare var. hybernum (L.) Kunth;Triticum vulgare subsp. irano-asiaticum Flaksb.;Triticum vulgare var. lutescens Alef.;Zeia vulgaris Lunell;Zeia vulgaris var. aestiva (L.) Lunell	
321.	Wijen	*Sesamum indicum L*	*Dysosmon amoenum Raf.;;Sesamum africanum Tod.;Sesamum occidentalis Heer & Regel;Sesamum oleiferum Sm.;Sesamum orientale L.;Volkameria orientalis (L.) Kuntze*	Biji
322.	Wortel	*Daucus carota L.*	*Carota sylvestris (Mill.) Rupr.;Caucalis carnosa Roth;Caucalis carota (L.) Crantz;Caucalis daucus Crantz;Daucus alatus Poir.;Daucus allionii Link;Daucus blanchei Reut.;Daucus brevicaulis Raf.;Daucus carota var. brachycaulos Reduron;Daucus carota var. brachycentrus Maire;Daucus carota f. carota;Daucus carota var. carota;Daucus carota subsp. dentatus (Bertol.) Fiori;Daucus carota f. epurpuratus Farw.;Daucus carota var. excelsus Maire;Daucus carota f. fischeri Moldenke;Daucus carota f. goodmanii Moldenke;Daucus carota subsp. hispidus*	Akar

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Masclef;Daucus carota var. linearis Reduron;Daucus carota var. pseudocarota (Rouy & E.G.Camus) Reduron;Daucus carota f. roseus Millsp.;Daucus carota f. roseus Farw.;Daucus communis Rouy & E.G.Camus;Daucus communis var. pseudocarota Rouy & E.G.Camus;Daucus dentatus Bertol.;Daucus esculentus Salisb.;Daucus exiguus Steud.;Daucus gingidium Georgi;Daucus glaber Opiz ex Čelak.;Daucus heterophylus Raf.;Daucus kotovii M.Hiroe;Daucus levis Raf.;Daucus marcidus Timb.-Lagr.;Daucus montanus Schmidt ex Nyman;Daucus neglectus Lowe;Daucus nudicaulis Raf.;Daucus officinalis Gueldenst. ex Ledeb.;Daucus scariosus Raf.;Daucus sciadophylus Raf.;Daucus strigosus Raf.;Daucus sylvestris Mill.;Daucus vulgaris Neck.	
323.	Yerbamate	*Ilex paraguariensis A.St.-Hil.*	*Ilex curitibensis Miers;Ilex domestica Reissek;Ilex domestica var. glabra Reissek;Ilex domestica var. pubescens Reissek;Ilex mate A.St.-Hil.;Ilex paraguariensis var. acutifolia Mart.;Ilex paraguariensis var. angustifolia Reissek;Ilex paraguariensis f. confusa Loes.;Ilex paraguariensis f. dasyprionata Loes.;Ilex paraguariensis f. domestica (Reissek) Loes.;Ilex paraguariensis var. euneura Loes.;Ilex paraguariensis var. guaranina Loes.;Ilex paraguariensis var. latifolia Reissek;Ilex paraguariensis f. latifolia*	Daun, digunakan pada premix teh, tidak menggunakan air panas

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			(Reissek) Chodat;Ilex paraguariensis var. longifolia Reissek;Ilex paraguariensis f. microphylla Reissek;Ilex paraguariensis f. parvifolia Chodat;Ilex paraguariensis f. pubescens Loes.;Ilex paraguariensis f. sorbilis (Reissek) Loes.;Ilex paraguariensis var. ulei Loes.;Ilex sorbilis Reissek;Ilex theaezans Bonpl. ex Miers	
324.	Zaitun	*Olea europaea L.*	*Olea alba Lam. ex Steud.;Olea amygdalina Gouan;Olea angulosa Gouan;Olea argentata Clemente ex Steud.;Olea atrorubens Gouan;Olea bifera Raf.;Olea brevifolia Raf.;Olea cajetana Petagna;Olea cayana Raf.;Olea craniomorpha Gouan;Olea europaea var. buxifolia Aiton;Olea europaea var. communis Aiton;Olea europaea subsp. europaea;Olea europaea var. ferruginea Aiton;Olea europaea var. latifolia Aiton;Olea europaea var. longifolia Aiton;Olea europaea var. obliqua Aiton;Olea europaea subsp. oleaster (Hoffmanns. & Link) Negodi;Olea europaea var. sativa (Weston) Lehr;Olea europaea subsp. sativa (Weston) Arcangeli;Olea europaea var. sylvestris (Mill.) Lehr;Olea europaea subsp. sylvestris (Mill.) Hegi;Olea europaea var. sylvestris (Mill.) Lehr.;Olea ferruginea (Aiton) Steud.;Olea gallica Mill.;Olea hispanica Mill.;Olea lancifolia Moench;Olea longifolia (Aiton) Steud.;Olea lorentii Hochst.;Olea obliqua (Aiton) Steud.;Olea oblonga Gouan;Olea odorata Rozier ex Roem. & Schult.;Olea officinarum*	Buah

DRAFT

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Crantz;Olea oleaster Hoffmanns. & Link;Olea polymorpha Risso ex Schult.;Olea praecox Gouan;Olea racemosa Gouan;Olea regia Rozier ex Roem. & Schult.;Olea sativa Weston;Olea sphaerica Gouan;Olea sylvestris Mill.;Olea variegata Gouan;Olea viridula Gouan;Phillyrea lorentii Walp.	

B. Bahan Baku dengan Batasan Penggunaan

No	Nama Bahan Baku	Nama Latin	Bagian	Bentuk	Jenis Pangan	Batas Maksimum
1.	Balloon Flower Concentrate	*Platycodon grandiflorus*	Akar	Konsentrat		10000 mg/kg
2.	*Barley grass*	*Hordeum vulgare L.* **(common barley/ barley/ cereal barley)**; *Hordeum murinum ssp. Glaucum***(smooth barley);** *Hordeum murinum ssp. leporinum (Link) Arcan* **(Leporinum barley/lepor barley)**	*grass* (Daun dan Batang muda)	Bubuk	Minuman serbuk	5 %

3.	Cornflower	*Centaurea cyanus, Centaurea segetum Hill*	Bunga		Semua Pangan, kecuali yang terdapat pada Kategori Pangan 13.0	Bahan baku mengandung kumarin. Alternative 1: Batas maksimal kumarin dalam pangan olahan sebagai akibat dari penggunaan bahan baku cornflower sesuai Lampiran VII Peraturan BPOM No 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa atau perubahannya. Allternatif 2: Batas maksimal kumarin dalam pangan olahan sebagai akibat dari penggunaan bahan baku cornflower: • Makanan 2mg/kg • Minuman 2 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi • Kembang gula 10 mg/kg • Bumbu 10mg/kg • Minuman beralkohol 10 mg/kg

4.	Ginseng	*Panax ginseng* C.A. Meyer, *Panax quinquefolius* L.	Akar	Akar, ekstrak air atau esktrak air dan etanol	Semua Pangan, kecuali yang terdapat pada Kategori Pangan 13.0	Dosis maksimal 0,5 - 1,7 g akar kering perhari. Rasio akar ginseng dengan ekstrak ginseng 3 - 7 : 1. Teridentifikasi Ginsenoside Rb1 dan Ginsenoside Rf. Peringatan pada label: Tidak boleh dikonsumsi melebihi dosis yang dianjurkan, harus diperhatikan penggunaannya terhadap wanita hamil dan menyusui serta anak-anak, tidak dianjurkan penggunaannnya pada penderita hipertensi dan diabetes.
5.	Jintan hitam	*Nigella sativa*	Biji	Ekstrak	Semua jenis pangan kecuali kategori pangan 13.0	500 mg ekstrak jintan hitam/hari Peringatan : "Tidak boleh dikonsumsi oleh anak dan wanita hamil"
6.	Nettle	*Urtica dioica*	Daun			300 mg/kg
7.	Water Lentil (Duckweed)	*Lemna gibba* (*Lemna minor* Complex dan *Wolffia globosa*)	Seluruh bagian	Bubuk	Semua Pangan, kecuali yang terdapat pada Kategori Pangan 13.0	24 g per sajian
8.	Wheat grass	*Triticum aestivum*	Daun		minuman serbuk	4%
9.	Zizania latifolia	*Zizania latifolia*	bagian aeralia (bagian yang ada di atas permukaan)	Ekstrak	Semua Pangan, kecuali yang terdapat pada Kategori Pangan 13.0	2000 mg/kg

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

PENNY K. LUKITO

DRAFT

LAMPIRAN III
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR ... TAHUN ...
TENTANG
KATEGORI PANGAN

A. CONTOH FORMULIR PERMOHONAN KAJIAN KEAMANAN, MUTU, GIZI DAN MANFAAT PANGAN UNTUK KATEGORI PANGAN

FORMULIR 1

SURAT PERMOHONAN

Nama perusahaan/importir :
Alamat perusahaan/importir :
Nomor surat perusahaan/importir :
Perihal :
Lampiran :

Kepada Yth.
Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan
cq. Direktur Standardisasi Pangan Olahan

Sesuai dengan ketentuan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan nomor... tentang Kategori Pangan Olahan, dengan ini kami mengajukan permohonan untuk kategori pangan olahan sebagai berikut:

a. Nama Produk :
b. Jenis pangan :

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

TTD dan Cap Perusahaan :
Nama Pemohon :
Contact Person :
Telp./Fax/E-mail :

DRAFT

FORMULIR 2

DATA PEMOHON

Nama :

Jabatan :

bertindak atas nama badan usaha :

Nama :

Alamat :

Telepon/HP :

Fax :

E-mail :

Untuk permohonan : Kategori Pangan

Jakarta,

Pemohon

(.....)
Nama Jelas

DRAFT

FORMULIR 3

DATA PRODUK

Nama jenis	:	.....
Nama dagang	:	.....
Isi bersih	:	.....
Jenis kemasan	:	.....
Peruntukan	:	.....
Petunjuk penggunaan/cara penyiapan	:	.....
Tahapan proses produksi*	:	.....

Jakarta,

Pemohon

(.....)
Nama Jelas

*) Jika tidak mencukupi dapat menggunakan lembar tersendiri

DRAFT

FORMULIR 4

DATA KOMPOSISI

No.	Nama Bahan	Persentase (%)	Fungsi

Jakarta,

Pemohon

(.....)
Nama Jelas

DRAFT

FORMULIR 5

PERMOHONAN YANG DIAJUKAN
KATEGORI PANGAN*)

(Jelaskan permasalahan dan keterangan yang diperlukan)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Jakarta,

Pemohon

(.....)
Nama Jelas

*) Lampirkan rancangan label dan foto produk

DRAFT

FORMULIR 6

BUKTI DAN/ATAU REFERENSI TERKAIT (jika ada)

Dokumen bukti dan atau referensi ilmiah:

Judul dokumen : .....

Tanggal Publikasi : .....

Penulis : .....

Dipublikasi pada media : .....

Ringkasan informasi : .....

Catatan : Lembaran ini dapat diperbanyak, jika dokumen bukti dan atau referensi lebih dari satu.

Jakarta,

Pemohon

(.....)
Nama Jelas

DRAFT

CONTOH FORMULIR PERMOHONAN KAJIAN KEAMANAN, MUTU, GIZI DAN MANFAAT PANGAN UNTUK BAHAN BAKU

FORMULIR 1

SURAT PERMOHONAN

Nama perusahaan/importir :
Alamat perusahaan/importir :
Nomor surat perusahaan/importir :
Perihal :
Lampiran :

Kepada Yth.
Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan
cq. Direktur Standardisasi Pangan Olahan

Sesuai dengan ketentuan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor ... Tahun ... tentang Kategori Pangan, dengan ini kami mengajukan permohonan untuk bahan baku .....

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

TTD dan Cap Perusahaan :
Nama Pemohon :
Contact Person :
Telp./Fax/E-mail :

DRAFT

FORMULIR 2

DATA PEMOHON

Nama :

Jabatan :

bertindak atas nama badan usaha :

Nama :

Alamat :

Telepon/HP :

Fax :

E-mail :

Untuk permohonan : Bahan Baku

Jakarta,

Pemohon

(.....)
Nama Jelas

DRAFT

FORMULIR 3

DATA BAHAN BAKU

A. Bahan baku berasal dari tanaman/hewan

Nama bahan baku	:	.....
Nama spesies	:	.....
Bagian yang digunakan	:	.....
Kandungan kimia dan/atau gizi bahan baku	:	.....
Spesifikasi bahan baku	:	.....
Komposisi (jika bahan baku dalam bentuk campuran)	:	.....
Proses produksi bahan baku	:	.....
Hasil analisis (Certificate of Analysis/ CoA)	:	.....
Sejarah penggunaan sebagai pangan	:	.....

B. Bahan baku berupa senyawa, campuran senyawa, campuran bahan pangan atau bahan lain:

Nama bahan baku	:	.....
Spesifikasi bahan baku	:	.....
Sifat fisika kimia	:	.....
Komposisi (jika bahan baku dalam bentuk campuran)	:	.....
Proses produksi bahan baku	:	.....
Hasil analisis (Certificate of Analysis/ CoA)	:	.....

Jakarta,

Pemohon

DRAFT

(.....)
Nama Jelas

FORMULIR 4

DATA KEAMANAN BAHAN BAKU*

No	Jurnal Penelitian	Ringkasan Dokumen

DRAFT

Jakarta,

Pemohon

(.....)
Nama Jelas

*) Data keamanan bahan baku berupa data toksisitas bahan baku (minimal toksisitas subkronis dan toksisitas kronis atau data toksisitas lain seperti toksisitas akut, teratogenik, mutagenik, karsinogenik, alergenitas/iritasi) serta sejarah penggunaan bahan baku sebagai pangan

FORMULIR 5

DATA REGULASI BAHAN BAKU*

No	Negara/Organisasi	Jenis Pangan	Jumlah Penggunaan	Ringkasan Dokumen

DRAFT

Jakarta,

Pemohon

(.....)
Nama Jelas

*) untuk bahan baku lokal tidak dipersyaratkan

FORMULIR 6

DATA PENGGUNAAN BAHAN BAKU PADA PANGAN OLAHAN

Nama jenis pangan olahan	:	.....
Tujuan penambahan bahan baku	:	.....
Komposisi pangan olahan	:	.....
Isi bersih	:	.....
Proses produksi pangan olahan	:	.....
Cara penggunaan pangan olahan	:	.....
Anjuran konsumsi (jika ada)	:	.....
Peruntukan	:	.....

DRAFT

Jakarta,

Pemohon

(.....)
Nama Jelas

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA

ttd.

PENNY K. LUKITO

DRAFT