KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 70 TAHUN 2025
TENTANG
PERUBAHAN KATEGORI PANGAN DAN PERUBAHAN BAHAN BAKU YANG BERASAL DARI TANAMAN ATAU HEWAN

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 kategori pangan dan bahan baku yang berasal dari tanaman atau hewan perlu disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan inovasi di bidang pangan;
c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b serta untuk melaksanakan ketentuan Pasal 6 ayat (2) dan Pasal 7 ayat (3) Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Perubahan Kategori Pangan dan Perubahan Bahan Baku yang Berasal dari Tanaman atau Hewan;

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 249, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6442);
4. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 428);
7. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 19 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis pada Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 611) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 3 Tahun 2025 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 19 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis pada Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2025 Nomor 39);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PERUBAHAN KATEGORI PANGAN DAN PERUBAHAN BAHAN BAKU YANG BERASAL DARI TANAMAN ATAU HEWAN.

Kesatu : Menetapkan perubahan:
a. kategori pangan; dan
b. bahan baku yang berasal dari tanaman atau hewan.

Kedua : Perubahan sebagaimana dimaksud dalam diktum Kesatu huruf a berupa:
a. penambahan jenis pangan pada kategori pangan; dan
b. perubahan deskripsi, definisi, dan/atau karakteristik dasar pangan pada kategori pangan

Ketiga : Perubahan sebagaimana dimaksud dalam diktum Kesatu huruf b berupa penambahan bahan baku yang berasal dari tanaman atau hewan.

Keempat : Perubahan sebagaimana dimaksud dalam diktum Kedua tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari keputusan ini.

Kelima : Perubahan sebagaimana dimaksud dalam diktum Ketiga tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari keputusan ini.

Keenam : Pangan Olahan yang telah mendapatkan izin edar sebelum Keputusan ini mulai berlaku wajib disesuaikan dengan ketentuan Keputusan ini paling lambat 30 (tiga puluh) bulan sejak Keputusan ini ditetapkan.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Ketujuh : Pangan Olahan yang sedang dalam proses pengajuan izin edar tetap diproses sesuai dengan ketentuan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan yang menjadi dasar pengajuannya dan wajib disesuaikan dengan ketentuan Keputusan ini paling lama 30 (tiga puluh) bulan sejak Keputusan ini ditetapkan.

Kedelapan : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 3 Februari 2025

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,



TARUNA IKRAR

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

LAMPIRAN I
KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 70 TAHUN 2025
TENTANG
PERUBAHAN KATEGORI PANGAN DAN PERUBAHAN BAHAN BAKU YANG BERASAL DARI TANAMAN ATAU HEWAN

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*), tanpa penambahan bahan pangan lain. 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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*), tanpa penambahan bahan pangan lain.

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*), tanpa penambahan bahan pangan lain.

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 (*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*), dengan penambahan bahan pangan lain. Nama jenis produk ini dapat diikuti dengan prosesnya, contohnya susu lemak penuh (*full cream*) pasteurisasi, susu pasteurisasi.

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

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

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

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

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

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

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

Susu Skim Sebagian Rekombinasi
Definisi:
Susu skim sebagian rekombinasi adalah produk susu cair yang dihasilkan dari penggabungan lemak susu dan padatan susu bukan-lemak dengan atau tanpa penambahan air untuk

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

mendapatkan komposisi susu skim sebagian yang sesuai, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*).

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

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

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

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

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

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

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

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

dipanaskan dengan kultur bakteri murni (*buttermilk* terfermentasi). *Buttermilk* cair dapat dipasteurisasi atau disterilisasi.

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

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%.

Susu Skim (Rasa)

Definisi:

Susu skim (rasa) adalah produk susu cair yang sebagian besar lemaknya telah dihilangkan, dengan penambahan bahan/ekstrak alami (ekstraksi air) yang menimbulkan rasa, dengan atau tanpa penambahan perisa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*).

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
- Kadar lemak susu tidak lebih dari 0,5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%;
- Kadar bahan/ekstrak alami (ekstraksi air) tidak kurang dari 0,5%.

Susu Skim Berperisa/Rasa
Definisi:
Susu skim berperisa/rasa adalah produk susu cair yang sebagian besar lemaknya telah dihilangkan, dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain 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 (Rasa)
Definisi:
Susu skim sebagian (rasa) adalah produk susu cair yang sebagian lemaknya telah dihilangkan, dengan penambahan bahan/ekstrak alami (ekstraksi air) yang menimbulkan rasa, dengan atau tanpa penambahan perisa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain 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%;
- Kadar bahan/ekstrak alami (ekstraksi air) tidak kurang dari 0,5%.

Susu Skim Sebagian Berperisa/Rasa
Susu skim sebagian berperisa/rasa adalah produk susu cair yang sebagian lemaknya telah dihilangkan, dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain 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 Rekonstitusi (Rasa)
Definisi:
Susu skim rekonstitusi (rasa) adalah produk susu cair hasil penambahan air pada susu bubuk skim atau susu skim evaporasi, dengan penambahan bahan/ekstrak alami (ekstraksi air) yang menimbulkan rasa, dengan atau tanpa penambahan perisa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain 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%;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

- Kadar bahan/ekstrak alami (ekstraksi air) tidak kurang dari 0,5%.

Susu Skim Rekonstitusi Berperisa/Rasa
Definisi:
Susu skim rekonstitusi berperisa/rasa adalah produk susu cair hasil penambahan air pada susu bubuk skim atau susu skim evaporasi, dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*). Contoh: Susu Skim Rekonstitusi Rasa Cokelat, Susu Skim Rekonstitusi Rasa Stroberi.

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

Susu Skim Sebagian Rekonstitusi (Rasa)
Definisi:
Susu skim sebagian rekonstitusi (rasa) 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, dengan penambahan bahan/ekstrak alami (ekstraksi air) yang menimbulkan rasa, dengan atau tanpa penambahan perisa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain 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%;
- Kadar bahan/ekstrak alami (ekstraksi air) tidak kurang dari 0,5%.

Susu Skim Sebagian Rekonstitusi Berperisa/Rasa
Definisi:
Susu skim sebagian rekonstitusi berperisa/rasa 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, dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain 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 (Rasa)
Definisi:
Susu skim sebagian rekombinasi (rasa) 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, dengan penambahan bahan/ekstrak alami (ekstraksi air) yang menimbulkan rasa, dengan atau tanpa penambahan perisa, dapat

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

ditambahkan gula, bahan pangan lain 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%;
- Kadar bahan/ekstrak alami (ekstraksi air) tidak kurang dari 0,5%

Susu Skim Sebagian Rekombinasi Berperisa/Rasa
Definisi:
Susu skim sebagian rekombinasi berperisa/rasa 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, dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*).

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

Susu Lemak Nabati/Susu Minyak Nabati (Rasa)
Definisi:
Susu lemak nabati/susu minyak nabati (rasa) 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, dengan penambahan bahan/ekstrak alami (ekstraksi air) yang menimbulkan rasa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya.

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%;
- Kadar bahan/ekstrak alami (ekstraksi air) tidak kurang dari 0,5%.

Susu Lemak Nabati/Susu Minyak Nabati Rasa/Berperisa
Definisi:
Susu lemak nabati/susu minyak nabati rasa/berperisa 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, dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula dan bahan pangan lain.

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 berperisa/rasa adalah minuman berbahan dasar susu fermentasi dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan.

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

Minuman Kefir Berperisa/Rasa
Definisi:
Minuman kefir berperisa/rasa adalah minuman berbahan dasar kefir dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan.

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

Minuman Kumys Berperisa/Rasa
Definisi:
Minuman kumys berperisa/rasa adalah minuman berbahan dasar kumys, dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan.

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Minuman Yogurt Berperisa/Rasa
Definisi:
Minuman yogurt berperisa/rasa adalah minuman berbahan dasar yogurt dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan.

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

Lassi Berperisa/Rasa
Definisi:
Lassi berperisa atau rasa adalah minuman yang diperoleh dari susu yang difermentasi dengan bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus* spp., *Lactobacillus* spp., *Leuconostoc* spp., *Streptococcuss salivarius* subsp. *thermophilus*) baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium* spp., dengan penambahan perisa/rasa, sampai terbentuk *curd* (gumpalan protein susu) kemudian dikocok.

Minuman Berbasis Whey
Definisi:
Minuman berbasis whey adalah minuman berbahan dasar whey, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain, dalam bentuk bubuk atau cair. Contoh minuman berbasis whey rasa cokelat.

Susu Bubuk Lemak Penuh/*Full Cream* (Rasa)
Definisi:
Susu bubuk lemak penuh (rasa) adalah susu bubuk yang diperoleh dari susu segar atau susu bubuk yang tidak dikurangi lemaknya atau susu rekombinasi, dengan penambahan bahan/ekstrak alami (ekstraksi air) yang menimbulkan rasa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Nama jenis produk menyesuaikan dengan bahan baku yang digunakan. Contoh produk misalnya: Susu Bubuk Lemak Penuh Cokelat, Susu Bubuk Rekombinasi Lemak Penuh Stroberi, Susu Bubuk Cokelat.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar lemak susu tidak kurang dari 13%;
- Kadar protein tidak kurang dari 11%;
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 42%;
- Kadar bahan/ekstrak alami (ekstraksi air) tidak kurang dari 0,5%.

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

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 11%;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 42%.

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 42%.

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 42%.

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 13%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar protein tidak kurang 11%;
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 42%;
- Kadar bahan/ekstrak alami (ekstraksi air) tidak kurang dari 0,5%.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 11%;
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 42%.

Susu Bubuk Lemak Nabati/Susu Bubuk Minyak Nabati Rasa/ Berperisa
Definisi:
Susu bubuk lemak nabati/susu bubuk minyak nabati rasa/berperisa adalah produk susu berbentuk bubuk yang sebagian lemaknya telah dihilangkan dan digantikan dengan minyak nabati/lemak nabati dalam jumlah yang setara yang ditambah dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dan dapat ditambah gula atau bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar lemak total tidak kurang dari 26%;
- Kadar protein tidak kurang dari 11%;
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 42%.

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.

Bubuk Minuman Mengandung Susu Berperisa atau dengan (Rasa)
Definisi:
Bubuk Minuman Mengandung Susu Berperisa atau dengan (Rasa) adalah produk berbentuk bubuk 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 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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 bakteri, vitamin dan bahan pangan lain, tanpa dipanaskan. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan.

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

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 delbrueckii* subsp. *bulgaricus* dan *Streptococcuss salivarius* subsp. *thermophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, tanpa dipanaskan.

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

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Minuman Yogurt
Definisi:
Minuman yogurt adalah minuman berbahan dasar yogurt, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan tanpa dipanaskan.

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

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

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

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, dan tanpa dipanaskan.

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

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%.

Minuman Kefir
Definisi:
Minuman kefir adalah minuman berbahan dasar kefir, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan tanpa dipanaskan.

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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, tanpa dipanaskan.

Bakteri lain yang dapat ditambahkan adalah bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus* spp, *Lactobacillus* spp, *Leuconostoc* spp, *Streptococcuss salivarius* subsp. *thermophilus*), baik tunggal maupun kombinasi.

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%.

Minuman Kumys
Definisi:
Minuman kumys adalah minuman berbahan dasar kumys, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan tanpa dipanaskan.

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

Susu Fermentasi atau Susu Berkultur (*Cultured Milk*)
Definisi:
Susu fermentasi atau susu berkultur (*cultured milk*) adalah produk susu yang dihasilkan dari fermentasi susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diperoleh dari fermentasi dengan bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus* spp., *Lactobacillus* spp., *Leuconostoc* spp., *Streptococcuss salivarius* subsp. *thermophilus*) baik tunggal maupun kombinasi, dan tanpa dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium* spp.

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%.

Minuman Susu Fermentasi
Definisi:
Minuman susu fermentasi adalah minuman berbahan dasar susu fermentasi, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan tanpa dipanaskan.

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 (antara lain *Lactococcus* spp.,

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Lactobacillus spp., *Leuconostoc* spp., *Streptococcuss salivarius* subsp. *thermophilus*) baik tunggal maupun kombinasi, sampai terbentuk *curd* (gumpalan protein susu) kemudian dikocok dan tanpa dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium* spp.

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 bakteri, vitamin dan bahan pangan lain, dan dipanaskan. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan.

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

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 delbrueckii* subsp. *bulgaricus* dan *Streptococcuss salivarius* subsp. *thermophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, dan dipanaskan.

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

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Minuman Yogurt
Definisi:
Minuman yogurt adalah minuman berbahan dasar yogurt, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan dipanaskan.

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

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

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

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, dan dipanaskan.

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

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%.

Minuman Kefir
Definisi:
Minuman kefir adalah minuman berbahan dasar kefir, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan dipanaskan.

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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, dan dipanaskan.

Bakteri lain yang dapat ditambahkan adalah bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus* spp, *Lactobacillus* spp, *Leuconostoc* spp, *Streptococcuss salivarius* subsp. *thermophilus*), baik tunggal maupun kombinasi.

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%.

Minuman Kumys
Definisi:
Minuman kumys adalah minuman berbahan dasar kumys, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan dipanaskan.

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

Susu Fermentasi atau Susu Berkultur (*Cultured Milk*)
Definisi:
Susu fermentasi atau susu berkultur (*cultured milk*) adalah produk susu yang dihasilkan dari fermentasi susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diperoleh dari fermentasi dengan bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus* spp., *Lactobacillus* spp., *Leuconostoc* spp., *Streptococcuss salivarius* subsp. *thermophilus*) baik tunggal maupun kombinasi, dan dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium* spp.

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%.

Minuman Susu Fermentasi
Definisi:
Minuman susu fermentasi adalah minuman berbahan dasar susu fermentasi, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan dipanaskan.

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 (antara lain *Lactococcus* spp., *Lactobacillus* spp., *Leuconostoc* spp., *Streptococcuss salivarius* subsp.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

thermophilus) baik tunggal maupun kombinasi, sampai terbentuk *curd* (gumpalan protein susu) kemudian dikocok dan dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium* spp.

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%.

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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, 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%;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

- 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 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

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

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

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

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

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

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

Krim Asam
Definisi:
Krim asam adalah produk susu yang diperoleh dari proses pengasaman krim yang telah dipasteurisasi, dengan menggunakan bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus spp., Lactobacillus spp., Leuconostoc spp., Streptococcuss salivarius subsp. Thermophilus , Propionibacterium freudenreichii subsp. Shermanii*) baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp.*

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.

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).

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

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

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

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

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

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

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

Bubuk *Buttermilk*
Definisi:
Bubuk *buttermilk* adalah produk yang diperoleh dari *buttermilk* cair yang dikeringkan.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

01.5.2 Susu dan Krim Bubuk 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.

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

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

Berdasarkan teksturnya, keju dibedakan menjadi keju lunak, keju agak keras (*semi-hard*) dan keju keras (*hard*) serta sangat keras

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

(*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 merupakan produk keju yang sebagian atau seluruh lemak susunya digantikan dengan lemak lain.

Pada pembuatan keju dapat ditambahkan kultur mikroorganisme[3] yang sesuai dengan jenis keju (pada nama jenis keju di bawah) atau menggunakan mikroba yang diizinkan pada kategori pangan 01.0.

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).

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

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%.

[3] Kultur mikroorganisme yang dapat digunakan seperti bakteri asam laktat dan bakteri lainnya, khamir dan kapang.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 delbrueckii* subsp. *bulgaricus* dan/atau *Streptococcuss salivarius* subsp. *thermophilus* dan/atau bakteri asam laktat lainnya yang sesuai, dengan atau tanpa bakteri penghasil rasa, digumpalkan dengan penggunaan rennet atau enzim koagulasi lainnya, melalui proses "pasta filata" atau teknik pemrosesan lain yang sesuai, dengan/atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcuss salivarius* subsp. *thermophilus,* baik tunggal maupun kombinasi.
Proses pasta filata adalah proses yang terdiri dari memanaskan gumpalan protein dengan nilai pH yang sesuai (4,5-5,8), diaduk dan diuleni sampai gumpalan protein halus. Dalam keadaan hangat gumpalan protein dipotong dan dicetak, kemudian dikencangkan dengan pendinginan

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

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

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

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

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

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 bakteri asam laktat dan/atau bakteri penghasil aroma, dan mikroorganisme lainnya, termasuk *Geotrichum candidum* dan *Brevibacterium linens*.

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

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

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

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

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

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

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

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

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

Keju *Havarti*
Definisi:
Keju *havarti* adalah keju agak keras (*semi hard*), dengan atau tanpa kulit hasil penggumpalan bakteri asam laktat, *rennet* atau penggumpal lainnya dan difermentasi dengan bakteri asam laktat dan/atau bakteri penghasil aroma dan mikroorganisme lainnya. Produk memiliki warna mendekati putih sampai kuning muda atau kuning, mudah dipotong dan memiliki lubang gas (*gas holes*).

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

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

Keju *Brie*
Definisi:
Keju *brie* adalah keju yang dihasilkan dengan starter bakteri asam laktat, dan diperam dengan kapang, khamir, bakteri lain yang sesuai.

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

Bakteri lain yang sesuai yang digunakan antara lain *Geotrichum candidum dan Brevibacterium linens.*

Kapang yang digunakan antara lain *Penicillium candidum,* dan/atau *Penicillium camemberti* dan *Penicillium caseicolum.*

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Keju Emmental/Keju Swiss
Definisi:
Keju Emmental/Keju Swiss adalah keju keras yang diperam berwarna putih gading sampai kuning pucat atau kekuning-kuningan, bentuk elastis, dapat dipotong tetapi tekstur tidak lengket, dengan lubang gas (*gas holes*).

Keju Emmental/Keju Swiss diperoleh dari fermentasi bakteri asam laktat termofilik dan dilanjutkan fermentasi dengan bakteri asam propionate.

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

Bakteri asam propionate yang digunakan antara lain *Propionibacterium freudenreichii spp.shermanii.*

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 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

01.6.4 Keju Olahan

Produk diperoleh dengan melelehkan dan mengemulsi keju. Termasuk produk yang dibuat dengan pemanasan dan mengemulsi campuran keju, lemak susu, protein susu, susu bubuk, dan air dalam jumlah berbeda. Produk dapat mengandung bahan pangan lain seperti perisa, bumbu, buah, sayur, dan/atau daging.
Produk dapat berbentuk oles, lembaran, dan potongan. Istilah "olahan" tidak berarti memotong, memarut keju, atau lainnya. Keju dengan perlakuan fisik tersebut termasuk dalam kategori pangan 01.6.2 Keju Peram. Contoh produk meliputi keju *cheddar* olahan, keju *gouda* olahan.

01.6.4.1 Keju Olahan *Plain*[2]

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

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

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

01.6.5 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.

<u>Es Krim Susu (*Dairy Ice Cream*)</u>
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%;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

- Total padatan tidak kurang dari 31%.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bentuk Cair
Kadar protein susu tidak kurang dari 1%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Yogurt Berperisa/Rasa
Definisi:
Yogurt berperisa/rasa adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* dan *Streptococcuss salivarius* subsp. *thermophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, dengan penambahan perisa/rasa.

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

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*) Berperisa/Rasa
Definisi:
Yogurt kultur lain berperisa/rasa adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Streptococcuss salivarius* subsp. *thermophilus* dan spesies *Lactobacillus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai. Penamaan produk mengikuti ketentuan Standar Codex untuk Susu Fermentasi, dengan penambahan perisa/rasa.

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

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

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

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 bakteri yang sesuai, dengan penambahan perisa/rasa.

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

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

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

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

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

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

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

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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*

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

atau enzim lainnya dalam pembuatan keju, kasein dan produk lain yang sejenis.

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

01.8.2 Bubuk Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey

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

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

Bubuk Whey *Permeate*
Definisi:
Bubuk whey *permeate* adalah produk whey yang diperoleh dari pengeringan whey yang telah dipisahkan proteinnya.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

2. Kategori 02.0 Lemak, Minyak Dan Emulsi Minyak

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

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

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

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

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

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

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

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

02.1.2 Lemak dan Minyak Nabati

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

Karakteristik dasar:
- Lemak dan Minyak yang telah dimurnikan/rafinasi (*refined oil*)
  a. Kadar air tidak lebih dari 0,15%;
  b. Kadar asam lemak bebas tidak lebih dari 0,3%.
- Minyak mentah (*crude oil*)
  a. Kadar air tidak lebih dari 0,5%;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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).

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.

Minyak Kelapa Virgin (VCO)
Definisi:
Minyak kelapa virgin (VCO) adalah minyak yang diperoleh dari daging buah kelapa (*Cocos nucifera* L.) tua yang segar yang diproses mekanis secara kering atau basah, dengan atau tanpa pemanasan pada suhu kurang dari 60°C.

Karakteristik dasar:
- Air dan senyawa yang menguap tidak lebih dari 0,2 %;
- Bilangan Peroksida tidak lebih dari 2,0 meq/kg minyak.

Minyak Kelapa Virgin (VCO) dengan Bahan Pangan Lain
Definisi:
Minyak yang diperoleh dari daging buah kelapa (*Cocos nucifera* L.) tua yang segar yang diproses mekanis secara kering atau basah, dengan atau tanpa pemanasan pada suhu kurang dari 60°C, ditambahkan bahan pangan lain pada saat produksinya.

Karakteristik dasar:
- Air dan senyawa yang menguap tidak lebih dari 0,2 %;
- Bilangan Peroksida tidak lebih dari 2,0 meq/kg minyak.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

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

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

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

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

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Karakteristik dasar:
- Kadar lemak nabati tidak kurang dari 97%;
- Tidak mengandung lemak atau minyak hewani;
- Titik leleh/lebur 30oC 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:

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 I2/100 g hingga 21 g I2/100 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 I2/100 g hingga 55 g I2/100 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 I2/100 g hingga 55 g I2/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg;
- Kadar asam lemak bebas dihitung sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.1%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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).

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 I2/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg;
- Kadar asam lemak bebas dihitung sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.1%;

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

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

Minyak Goreng Sawit
Definisi:
Minyak goreng sawit adalah bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida berasal dari minyak kelapa sawit (*Refined Bleached Deodorized Palm Olein/*RBDPO), yang telah melalui proses

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

fraksinasi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, mengandung vitamin A dan/atau provitamin A.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 0,1%;
- Asam lemak bebas (dihitung sebagai asam palmitat) tidak lebih dari 0,3%;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg;
- Vitamin A (total) tidak kurang dari 45 IU/g (pengambilan contoh di pabrik).

Minyak Kelapa Mentah atau *Unrefined Coconut Oil/ Crude Coconut Oil*
Definisi:
Minyak kelapa mentah adalah minyak hasil ekstraksi atau pengempaan dari daging buah kelapa (*Cocos nucifera*).

Karakteristik dasar:
- Bilangan penyabunan 248 mg KOH/g hingga 265 mg KOH/g;
- Bilangan iod 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 I2/100 g hingga 10.6 g I2/100 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 I2/100 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 I2/100 g hingga 135 g I2/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O_2/kg.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

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 I2/100 g hingga 139 g I2/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

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 I2/100 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

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 I2/100 g hingga 13 g I2/100 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 I2/100 g
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg
- Asam lemak bebas (dihitung sebagai asam palmitat) tidak lebih dari 0,5%

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

- 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 I2/100 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.

Minyak shea/shea olein/shea oil
Definisi:
*M*inyak shea/shea olein/shea oil adalah minyak yang diperoleh dari biji shea (*Butyrospermum Parkii / Vitellaria paradoxa*) melalui proses ekstraksi fisik dan/atau kimia dan diikuti dengan proses fraksinasi (pemisahan fraksi cair) dan pemurnian (*refining*).

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 0,1%;
- Bilangan iod 58 g I2/100 g hingga 72 g I2/100 g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 meq O2/kg;
- Bilangan asam tidak lebih dari 1,0 mg KOH/g.

Minyak Sacha Inchi
Definisi:
Minyak sacha inchi adalah minyak yang diperoleh dari biji sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.) melalui proses ekstraksi fisik dan/atau kimia.

Lemak Tengkawang
Definisi:
Lemak Tengkawang adalah minyak lemak yang diperoleh dari buah tengkawang (*Shorea spp.*) melalui pengempaan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 5%;
- Kadar asam lemak bebas (sebagai asam oleat) tidak lebih dari 3,5%;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 5 mek O2/kg;
- Kadar bahan tak tersabunkan 0,4 hingga 2,0%;
- Indeks bias 1,455 hingga 1,458;
- Bilangan Iod 25-38 I2/100g;
- Titik leleh 35-39˚C;
- Bilangan penyabunan 189-200 mg KOH/g lemak.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 I2/100 g hingga 65 g I2/100 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.

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 I2/100 g hingga 47 g I2/100 g;
- Bilangan asam tidak lebih dari 2,0 mg KOH/g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg;
- Kadar bahan tak tersabunkan tidak lebih dari 10 g/kg.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 I2/100 g hingga 50 g I2/100 g;
- Bilangan asam tidak lebih dari 2,5 mg KOH/g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg;
- Kadar bahan tak tersabunkan tidak lebih dari 12 g/kg.

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

Karakteristik dasar:
- Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 202 mg KOH/g;
- Bilangan iod 40 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.

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 I2/100 g hingga 47 g I2/100 g;
- Bilangan asam tidak lebih dari 2 mg KOH/g;
- Bilangan peroksida tidak lebih dari 20 mek O2/kg;
- Kadar bahan tak tersabunkan tidak lebih dari 10 g/kg.

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

Minyak Krill
Definisi:
Minyak Krill adalah minyak yang dihasilkan oleh minyak yang dihasilkan oleh hewan krill (*Eupasia superba*), sejenis udang-udangan dengan ukuran yang sangat kecil dari Antartika. Komponen utama minyak Krill adalah trigliserida dan fosfolipid

Karakteristik dasar:
- Bilangan asam tidak lebih dari 45 mg KOH/g;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

- Bilangan peroksida tidak lebih dari 5 miliekivalen oksigen aktif/kg minyak.

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.

Minyak Ikan Patin
Definisi:
Minyak Ikan Patin adalah minyak yang diperoleh dari ikan patin *(Pangasius spp.)* segar melalui teknologi pengolahan tertentu baik yang belum maupun yang sudah mengalami pemurnian (*refining*).

Karakteristik dasar:
- Bilangan Iod tidak kurang dari 60 g I2/100g;
- Bilangan Penyabunan 200 – 260 mg KOH/g;
- Bilangan Asam tidak lebih dari 3 mg KOH/g;
- Bilangan Peroksida tidak lebih dari 10 mEq O_2/kg.

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, dapat ditambahkan bakteri asam laktat dan/atau bakteri penghasil aroma.

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

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

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

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

02.2.2 Lemak Oles, Lemak Oles dari Lemak Susu dan Campurannya

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

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

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

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

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

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

Karakteristik dasar:
Kadar lemak tidak lebih dari 80%.

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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, dengan atau tanpa penambahan bakteri asam laktat.
Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcuss salivarius* subsp. *thermophilus),* baik tunggal maupun kombinasi.

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%.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

04.1 Buah

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

04.1.1 Buah Segar

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

04.1.1.1 Buah Segar Utuh Tanpa Perlakuan Disajikan Setelah Dipanen

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

04.1.1.2 Buah Segar Utuh Dengan Permukaan Diberi Perlakuan

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

04.1.1.3 Buah Segar Kupas atau Potong

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

04.1.2 Buah Olahan

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

04.1.2.1 Buah Beku

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

04.1.2.2 Buah Kering

Buah Kering

Definisi:

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

Buah Kering Campur

Definisi:

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

Karakteristik dasar:

Kandungan buah kering tidak kurang dari 50%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

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

04.1.2.3 Buah Dalam Cuka, Minyak dan Larutan Garam

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

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

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

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

04.1.2.4 Buah Dalam Kemasan (Pasteurisasi/Sterilisasi)

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

sterilisasi). Nama jenis untuk kategori ini mengacu pada jenis buah yang digunakan.

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 40%.

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

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 40%.

04.1.2.5 Jem, Jeli dan Marmalad

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

Karakteristik dasar:
Kandungan buah tidak kurang dari 35%.

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

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

04.1.2.6 Produk Oles Berbasis Buah (Misalnya *Chutney*) Tidak Termasuk Produk Pada Kategori 04.1.2.5
Termasuk semua produk oles berbasis buah dan produk buah yang mengandung kondimen.

Chutney Mangga (*Mango Chutney*)
Definisi:
Chutney mangga *(mango chutney*) adalah produk buah yang diperoleh dari buah mangga yang bersih, yang telah dikupas, dipotong, dirajang, diiris atau dihancurkan dengan penambahan

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 tidak kurang dari 50%;
- Produk harus memiliki flavor *chutney* mangga.

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

04.1.2.7 Buah Bergula

Termasuk buah bersalut, buah bergula, dan buah berkristal.

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

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

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

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

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

dan dapat digunakan untuk isi pastri, namun penggunaannya tidak terbatas untuk pastri saja. Saus buah diperoleh dari bubur buah yang direbus dan dapat mengandung irisan buah.

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

Karakteristik dasar:
Total padatan tidak kurang dari 12%.

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

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

Karakteristik dasar:
Total padatan tidak kurang dari 25%.

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

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

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

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%;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

- 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%;
- Untuk produk bubuk, kadar air tidak lebih dari 5%.

Nata
Definisi:
Nata merupakan selulosa mikrobia yang dihasilkan oleh bakteri asam asetat (*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 (seperti mangga, nanas atau jambu, dan lain-lain) yang dicampur dengan gula, lalu dikeringkan sampai berbentuk lembaran.

04.1.2.9 Makanan Pencuci Mulut (*Dessert*) Berbasis Buah dan/atau Sayur Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah dan/atau Sayur

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 yang diperoleh dari ekstrak atau sari rumput laut dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

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

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

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

Tepung Karagenan (Bubuk Karagenan)
Definisi:
Tepung karagenan (bubuk karagenan) adalah produk bubuk pembentuk gel yang dibuat dari karagenan.

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

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

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

Makanan Pencuci Mulut/ Hidangan Penutup Berbahan Dasar Kelapa
Definisi:
Makanan pencuci mulut/hidangan penutup berbahan dasar kelapa adalah makanan pencuci mulut atau hidangan penutup yang dibuat dengan menggunakan bahan baku kelapa dan difermentasi.

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

Makanan Pencuci Mulut (Dessert) Berbasis Buah
Definisi:
Makanan pencuci mulut/hidangan penutup berbasis buah adalah makanan pencuci mulut atau hidangan penutup yang dibuat dengan menggunakan bahan baku buah dengan penambahan gula dengan atau tanpa bahan pangan lain, tanpa melalui proses pengeringan. Nama jenis produk dengan menyebutkan jenis buahnya, misalnya olahan pala, olahan nanas.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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[4] Buah

Definisi:

Keripik[4] 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[4] Buah Simulasi

Definisi:

Keripik[4] buah simulasi adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang dibuat tepung dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

Dodol atau Lempok Buah

Definisi:

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

Karakteristik dasar:

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

[4] 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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

Olahan Buah Serupa Abon
Definisi:
Olahan buah serupa abon adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari buah atau bagian buah yang dihancurkan (atau disuwir), diberi bumbu, digoreng atau disangrai, dengan atau tanpa di press.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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°C.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Polong-polongan yang masuk dalam standar ini adalah:
Beans dari *Phaseolus* spp (kecuali *Phaseolus mungo* L. syn. *Vigna mungo* (L.) *Hepper* dan *Phaseolus aureus* Roxb.syn. *Phaseolus radiatur* L.. *Vigna radiata* (L.) Wilczek); *Lentils* dari *Lens culinaris* Medic. Syn. *Lens esculenta* Moench; *Peas* dari *Pisum sativum* L.;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Chick peas dari *Cicer arientinum* L.; kacang dari *Arachis hypogaea* L.; Kacang koro dari *Vicia faba* L.; *Cow peas* dari *Vigna unguiculata* (L.) Walp., syn. *Vigna sesquipedalis* Fruhw., *Vigna sinensis* (L.) Savi exd Hassk. Edamame, petai cina, petai, kecipir, kacang panjang, buncis, peas, dan karpri.

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

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

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 10%.

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

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

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

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

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

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

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

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

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

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

Karakteristik dasar:
Kadar garam tidak lebih dari 1%.

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 cabai, 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

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

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

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

Karakteristik dasar:
- Batang panjang (*long shoots*): terdiri dari tunas dan batangnya dengan panjang antara 15 cm hingga 18 cm;
- Batang atau potongan (*shoots or spears*): terdiri dari tunas dan batangnya dengan panjang antara 10,5 cm hingga 15 cm;
- Pucuk tunas (*tips or points*): terdiri dari pucuk dan batangnya dengan panjang antara 4 cm hingga 10,5 cm;
- Untuk jenis batang panjang, batang dan pucuk tunas: tidak kurang dari 75% batang dengan panjang lebih kurang 1 cm dari panjang yang dominan dan tidak lebih dari 95% potongan dengan panjang lebih kurang 2 cm dari panjang yang dominan;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

- 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,

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Olahan Sayur Dalam Kemasan
Definisi:
Olahan sayur dalam kemasan merupakan produk yang dibuat dari sayuran dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, disterilisasi atau dipasteurisasi dan dikemas. Nama jenis produk ini misalnya olahan jamur serupa bakso dalam kemasan, bubur kacang merah dalam kemasan.

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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*).

Selai Biji
Definisi:
Selai biji adalah produk yang diperoleh dari proses penghancuran satu atau lebih jenis biji yang bersih dan bermutu baik, dan diolah sehingga bisa dioles. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Contohnya selai biji bunga matahari atau selai biji labu.

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Makanan Pencuci Mulut (Dessert) Berbasis Sayur
Definisi:
Makanan pencuci mulut/hidangan penutup berbasis sayur adalah makanan pencuci mulut atau hidangan penutup yang dibuat dengan menggunakan bahan baku sayur dengan penambahan gula dengan atau tanpa bahan pangan lain, tanpa melalui proses pengeringan. Nama jenis produk dengan menyebutkan jenis sayurnya, misalnya olahan labu.

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 cabai merah, dan bahan pangan lain, yang dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan pemanasan atau proses lain yang sesuai untuk mencegah kebusukan.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 ragi tempe, produk ini berbentuk padatan kompak dan berbau khas serta berwarna putih atau sedikit keabu-abuan. Nama jenis produk disesuaikan dengan jenis polong-polongan (leguminosae) yang digunakan, misalnya tempe koro.

Karakteristik dasar:
Kadar air maksimal 65%.

Tape Singkong
Definisi:
Tape singkong adalah produk fermentasi yang dibuat dari ubi kayu/singkong yang dikukus dan setelah dingin difermentasi dengan ragi tape selama semalam/beberapa hari, mempunyai rasa asam manis.

Oncom Hitam
Definisi:
Oncom hitam adalah produk berbahan baku bungkil kacang tanah, dapat dicampur ampas singkong, tepung singkong dan/atau tapioka, difermentasi menggunakan ragi oncom hitam.

Olahan kacang serupa keju
Definisi:
Produk olahan kacang yang difermentasi dengan menggunakan kultur mikroorganisme yang diizinkan sehingga memiliki penggunaan, penampakan dan/atau sensori yang mirip dengan keju.

Karakteristik dasar:
- Varian Gorgonzola dapat dicantumkan sepanjang karakteristik produk menunjukkan adanya jamur Penicillium roquefortii yang berwarna hijau-kebiruan.
- Varian Valencay dapat dicantumkan sepanjang karakteristik produk berbentuk piramida terpotong, matang, dengan kapang pada permukaan yang sebagian besar berwarna abu-abu muda hingga abu-abu biru.
- Varian Camembert dapat dicantumkan sepanjang penampakan fisik produk berbentuk silinder datar dan memiliki lapisan jamur di permukaan yang menciptakan lapisan putih dengan mungkin beberapa bercak merah yang terlihat

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).

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Keripik[4] Bayam
Definisi:
Keripik[4] bayam adalah produk keripik[4] yang diperoleh dari daun bayam yang bersih dan bermutu baik, yang dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.

Keripik[4] Jamur Kancing
Definisi:
Keripik[4] jamur kancing adalah produk keripik[4] 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[5] Jengkol
Definisi:
Kerupuk[5] jengkol adalah produk yang diperoleh dari buah jengkol segar yang dicampur dengan adonan tepung, dikukus, dibentuk, dan dikeringkan.

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

Keripik[4] Bonggol Pisang
Definisi :
Keripik[4] 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.

[5] 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Olahan Sayur
Definisi:
Olahan sayur merupakan produk yang dibuat dari sayuran dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dapat diproses melalui pengecilan ukuran (seperti penggilingan/ pengirisan), pembentukan, dan pemanasan (seperti pengukusan/ perebusan/ penggorengan). Nama jenis produk ini misalnya rendang sayur dan dendeng sayur.

Keripik Sayur
Definisi:
Keripik sayur adalah produk keripik yang dibuat dari sayur yang bersih dan bermutu baik, melalui proses pengolahan tertentu (misal: pengirisan, pencucian, perendaman), dengan atau tanpa pelapisan tepung dan/atau bumbu, kemudian diproses dengan cara penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai. Contohnya adalah keripik pakis.

Umbi Panggang
Definisi:
Umbi Panggang adalah produk yang diperoleh dari umbi segar yang berasal dari tanaman *Ipomoea batatas*, garut, talas, gadung, kimpul, ganyong, gembili, kentang, bawang, atau jenis umbi lainnya dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang mengalami proses pemanggangan. Misalnya talas panggang, ubi panggang.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

05.1.4 Produk Kakao dan Cokelat

Cokelat merupakan produk homogen yang dihasilkan melalui proses pencampuran produk kakao (kakao massa dan atau lemak kakao dan atau kakao bubuk) dengan atau tanpa penambahan susu, dan gula. Dalam membuat produk-produk cokelat tidak boleh ditambahkan tepung, pati dan lemak hewan selain lemak susu.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

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

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

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

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

Karakteristik dasar:
Kandungan susu tidak lebih dari 5%.

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

Karakteristik dasar:
Kandungan cokelat tidak kurang dari 25%.

Truffles
Definisi:
Truffles adalah produk cokelat yang dibuat dari campuran cokelat hitam atau cokelat susu dengan lemak kakao, minyak nabati dan bahan pangan lain, umumnya berbentuk bulat, kerucut, atau lengkungan, dimana dapat berupa cokelat isi (*filled chocolate*).

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

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

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

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

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

Karakteristik dasar:
Kandungan cokelat tidak kurang dari 60%.

05.1.5 Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat

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

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

- Cokelat paduan/cokelat *compound* hitam pahit (*bitter dark compound chocolate*); padatan kakao tidak kurang dari 20.0%.
- Cokelat paduan/cokelat *compound* hitam (*dark compound chocolate*); padatan kakao tidak kurang dari 13.0%.
- Cokelat paduan/cokelat *compound* hitam manis (*sweet dark compound chocolate*); padatan kakao tidak kurang dari 7.0%.
- Cokelat paduan/cokelat *compound* susu (*milk compound chocolate*); padatan kakao tidak kurang dari 5.0% dan padatan susu tidak kurang dari 9.0%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

- 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/Pengganti Cokelat
Definisi:
Cokelat imitasi atau pengganti cokelat adalah produk serupa cokelat paduan/cokelat *compound* dimana karakteristik dasarnya tidak memenuhi karakteristik dasar cokelat paduan/cokelat *compound*. Nama jenis produk, misalnya pengganti cokelat susu.

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*).

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

Kembang Gula Serbuk/Permen Serbuk
Definisi:
Kembang gula serbuk/permen serbuk adalah produk berbentuk serbuk yang terbuat dari gula sukrosa dan/atau gula lain, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

pencoklatan (reaksi *maillard*) pada produk. Dari teksturnya dibedakan menjadi tiga jenis yaitu lunak, medium dan keras tergantung dari suhu pendidihan. Karamel lunak biasanya digunakan untuk pelapisan *confectionery* batangan dan untuk pelapisan dengan ekstrusi.

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

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

Licorice
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*.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 20%.

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 20%.

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

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

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%.

Kembang Gula Cair/Permen Cair
Definisi:
Kembang gula cair atau permen cair adalah kembang gula/permen yang berbentuk cair yang terbuat dari gula sukrosa dan/atau gula lain, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

05.2.3 *Nougat* dan *Marzipan*

Nougat
Definisi:
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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

sebagai bahan pengisi untuk produk cokelat. *Nougat* dapat bertekstur keras atau lunak.

Marzipan
Definisi:
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:
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%;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

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

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

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

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

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

Saus/*Topping*/Olesan Manis
Definisi:
Saus/*topping*/olesan manis adalah produk yang terbuat dari campuran gula dan/atau pemanis lain, 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Taburan Berbasis Gula

Definisi:

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

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

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

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

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

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

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 13%.

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

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

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Tepung Gandum Durum Terfermentasi
Definisi:
Tepung Gandum Durum Terfermentasi adalah tepung yang diperoleh dari fermentasi tepung gandum (Triticum durum Desf) dengan proses fermentasi bakteri asam laktat dengan atau tanpa bakteri lain yang sudah lazim digunakan untuk proses fermentasi pangan.

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

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

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

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

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

- 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%.

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Kehalusan tepung tidak kurang dari 40% lolos ayakan 70 mesh;
- 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/Tepung Gandum Utuh (*Wholemeal Wheat Flour*)
Definisi:
Tepung terigu utuh/tepung gandum 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;
- Kadar protein tidak kurang dari 7%.

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

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

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

Tepung Mokaf
Definisi:
Tepung mokaf adalah tepung yang diperoleh dari ubi kayu (*Manihot sp.*) dengan proses fermentasi bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus* spp, *Lactobacillus* spp, *Leuconostoc* spp, *Streptococcuss*

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

salivarius subsp. *thermophilus*), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium* spp.

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.

Tepung Glukomanan/Tepung Konjac/*Konjac Flour*
Definisi:
Tepung glukomanan/tepung konjac/*konjac flour* adalah polisakarida hidrokoloid larut air yang diperoleh dari hasil ekstraksi umbi spesies Amorphophallus yang mengandung glukomanan.

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*.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
Kadar Kalsium Oksalat maksimal 5 mg/100 gram.

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

Tepung Pragelatinisasi
Definisi:
Tepung pragelatinisasi adalah tepung yang telah mengalami perlakuan gelatinisasi pati yang terkandung di dalamnya, baik secara parsial atau menyeluruh melalui proses pemanasan dengan ketersediaan air yang sesuai. Termasuk dalam kategori pangan ini misal tepung singkong pragelatinisasi.

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

Tepung Biji Lainnya
Definisi:
Tepung biji lainnya adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji-bijian. Nama jenis untuk produk ini misalnya tepung biji rami.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Kehalusan: 100% lolos ayakan 40 mesh.

Tepung Kacang Lainnya
Definisi:
Tepung kacang lainnya adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kacang-kacangan. Nama jenis untuk produk ini misalnya tepung kacang koro, tepung kacang tunggak, tepung kacang tanah, tepung kacang mete, tepung kacang arab, dan tepung kacang lentil.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 14,5%;
- Kehalusan: 100% lolos ayakan 40 mesh.

Tepung Talas Beneng
Definisi:
Tepung Talas Beneng adalah tepung yang diperoleh dari umbi tanaman *Xanthosoma undipes* K.Koch, melalui proses pengurangan kadar oksalat, pengeringan, dan penggilingan atau penumbukan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kadar asam oksalat tidak lebih dari 100 mg/kg.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 Gandum
Definisi:
Pati gandum adalah pati yang diperoleh dari biji tanaman gandum (*Triticum aestivum*).

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 14%.

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*).

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Pati Talas Beneng
Definisi:
Pati talas beneng adalah pati yang diperoleh dari proses ekstraksi umbi tanaman *Xanthosoma undipes* K.Koch dengan menggunakan air.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar asam oksalat tidak lebih dari 100 mg/kg.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Sereal Siap Santap
Definisi:
Sereal siap santap adalah produk siap santap yang berasal dari serealia yang diperoleh dari satu atau campuran beberapa jenis

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

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

Karakteristik dasar:
Kandungan serealia tidak kurang dari 25% (dalam bentuk serbuk) atau tidak kurang dari 4% (dalam bentuk cair).

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:
- 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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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[5].

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 13%.

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 13%.

Bihun
Definisi:
Bihun adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 13%.

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 13%.

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

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

Pasta Instan Lainnya
Definisi:
Pasta instan lainnya adalah produk pasta yang dibuat dari selain gandum sebagai bahan utama dan bahan pangan lain, melalui

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

Pasta Basah
Definisi:
Pasta basah adalah produk makanan yang dibuat dari semolina gandum dan/atau tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang mengalami pemanasan dengan atau tanpa proses pengeringan.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 60%.

Pasta Basah Lainnya
Definisi:
Pasta basah lainnya adalah produk makanan yang dibuat selain dari tepung terigu (misalnya tepung umbi), dengan atau tanpa penambahan tepung terigu dan bahan pangan lain, yang mengalami pemanasan dengan atau tanpa proses pengeringan. Termasuk dalam kategori pangan ini misalnya gnocchi.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 60%

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 Kering Lainnya
Definisi:
Mi kering lainnya adalah produk mi kering yang diperoleh dari bahan selain tepung terigu seperti tepung jagung, ubi jalar dan lain-lain, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan telah mengalami pengeringan atau penggorengan. Nama jenis untuk kategori ini misalnya mi kering jagung dan mi kering ubi jalar.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 10%;

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 13%.

Kuetiaw Instan
Definisi:
Kuetiaw instan adalah kuetiaw kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Kuetiaw instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.

Makaroni Instan
Definisi:
Makaroni instan adalah makaroni kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Makaroni instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.

Mi Basah Matang
Definisi:
Mi basah matang adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang telah mengalami pengukusan atau perebusan.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 60%.

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

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

Karakteristik dasar:
- Kadar air keping mi tidak lebih dari 10% jika diolah dengan proses penggorengan;
- Kadar air keping mi 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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

beserta bumbu dan atau tanpa pelengkap pangan yang terdapat dalam kemasan.

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/Kroket
Definisi:
Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa pramasak/kroket 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[5] Mentah
Definisi:
Kerupuk[5] 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 Tepung dan/atau Pati
Definisi:
Butiran tepung dan/atau pati adalah produk berbentuk butiran yang dibuat dari tepung dan/atau pati melalui proses pencampuran, pemanasan dan/atau pencetakan dan pengeringan, dengan atau tanpa pengayakan, serta dapat ditambahkan bumbu dan atau pelengkapnya.

Karakteristik dasar:
Kadar air butiran tepung dan/atau pati tidak lebih dari 13%

Olahan Tepung/Pati
Definisi:
Olahan tepung/pati adalah produk yang dibuat dari tepung atau pati, dan bahan pangan lain, melalui proses pengukusan atau perebusan, dan/atau penggorengan, serta dapat ditambahkan bumbu dan atau pelengkapnya. Termasuk dalam kategori pangan ini adalah cilok, cireng, cimol, pempek dos (tanpa ikan), olahan tepung menyerupai teuck/tteokbokki. Tidak termasuk dalam kategori pangan ini produk bakeri di kategori 07 (misalnya roti, biskuit, donat dan sejenisnya).

Olahan Tepung/Pati Siap Konsumsi
Definisi:
Olahan Tepung/Pati Siap Konsumsi adalah produk siap konsumi yang terbuat dari tepung atau pati, dan bahan pangan yang diproses dengan pemanasan (pengukusan, perebusan,

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

penggorengan, pemanggangan, atau pemanasan dalam ekstruder), serta dapat ditambahkan bahan pangan lain (misalnya minyak cabai, bumbu atau rempah-rempah). Contohnya latiao.

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.

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

(contohnya untuk produk bakeri) dari kategori 07.1.4 dan premiks untuk roti dari 07.1.6 atau premiks untuk kue dari 07.2.3.

Karakteristik dasar :
Kadar air tidak lebih dari 12%.

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

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

06.7 Produk Olahan Beras

Produk yang dibuat dari beras termasuk beras ketan yang mengalami proses pengolahan misalnya perebusan, pengukusan, penggorengan, dan pemanggangan dan dibentuk menjadi bentuk kue atau bentuk lainnya.
Termasuk kategori 06.7 adalah olahan beras dan produk beras diperkaya, seperti produk pra-masak yang dijual dalam kemasan kaleng, didinginkan atau dibekukan, dan produk olahan beras yang dijual dalam *retort pouches*. Hal ini untuk membedakan dari kategori 06.1 (biji utuh, patahan, atau serpihan, termasuk beras) yang ditujukan untuk mengakomodasi biji dan sereal utuh, pecah kulit, dan tidak diproses.

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

Kue beras dibuat dari beras utuh maupun ditumbuk yang direndam, ditiriskan, dikukus, dan dibentuk menjadi bentuk kue.

Dodol/Jenang/Gelamai
Definisi:
Dodol/jenang/gelamai adalah produk pangan yang diperoleh dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 20%.

Wajik/Wajit
Definisi:
Wajik/wajit adalah produk pangan semi basah hasil pengolahan beras ketan, gula dan santan kelapa.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 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 roti 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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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
Definis:
Amparan tatak pisang adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dibuat dari pencampuran dengan santan, gula, garam dan pisang yang telah dipotong-potong kemudian dikukus. Pada lapisan atasnya dituang campuran tepung beras, santan kental, gula, garam dan vanili dan dikukus kembali hingga matang.

Lampu-Lampu
Definisi:
Lampu-lampu adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air daun suji dan daun pandan, santan kental hingga menjadi adonan. Gula dan air dididihkan dan dimasukkan dalam takir, dituangi dengan adonan dan dikukus sampai matang.

Pisang Hijau
Definisi:
Pisang hijau adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula, air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Temo Coe
Definisi:
Temo coe adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan yang dimasak dengan santan, gula dan wijen.

Lemper Ayam
Definisi:
Lemper ayam adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam, dan dibungkus dengan daun pisang atau lainnya. Dapat disajikan langsung, dipanggang atau dikukus kembali.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Kekicak/Gegicak
Definisi:
Kekicak/gegicak adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan putih yang dimasak dengan air kapur sirih hingga membentuk adonan licin, dibentuk bulatan kecil, dalam loyang, bagian tengah dilubangi kemudian dikukus hingga matang. Kekicak disajikan dengan taburan parutan kelapa muda dan saus gula merah.

Lalampa
Definisi:
Lalampa adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus bersama santan hingga matang kemudian dibungkus dengan daun pisang atau lainnya dengan isian ikan tongkol kemudian dipanggang hingga matang.

Katrisolo
Definisi:
Katrisolo adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus dengan santan kental, daun pandan, garam dan bahan lainnya. Setelah beras ketan putih dalam loyang cukup panas, tuangkan kocokan tepung, gula, tepung beras dan dikukus hingga matang. Dapat dipotong sesuai selera.

Lapek Bugis
Definisi:
Lapek bugis adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras ketan hitam dan tepung ketan hitam yang dimasak dengan santan sebagai adonan utama. Adonan isi dibuat dari kelapa parut, gula pasir,vanili dan bahan lainnya yang dimasak sampai kelapa matang. Adonan utama yang telah 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Tape Ketan
Definisi:
Tape ketan adalah produk fermentasi yang dibuat dari beras ketan yang dikukus dan setelah dingin difermentasi dengan ragi tape selama semalam/beberapa hari, mempunyai rasa manis asam.

Brem Padat
Definisi:
Brem padat adalah makanan berbentuk padat yang dibuat dari air tape ketan yang dipekatkan dengan pemanasan dan pengadukan lalu dicetak.

Nasi Siap konsumsi/Siap Santap/Siap Saji
Definisi:
Nasi siap konsumsi/siap santap/siap saji adalah nasi yang diperoleh dari beras yang telah mengalami pemasakan dan dapat dikonsumsi langsung. Termasuk dalam kategori pangan ini adalah nasi putih, nasi uduk, nasi kuning. Dalam hal nasi ditambah dengan sayur dan/atau lauk dan/atau pelengkap lainnya maka termasuk kategori pangan 16.0.

Bubur Beras Siap Konsumsi/Siap Santap/Siap Saji
Definisi:
Bubur beras siap konsumsi/ siap santap/siap saji adalah bubur yang diperoleh dari beras yang telah mengalami pemasakan, bertekstur lunak, dan dapat dikonsumsi langsung. Termasuk dalam kategori pangan ini adalah bubur beras merah, bubur beras ketan. Dalam hal bubur beras ditambah dengan sayur dan/atau lauk dan/atau pelengkap lainnya maka termasuk kategori pangan 16.0.

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 segar, digiling, direbus, dan disaring dan/atau dari turunan kedelai yang ditambahkan air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Sari Kedelai
Definisi:
Sari kedelai adalah produk dibuat dari kedelai kering yang direndam dalam air atau kedelai segar, digiling, direbus dan disaring dan/atau dari turunan kedelai yang ditambahkan air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Sari kedelai meliputi Sari Kedelai Plain dan Sari Kedelai Berperisa.

Karakteristik dasar:
- Kadar protein (N x 5,71) tidak kurang dari 2%;
- Padatan total tidak kurang dari 5 %.

Sari Kedelai Fermentasi
Definisi:
Sari kedelai fermentasi adalah produk yang diperoleh dari ekstrak kedelai atau pelarutan serbuk minuman kedelai, lalu difermentasi dengan menggunakan bakteri asam laktat antara lain *Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcuss salivarius subsp. thermophilus*, baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp.*

Karakteristik dasar:
Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%

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.

Minuman Sari Kedelai
Definisi:
Minuman sari kedelai adalah produk minuman kedelai yang diperoleh dari pencampuran sari kedelai dengan air minum, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan/atau perisa.

Karakteristik dasar:
- Kadar protein (N x 5,71) tidak kurang dari 0,8 % dan tidak lebih dari 1,9%;
- Padatan total tidak kurang dari 5 %.

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

air sebelum digunakan pada sup atau produk pangan direbus (*poached)*. Dikenal sebagai *fuzhu*, *yuba*, atau kembang tahu.

06.8.3 Tahu Segar

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

Karakteristik dasar:
Kadar protein tidak kurang dari 9%.

06.8.4 Tahu Semi-Kering

Tahu yang telah dipres selama proses pencetakan sehingga sebagian airnya telah dikeluarkan, namun tidak sepenuhnya kering (sebagaimana pada kategori 06.8.5). Tahu semi-kering umumnya memiliki kadar air 62% dan memiliki tekstur yang kenyal.

06.8.4.1 Tahu Semi-Kering yang Diolah Dengan Saus Kental

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

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

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

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

Tahu semi kering yang disiapkan selain dengan merendam dalam saus kental (contohnya miso) atau dengan proses penggorengan minyak banyak (*deep frying)*. Termasuk dalam kategori ini produk yang dipanggang dan produk yang dihancurkan yang dapat dikombinasikan dengan ingredien lain (contohnya untuk membuat *patty* atau *loaf)*. Termasuk dalam kategori pangan ini adalah tahu isi sayuran, tahu goreng lapis tepung, tidak termasuk tahu bakso.

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 yang diperoleh dari fermentasi kedelai dengan kultur natto (*Bacillus substilis*) yang memiliki penampakan berlendir, lengket dengan aroma khas.

Tempe
Definisi:
Tempe adalah produk yang diperoleh dari fermentasi kedelai dengan menggunakan ragi tempe, 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.

Oncom Merah
Definisi:
Oncom merah adalah produk berbahan baku bungkil/ampas tahu yang difermentasi menggunakan ragi oncom merah.

06.8.7 Tahu Fermentasi

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

06.8.8 Produk protein kedelai lainnya

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

Produk Protein Kedelai
Definisi:
Produk protein kedelai adalah produk yang diperoleh dari proses pengurangan atau penghilangan komponen-komponen utama non-protein (air, minyak, pati dan karbohidrat lain) dari kacang kedelai untuk mencapai kadar protein (N × 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 dan/atau tepung lainnya, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi dengan ragi roti sebagai bahan pengembang. Nama jenis untuk kategori ini misalnya roti tawar gandum.

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 dan/atau tepung lainnya, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi dengan ragi roti 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Roti *Rye*
Definisi:
Roti *rye* adalah produk roti yang adonannya terbuat dari campuran tepung rye dan tepung terigu, lemak dan air yang mengalami fermentasi dengan ragi roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain. Tepung rye tidak lebih dari 70% tepung terigu.

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 roti 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 roti 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 roti sebagai bahan pengembang.

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

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 roti 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 roti 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 roti 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 mengandung tidak kurang dari 60% tepung *meal*, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti 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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

mengalami fermentasi oleh ragi roti 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 dengan ragi roti atau tanpa fermentasi, 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 dengan ragi roti yang pada proses laminasinya menggunakan *cracker dust* di antara lapisan-lapisannya.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Water Biscuit

Definisi:

Water biscuit adalah jenis krekers non-fermentasi yang pada proses laminasinya tidak menggunakan *cracker dust*, lemak atau pengisi apapun di antara lapisan-lapisannya.

Krekers Soda

Definisi:

Krekers soda adalah produk bakeri tipis, renyah dan tidak manis yang adonannya terbuat dari tepung terigu dan air yang dibuat dengan bahan pengembang selain ragi (kamir) yaitu senyawa pengembang kimia seperti *baking powder* atau *baking soda*, dan melalui proses laminasi berlapis-lapis lalu dipanggang sehingga ada rongga di dalamnya.

Karakteristik dasar:

Kadar air tidak lebih dari 5%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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*. Termasuk produk dalam kategori ini produk yang dibekukan.

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.

Roti Tortila/ Kulit Tortila/ *Tortilla Wraps*
Definisi:
Roti tortila/ kulit tortila/ *tortilla wraps* adalah roti berbentuk lembaran yang dibuat dari adonan tepung, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa proses

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

pengembangan, kemudian dipipihkan dan dipanggang, biasa dikonsumsi sebagai pembungkus makanan lain.

07.1.4 Produk Serupa Roti Termasuk Roti Untuk Isi (*Stuffing*) dan Tepung Roti, Tepung Panir

Termasuk produk berbasis roti seperti "*crouton*", roti untuk *stuffing*, dan premiks *stuffing* serta adonan biskuit. Premiks untuk roti tidak termasuk di sini. Termasuk produk dalam kategori ini produk yang dibekukan.

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. Termasuk produk dalam kategori ini produk yang dibekukan.

Mantao
Definisi:
Mantao adalah produk roti kukus tanpa isi.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

Apem
Definisi:
Apem adalah roti kukus yang dibuat dari tepung beras dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang terlebih dahulu difermentasi dengan ragi 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. Termasuk produk dalam kategori ini produk yang dibekukan.

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. Contoh produk adalah kue balok, *blondies*.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Keik Mentega (*Butter Cake)*
Definisi:
Keik mentega (*butter cake)* adalah keik yang mengandung mentega atau lemak lainnya (margarin, *shortening*), berperisa, dengan tekstur dan volume yang baik. Keik mentega merupakan bentuk pengembangan dari *pound cake.* Keik mentega dapat juga ditambah dengan taburan gula, *frosting (icing*), kacang dan sebagainya.

Keik Keju (*Cheese Cake*)
Definisi:
Keik keju (*cheese cake)* adalah keik yang dibuat dengan keju, keju krim (*cream cheese*), keju cottage atau keju *ricotta* yang dicampur dengan telur, gula, dan bahan pangan lain. Kulitnya dapat dibuat dari gilingan krekers, kacang atau pastri.

Keik Pound (*Pound Cake atau Quatre Quarts*)
Definisi:
Keik *pound (pound cake atau quatre quarts)* adalah keik yang dibuat dari 1 pound (lbs = 454 g) tepung terigu, 1 pound gula, 1 pound mentega dan 1 pound telur.

Brownies
Definisi:
Brownies adalah jenis keik yang dibuat dari adonan tepung terigu atau tepung lainnya, gula, telur, 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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
Kadar air berkisar lebih dari 5% dan tidak lebih dari 10%.

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 10%.

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

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 5%.

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

Wafer Salut
Definisi:
Wafer salut adalah sejenis wafer yang diberi salutan 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. Contoh produk adalah bolu susu kukus.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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%.

Kue Semprong/Kapit/Gapit
Definisi:
Kue semprong/kapit/gapit adalah produk yang dibuat dari campuran tepung terigu atau tepung lainnya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, yang dipanaskan dalam bentuk lembaran tipis, kemudian digulung atau dilipat. Kue semprong dapat diisi dengan cokelat, keju, atau bahan pangan lain.

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. Termasuk produk dalam kategori ini produk yang dibekukan.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Roti Manis
Definisi:
Roti manis adalah produk roti yang memiliki rasa manis, adonannya terbuat dari tepung terigu dan/atau tepung lainnya, lemak, gula, dan garam yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang.

Roti Isi
Definisi:
Roti isi adalah produk roti yang diisi dengan bahan lain seperti keju, cokelat, selai, krim, dan lain lain.

Scone
Definisi:
Scone adalah produk bakeri istimewa yang adonannya mengandung lebih banyak gula.

Donat
Definisi:
Donat adalah kue berbentuk cincin atau bentuk bulat lainnya yang adonannya difermentasi dengan ragi roti atau bahan pengembang lainnya kemudian digoreng, dikukus, atau dipanggang.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 atau dikukus. Isi bakpia dapat diganti dengan cokelat, selai buah, atau bahan pangan lain.

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

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*.

Nopia
Definisi:
Nopia adalah produk bakeri yang dibuat dari tepung terigu atau tepung lainnya, dengan isian campuran gula dengan bahan pangan lainnya, lalu dipanggang. Isi nopia dapat diganti dengan cokelat, buah, atau bahan pangan lain.

Piza/Pizza
Definisi:
Piza/pizza adalah produk roti yang berasal dari Italia dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain seperti keju, sosis, sayuran, dan lain-lain.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

8. Kategori 08.0 Daging dan Produk Daging, Termasuk Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan

Kategori ini meliputi semua jenis produk daging, daging unggas dan daging hewan buruan, dalam bentuk bagian-bagian dan potongan atau yang dihaluskan, baik segar (08.1) maupun olahan (08.2 dan 08.3). Daging hewan buruan adalah daging yang berasal dari hewan liar dipotong dengan tata cara yang benar.

08.1 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Segar

Produk-produk segar pada umumnya bebas bahan tambahan pangan. Tetapi pada kondisi tertentu, bahan tambahan pangan perlu dipergunakan. Sebagai contohnya pewarna digunakan untuk memberi cap sertifikasi pada permukaan potongan daging segar dan hal ini telah dinyatakan dalam *Food Category System*/FCS (Sistem Kategori Pangan) dengan notasi untuk ”pemberian cap, tanda atau merk pada produk”. Selain itu, pelapisan, seperti dengan *glaze* (lapisan tipis es) dan pelapisan dengan rempah-rempah, dapat diterapkan pada produk daging sebelum dipasarkan ke konsumen (contohnya: daging babi yang dilapis tipis es, dan ayam barbekyu*)*. Pada FCS, hal ini dinyatakan dengan notasi untuk “digunakan sebagai pelapis atau pembungkus (perlakuan pada permukaan)”. Perlu diperhatikan bahwa bahan pelapis yang dipasarkan tersendiri dari kategori 04.1.2.8 (pelapis berbasis buah, misalnya untuk daging babi) dan rempah-rempah pelapis dari kategori 12.2.

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

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

Karkas Hewan Mamalia

Definisi:

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

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

Karkas Sapi

Definisi:

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

Karkas Paruh Sapi (*Half Carcass*)

Definisi:

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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*.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Punggung Terkupas *(Stripped Back)*
Definisi:
Punggung terkupas *(stripped back)* adalah bagian punggung dimana daging yang melekat ke tulang panggul telah dipisahkan.

Dada Utuh (Full Breast)
Definisi:
Dada utuh *(full breast)* adalah bagian dari karkas unggas utuh *(whole poultry)* yang dipisahkan dari sayap (*wing*) dengan memotong melalui sendi bahu, dengan memotong kira-kira melalui tulang punggung *cervical* ke-12, dari punggung dengan memotong melalui tulang iga pada sambungan antara tulang iga *vertebral* dan punggung, serta dari seperempat karkas bagian belakang (*hind quarter*) dengan memotong langsung bagian bawah tulang iga (tulang iga ke-7 dan *sternum*). Dada utuh mencakup bagian ujung tulang iga berbentuk huruf Y.

Dada utuh (*breast*) dapat dibagi menjadi 2 bagian yang kira-kira sama (separuh dada/*halfbreast*) atau menjadi 3 bagian dengan pertama-tama memisahkan bagian dada depan, lalu dengan memotong tulang dada sepanjang garis tengah. Untuk keperluan penentuan berat yang tetap, bagian ini dapat disesuaikan untuk menjadi potongan yang lebih ringan atau lebih berat, dan kemasan dapat berisi 2 atau lebih bagian tersebut tanpa mempengaruhi kesesuaian deskripsi produk sebagai dada utuh.

Dada Depan (*Wishbone*)
Definisi:
Dada depan (*wishbone*) adalah bagian depan dari dada utuh yang diperoleh dengan memotong melalui urat *hypocledial* yang terletak di antara ujung dada depan (*hypocledium*) dan bagian depan dari tulang dada (*carinalapex* dari *sternum*), dan di antara dada depan *(clavicle)* dan *coracoid*, hingga titik dimana dada depan tersambung dengan bahu.

Dada Hasil *Trimming* (*Trimmed Breast*)
Definisi:
Dada hasil *trimming (trimmed breast)* adalah bagian dari dada utuh yang diperoleh dengan memotong sepanjang sambungan dari tulang iga *vertebral* dan *sternal*, yang telah dipisahkan dari kulit, daging-daging kecil dan lemak. Tulang iga *sternal* dapat dipisahkan.

Dada hasil *trimming* (*trimmed breast*) dapat dibagi menjadi 2 bagian yang kira-kira sama (separuh dada hasil *trimming*) atau menjadi 3 bagian dengan pertama-tama memisahkan bagian dada depan, lalu dengan memotong tulang dada sepanjang garis tengah. Untuk keperluan penentuan berat yang tetap, bagian ini dapat disesuaikan untuk menjadi potongan yang lebih ringan atau lebih berat, dan kemasan dapat berisi 2 atau lebih bagian tersebut tanpa mempengaruhi kesesuaian deskripsi produk sebagai dada hasil *trimming*.

Separuh Dada Hasil *Trimming* (*Half Trimmed Breast*)
Definisi:
Separuh dada hasil *trimming (half trimmed breast)* adalah satu dari dua bagian yang kira-kira sama dari dada hasil *trimming* yang

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

diperoleh dengan memotong melalui tulang dada sepanjang garis tengah.

Sayap (*Wing*)
Definisi:
Sayap (*wing*) adalah bagian karkas unggas utuh yang diperoleh dengan memotong sendi bahu. Terdiri dari bagian sayap atas (*wing drummette*), sayap bawah (*winglet*), dan dapat termasuk ujung sayap (*wing tip*).

Sayap Atas (*Wing Drumette*)
Definisi:
Sayap atas adalah bagian atas (*proximal*) dari sayap yang dipisahkan dari karkas unggas utuh dengan memotong sendi bahu, dan dari sayap bawah dengan memotong melalui sendi siku.

Sayap Bawah (*Winglet atau V-Wing*)
Definisi:
Sayap bawah adalah bagian bawah (*distal*) dari sayap yang diperoleh dengan memotong melalui sendi siku. Bagian ujung sayap dapat dipisahkan.

Paha (*Leg*) Unggas
Definisi:
Paha (*leg*) unggas adalah bagian dari karkas hewan yang diperoleh dengan memotong pada sendi pinggang. Terdiri atas paha atas (*thigh*) dan paha bawah (*drumstick*) baik tersambung maupun tidak, dan dapat mencakup daging panggul. Tidak termasuk tulang-tulang panggul, kulit punggung, kulit perut dan kelebihan lemak.

Paha Atas (*Thigh*)
Definisi:
Paha atas (*thigh*) adalah bagian atas paha yang dipisahkan dari karkas unggas utuh dengan memotong sendi pinggang, dan dari paha bawah (*drumstick*) dengan memotong lurus melalui sendi lutut. Dapat mencakup daging panggul tetapi tidak mencakup tulang panggul, kulit punggung, kulit perut dan kelebihan lemak.

Paha Bawah (*Drumstick*)
Definisi:
Paha bawah (*drumstick*) adalah bagian bawah dari paha yang dipisahkan dari paha atas dengan memotong lurus melalui sendi lutut.

Bagian Unggas Non Karkas
Definisi:
Bagian unggas non karkas adalah bagian tubuh unggas selain karkas yang lazim dan layak dimakan seperti kepala, leher, kaki, dan jeroan.

Kepala
Definisi:
Kepala adalah bagian yang dipisahkan dari tubuh hewan untuk menghasilkan karkas utuh, dengan memotong pada sambungan antara tulang kepala dan leher, tidak termasuk leher.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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
Definis:
Kaki atau cakar adalah bagian yang dipisahkan dari tubuh hewan untuk menghasilkan karkas utuh dengan memotong pada sendi *tarsal*.

Jeroan Unggas (*Poultry Giblets*)
Definisi:
Jeroan unggas *(poultry giblets)* adalah bagian hati, jantung, ampela, usus, dan bakal telur maupun kombinasinya yang diperoleh dari karkas unggas yang telah dibersihkan.

Daging
Definisi:
Daging adalah otot yang melekat pada kerangka dari hewan, kecuali otot bagian bibir, hidung dan telinga, yang berasal dari hewan yang sehat dan cukup umur dan telah disembelih.

Hewan yang dapat menjadi sumber daging adalah mamalia (sapi, kerbau, kambing, domba, kuda, babi, rusa/kijang, unta, kelinci dan lain-lain); dan unggas (ayam ras dan buras, bebek, itik, angsa, kalkun, burung dara, burung unta, dan lain-lain). Mengandung lemak yang terdapat di dalam daging, serta bagian-bagian tulang, kulit, urat, pembuluh saraf dan darah yang secara normal terdapat di dalam daging, dan tidak dipisahkan saat *trimming*.

Daging Dingin
Definisi:
Daging dingin adalah daging yang dipertahankan dalam keadaan baik dengan penyimpanan pada suhu 0°C sampai 4°C, termasuk daging beku yang telah dicairkan pada suhu tidak lebih dari 4°C.

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

Steik (*Steak*s) Daging Sapi Beku
Definisi:
Steik (*steaks)* daging sapi beku adalah potongan daging dengan atau tanpa tulang yang dipotong untuk diolah menjadi steik (daging panggang), yang dibekukan dan dijual dalam keadaan beku pada suhu di bawah -18°C

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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*.

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

mengikuti sambungan alami dari tulang siku.

Samcan (*Thin Flank*)
Definisi:
Samcan adalah potongan berbentuk seperti kipas, merupakan potongan bagian ventral dari abdomen.

Flank
Definisi:
Flank adalah potongan yang diperoleh dari rusuk ke-11 hingga mencapai *linglinguinalis.*

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

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

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

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

Penutup (*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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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

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

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

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

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

Daging Tanpa Tulang yang Dijual dalam Bentuk Kemasan Besar (*Bulk Pack*)
Definisi:
Daging tanpa tulang yang dijual dalam bentuk kemasan besar (*bulk pack*). Bentuk daging dalam kemasan besar, memilki kandungan daging (*chemical lean*) tertentu dan harus disebutkan sebagai % CL (*chemical lean*).

Tetelan
Definisi:
Tetelan adalah bagian daging, lemak, dan urat yang yang diperoleh selama *trimming* daging dalam pembuatan *prime cut* atau dari tulang setelah daging (*prime cut*) diperoleh.

Potongan Daging Unggas
Definisi:
Potongan daging unggas adalah bagian otot tanpa tulang yang diperoleh dengan memotong bagian-bagian tertentu dari karkas unggas.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Filet Dada (*Breast Fillet*)
Definisi:
Filet dada *(breast fillet)* adalah daging berbentuk bulat, *elongated fusiform* (*supracoracoid muscle* atau *deep pectoral*) yang terdapat pada tiap sisi tulang *keel*.

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

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

Daging, daging unggas dan daging hewan buruan segar yang dihaluskan atau dilepaskan dari tulangnya (*mechanically deboned meat*) tanpa perlakuan (seperti *curing, pickling, salting,* dan *drying).* Contohnya: *patties*, *boerewors*, sosis sarapan mentah, *gehakt* (daging cincang), *loganiza* (sosis mentah tanpa fermentasi), bakso mentah, potongan daging unggas dan daging hewan buruan yang dilepaskan dari tulangnya, digiling mekanik dan dibentuk (dengan atau tanpa pelapisan); dan sosis mentah (contoh: daging sapi, *Italian* dan daging babi).

Daging yang dihaluskan adalah daging yang telah mengalami pengecilan ukuran (dipotong kecil-kecil, dicincang, digiling, dan lain-lain), dan telah dibentuk kembali menjadi suatu bentuk produk yang baru, misal bentuk bulat, selongsong atau bentuk lainnya.

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

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

Klasifikasi:
a. Sosis Daging
   Merupakan sosis dengan kandungan daging tidak kurang dari 35%.
b. Sosis Daging Kombinasi
   Merupakan sosis dengan kandungan daging tidak kurang dari 15%.

Karakteristik dasar:
- Kadar protein sosis daging tidak kurang dari 13% dan sosis daging kombinasi tidak kurang dari 8%;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

- Kadar lemak tidak lebih dari 20%.

Sosis Mentah Daging Babi
Definisi:
Sosis mentah daging babi adalah sosis yang dibuat dari hasil penghalusan tetelan daging babi, dengan penambahan garam dan rempah-rempah.

Daging Cincang
Definisi:
Daging cincang adalah daging mentah yang telah dikecilkan ukurannya dengan dicincang atau dicacah.

Daging Giling
Definisi:
Daging giling adalah daging yang dikecilkan ukurannya dengan alat *grinder/mincer.*

Daging Murni Giling Tanpa Lemak
Definisi:
Daging murni giling tanpa lemak adalah daging murni (*lean meat*) yang dikecilkan ukurannya dengan alat *grinder/mincer.* Daging cincang atau daging giling yang dinyatakan sebagai daging murni giling tanpa lemak tidak boleh mengandung total lemak lebih dari 7%. Misal *Breakfast Sausage*

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

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

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

08.2 Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh atau Potongan

Meliputi berbagai perlakuan terhadap potongan daging tanpa perlakuan panas dari kategori 08.2.1 dan potongan daging dengan perlakuan panas dari kategori 08.2.2, dan potongan daging yang dibekukan dari kategori 08.2.3.
Daging dalam bentuk potongan adalah daging yang telah mengalami proses pemotongan menjadi potongan-potongan utama (*primal cuts*) atau potongan lain yang lebih kecil, tetapi tidak mengubah bentuk daging aslinya.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

<u>Daging Ayam yang Dimarinasi</u>
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.

<u>Daging Asap</u>
Definisi:
Daging asap adalah produk yang diperoleh dengan mengasapi daging dan/atau daging *curing* atau olahannya dengan sumber asap

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

yang diizinkan (batangan kayu, serbuk gergaji, atau berupa pelet kayu dan lainnya, cairan asap natural) yang bebas dari cat atau bahan pengawet kayu.
Produk yang diasapkan juga dapat terbuat dari bagian selain daging, misalnya lidah sapi.

Daging Sei
Definisi:
Daging sei adalah produk olahan daging sapi tradisional khas Kupang, Nusa Tenggara Timur yang diolah dengan cara dicuring dan dilanjutkan dengan pengasapan menggunakan bahan bakar kayu kusambi (*Scheiechera oleosa*, Merr).

08.2.1.2 Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Di-*curing* (Termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas

Potongan daging dapat di-*curing* atau digarami seperti cara yang diuraikan pada kategori 08.2.1.1, yang selanjutnya dikeringkan, atau hanya mengalami proses pengeringan saja. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan udara panas atau vakum atau dengan penjemuran. Contohnya daging babi asin kering, daging sapi kering, dan daging babi tipe *proscuitto,* dendeng lembaran mentah.

Daging Paha Babi *Curing* Mentah
Definisi:
Daging paha babi *curing* mentah adalah produk yang diproses dari daging paha babi belakang, baik utuh maupun *deboning*, atau berupa potongan, di-*curing*, diasap maupun tanpa asap, tanpa pemasakan. Semua tulang dan tulang rawan, urat dan jaringan ikat harus dibuang. Kulit dan lemak dapat dibuang atau tidak. Daging harus di-*curing* dan dapat diasap, diberi bumbu dan/atau perisa.

Dendeng Daging
Definisi:
Dendeng daging adalah produk makanan yang berbentuk lempengan terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang berasal dari hewan sehat yang telah diberi bumbu dan dikeringkan. Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging babi, daging rusa, daging ayam dan lain-lain.

Karakteristik dasar:
- Warna dan bau khas dendeng;
- Kadar air tidak lebih dari 10%.

08.2.1.3 Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, dalam Bentuk Utuh atau Potongan yang Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas

Produk fermentasi adalah salah satu jenis produk pikel yang diolah dengan bantuan aktivitas bakteri asam laktat (secara spontan maupun dengan penambahan starter kultur) pada daging yang mengandung garam. Contohnya meliputi daging sapi yang difermentasi dalam wadah keramik (*potted beef*) dan kaki babi yang dipikel (difermentasi). Contoh produk Indonesia adalah daging cangkuk (khas Jambi).

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Daging Sapi yang Difermentasi Dalam Wadah Keramik (*Potted Beef*)
Definisi:
Daging sapi yang difermentasi dalam keramik (*potted beef*) adalah daging yang dicacah kasar, dimasukkan ke dalam wadah keramik dan difermentasi.

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

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

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

Daging Paha Babi *Curing* Matang
Definisi:
Daging paha babi *curing* matang adalah produk yang diolah dari daging paha babi belakang-dibelah melintang dari sisa bagian sisi pada suatu titik yang tidak lebih ke depan (arah *anterior*) dari ujung tulang pinggang. Semua tulang dan tulang rawan, urat dan jaringan ikat harus dibuang. Kulit dan lemak dapat dibuang atau tidak. Daging harus di-*curing* dan dapat diasap, diberi bumbu dan atau perisa.

Ham Sapi (Daging Paha Sapi *Curing)* Matang
Definisi:
Ham sapi (daging paha sapi *curing*) matang adalah produk yang diolah dari daging paha sapi belakang-dibelah melintang dari sisa bagian sisi pada suatu titik yang tidak lebih ke depan (arah *anterior*) dari ujung tulang pinggang. Semua tulang dan tulang rawan, urat dan jaringan ikat harus dibuang. Kulit dan lemak dapat dibuang atau tidak. Daging harus di*curing* dan dapat diasap, diberi bumbu dan atau perisa.

Bahu Babi *Curing* Matang
Definisi:
Bahu babi *curing* matang adalah produk yang terbuat dari daging kaki depan babi. Tidak mengandung tulang dan urat, dapat mengandung kulit dan lemak. Daging di*curing* dan diasap, serta dapat dibumbui.

Bahu Sapi *Curing* Matang
Definisi:
Bahu sapi *curing* matang adalah produk yang terbuat dari daging kaki depan sapi. Tidak mengandung tulang dan urat, dapat

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Karakteristik dasar:
- Bau, rasa dan warna normal;
- Kadar air tidak lebih dari 7%.

Kerupuk[5] Kulit/Rambak
Definisi:
Kerupuk[5] kulit/rambak adalah makanan kering yang dibuat dari kulit hewan melalui tahap pembuangan bulu, pengembangan kulit, perebusan, pengeringan, dan dikukus untuk kerupuk[5] kulit mentah atau dilanjutkan dengan penggorengan untuk kerupuk[5] kulit siap konsumsi.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Keripik[4] Paru
Definisi:
Keripik[4] 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[4] paru dapat dibuat dari paru beberapa jenis hewan seperti sapi, kerbau, babi, dan lain-lain.

Kerupuk[5] Berbasis Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan
Definisi:
Kerupuk[5] 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[5] usus, kerupuk[5] ceker ayam, dan lain-lain.

Usus Ayam Goreng
Definisi:
Usus ayam goreng adalah usus ayam yang dipotong-potong, dicampur bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa tepung pelapis

Foie Gras and Pates
Definisi:
Foie gras and pates adalah pasta daging yang dapat dioles

Karakteristik dasar:
Kadar daging tidak kurang dari 70%.

08.2.3 Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku)

Potongan daging mentah dan matang yang dibekukan, dengan atau tanpa penyalut *(coating*), dengan atau tanpa marinasi. Misalnya: ayam utuh beku, potongan ayam beku, dan sayatan daging sapi steik (*steaks*) beku.

Potongan daging dengan atau tanpa tulang yang dimarinasi, dengan atau tanpa dilapisi dengan *bread crumb*/tepung panir/tepung roti atau *breader* (tepung pelapis seperti terigu dan maizena), atau *batter*[6], lalu dibekukan.

Ayam Katsu (*Chicken Katsu*)
Definisi:
Ayam katsu (*chicken katsu*) adalah dada ayam dengan atau tanpa marinasi, dengan atau tanpa tepung pelapis (*predust[7]*), kemudian

[6] Batter adalah tepung yang ditambah air dan bisa ditambah bahan pangan lain.
[7] Predust adalah bahan pelapis (terigu, maizena, sagu dengan atau tanpa bumbu) sebelum dicelupkan ke dalam adonan.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

dilapis *batter*[6] 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*[7]*)*, kemudian dilapis *batter*[6] 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 Beku

Definisi:

Daging marinasi beku adalah potongan ayam atau daging yang dimarinasi, dengan atau tanpa proses pemasakan 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.

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

asap *(smoked house)* untuk menghasilkan cita rasa asap yang khas.

Klasifikasi:
a. Sosis Asap
   Merupakan sosis asap dengan kandungan daging tidak kurang dari 35%.
b. Sosis Asap Kombinasi
   Merupakan sosis asap kombinasi dengan kandungan daging tidak kurang dari 15%.

Karakteristik dasar:
- Kadar protein sosis asap tidak kurang dari 13% dan sosis asap kombinasi tidak kurang dari 8%;
- Kadar lemak tidak lebih dari 20%.

Sosis Daging
Definisi:
Sosis daging adalah produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis.
Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, babi atau daging hewan ternak lainnya yang layak dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya.
Klasifikasi dan karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Sosis Mentah (Poin 08.1.2)

Kornet Daging Non Sterilisasi
Definisi:
Kornet daging non sterilisasi adalah produk yang dibuat dari potongan daging ternak atau unggas dan atau campurannya tanpa tulang, segar atau beku, dapat dicampur dengan daging bagian kepala dan atau jantung, dengan proses curing, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diproses tanpa sterilisasi dan dikemas dalam wadah tertutup.

Klasifikasi
a. Kornet daging
   merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 45 %.
b. Kornet daging kombinasi
   merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 25 %.
c. Kornet unggas
   merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 35 %.
d. Kornet unggas kombinasi
   merupakan kornet dengan kandungan daging tidak kurang dari 20 %.

Karakteristik dasar:
- Kadar protein kornet daging tidak kurang dari 17%;
- Kadar protein kornet daging kombinasi tidak kurang dari 10%;
- Kadar protein unggas tidak kurang dari 12%;
- Kadar protein unggas kombinasi tidak kurang dari 8%;
- Kadar lemak keduanya tidak lebih dari 12 %.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Urutan
Definisi:
Urutan adalah sosis tradisional khas Bali yang terbuat dari daging babi yang dihaluskan, yang difermentasi dengan bakteri alami pada usus babi, dikemas dalam selongsong usus halus babi.

08.3.1.2 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, yang Di-*curing* (termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas

Produk daging yang dihaluskan atau yang dilepaskan dari tulangnya lalu dikeringkan, dapat di-*curing* atau digarami seperti cara yang diuraikan pada kategori 08.3.1.1 lalu dikeringkan. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan udara panas atau vakum dan penjemuran. Misalnya: *chorizos*, salami dan produk sejenisnya, *salchichon*, *pepperoni*, sosis kering, sosis yang di-*curing* dan dikeringkan, kulit sapi, sosis Cina (termasuk sosis tradisional yang di-*curing* atau diasap), dan *sobrasada*.

Sosis Cina (Termasuk Sosis Tradisional yang Dicuring atau Diasap) atau *LupCheong*
Definisi:
Sosis cina (termasuk sosis tradisional yang di-*curing* atau diasap) atau *lupcheong* adalah sosis dari daging babi, ayam atau kalkun. Daging dipotong manual menjadi irisan tipis dan lemak dari bagian punggung (*backfat*) dipotong. Daging dan lemak kemudian dicampur merata dengan campuran bumbu (yang khas: kecap dan gula) dan dibiarkan terendam dalam bumbu selama beberapa jam sebelum diisi. Selongsong sosis yang digunakan umumnya usus halus babi. Sosis kemudian dikeringkan.

Klasifikasi dan Karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Sosis Mentah (Poin 08.1.2)

08.3.1.3 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas

Produk fermentasi adalah suatu jenis produk pikel yang diperoleh melalui aktivitas bakteri asam laktat, dengan bantuan garam. Beberapa jenis sosis dapat difermentasi. Contohnya salami, *summer sausage, chorizos,* dan lain-lain.

Salami
Definisi:
Salami adalah daging giling kasar, difermentasi dengan starter bakteri dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Dapat diasap sebelum atau selama pengeringan, dapat terjadi pertumbuhan kapang di permukaannya maupun tidak.

Chorizos
Definisi:
Chorizos adalah sosis daging babi yang menggunakan rempah-rempah. Rempah yang digunakan dan bentuk olahannya dapat bervariasi misalnya sosis babi yang kering, semi kering, pedas, sedang, di-*curing*, berwarna merah hingga oranye pucat, dari daging yang digiling halus maupun kasar.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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).

<u>*Pate* Daging</u>
Definisi:
Pate daging adalah daging direbus, digiling, dimasukkan hati segar halus, digiling lagi, dimasukkan selongsong/kaleng/jar, dan dipanaskan. Contohnya pate angsa.

<u>Bakso Daging</u>
Definisi:
Bakso daging adalah produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan.

Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, babi atau daging hewan ternak lainnya yang layak dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya, serta dapat mengandung bagian bukan daging seperti urat dan hati.

Klasifikasi bakso daging diklasifikasikan sebagai berikut:
a. Bakso daging;
   merupakan bakso dengan kandungan daging tidak kurang dari 45 %
b. Bakso daging kombinasi;
   merupakan bakso dengan kandungan daging tidak kurang dari 20 %

Karakteristik dasar:
- Kadar protein bakso daging tidak kurang dari 11% dan bakso daging kombinasi tidak kurang dari 8 %;
- Kadar lemak tidak lebih dari 10%.

<u>Daging Cincang Olahan Berbumbu</u>
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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Sosis Daging
Definisi:
Sosis daging adalah produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan proses pemasakan
Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, babi atau daging hewan ternak lainnya yang layak dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya.

Klasifikasi:
a. Sosis Daging
   Merupakan sosis dengan kandungan daging tidak kurang dari 35 %.
b. Sosis Daging Kombinasi
   Sosis daging kombinasi merupakan sosis dengan kandungan daging tidak kurang dari 15 %.

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

Sosis Daging Non *Casing*
Definisi:
Sosis daging non *casing* adalah produk dari campuran daging halus yang diemulsikan, dengan penambahan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan pangan lain yang diizinkan dan dicetak berbentuk sosis.

Klasifikasi dan Karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Sosis Mentah (Poin 08.1.2)

Sosis Daging Siap Makan
Definisi:
Sosis daging siap makan adalah produk dari campuran daging halus yang diemulsikan, dengan tambahan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam kemasan yang kedap 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Daging Halus Olahan Berbumbu
Definisi:
Daging halus olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging, daging unggas maupun daging hewan buruan, yang dihaluskan yang dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan makanan dan bumbu-bumbu lainnya. Contohnya adalah perkedel daging, sambal goreng cincang.

Potongan Daging/Daging Cincang/Daging Giling dengan Saus dalam Kemasan
Definisi:
Potongan daging/daging cincang/daging giling dengan saus dalam kemasan adalah hasil olahan potongan daging, daging cincang atau daging giling yang ditambah saus dengan atau tanpa penambahan rempah-rempah dan dengan atau tanpa penambahan bumbu-bumbu, dimasak dengan perlakuan panas, dikemas secara kedap atau hermetis dalam kemasan kaleng, alumunium foil atau pengemas lain yang sesuai dan disterilkan.
Contoh: saus Bolognese untuk spaghetti, saus carbonara, daging sapi saus blackpepper, daging ayam saus barbeque.

Karakteristik dasar:
Kadar daging tidak kurang dari 30 %.

Dendeng Daging
Definisi:
Dendeng daging adalah produk dari lumatan daging, diberi bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak dan dimasak.
Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging babi, daging rusa, daging ayam.

Pepperoni
Definisi:
Pepperoni adalah daging giling yang ditambah rempah-rempah dan memiliki rasa yang kuat, sudah dimasak yang mempunyai karakter khas Pepperoni.

Tahu Bakso
Definisi:
Tahu bakso adalah produk terbuat dari tahu yang diisi adonan bakso daging hewan ternak, dengan proses pengukusan atau perebusan.

Karakteristik dasar:
Kadar daging tidak kurang dari 10%

Sosis Daging dengan Proses Pasteurisasi
Definisi:
Sosis Daging dengan Proses Pasteurisasi adalah produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis, dimasak, dikemas hermetis, dipasteurisasi, dan disimpan dingin (kurang dari 5°C). Produk dapat dimakan langsung. Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba,

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

ayam, babi atau daging hewan ternak lainnya yang layak dimakan, dan/atau hewan unggas. Nama jenis produk dengan menyebut nama jenis dagingnya dan klasifikasi. Misalnya Sosis Daging Sapi, Sosis Daging Sapi Kombinasi, Sosis Daging Ayam dan Daging Sapi, Sosis Daging Ayam dan Daging Sapi kombinasi.
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%.

Bakso Daging dengan Proses Pasteurisasi

Definisi:

Bakso Daging dengan Proses Pasteurisasi adalah produk olahan daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan, dikemas hermetis, dipasteurisasi, dan disimpan dingin (kurang dari 5?C). Produk dapat dimakan langsung. 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. Nama jenis produk dengan menyebut nama jenis dagingnya. Klasifikasi dan karakteristik dasar mengacu pada klasifikasi dan karakteristik dasar bakso daging. Contoh: Bakso Daging Sapi dengan Proses Pasteurisasi, Bakso Daging Sapi Kombinasi dengan Proses Pasteurisasi, serta Bakso Daging Ayam dengan Proses Pasteurisasi dan Daging Sapi dengan Proses Pasteurisasi.
Klasifikasi bakso daging diklasifikasikan sebagai berikut:

a. Bakso daging; Merupakan bakso dengan kandungan tidak kurang dari 45%.
b. Bakso daging kombinasi; Merupakan bakso dengan kandungan daging tidak kurang dari 20%.

Karakteristik dasar:

- Kadar protein bakso daging tidak kurang dari 11% dan bakso daging kombinasi tidak kurang dari 8%;
- Kadar lemak tidak lebih dari 10%.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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
   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 %.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Swikiau/Kuotieh Daging
Definisi:
Swikiau/kuotieh daging adalah produk yang terbuat dari daging yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, sayuran, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit yang terbuat dari adonan terigu dan air dan dibentuk, dimasak, dikemas, dan dibekukan.
Persyaratan *meat content* tidak kurang dari 30% (dengan kadar daging >50%, kadar ikan <50%).

Ebi Katsu
Definisi:
Ebi katsu adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dicetak, diberi tepung pelapis, dimasak, dan dibekukan.

Keecho/Heecho
Definisi:
Keecho/heecho adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, sayuran, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit tahu, dimasak, dikemas, dan dibekukan

Telur Bungkus Daging
Definisi:
Telur bungkus daging adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur maupun tidak dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, sayuran, dan bahan pangan lain, dibentuk bulat seperti bakso dengan bagian tengahnya berisi telur; dilapis dengan kulit tahu, dimasak, dikemas, dan dibekukan.

Bakso Goreng
Definisi:
Bakso goreng adalah produk yang terbuat dari daging yang dihaluskan, dapat dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu dan bahan pangan lain, lalu dibentuk bulat atau bentuk lainnya, digoreng, dibekukan, dikemas dan disimpan beku.

Tahu Bakso Beku
Definisi:
Tahu bakso beku adalah produk terbuat dari tahu yang diisi adonan bakso hewan ternak, dengan proses pengukusan atau perebusan, dan dibekukan.

Karakteristik dasar:
Kadar daging tidak kurang dari 10%

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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).*

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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. Termasuk produk dari Kategori 09.2.4 dan 09.2.5 yang dibekukan.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

Tahu Bakso Ikan Beku
Definisi:
Tahu bakso ikan beku adalah produk terbuat dari tahu yang diisi adonan bakso ikan dengan proses pengukusan atau perebusan, dan dibekukan.

Karakteristik dasar:
Kadar lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 15%

Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Beku
Definisi:
Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata beku adalah produk yang dibuat dari ikan/moluska/krustase/ekinodermata segar dalam bentuk tunggal atau campuran, utuh atau potongan~~,~~–, dengan atau tanpa pemberian bumbu (termasuk marinasi), dengan atau tanpa proses pemasakan, lalu dibekukan. Contoh : Ikan nila bumbu kuning beku, cumi bumbu asam manis beku.

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*[6], 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*[6] 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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

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*[7]), dimasukkan dalam adonan *batter*[6], 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Ikan dan Produk Ikan Kukus atau Rebus
Definisi:
Ikan dan produk ikan kukus atau rebus adalah ikan dan produk ikan yang dimasak dengan cara pengukusan atau perebusan.

Ikan Pindang Air Garam
Definisi:
Ikan pindang air garam adalah produk ikan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan perebusan dengan air garam.

Ikan Pindang Garam
Definisi:
Ikan pindang garam adalah produk ikan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan pengukusan dan setiap lapisannya ditaburi garam.

Bandeng Presto
Definisi:
Bandeng presto adalah produk ikan dengan bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*) utuh yang mengalami perlakuan perendaman dalam larutan garam atau bumbu dan pengukusan dengan tekanan tinggi.

Kue Ikan/Kamaboko/*Fish Cake* (rebus atau kukus)
Definisi:
Kue ikan/kamaboko/*fish cake* (rebus atau kukus) adalah produk ikan dari surimi yang mengalami proses pencucian; pengadonan dengan garam, tepung, bumbu, dengan atau tanpa bahan pangan lain; pencetakan (*forming*); dan perebusan atau pengukusan sehingga membentuk tekstur yang kenyal (gel). Jenis kamaboko: *itatsuki kamaboko, chikuwa* kukus/rebus.

Karakteristik dasar:
Kandungan surimi tidak kurang dari 30%.

Bakwan Ikan (Rebus Atau Kukus)
Definisi:
Bakwan ikan (rebus atau kukus) adalah produk ikan dari daging ikan atau dari surimi yang mengalami proses pencucian; pengadonan dengan garam, tepung, bumbu, dengan atau tanpa bahan pangan lain; pencetakan (*forming*); dan perebusan atau pengukusan.

Karakteristik dasar:
Kandungan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 10%.

Stik Kepiting Analog atau *Imitation Crab Stick*
Definisi:
Stik kepiting analog atau *imitation crab stick* adalah produk berbahan baku surimi dengan warna pada permukaan atas menyerupai warna kepiting yang direbus, dan putih di bagian dalam, mempunyai tekstur berfilamen seperti daging kepiting, beraroma dan rasa khas kepiting.

Karakteristik dasar:
Kandungan surimi tidak kurang dari 30%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Bakso Ikan
Definisi:
Bakso ikan adalah produk ikan yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi dicampur tepung dan bahan pangan lain bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan perebusan. Bahan baku ikan yang digunakan dapat berupa semua jenis ikan dari kelas *Pisces* hasil penangkapan atau budidaya.

Karakteristik dasar:
Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 40%.

Otak-Otak Ikan
Definisi:
Otak-otak ikan adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan dan/atau surimi dicampur tepung/pati dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami pembentukan, dengan atau tanpa dibungkus daun atau bahan lain yang sesuai, dan pemasakan. Bahan baku yang digunakan ikan segar; ikan beku; lumatan daging ikan; surimi dengan mutu sesuai spesifikasi.

Karakteristik dasar:
Kandungan daging ikan dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.

Bandeng Isi
Definisi:
Bandeng isi adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang diolah dari lumatan daging berbumbu dan 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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

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%.

Tahu Bakso Ikan
Definisi:
Tahu bakso ikan adalah produk terbuat dari tahu yang diisi adonan bakso ikan dengan proses pengukusan atau perebusan.

Karakteristik dasar:
Kadar lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 15%

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

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,

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

dipanggang, atau dibakar dan dikemas atau dikalengkan dengan atau tanpa saus atau minyak.

Contoh: surimi goreng siap konsumsi, calamari goreng, kepiting soka goreng, undur-undur laut goreng, jingking goreng, dan cireng seafood.

Udang *Popcorn*
Definisi :
Udang *popcorn* adalah makanan terbuat dari udang yang dikupas kulitnya dalam bentuk potongan kecil, yang direndam atau dibalur dengan bumbu halus kemudian dilapisi tepung dan digoreng.

Bakso Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata (Kering)
Definisi:
Bakso ikan/ moluska/ krustase/ ekinodermata (kering) adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan/ moluska/ krustase/ ekinodermata atau surimi, dicampur tepung, dan bahan pangan lainnya bila diperlukan, yang mengalami pembentukan, perebusan, dan penggorengan atau proses pengeringan lainnya. Bahan baku ikan yang digunakan adalah semua jenis ikan dari kelas *Pisces* hasil penangkapan atau budidaya. Contohnya meliputi bakso ikan kering, bakso cumi kering, bakso udang kering.

Karakteristik dasar:
- Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 40% (untuk bakso ikan kering);
- Kandungan lumatan daging moluska/ krustase/ ekinodermata tidak kurang dari 30% (untuk bakso moluska/ krustase/ ekinodermata kering).

Kue Ikan/Kamaboko/*Fish Cake* (goreng atau panggang)
Definisi:
Kue ikan/kamaboko/*fish cake* (goreng atau panggang) adalah produk perikanan yang menggunakan daging ikan atau surimi yang mengalami proses pencucian; pengadonan dengan garam, tepung, dan bumbu; pencetakan (*forming*); dengan atau tanpa pengukusan, kemudian digoreng atau dipanggang sehingga membentuk tekstur yang kenyal (gel). Jenis kamaboko: *kamaboko* goreng, *chikuwa* panggang.

Karakteristik dasar:
Kandungan surimi tidak kurang dari 30%.

Sambal Goreng Udang
Definisi:
Sambal goreng udang adalah makanan yang dibuat dengan mengolah udang, cabai, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bau, rasa dan warna normal khas udang.

Karakteristik dasar:
Kandungan udang tidak kurang dari 50%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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[4] Kulit Ikan Goreng
Definisi:
Keripik[4] 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%.

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[4] Ikan
Definisi:
Keripik[4] 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[4] ikan teri, keripik[4] kulit ikan, keripik[4] lele, keripik[4] patin, dan produk sejenis lainnya.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Keripik[4] Belut
Definisi:
Keripik[4] 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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

berupa ikan segar dan ikan beku yang terdiri dari ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*), ikan tongkol (*Auxis sp*), ikan tuna (*Thunus sp*.), ikan layang (*Decapterus sp*.), ikan lemuru (*Sardinella sp*.) dan ikan lainnya yang aman untuk dikonsumsi manusia.
Kriteria bentuk produk akhir:

- Ikan cakalang dibelah 4 (empat)
- Ikan tuna dibelah 4 (empat)
- Ikan cakalang dibelah 2 (dua)
- Ikan tuna dibelah 2 (dua)
- Ikan tongkol dibelah 2 (dua)
- Ikan tongkol utuh
- Ikan lemuru utuh
- Ikan layang utuh

Ikan Kering
Definisi:
Ikan kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang telah mengalami perlakuan dengan atau tanpa perebusan, dan pengeringan.

Ikan Asin Kering
Definisi:
Ikan asin kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang telah mengalami perlakuan penggaraman dengan atau tanpa perebusan, dan pengeringan. Bentuk produk akhir mencakup: utuh (ikan asin kering utuh), belah dengan atau tanpa kepala, tanpa tulang belakang (ikan asin kering bentuk belah), daging (potongan daging ikan asin kering), dan bentuk lain selain bentuk di atas.

Karakteristik dasar:
Kadar garam minimum 12% dari berat ikan pada produk akhir.

Teri Asin Kering
Definisi:
Teri asin kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan teri utuh segar yang mengalami perlakuan pencucian, penggaraman, pencucian, pengeringan.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 20%.

Teri Nasi Setengah Kering
Definisi:
Teri nasi setengah kering adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku teri nasi (*Stolephorus spp*.) utuh segar yang mengalami perlakuan perebusan dalam air garam dan pengeringan setengah kering.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 60%.

Kerupuk[5] Ikan, Udang, Moluska (Mentah)
Definisi:
Kerupuk[5] 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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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[5] Kulit Ikan Mentah
Definisi:
Kerupuk[5] 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.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Daging Kerang Abalon Kering
Definisi:
Daging kerang abalon kering adalah produk perikanan dengan bahan baku daging abalon (*Haliotis spp*) segar yang mengalami perlakuan penanganan dan pengeringan.

Sirip Hiu Kering
Definisi:
Sirip hiu kering adalah produk perikanan yang diolah dari bahan baku sirip ikan hiu segar atau kering melalui proses perebusan, dengan atau tanpa penghilangan kulit dan daging, perapihan dan pengeringan. Bahan baku yang digunakan adalah sirip ikan hiu dari jenis hiu yang tidak dilarang untuk ditangkap dan diolah sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku. Bentuk produk akhir meliputi utuh dengan kulit dan daging serta tanpa kulit dan daging.

Telur Ikan Terbang Kering
Definisi:
Telur ikan terbang kering adalah produk perikanan dengan bahan baku semua jenis telur ikan terbang segar melalui proses penanganan dan pengeringan.

Terasi Udang
Definisi:
Terasi udang adalah produk perikanan dengan bahan baku rebon atau udang segar, atau kering atau campurannya yang difermentasi. Bentuk produk akhir: terasi pasta (terasi yang berkarakteristik semi padat), terasi kering padat blok (terasi yang berkarakteristik kering berbentuk blok padat), terasi kering serbuk dan granula (terasi yang berkarakteristik kering berbentuk serbuk dan butiran/granula.

Pasta Ikan
Definisi:
Pasta ikan adalah produk bentuk pasta yang diperoleh dari fermentasi ikan.

Ikan Asin Jambal Roti
Definisi:
Ikan asin jambal roti adalah produk perikanan hasil fermentasi dari bahan baku ikan manyung (genus *Arius sp.*, *Perciformes sp.*) sehingga produk akhir mempunyai tekstur masir (berlapis berbutir-butir) dan aroma yang spesifik. Bentuk produk akhir: belah dengan atau tanpa kepala, dengan atau tanpa tulang belakang potongan daging, serta bentuk lain selain bentuk di atas.

Ikan Peda
Definisi:
Ikan peda adalah produk perikanan dari bahan baku ikan kembung (genus *Rastrelliger*) yang mengalami penggaraman dan fermentasi.

Bekasam/Bekasang
Definisi:
Bekasam/bekasang adalah produk perikanan yang dibuat dari ikan atau jeroan ikan melalui proses fermentasi dengan penambahan

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

karbohidrat. Dapat mengandung bumbu dan bahan lain untuk mendapatkan flavor yang diinginkan.

Rusip
Definisi:
Rusip adalah produk perikanan yang dibuat dari ikan teri melalui proses fermentasi dengan atau tanpa penambahan karbohidrat. Dapat mengandung bumbu dan bahan pangan lain untuk mendapatkan flavor yang diinginkan. Rusip berfungsi sebagai kondimen.

Masin
Definisi:
Masin adalah produk perikanan yang diperoleh dari hasil fermentasi udang kecil segar atau rebon dari spesies *Acetes* dengan atau penambahan nasi atau karbohidrat lain (gula) serta bumbu.

Tepung Ikan
Definisi:
Tepung ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan utuh dan atau bagian-bagian ikan segar, yang dijadikan tepung melalui proses perebusan atau pengukusan, pengepresan, pengeringan dan penggilingan.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 4%.

Pasta Gonad Bulu Babi
Definisi:
Pasta gonad bulu babi adalah produk perikanan berupa pasta yang diperoleh dari hasil fermentasi gonad atau telur bulu babi (baik jantan maupun betina) dengan penambahan garam 30% hingga 34%.

Rebon
Definisi:
Rebon adalah produk perikanan dengan bahan baku udang (*Acetes sp.*) yang telah mengalami perlakuan dengan atau tanpa perebusan atau pengukusan, dan pengeringan.

09.3 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Semi Awet

Meliputi produk ikan dan perikanan yang diberi perlakuan seperti perendaman dalam bumbu (marinasi), pengolahan menjadi 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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Caviar
Definisi:
Caviar adalah telur ikan sturgeon dari Famili *Acipenseridae* (4 genus *Acipenser, Huso, Pseudoscaphirhynchus* dan *Scaphirhynchus* serta hibrid dari jenis yang sama). Ukuran telur sama dan warna telur sesuai dengan jenis ikan yang digunakan. Warna beragam dari abu-abu terang sampai hitam atau dari kuning terang sampai kuning keabu-abuan. Produk dibuat dengan penambahan garam.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Red Caviar
Definisi:
Red caviar adalah telur ikan salmon yang diawetkan dengan penggaraman. Telur ikan ini berwarna oranye-pucat sampai dengan merah-gelap. Ukurannya lebih besar dari pada *golden caviar*.

Golden Caviar
Definisi:
Golden caviar adalah telur dari "*whitefish*". Telur ikan ini lembut, berwarna kuning-pucat sampai dengan keemasan.
Pengganti Kaviar *(Caviar Substitute)*
Definisi:
Pengganti kaviar (*caviar substitute)* adalah telur ikan selain *Sturgeon* (misalnya *cod, herring*, salmon, *lumpfish*) yang diberi garam, rempah-rempah, dan memiliki karakteristik serupa kaviar.

Telur Ikan
Definisi:
Telur ikan dihasilkan dari pencucian, penggaraman atau penambahan bumbu, dan pemeraman. Nama jenis untuk produk ini antara lain telur ikan terbang.

09.3.4 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Semi Awet (Contohnya adalah Pasta Ikan), tidak termasuk produk pada kategori 09.3.1 sampai 09.3.3
Contoh produk meliputi paté ikan atau krustase dan pasta ikan tradisional tipe Oriental. Produk pasta ini diolah dari ikan segar atau hasil samping pengolahan kecap ikan, yang dikombinasikan dengan berbagai bahan pangan seperti tepung terigu, bekatul, beras atau kedelai. Produk selanjutnya dapat difermentasi. Pasta ikan atau krustase yang dimasak (produk menyerupai surimi), masing-masing termasuk kategori 09.2.4.1 dan 09.2.4.2.

Petis Udang
Definisi:
Petis udang adalah produk perikanan dengan bahan baku air rebusan (ekstraksi) yang berasal dari udang, kepala udang dan atau kulit udang yang ditambahkan gula, garam dan mengalami pemekatan.

09.4 Ikan dan Produk Perikanan yang Diawetkan, Termasuk Ikan dan Produk Perikanan yang Dikalengkan atau Difermentasi, Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata
Produk yang memiliki umur simpan lama, dibuat melalui proses pasteurisasi atau sterilisasi komersial dan dikemas secara hermetis untuk menjamin sterilitasnya. Produk pada umumnya dikemas dalam kaleng atau kemasan lainnya, dengan media cair atau media lain yang sesuai. Produk dapat dikemas dalam media berupa sari produk perikanannya sendiri atau dalam media minyak, saus, atau air garam. Contohnya meliputi tuna, kekerangan, kepiting, telur ikan, sarden, *gefilte fish balls,* dan surimi (pasteurisasi) yang dikalengkan. Kategori ini tidak termasuk dalam produk masak (lihat kategori 09.2.4).

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Sosis Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Siap Santap
Definisi:
Sosis ikan/moluska/krustase/ekinodermata siap santap adalah produk dari lumatan daging ikan/moluska/krustase/ ekinodermata atau surimi, dengan tambahan tepung atau pati, dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis yang kedap udara dan dilakukan sterilisasi, dapat dimakan langsung tanpa dimasak.

Karakteristik dasar:
Kandungan lumatan daging ikan/moluska/krustase/ ekinodermata atau surimi tidak kurang dari 30%.

Otak-Otak Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Siap Santap
Definisi:
Otak-otak ikan/moluska/krustase/ekinodermata siap santap adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan/moluska/krustase/ekinodermata dicampur tepung/pati dengan atau tanpa bahan pangan lain, dikemas dengan bahan yang sesuai, dan dilakukan sterilisasi, dapat dimakan langsung tanpa dimasak.

Karakteristik dasar:
Kandungan daging ikan/moluska/krustase/ekinodermata tidak kurang dari 30%.

Tuna dalam Kemasan
Definisi:
Tuna dalam kemasan adalah produk yang terdiri dari daging yang diolah dari jenis tuna (*Thunnus spp.),* tongkol (*Euthynnus spp., Auxis spp.*), cakalang (*Katsuwonnus spp.*), dan bonito (*Sarda spp.*) yang dikemas secara hermetis dan menerima perlakuan proses yang cukup untuk menjamin sterilitas komersial.
Wujud produk akhir:
- *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* – campuran remah ikan matang yang berukuran tertentu dan seragam tetapi tidak berbentuk pasta.
- Solid – potongan daging tuna yang ditempatkan di kaleng dengan bidang ujung melintangnya sejajar dengan ujung kaleng. Proporsi *flake* atau *chunk* tidak boleh melebihi 18% dari bobot tuntas.

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Bobot tuntas adalah berat potongan ikan tuna (termasuk *chunk, flakes, grated, shredded atau solid)* tanpa kulit dan tulang setelah dipisahkan dari media pengisi kaleng dan bahan lain selain tuna.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Udang Dalam Kemasan
Definisi:
Udang dalam kemasan adalah produk udang yang dikemas dan ditutup secara hermetis dan menerima perlakuan proses yang cukup untuk menjamin sterilitas komersial.

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Kerang Dalam Kemasan
Definisi:
Kerang dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku kerang segar yang mengalami perlakuan perebusan, pemisahan daging, perendaman dalam larutan garam, memasukkan dalam kemasan, pengisian media, penutupan kemasan secara hermetis, sterilisasi. Bahan baku yang digunakan: kerang bulu (*Anadara antiquata*); kerang darah (*Anadara granosa*); simping (*Placuna placenta*); tapis-tapis (*Pinctada margaritifera*); tiram nakan (*Plicatula plicata*).
Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Daging Rajungan Sterilisasi dalam Kemasan
Definisi:
Daging rajungan sterilisasi dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku rajungan (*Portunus pelagicus*) yang dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pengolahan untuk menjamin sterilitas komersial.

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 90%.

Daging Rajungan Pasteurisasi Dalam Kemasan
Definisi:
Daging rajungan pasteurisasi dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku rajungan (*Portunus pelagicus*) yang terdiri dari satu bagian atau kombinasi dari bagian daging: badan, bahu, lengan dan capit yang telah dikupas kulitnya dari jenis rajungan *Portunus pelagicus* dan dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pasteurisasi. Wujud produk akhir:

- Jumbo: daging putih yang merupakan jaringan terbesar yang berhubungan dengan kaki renang, terdiri atas jumbo *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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Tiram Dalam Kemasan

Definisi:

Tiram dalam kemasan adalah produk yang diperoleh dari satu atau campuran dari dua atau lebih bentuk tiram (utuh, potongan dan irisan) yang diberi medium air, cairan sari tiram yang diperoleh sebelum atau selama pengolahan, atau campuran keduanya dan ditambah garam, kemudian dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilisasi dengan pemanasan.

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Salmon Dalam Kemasan

Definisi:

Salmon dalam kemasan adalah produk yang dihasilkan dari ikan *Salmo salar, Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta,* dan *Oncorhynchus masou* tanpa kepala, sirip dan ekor yang ditambah dengan media, dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilisasi dengan pemanasan. Bentuk yang dikalengkan bisa reguler (stik irisan transversal dan diisikan secara vertikal); tanpa kulit dan tulang belakang dipisahkan; irisan kecil atau hancuran salmon (*minced salmon*).

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Sarden Dan Makerel Dalam Kemasan

Definisi:

Sarden dan makerel dalam kemasan adalah produk yang dikemas dan mengalami proses sterilisasi komersial berisi minimum dua potong ikan sarden atau makerel, mengandung hanya satu spesies setiap kemasan sesuai spesifikasi produk dengan menggunakan media air, minyak, air garam atau media lain dengan atau tanpa bahan pangan lainnya.

Sarden dan makerel dalam kemasan diproses melalui sebagian atau seluruh tahapan penerimaan bahan baku, *thawing* (untuk bahan baku beku), pencucian ikan, pemotongan kepala, sortasi (*grading* dan/atau *sizing*), pengisian dalam kemasan ~~kaleng~~, pemasakan awal (*precooking*), penirisan, pengisian media, penutupan ~~kaleng~~, pencucian, sterilisasi komersial, pendinginan, pengemasan sekunder dan pelabelan serta penyimpanan.

Jenis ikan yang digunakan adalah semua jenis ikan sarden dan mackerel dari genus *Sardinella spp.,Sardina spp., Sardinops spp., Sparattus spp., Hyperlophus spp., Nematalosa spp., Etrumeus spp., Ethmidium spp., Engraulis spp., Opisthonema spp., Clupea spp., Scomber spp., dan Decapterus spp.*

Karakteristik dasar:

Bobot tuntas tidak kurang dari 50%

Bobot tuntas adalah berat potongan ikan sarden atau makerel setelah dipisahkan dari media pengisi kaleng.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Bekicot Dalam Kemasan
Definisi:
Bekicot dalam kemasan adalah produk dengan bahan baku bekicot (*Achatina fulica*) hidup yang mengalami perlakuan perendaman dalam garam, pencongkelan, perebusan daging, pengisian dan penimbangan, pengisian media, penutupan kemasan secara hermetis, dan sterilisasi.

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Cumi-cumi Dalam Kemasan
Definisi:
Cumi-cumi dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku cumi (*Loligo spp*.) yang dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pengolahan untuk menjamin sterilitas komersial.

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Sotong Dalam Kemasan
Definisi:
Sotong dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku sotong segar yang mengalami perlakuan perebusan, perendaman dalam air dingin, pengisian dan penimbangan, pengisian media, penutupan kaleng secara hermetis, dan sterilisasi.
Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Ikan Dalam Kemasan
Definisi:
Ikan dalam kemasan adalah produk perikanan yang dikemas secara hermetis (misalnya plastik/laminat *autoclavable/retortable*) dalam media air garam, minyak, atau media lain yang sesuai, dan menerima perlakuan proses yang cukup untuk menjamin sterilitas komersial. Kategori ini mencakup semua produk ikan dalam kemasan yang tidak termasuk kategori di atas.

Karakteristik dasar:
Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.

Olahan Ikan Dalam Kemasan
Definisi:
Olahan ikan dalam kemasan adalah berbagai jenis olahan ikan dengan bahan utama berupa daging ikan/ moluska/ krustase/ ekinodermata yang berbentuk potongan atau hancuran, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikemas dalam kaleng atau kemasan lain secara hermetis (misalnya plastik/laminat *autoclavable/retortable*) dan diproses dengan perlakuan panas yang cukup untuk menjamin stabilitas dan keamanan produk, dengan bentuk akhir padat atau semi-padat. Jenis produk untuk kategori ini antara lain tuna dalam mayonais, tuna berbumbu, kornet tuna.

Karakteristik dasar:
Kandungan daging ikan tidak kurang dari 30%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh bakteri patogen.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 10.5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 10,0%.

Kuning Telur Cair
Definisi:
Kuning telur cair adalah produk telur yang diperoleh dari bagian kuning telur dan dipisahkan dari bagian putih telurnya. Kuning telur cair dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh bakteri patogen.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 40%;
- Kadar protein tidak kurang dari 15,0%;
- Kadar lemak tidak kurang dari 25,0%.

Telur Cair Campuran /Premiks Telur Cair
Definisi:
Telur cair campuran /premiks telur cair adalah produk dengan bahan utama telur cair (telur utuh, putih telur, kuning telur, atau campurannya) atau tepung telur (utuh, putih telur, atau kuning telur) dan ditambah bahan pangan lain. Nama jenis produk antara lain telur cair utuh campuran, putih telur cair campuran, kuning telur cair campuran.

Karakteristik dasar:
Kandungan telur tidak kurang dari 50% dihitung sebagai telur cair atau tidak kurang dari 11,5% dihitung sebagai tepung telur.

10.2.2 Produk Telur Beku

Produk telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan dibekukan.

Telur Beku Utuh
Definisi:
Telur beku utuh adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan telur cair utuh.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 22%;
- Kadar protein tidak kurang dari 10,5%;
- Kadar lemak tidak kurang dari 9,8%.

Putih Telur Beku
Definisi:
Putih telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan putih telur cair.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 10.5%;
- Kadar protein tidak kurang dari 10,0%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Kuning Telur Beku
Definisi:
Kuning telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan kuning telur cair.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 40%;
- Kadar protein tidak kurang dari 15,0%;
- Kadar lemak tidak kurang dari 25,0%.

Telur Campuran Beku/Premiks Telur Beku
Definisi:
Telur campuran beku/premiks telur beku adalah produk dengan bahan utama telur cair (telur utuh, putih telur, kuning telur, atau campurannya) atau tepung telur (utuh, putih telur, atau kuning telur) ditambah bahan pangan lain, kemudian dibekukan. Nama jenis produk antara lain telur utuh campuran beku, putih telur campuran beku, kuning telur campuran beku.

Karakteristik dasar:
Kandungan telur tidak kurang dari 50% dihitung sebagai telur cair atau tidak kurang dari 11,5% dihitung sebagai tepung telur.

10.2.3 Produk-Produk Telur yang Dikeringkan dan/atau Dipanaskan Hingga Terkoagulasi
Kandungan gula telur sudah dihilangkan baik dari telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan dikeringkan.

Tepung Telur Utuh
Definisi:
Tepung telur utuh adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan telur utuh cair menjadi bentuk tepung atau granula.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 95,0%;
- Kadar protein tidak kurang dari 45,0%;
- Kadar lemak tidak kurang dari 39,0%.

Tepung Putih Telur
Definisi:
Tepung putih telur adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan putih telur cair menjadi bentuk tepung atau granula.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 92%;
- Kadar protein tidak kurang dari 75,0%.

Tepung Kuning Telur
Definisi:
Tepung kuning telur adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan kuning telur cair menjadi bentuk tepung atau granula.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 95%;
- Kadar protein tidak kurang dari 33,0%;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

- Kadar lemak tidak kurang dari 55,0%.

Telur Matang/Setengah Matang
Definisi:
Telur matang/setengah matang adalah telur utuh dalam kerabang yang dipanaskan sampai terkoagulasi sebagian (setengah matang) atau terkoagulasi seluruhnya (matang).

Telur Pindang
Definisi:
Telur pindang adalah produk telur yang diperoleh dari pengolahan telur secara tradisional dengan cara perebusan dalam air yang ditambahkan daun jambu biji/daun jati/daun teh, kulit bawang merah dan daun salam. Telur direbus dalam larutan yang ditambahkan garam untuk rasa gurih. Telur pindang dengan/atau tanpa kerabang berwarna coklat kehitaman/kemerahan.

Tepung Telur Campuran/Premiks Tepung Telur
Definisi:
Tepung telur campuran/premiks tepung telur adalah produk dengan bahan utama tepung telur (utuh, putih telur, atau kuning telur) dan bahan pangan lain. Nama jenis produk antara lain tepung telur utuh campuran, tepung putih telur campuran, tepung kuning telur campuran.

Karakteristik dasar:
Kandungan tepung telur tidak kurang dari 11,5%.

Rendang Telur
Definisi:
Rendang telur adalah produk telur yang diperoleh dengan mencampurkan telur utuh atau telur dadar dengan bumbu rendang dan santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak sampai berminyak dan kering. Produk ini berwarna coklat kehitaman.

10.3 Telur yang Diawetkan, Termasuk Produk Tradisional Telur Yang Diawetkan, Termasuk Dengan Cara Dibasakan, Diasinkan dan Dikalengkan

Termasuk produk Oriental yang diawetkan seperti telur bebek asin (hueidan) dan telur yang diberi perlakuan secara alkali ”telur seribu tahun” (pidan).

Telur Asin Mentah
Definisi:
Telur asin mentah adalah produk telur yang diperoleh dari telur itik/bebek yang telah diasinkan dengan proses tertentu, dan belum dimasak. Telur asin mentah dapat juga dibuat dari telur ayam atau telur entok.

Telur Asin Matang
Definisi:
Telur asin matang adalah produk telur yang diperoleh dari telur itik/bebek yang telah diasinkan dengan proses tertentu, dan dimasak. Telur asin matang dapat juga dibuat dari telur ayam atau telur entok.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Telur Olahan Steril
Definisi:
Telur olahan steril adalah produk telur dengan atau tanpa kerabang, dengan atau tanpa bumbu, dikemas secara kedap (hermetis), dan diawetkan melalui proses sterilisasi. Contoh produk meliputi telur gulai steril, telur pindang steril, telur balado steril, telur asin steril.

Telur Hitam (Pidan/Pitan/Bitan)
Definisi:
Telur hitam (Pidan/Pitan/Bitan) adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur dengan cara diperam dalam adonan yang mengandung garam dan/atau alkali dengan atau tanpa bahan lain (seperti abu kayu, air teh).
Putih telur berbentuk seperti jeli berwarna coklat kehitaman, kuning telur berwarna abu-abu kehijauan. Telur ini beraroma seperti amonia dan berasa seperti kapur.

Hulidan
Definisi:
Hulidan adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur dengan cara pembungkusan telur dalam campuran tanah liat atau abu atau serbuk gergaji dan garam, yang menyebabkan kuning telur berwarna lebih gelap dan berbentuk semi-padat, dan telur berasa asin.

Dsaudan
Definisi:
Dsaudan adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan dengan cara pembungkusan dengan nasi dan garam, yang menyebabkan kulit telur melunak, membran menebal, dan isi telur mengalami koagulasi, mempunyai aroma dan rasa anggur (*wine*).

10.4 Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Telur (Misalnya *Custard*)

Termasuk produk siap makan dan produk yang disiapkan dari campuran kering. Contoh produk meliputi *flan and egg custard*, *custard filling* untuk produk bakeri (seperti pie).

Selai Kaya
Definisi:
Selai kaya adalah produk olahan telur yang diperoleh dari pengolahan campuran telur, santan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Custard
Definisi:
Custard adalah produk telur yang diperoleh dari campuran telur, susu dan lemak/minyak nabati, dengan atau tanpa bahan pangan lain, konsistensinya kental, disajikan langsung maupun digunakan sebagai *topping* dan pengisi, dapat berasa manis maupun asin.

Tepung *Custard*
Definisi:
Tepung *custard* adalah produk tepung yang diperoleh dari *custard* yang dikeringkan.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Gula Serbuk Campuran
Definisi:
Gula serbuk campuran adalah gula putih yang digiling halus dan dicampur dengan bahan pangan lain. Jenis gula ini diberi nama sesuai dengan bahan pangan yang dicampurkan, misalnya: gula serbuk campur tapioka.

Karakteristik dasar:
Kadar gula serbuk tidak kurang dari 80%

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Sirup Jagung Terfermentasi Kering
Definisi:
Sirup jagung yang difermentasi menggunakan kultur Starter *Propionibacterium shermanii, Streptococcuss salivarius* subsp. *thermophilus,* dan *Lactobacillus helveticus.* kemudian dikeringkan.

Karakteristik dasar:
Total padatan tidak kurang dari 93%.

11.1.3.2 Sirup Glukosa

Sirup glukosa, seperti yang dijelaskan pada 11.1.3, digunakan antara lain untuk membuat produk permen yang termasuk pada kategori pangan 05.2 (misal permen keras atau lunak).

Sirup glukosa
Definisi:
Sirup glukosa adalah cairan gula kental yang murni dari sakarida yang mempunyai nutrisi dibuat dari pati dan/atau inulin.

11.1.4 Laktosa

Laktosa
Definisi:
Laktosa adalah gula alami yang terdapat dalam susu dan umumnya diperoleh dari whey, dapat berbentuk anhidrat atau monohidrat atau campuran keduanya.

Karakteristik dasar:
Kandungan laktosa tidak kurang dari 99%.

11.1.5 Gula Kristal Putih

Merupakan hasil pemurnian kristal sukrosa dengan polarisasi tidak kurang dari 99,5^{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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

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 yang dihasilkan dari pengolahan gula sukrosa dengan penambahan nira pohon palma atau gula merah palma atau tetes tebu (molases) atau campurannya, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan, berbentuk padat, serbuk atau kristal, dan berwarna coklat.

Karakteristik dasar:
- Gula (dihitung sebagai sakarosa) minimal 80% (padat), minimal 90% (serbuk/kristal);
- Gula reduksi maksimal 10% (padat), maksimal 6% (serbuk/kristal);
- Penggunaan molases sesuai peruntukan untuk pangan (*food grade*).

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 mengandung dekstrosa tidak kurang dari 50% dan tidak lebih dari 53%;
- HFS 55 mengandung dekstrosa tidak kurang dari 39% dan tidak lebih dari 42%.

Sirup Fruktosa-Glukosa (*High Fructose Glucose Syrup*)
Definisi:
Sirup fruktosa-glukosa atau *high fructose glucose syrup* adalah sirup dengan penampakan cerah, jernih, kental dan tidak berwarna yang dihasilkan dari proses hidrolisis pati yang terkendali dan selanjutnya dilakukan isomerisasi.

Karakteristik dasar:
Mengandung tidak kurang dari 40% fruktosa, 50% dekstrosa anhidrat, dan 5% oligosakarida.

Sirup Jagung
Definisi:
Sirup jagung adalah cairan gula kental yang dibuat dari hidrolisis pati jagung.

Sirup Tebu (*Cane Syrup*)
Definisi:
Sirup tebu (*cane syrup)* adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari tebu (*Saccharum officinarum* L.) atau dari pelarutan pekatan gula tebu yang terbuat dari sari tebu.

Gula Sukrosa Cair
Definisi:
Gula sukrosa cair adalah produk gula berupa cairan jernih mengandung sukrosa yang diperoleh melalui proses pemekatan cairan dari tebu atau umbi bit, atau proses pelarutan gula pasir dalam air. Gula pasir (kristal sukrosa) dapat berupa gula kristal mentah, gula kristal putih, atau gula kristal rafinasi.

Karakteristik dasar:
Kadar sukrosa minimal 65% ° Brix.

Gula Langka (*Rare Sugar*)
Definisi:
Gula langka (*rare sugar*) adalah gula alami yang tersedia dalam jumlah sedikit di alam yang terdapat dalam buah-buahan, biji-bijian, madu, atau pangan lainnya dan dapat dibuat atau disintesis melalui proses enzimatis atau proses menggunakan enzim. Termasuk gula langka (rare sugar) misalnya *allulose.*

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

11.4 Gula dan Sirup Lainnya (Misal Xilosa, Sirup Maple, Gula Hias). Termasuk semua jenis sirup meja (misal sirup maple), sirup untuk hiasan produk bakeri dan es (sirup karamel, sirup beraroma), gula untuk hiasan kue (contohnya kristal gula berwarna untuk kukis), dan sirup gula campuran.

Sirup Maple (*Maple Syrup*)
Definisi:
Sirup maple (*maple syrup)* adalah produk cairan yang diperoleh dengan proses pemekatan cairan eksudat (*sap*) pohon maple (*Acer*) atau larutan gula maple (*maple concrete*) yang dibuat dari cairan *sap*.

Sirup Sorgum (*Shorgum Syrup*)
Definisi:
Sirup sorgum atau *shorgum syrup* adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari sorgum (*Shorgum vulgare*)**.**

Sirup/Sirup Meja (*Table Syrup)*
Definisi:
Sirup meja (*table syrup)* adalah larutan 65% gula (sakarosa, gula invert dan fruktosa), umumnya digunakan sebagai *topping* atau pelengkap sajian.

Gula Hias
Definisi:
Gula hias adalah gula untuk hiasan kue (contohnya kristal gula berwarna untuk kukis).

Sirup Agave
Definisi:
Sirup Agave adalah sirup yang diperoleh dari tanaman Agave.

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, atau hasil pelarutan gula palma dalam air. Contoh nama jenis gula merah aren cair atau gula merah kelapa cair.

Campuran Gula Cair
Definisi:
Campuran gula cair adalah produk cair yang diperoleh dari campuran 2 (dua) atau lebih jenis gula, misalnya gula palma dan gula tebu, gula palma dan gula sorgum. Nama jenis produk disesuaikan dengan jenis gula yang digunakan. Contoh: campuran gula kelapa dan gula tebu cair, campuran gula aren dan gula kelapa cair.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Madu dengan Penambahan Bahan Pangan Lain
Definisi:
Madu dengan Penambahan Bahan Pangan Lain adalah produk madu yang ditambah dengan bahan pangan lain selain gula. Nama jenis produk dengan menyebutkan bahan pangan yang ditambahkan. Misalnya: Madu dengan ekstrak jahe.

Karakteristik dasar:
Kandungan madu tidak kurang dari 70%.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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).

Karakteristik dasar:

- Kadar NaCl tidak kurang dari 87%;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

- Penyedap rasa dihitung sebagai mononatrium L-glutamat (MSG) 9-12%;
- Iodium, dihitung sebagai kalium iodat (KIO3) 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 KIO3 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 KIO3 tidak kurang dari 30 mg/kg.

Garam Kurang Natrium
Karakteristik dasar:
- Kadar natrium klorida (NaCl) tidak lebih dari 25g/100g;
- Kadar iodium sebagai KIO3 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
- Kadar NaCl tidak kurang dari 50%;
- Kadar iodium dihitung sebagai KIO3 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 KIO3 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 KIO3 minimal 30 mg/kg.

12.2 Herba, Rempah, Bumbu dan Kondimen

Termasuk dalam kategori ini adalah semua jenis produk yang digunakan untuk meningkatkan aroma dan rasa dalam pangan.

12.2.1 Herba dan Rempah

Herba

Herba adalah bagian tanaman yang biasa digunakan untuk memberi aroma dan rasa pada pangan, dapat berbentuk utuh, irisan, bubuk, pasta, baik segar maupun yang sudah dikeringkan, tunggal atau campuran dengan/atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Contoh: daun salam, daun jeruk purut, daun kemangi, daun kunyit, daun ketumbar, basil, mint, oregano dan thymi.

Rempah

Rempah adalah bagian tanaman yang dapat berupa biji, buah, bunga, kulit batang dan rimpang untuk memberi aroma dan rasa pada pangan atau dapat mewarnai dan digunakan untuk meningkatkan selera makan; dapat berbentuk utuh, irisan, bubuk, pasta, baik segar maupun yang sudah dikeringkan, tunggal atau campuran dengan/atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Rempah Bubuk
Definisi:
Rempah bubuk adalah rempah yang dihaluskan baik tunggal maupun campuran untuk memberikan rasa dan aroma yang khas bagi makanan tertentu.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 12%.

Adas, Adas Pedas, Fennel, Jinten Manis
Definisi:
Adas, adas pedas, fennel, jinten manis adalah produk rempah yang diperoleh dari buah kering dan masak dari tanaman *Foeniculum vulgare* atau *Foeniculum officinale.*

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.

Adas Bubuk
Definisi:
Adas bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan cara menggiling buah masak dan kering dari tanaman *Foeniculum vulgare.*

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.

Akar *Chicory*
Definisi:
Akar *chicory* adalah produk herba yang diperoleh dari akar tanaman *Cichorium intybus* L.

Andaliman
Definisi:
Andaliman adalah produk rempah yang diperoleh dari kulit luar buah beberapa jenis tumbuhan anggota marga Zanthoxylum (suku jeruk-jerukan, Rutaceae).

Asam Gelugur
Definisi:
Asam gelugur adalah produk rempah yang diperoleh dari buah kering dan masak dari tanaman *Garcinia atroviridis Griffith et anders,* sekerabat dengan manggis dan asam kandis.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 12%.

Asam Sunti
Definisi:
Asam sunti adalah produk rempah yang diperoleh dari buah masak tanaman *Averrhoa bilimbi* yang dikeringkan.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Asam Jawa
Definisi:
Asam jawa adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Tamarindus indica* atau *T. officinalis.*

Asam Kandis
Definisi:
Asam kandis adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Garcinia xanthochymus.*

Allspice/ Pimento
Definisi:
Allspice adalah produk rempah berbentuk utuh atau serbuk yang diperoleh dari buah *Pimmento dioica* (L) Merr yang belum matang dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,4% v/b.

Basil
Definisi:
Basil adalah herba yang diperoleh dari daun tanaman *Occimum basilicum* yang telah dikeringkan.

Ruku-Ruku
Definisi:
Ruku-ruku adalah herba yang diperoleh dari daun tanaman *Hyptis suaveolens L. Poir* yang telah dikeringkan.

Kemangi
Definisi:
Kemangi adalah herba yang diperoleh dari daun dan batang muda tanaman *Occimum sanctum L.* yang telah dikeringkan.

Basilla
Definisi:
Basilla adalah herba berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Deimun basilicum* yang dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 9%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,3% v/b.

Bay Leaves
Definisi:
Bay leaves adalah herba berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Lurus nobilis* L yang dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 atau bubuk.

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.*

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,5% v/b.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Cabai Jawa
Definisi:
cabai Jawa adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Piper retrofractum Vahl.*

Cabai Segar
Definisi:
cabai segar adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Capsicum annum*. Diantaranya meliputi cabai merah, cabai hijau (*green chili*), cabai jalapeno (*jalapeno chili*), cabai rawit (*cayenne pepper*), cabai rawit hijau (*green cayenne pepper*), cabai rawit merah (*red cayenne pepper*).

Bubur Cabai
Definisi:
Bubur cabai adalah produk bubur yang diperoleh dari proses penggilingan buah cabai (C*apsicum annum* atau *C. fructessen)* segar atau buah kering yang baik dengan penambahan air bersih. Dapat mengandung garam dan vinegar.

Karakteristik dasar:
Kandungan cabai tidak kurang dari 15%.

Cabai Bubuk
Definisi:
Cabai bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan buah cabai (*Capsicum annum* atau *C. fructessen)* kering yang baik.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 12%.

Kucai/*Chives*
Definisi:
Kucai/*Chives* adalah produk yang diperoleh dari daun tanaman *Allium schoenoprasum*.

Cengkeh
Definisi:
Cengkeh adalah produk yang diperoleh dari bunga yang belum mekar dari tanaman cengkeh *Syzygium obtusifolium* atau *Eugenia caryophyllus* famili *Myrtaceae*, yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:
Minyak atsiri tidak kurang dari 15% v/b.

Cengkeh Bubuk
Definisi:
Cengkeh bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari bunga yang belum mekar dari tanaman cengkeh *Syzygium obtusifolium* atau *Eugenia caryopyllus* famili *Myrtaceae*, yang telah dikeringkan dan digiling.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 15% v/b.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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:
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.*

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Fenugreek, Kelabat, Kelabet, Klabat
Definisi:
Fenugreek, kelabat, kelabet, klabat adalah produk yang diperoleh dari biji matang dan kering dari tanaman *Trigonella foenum-graecum.*

Fenugreek Bubuk, Kelabat Bubuk, Kelabet Bubuk, Klabat Bubuk
Definisi:
Fenugreek bubuk, kelabat bubuk, kelabet bubuk, klabat bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan cara menggiling biji matang dan kering dari tanaman *Trigonella foenum-graecum*.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 10%.

Fuli Kering (Bunga Pala)
Definisi:
Fuli kering adalah arillus yang berwarna merah yang terdapat diantara daging dan biji buah tanaman *Myristica fragrans Hout* yang telah dibersihkan kotorannya dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 7%.

Fuli Bubuk
Definisi:
Fuli bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari arillus biji tanaman *Myristica fragrans Hout* yang telah dikeringkan dan digiling.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 7% v/b.

Jahe Segar
Definisi:
Jahe segar adalah rimpang dari tanaman jahe (*Zingiber officinale*) yang sudah tua, berbentuk utuh dan segar serta dibersihkan.

Karakteristik dasar:
- Tidak ada rimpang bertunas;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 1%.

Jahe Kering
Definisi:
Jahe kering adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari rimpang dari tanaman jahe (*Zingiber officinale*) yang telah dibersihkan berbentuk utuh atau irisan dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Bau dan rasa khas;
- Kadar air tidak lebih dari 12%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Bubur Jahe
Definisi:
Bubur jahe adalah produk bubur yang diperoleh dari proses penggilingan rimpang dari tanaman jahe (*Zingiber officinale*) segar atau kering yang baik dengan penambahan air bersih. Dapat mengandung garam dan vinegar.

Jahe Bubuk
Definisi:
Jahe bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang bersih tanaman *Zingiber officinale* yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Jintan/*Caraway*
Definisi:
Jintan/*caraway* adalah biji kering yang diperoleh dari tanaman *Carum carvi.*

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Jintan Bubuk
Definisi:
Jintan bubuk adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari biji tanaman *Carum carvi* yang bersih, kering dan telah digiling.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Jintan Manis
Definisi:
Jintan manis adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari buah matang tanaman *Pimpinella anisum* yang telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 7%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Jintan Hitam
Definisi:
Jintan hitam adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari biji tanaman *Nigella sativa* yang bersih dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak lebih dari 0,5% v/b.

Jintan Hitam Bubuk
Definisi:
Jintan hitam bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan menggilling biji kering yang bersih dari tanaman *Nigella sativa.*

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,5% v/b.

Jintan Putih, Cumin
Definisi:
Jintan putih, cumin adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari buah kering tanaman *Cuminum cyminum.*

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2% v/b.

Jintan Putih Bubuk
Definisi:
Jintan putih bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan biji kering tanaman *Cuminum cyminum.*

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2% v/b.

Kapulaga
Definisi:
Kapulaga adalah rempah yang diperoleh dari buah kering yang masak dari tanaman *Elettaria cardamomum.*

Karakteristik dasar:
Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Biji Kapulaga
Definisi:
Biji kapulaga adalah rempah yang diperoleh dari biji kering yang diperoleh dengan pemisahan dari kapsul tanaman *Elettaria cardamomum.*

Karakteristik dasar:
Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Kapulaga Lokal
Definisi:
Kapulaga lokal adalah produk rempah yang diperoleh dari buah tanaman kapulaga lokal (*Amomum cardamomum L.*) yang sudah tua, telah dibuang tangkai buahnya, dibersihkan dan dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.

Kapulaga (Cardamom) Amomum
Definisi:
Kapulaga (cardamom) amomum adalah rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Amomum subulatum* yang telah matang dan dikeringkan.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.*

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Kemiri
Definisi:
Kemiri adalah rempah yang diperoleh dari daging biji kemiri (*Alleurites mellucana* (L) Wild) yang telah dipisahkan dari tempurungnya.

Karakteristik dasar:
- Kadar minyak tidak kurang dari 60%;
- Kadar air tidak lebih dari 5%.

Kencur
Definisi:
Kencur adalah rimpang tanaman *Kaempferia galanga* L.

Kencur Bubuk
Definisi:
Kencur bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang tanaman kencur yang telah dikeringkan.

Ketumbar
Definisi:
Ketumbar adalah buah tanaman *Coriandrum sativum* Linn masak yang kering.

Karakteristik dasar:
Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Daun Ketumbar
Definisi:
Daun ketumbar adalah herba yang diperoleh dari daun tanaman *Coriandrum sativum* Linn.

Ketumbar Bubuk
Definisi:
Ketumbar bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan buah kering tanaman *Coriandrum sativum* Linn. yang dibersihkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 12%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.

Lempuyang
Definisi:
Lempuyang adalah produk yang diperoleh dari rimpang tanaman *Zingiber zerumbet*.

Picung
Definisi:
Picung adalah produk buah tanaman *Pangium edule*.

Kluwek
Definisi:
Kluwek adalah produk buah tanaman *Pangium edule* yang telah mengalami pengolahan dan pematangan.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Kunyit
Definisi:
Kunyit adalah rimpang *Curcuma domestica, Val* atau *Curcuma longa.*

Karakteristik dasar:
Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.

Kunyit Bubuk
Definisi:
Kunyit bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan rimpang kering *Curcuma longa* atau *Curcuma domestica, Val.*

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 13%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.

Lada Hitam
Definisi:
Lada hitam adalah rempah yang diperoleh dari buah tanaman *Piper nigrum* Linn yang dipetik setelah sebagian besar buah lada matang dan telah dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 13,5%;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 1%.

Lada Hitam Bubuk
Definisi:
Lada hitam bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari proses penggilingan lada hitam.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1%.

Lada Putih
Definisi:
Lada putih adalah rempah buah tanaman *Piper nigrum* Linn yang dipetik setelah sebagian besar buah lada matang penuh, kemudian dihilangkan kulit luarnya, dikeringkan dan dibersihkan.

Karakteristik dasar:
- Warna putih kekuningan hingga kecoklatan;
- Kadar air tidak lebih dari 14%.

Lada Putih Bubuk
Definisi:
Lada putih bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari lada putih yang telah digiling.

Karakteristik dasar:
Bau, rasa dan warna normal.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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*.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Pala
Definisi:
Pala adalah biji kering tanaman *Myristica fragrans* dan dikupas kulit batoknya, berbentuk bulat atau lonjong dengan panjang 20 mm hingga 40 mm.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 10%;
- Minyak atsiri tidak kurang dari 7% v/b.

Pala Untuk Destilasi
Definisi:
Pala untuk destilasi adalah produk rempah biji yang berasal dari buah tanaman *Myristica fragrans* yang dipetik pada waktu muda (berumur 2 hingga 5 bulan).

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 14%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 8%.

Pala Bubuk
Definisi:
Pala bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari biji kering tanaman *Myristica fragrans*.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 8%;
- Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 7%.

Parsley
Definisi:
Parsley adalah daun dari tanaman *Petroselinum hortense* yang telah dikeringkan. Daun berwarna hijau terang.

Paprika Bubuk
Definisi:
Paprika bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari buah matang tanaman *Capsicum annuum* yang telah dibersihkan, dikeringkan dan digiling.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 14%.

Sweet Paprika Bubuk
Definisi:
Sweet paprika bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari campuran buah matang tanaman *Capsicum annuum* dan *Capsicum longum* yang telah dibersihkan, dikeringkan dan digiling.

Rosemari
Definisi:
Rosemari adalah produk berbentuk utuh atau bubuk yang diperoleh dari daun *Rosemarinus officinalis* L yang dikeringkan.

Karakteristik dasar:
- Kadar air tidak lebih dari 9%;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

- 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.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 diperoleh dari campuran bahan pangan yang memberikan rasa/aroma dan/atau perisa dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bumbu rasa dapat berbentuk basah (pasta atau cair) atau kering (bubuk atau blok). 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%.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

12.3 Cuka Makan

Cuka Fermentasi (Vinegar)
Definisi:
Cuka fermentasi (vinegar) adalah produk cair yang mengandung asam asetat, yang diperoleh melalui proses fermentasi bahan-bahan yang mengandung karbohidrat atau alkohol. Contoh : cuka apel, cuka anggur.

Karakteristik dasar:
Total asam tidak kurang dari 4 g/100 ml.

Cuka Hasil Pengenceran Asam Asetat Glasial
Definisi:
Cuka hasil pengenceran asam asetat glasial adalah produk cair yang diperoleh dari pengenceran asam asetat glasial (untuk makanan dan farmasi) dengan air minum. Contoh : Cuka makan.

Karakteristik dasar:
- Bentuk cairan encer, jernih, tidak berwarna, bau khas asam asetat;
- Cuka dapur: kadar asam asetat tidak kurang dari 12,5 % v/b;
- Cuka meja: kadar asam asetat tidak kurang dari 4% dan tidak lebih dari 12,5 % v/b.

Arak Masak
Definisi:
Arak masak adalah produk yang diperoleh dari hasil fermentasi beras, dapat diikuti dengan proses penyulingan, berwarna bening hingga bening kecoklatan dengan aroma ragi yang tajam, ditambahkan garam dan/atau rempah-rempah dan/atau bahan pangan lain yang menimbulkan rasa, digunakan sebagai penambah rasa pada hidangan oriental. Pada label wajib dicantumkan kadar alkohol dan keterangan 'hanya untuk memasak'.

12.4 *Mustard*

Mustard/Saus *Mustard*
Definisi:
Mustard/saus *mustard* adalah produk kondimen yang disiapkan dari biji *mustard* yang ditumbuk, umumnya dari biji *mustard* yang telah ditumbuk dan dihilangkan minyaknya, yang dicampur/diolah dengan menambahkan air, vinegar/cuka, garam, dan rempah-rempah menjadi saus/pasta yang berwarna kuning cerah sampai kecoklatan.
Contoh: *mustard* Dijon dan *mustard* pedas (*hot mustard*) yang diperoleh dari biji dan kulit *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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Sandwich Spread
Definisi:
Sandwich spread adalah produk oles sandwich berbasis minyak/lemak yang dibuat dari mayonais sebagai bahan dasar dengan penambahan bahan pangan lain seperti paprika, acar mentimun, atau tuna.

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 cabai (*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 cabai bubuk, cabai giling, saus cabai dan sambal yang digunakan sebagai bumbu masak.

Saus Cabai
Definisi:
Saus cabai adalah produk saus siap konsumsi yang dibuat dari cabai (*Capsicum* sp) atau turunannya, berbentuk cairan kental homogen, yang telah mengalami proses pemanasan.

Bumbu Kacang
Definisi:
Bumbu kacang adalah bumbu yang terbuat dari kacang tanah yang telah digoreng atau disangrai dan dihaluskan dengan penambahan garam, gula atau bahan pangan lain dan rempah-rempah tertentu yang sesuai, dan langsung digunakan tanpa ditambah air terlebih dahulu.
Nama jenis untuk produk ini antara lain bumbu gado-gado, bumbu pecel, bumbu sate, bumbu siomay, dan bumbu batagor.

Saus Keju (*Cheese Sauce*)
Definisi:
Saus keju adalah produk saus yang diperoleh dari keju dengan penambahan garam, mustard dan bumbu.

Saus Lobak
Definisi:
Saus lobak adalah produk saus yang diperoleh dari lobak yang diiris atau dihancurkan, dicampur dengan jus orange, air jeruk nipis, *cilantro*, minyak, garam dan lada.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 cabai, 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.

Pengganti kecap (non-kedelai)
Definisi:
Pengganti kecap (non-kedelai) adalah produk cair yang dibuat dari bahan pangan selain kedelai, dipanaskan bersama bumbu untuk menghasilkan cita rasa tertentu, memiliki karakteristik seperti kecap. Contoh: kecap air kelapa, kecap gula palma (diantaranya aren, kelapa).

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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. Olesan/saus dapat memiliki tekstur seperti mayonais. Nama jenis produk misalnya saus mayo.

Karakteristik dasar:
Kadar lemak total tidak lebih dari 65%.

12.8 Ragi dan Produk Sejenisnya

Dalam kategori ini termasuk ragi roti dan pengembang roti, ragi tape, ragi tempe. Juga termasuk produk oriental seperti koji yang digunakan dalam produksi minuman beralkohol.

Ragi Roti Kering
Definisi:
Ragi roti kering adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis *Saccharomyces cereviceae* dalam media 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 dasa:
Kadar air 63% - 70%.

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

Ragi tape dapat mengandung mikroorganisme yang terdiri dari kapang (antara lain *Mucor, Rhizopus, Amylomyces rouxii*), Khamir (antara lain *Saccharomyces, Hansenula, Candida, Endomycopsis, Saccharomycopsis fibuligera, Hyphopichia*), bakteri asam laktat (antara lain *Lactobacillus, Pediococcus, Weisella*) dan bakteri asam asetat (antara lain *Acetobacter*).

Ragi Tempe
Definisi:
Ragi tempe adalah produk yang dibuat dari bahan sumber karbohidrat (pati) yang mengandung kapang *Rhizopus spp. (R. oligosporus, R. oryzae, R. stolonifer, dan/atau R. arrhizus)*, yang telah dikeringkan dan digunakan dalam pembuatan tempe.

Koji atau Ragi Tauco atau Ragi Kecap atau Ragi Miso
Definisi:
Koji atau ragi tauco atau ragi kecap atau ragi miso adalah produk yang dibuat dari serealia yang ditumbuhi *Aspergillus oryzae* atau *Aspergillus soyae,* yang telah dikeringkan dan digunakan untuk pembuatan kecap/tauco/miso.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Ragi Oncom Merah
Definisi:
Ragi yang dibuat dengan cara membiakkan *Neurospora sitophila* pada media yang sesuai kemudian dikeringkan.

Ragi Oncom Hitam
Definisi:
Ragi yang dibuat dengan cara membiakkan *Rhizopus spp (R. oligosporus, R. oryzae, dan/atau R. stolonifera)* pada media yang sesuai kemudian dikeringkan.

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 dengan ragi miso 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 yang diperoleh dari fermentasi kedelai dengan ragi tauco dan dilanjutkan dengan fermentasi dalam larutan garam, berbau khas, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

12.9.2 Saus Kedelai
Bumbu yang berbentuk cairan yang dihasilkan dari proses fermentasi kedelai dan atau non-fermentasi atau dengan proses hidrolisis protein sayuran.

12.9.2.1 Saus Kedelai Fermentasi
Saus yang jernih, dengan bahan dasar kedelai, bukan emulsi, dengan campuran serealia, garam dan air melalui proses fermentasi.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 ragi kecap, 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 dengan ragi kecap atau tanpa fermentasi, dengan atau tanpa penambahan gula, dengan atau tanpa proses karamelisasi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Kecap Kedelai Manis (*Sweet Soy Sauce*)
Definisi:
Kecap kedelai manis adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (*Glycine max* L.) atau bungkil kedelai ditambah gula dan/atau pemanis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 cabai 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 dari produk standar, seperti daging, ikan atau susu. Contohnya adalah analog protein sayur, *fu* (campuran gluten sayuran dan tepung, yang dijual kering atau mentah dan digunakan sebagai ingredien, misalnya didalam sup miso), *paneer* (protein susu yang dikoagulasikan dengan penambahan asam sitrat dari jeruk nipis atau asam laktat dari whey yang disaring dan diambil padatannya, dan digunakan untuk makanan vegetarian misalnya burger vegetarian), substitusi protein daging dan ikan dan kaseinat (kasein asam yang dapat dimakan).

Produk Protein Gandum
Definisi:
Produk protein gandum adalah produk yang diperoleh dengan cara pengurangan atau penghilangan komponen-komponen utama non-protein (air, minyak, pati dan karbohidrat lain) dari gandum atau tepung gandum. Ingredien yang dapat digunakan adalah karbohidrat termasuk gula, lemak dan minyak makan, produk protein lain, vitamin dan mineral, garam, herba dan rempah.

Karakteristik dasar:
Kadar protein (N x 5,83) tidak kurang dari 40% (bk) tanpa vitamin, mineral dan asam amino.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Hydrolised Vegetable Protein (HVP)
Definisi:
Hydrolised vegetable protein (HVP) adalah produk protein mengandung asam amino yang diperoleh dari hidrolisis protein bahan nabati, 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.

Produk Protein Susu
Definisi:
Produk Protein Susu adalah produk protein yang diperoleh dari ekstraksi/isolasi susu, dapat berbentuk cair atau padat.

Hidrolisat Protein Ikan (HPI)
Definisi:
Hidrolisat Protein Ikan (HPI) merupakan produk hidrolisat dari ikan menjadi peptida dan asam amino melalui proses hidrolisis enzimatis yang berbentuk bubuk atau cair.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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).*

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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*)

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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,

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 O2 terlarut di pabrik tidak kurang dari 40 mg/L;
- Kadar O2 terlarut di pasaran tidak kurang dari 20 mg/L.

Air Minum Embun/Mineral/Demineral Berkarbonat
Definisi:
Air yang dikemas di dalam botol atau bentuk kemasan lainnya dan ditambahkan gas karbondioksida.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
- pH antara 8,6 – 9,5
- memenuhi persyaratan mutu air mineral (selain pH)

Air Minum Olahan dengan Penambahan Garam Mineral
Definisi:
Air minum olahan dengan penambahan garam mineral adalah air minum dengan penambahan garam mineral, dengan atau tanpa penambahan karbondioksida atau oksigen. Jenis garam mineral yang ditambahkan sesuai dengan standar dan/atau ketentuan lainnya.

Karakteristik dasar:
Memenuhi persyaratan mutu air mineral.

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

(gas murni yang tidak bereaksi dengan komponen pangan) seperti gas nitrogen atau karbondioksida.

Sari buah tersebut dipersiapkan melalui proses yang sesuai, yang akan mempertahankan sifat fisik, kimia, dan organoleptik dan karakter nutrisi dari sari buah aslinya.

Karakteristik dasar:
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,5%, kecuali sari buah yang ditetapkan kadar etanolnya sendiri;
- Dapat ditambahkan konsentrat ke dalam sari buah dari jenis buah yang sama;
- Dapat ditambahkan gula, tidak lebih dari 50 g/kg.

Sari Buah Campuran
Definisi:
Sari buah campuran adalah produk buah yang diperoleh dari dua atau lebih jenis buah segar yang masak atau daging buah yang diawetkan secara fisik, tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi, berisi hancuran buah, keruh atau jernih, ditujukan untuk dikonsumsi langsung. Sari buah diperoleh dengan proses mekanik atau dapat diperoleh dari rekonstitusi sari buah konsentrat.
Sari buah dapat dipekatkan dan direkonstitusi dengan air untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari buah.

Sari Buah dan Sari Sayur
Definisi:
Sari buah dan sari sayur adalah produk yang terdiri dari campuran sari buah dan sari sayur. Kandungan sari buah lebih banyak daripada sari sayur.

Sari Jeruk Nipis (*Lime Juice*)
Definisi:
Sari jeruk nipis adalah produk sari buah yang diperoleh dari jeruk nipis masak spesies *Citrus aurantifolia* atau varietas turunannya.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 8 % (b/v);
- Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) tidak kurang dari 6% (b/v);
- Dengan level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 8,0°Brix (20°C).

Sari Buah Apel
Definisi:
Sari buah apel adalah produk sari buah yang keruh atau jernih yang diperoleh dari buah apel (*Pyrus malus* L) masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari buah apel juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari apel. Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) sesuai dengan ketentuan standar dan atau persyaratan yang berlaku.

Karakteristik dasar:
Total padatan tidak kurang dari 10% (b/v).

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Sari Buah Jeruk Bali
Definisi:
Sari buah jeruk Bali adalah produk sari buah yang diperoleh dari jeruk Bali masak spesies *Citrus grandis* dan varietasnya.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 9,5% (b/v);
- Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) 1 g hingga 2 g;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 7 g untuk setiap gram asam yang dihitung sebagai asam sitrat anhidrat.

Sari Buah Jeruk Orange, *Valencia*
Definisi:
Sari buah jeruk orange, *Valencia* adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk (*Citrus sinensis* L Osbeck) yang masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 10%
- Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11%
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%

Sari Buah Jeruk Siam, *Tangerine*, Jeruk Pontianak
Definisi:
Sari buah jeruk siam, tangerine adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk *tangerine* (*Citrus reticulata* Blanco) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 10%;
- Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11%;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Sari Buah Jeruk Garut
Definisi:
Sari buah jeruk Garut adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk Garut (*Citrus nobilis*) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 10%;
- Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11%;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Sari Buah Jeruk Medan
Definisi:
Sari buah jeruk Medan adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk Medan (*Citrus sinensis (L)*) yang masak, tanpa

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 10%;
- Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11%;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Sari Buah Nanas
Definisi:
Sari buah nanas adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah nanas (*Ananas comocsus* L Merril, *Ananas sativus* L Lindii) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari nanas juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari nanas.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 10%;
- Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, total padatan tidak kurang dari 13,5%.

Sari Buah Lemon
Definisi:
Sari buah lemon adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah lemon (*Lemon burf*) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari buah lemon juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari lemon.

Karakteristik dasar:
- Total padatan tidak kurang dari 6%;
- Total asam 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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Sari Buah Prune *(Prune Juice*)
Definisi:
Sari buah prune adalah produk sari buah yang diperoleh dari ekstrak air buah prune (*Prunus domestica* L. Subsp. *domestica*) kering. Jumlah padatan terlarut dari buah prune dapat dicapai dengan pemekatan, pengenceran dari ekstrak buah atau rekonstitusi konsentrat.

Karakteristik dasar:
Total padatan terlarut tidak kurang dari 18,5%

Sari Buah *Blackcurrant*
Definisi:
Sari buah *blackcurrant* adalah produk sari buah cair yang keruh atau jernih yang diperoleh dari buah *blackcurrant* (*Ribes nigrum* L.) yang masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisika.
Sari *blackcurrant* juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari *blackcurrant*.

Karakteristik dasar:
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 11% yang diukur dengan refraktometer pada 20°C, dibaca sebagai °Brix dalam skala sukrosa internasional tanpa koreksi keasaman;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Sari Buah Mangga
Definisi:
Sari buah mangga adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah mangga (*Mangifera indica* L.).

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 13,0.

Sari Buah Sirsak
Definisi:
Sari buah sirsak adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah sirsak (*Annona muricata* L.).

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.

Sari Buah Belimbing
Definisi:
Sari buah belimbing adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah belimbing (*Averrhoa carambola L.*).

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 7,5.

Sari Buah Plum
Definisi:
Sari buah plum adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah plum (*Prunus domestica* L. Subsp. *Domestica*.).

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.

Sari Buah Peach
Definisi:
Sari buah peach adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah peach (*Prumus persica (*L*)* Batch *var. nucipersica*).

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 10,5.

Sari Buah Jambu Biji
Definisi:
Sari buah jambu biji adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah jambu biji (*Psidium guajava* L.).

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 7,5 untuk jambu biji merah dan 9,0 untuk jambu biji putih.

Sari Buah Delima
Definisi:
Sari buah delima adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah delima (*Punica sp*.).

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.

Sari Buah Pir
Definisi:
Sari buah pir adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah pir (*Pyrus communis.).*

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.

Sari Buah *Redcurrant*
Definisi:
Sari buah *redcurrant* adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah *redcurrant (Ribes rubrum).*

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 10,0.

Sari Buah *Blackberry*
Definisi:
Sari buah *blackberry* adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah *blackberry* (*Rubus fruitcosus* L.).

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 9,0.

Sari Buah Raspberry
Definisi:
Sari buah *raspberry* adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah *raspberry* (*Rubus occidentalis* L.).

Karakteristik dasar :
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 11,0.

Sari Buah Stroberi
Definisi:
Sari buah stroberi adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah stroberi (*Fragaria rosaceae*).

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 7,0.

Sari Buah *Blueberry*
Definisi:
Sari buah *blueberry* adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah *blueberry* (*Vaccinium myrtillus L.* atau *Vaccinium corymbosum L.* atau *Vaccinium angustifolium L.*).

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 10,0.

Sari Buah Manggis
Definisi:
Sari buah manggis adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah manggis (*Garcinia mangostana* L).

Sari Buah Terong Belanda
Definisi:
Sari buah terong belanda adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah terong belanda (*Solanum betaceum*).

Sari Buah Leci
Definisi:
Sari buah leci adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah leci (*Litchi chinensis* Sonn.).

Karakteristik dasar:
Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 11,0.

Sari Buah Kiwi
Definisi:
Sari buah kiwi adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah kiwi (*Actinidia deliciosa*).

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Sari Buah Naga
Definisi:
Sari buah naga adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah naga (*Hylocereus undatus*).

14.1.2.2 Sari Sayur

Produk dapat terdiri dari sayur tunggal (contohnya wortel, tomat), atau campuran (contohnya wortel, tomat dan seledri).

Sari Sayur
Definisi:
Sari sayur adalah produk yang diperoleh dari tanaman sayur termasuk akar, umbi (seperti wortel, bawang putih dan kentang), batang dan tunas (seperti asparagus), daun dan bunga (seperti bayam, bunga kol) dan biji polong (seperti buncis).

Sari sayur dapat diperoleh dari proses pengempaan, penghancuran, penggilingan sayur yang diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi). Produk ini tidak difermentasi tapi dapat terfermentasi, jernih, keruh atau berpartikel hancuran sayur (*pulpy*).

Sari sayur dapat dikonsentrasikan atau direkonstitusi dengan air yang sesuai dengan tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari sayur. Dapat ditambahkan konsentrat sari sayur, garam, cuka/vinegar kecuali sari sayur yang ditujukan untuk fermentasi asam laktat; gula dalam bentuk kering dan madu, bumbu, rempah-rempah dan bumbu; buah atau produk berbahan dasar buah yang komponen esensialnya belum diekstraksi.

Karakteristik dasar:
Mineral tidak larut dalam HCl 10% tidak lebih dari 100 mg/kg.

Sari Tomat
Definisi:
Sari tomat adalah produk sari sayur yang diperoleh dari bagian yang dapat dimakan dari buah tomat (*Lycopersicum esculentum* L.) merah atau kemerahan, yang diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi, ditujukan untuk dapat dikonsumsi langsung. Sari tomat bebas dari kulit, biji dan bagian berupa partikel besar lain dari tomat.

Karakteristik dasar:
Total padatan terlarut tomat tidak kurang dari 4,5% yang diukur dengan refraktometer pada 20°C.

Sari Wortel
Definisi:
Sari wortel adalah produk sari sayur yang diperoleh dari bagian yang dapat dimakan dari buah wortel (*Daucus carota* L.), yang diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi, ditujukan untuk dapat dikonsumsi langsung.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Sari Sayur Campuran
Definisi:
Sari sayur campuran adalah produk sayur yang diperoleh dari dua atau lebih jenis sayur segar atau sayur yang diawetkan secara fisik, tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi, berisi hancuran sayur, berwarna keruh atau jernih, ditujukan untuk dikonsumsi langsung. Sari sayur diperoleh dengan proses mekanik.

Sari sayur campuran dapat dipekatkan dan direkonstitusi dengan air yang untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari sayur.

Sari Sayur dan Sari Buah
Definisi:
Sari sayur dan sari buah adalah produk yang terdiri dari campuran sari sayur dan sari buah. Kandungan sari sayur lebih banyak daripada sari buah.

14.1.2.3 Konsentrat Sari Buah

Konsentrat sari buah adalah produk buah yang dibuat dari sari buah atau *puree* buah yang berasal dari satu atau lebih jenis buah, yang dipekatkan dengan menghilangkan airnya sehingga diperoleh produk yang mempunyai jumlah padatan sekurang-kurangnya 50% lebih banyak daripada jumlah padatan sari buah asalnya.

Sari buah semula dapat disaring atau tidak, dengan atau tanpa penambahan gula. Konsentrat sari buah terdapat dalam bentuk serbuk, cairan, sirup dan bentuk beku sebagai bahan untuk tujuan persiapan dari sari buah siap minum dengan penambahan air.

Dalam proses pembuatan sari buah yang akan dipekatkan, dibutuhkan proses yang sesuai dan dapat dikombinasikan dengan difusi berkelanjutan dari hancuran sel atau hancuran buah dengan air, dengan syarat air yang terekstraksi dari padatan buah yang larut ditambahkan sesuai dengan sari buah utamanya, sebelum proses pemekatannya.

Konsentrat sari buah dapat direstorasi komponen aromatik dan komponen flavor volatilnya (pada tingkatan normal yang diperoleh dari jenis buah yang sama), seluruhnya diperoleh dari perlakuan fisik yang sesuai, dan seluruhnya harus berasal dari jenis buah yang sama. Dapat pula ditambahkan hancuran dan sel buah diperoleh dari perlakuan fisik yang sesuai dari jenis buah yang sama. Contohnya adalah konsentrat sari buah jeruk beku dan konsentrat sari buah lemon.

Konsentrat Sari Buah Jeruk Orange, *Valencia*
Definisi:
Konsentrat sari buah jeruk orange, *valencia* adalah produk yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi, yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Dapat mengandung tambahan :
(1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat, dan
(2) Komponen mudah menguap dari sari jeruk orange, valencia.

Bahan mentah produk ini adalah sari jeruk orange, valencia yang tidak difermentasi, tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah jeruk (*Citrus sinensis* L Osbeck) yang masak yang diperoleh melalui proses fisik/mekanik.

Karakteristik dasar:
Sari buah jeruk yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat :
- Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah jeruk, kecuali total padatan sari jeruk tidak kurang dari 11% (diluar gula yang ditambahkan) yang diukur dengan refraktometer pada 20°C, dibaca sebagai °Brix dalam skala sukrosa internasional tanpa koreksi keasaman;
- Penambahan gula tidak lebih dari 50 g/kg pada total padatan terlarut 11%.

Konsentrat Sari Buah Jeruk Siam, *Tangerine*
Definisi:
Konsentrat sari buah jeruk siam, *tangerine* adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi, yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

proses fisik/mekanik. Produk dapat keruh atau jernih. Konsentrat sari apel dapat dijernihkan dengan bahan penjernih atau melalui penyaringan.

Karakteristik dasar:
Sari buah apel yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat :
Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah apel.

Konsentrat Sari Buah Anggur
Definisi:
Konsentrat sari buah anggur adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20^0C.
Dapat mengandung tambahan:
(1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat
(2) Komponen mudah menguap dari sari anggur.

Bahan mentah produk ini adalah sari anggur tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah anggur yang masak melalui proses fisik/mekanik. Produk dapat keruh atau jernih, tetapi harus bebas dari kristal garam asam tartarat. Konsentrat sari anggur dapat dijernihkan dengan bahan penjernih atau melalui penyaringan.

Karakteristik dasar:
Sari buah anggur yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat:
Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah anggur

Konsentrat Sari Buah Anggur Manis
Definisi:
Konsentrat sari buah anggur manis adalah produk konsentrat yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 30% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C tanpa koreksi keasaman, dan boleh mengandung tambahan :
(1) Sari buah atau konsentrat atau air yang cocok untuk tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu konsentrat, dan
(2) Komponen mudah menguap dari sari anggur

Bahan mentah produk ini adalah sari anggur tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi yang berasal dari buah anggur jenis *L. abrusca* yang masak melalui proses fisik/mekanik. Produk dapat keruh atau jernih, tetapi harus bebas dari kristal garam asam tartarat. Konsentrat sari anggur kental manis dapat dijernihkan dengan bahan penjernih atau melalui penyaringan dan tingkat keasamannya dapat dikoreksi.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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,

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

masak, dipekatkan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik. Produk dapat keruh atau jernih.

Karakteristik dasar:
- Kandungan buah blackcurrant tidak kurang dari 30% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat *blackcurrant;*
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,2%.

Nektar Buah Citrus
Definisi :
Nektar buah citrus adalah nektar hancuran buah yang dibuat dari buah spesies citrus *Orange* (*Citrus sinensis* L. Osbeck); *Mandarine, tangerine*, (*Citrus reticulata*) dan *Grapefruit* (*Citrus paradisi* Mcfayden) dan lain-lain. Dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah citrus masak, dipekatkan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Karakteristik dasar:
- Kandungan buah tunggal tidak kurang dari 50% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat;
- Penambahan 10% buah mandarin (*C. reticulata*) termasuk ke dalam kandungan total buah citrus;
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 12% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Nektar Jambu Biji
Definisi:
Nektar jambu biji adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah jambu biji (*Psidium guajava*), segar dan masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Karakteristik dasar:
- Kandungan buah tunggal tidak kurang dari 25% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat;
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Nektar Mangga
Definisi:
Nektar mangga adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (*pulpy* atau *purée)* yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah mangga

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

(*Mangifera indica L*), segar dan masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Karakteristik dasar:
- Kandungan purée buah mangga (%v/v) tidak kurang dari 25% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat;
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C; minimum Brix Level untuk Sari Buah Rekonstitusi 13,5°Brix;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Nektar Sirsak
Definisi:
Nektar Sirsak adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (*pulpy* atau *purée)* yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah Sirsak (*Annona muricata L.*), masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Karakteristik dasar:
- Kandungan purée buah sirsak (%v/v) tidak kurang dari 25% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat;
- Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C; Minimum Brix Level untuk Sari Buah Rekonstitusi 14,5°Brix;
- Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

14.1.3.2 Nektar Sayur

Nektar sayur diperoleh dengan menambahkan air pada sari sayur atau konsentrat sari sayur atau campuran dari produk-produk tersebut dengan atau tanpa penambahan gula, madu, sirup, pemanis. Nektar sayur dapat berasal dari satu jenis sayur atau campuran dari beberapa jenis sayur.

Nektar Sayur
Definisi:
Nektar sayur adalah produk bubur sayur yang berupa hancuran sayur (*pulpy*) homogen dapat dipasteurisasi atau tidak, dan dikemas untuk siap dijual. Dapat berasal dari satu jenis sayur atau campuran dari beberapa jenis sayur.

14.1.3.3 Konsentrat Nektar Buah

Konsentrat nektar buah diperoleh dari penguapan atau pembekuan dari nektar buah atau bahan pembuatnya. Konsentrat nektar buah terdapat dalam bentuk tepung, cairan, sirup dan beku untuk tujuan persiapan dari nektar buah siap minum dengan penambahan air.
Contohnya adalah konsentrat nektar *pir/pear* dan konsentrat nektar-persik.

14.1.3.4 Konsentrat Nektar Sayur

Konsentrat nektar sayur adalah konsentrat yang diperoleh dari penguapan atau pembekuan dari nektar sayur atau bahan

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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).

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).

Minuman Berperisa Berkarbonat

Definisi:

Minuman berperisa berkarbonat adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan bahan perisa yang mengandung karbondioksida dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

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%.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:

Kandungan tidak lebih dari 14°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°Brix.

Root Beer

Definisi:

Root beer adalah minuman berkarbonat yang diperoleh dari perisa *root beer* (konsentrat perisa yang mengandung pengganti sassafras/*sassafras substitute* dan metil salisilat sebagai komponen utama, mengandung komponen perisa lainnya dan atau tanpa pewarna karamel); asam organik; air minum dan sirup gula dengan atau tanpa pewarna karamel.

Karakteristik dasar:

Kandungan tidak lebih dari 14°Brix.

Birch Beer

Definisi:

Birch beer adalah minuman berkarbonat yang diperoleh dari perisa *birch beer* (konsentrat perisa seperti *root beer*, tetapi dengan metil salisilat sebagai komponen utama), asam organik, air minum, dan sirup gula dengan atau tanpa pewarna karamel.

Karakteristik dasar:

Kandungan tidak lebih dari 14°Brix.

Soda Krim (*Cream soda*)

Definisi:

Soda krim (*cream soda*) adalah minuman berkarbonat yang diperoleh dari perisa *cream soda water* (konsentrat perisa vanila atau vanilin atau kombinasi keduanya sebagai komponen utama, dengan bahan pemberi aroma lain, dan atau tanpa pewarna karamel); asam organik; air minum; dan sirup gula dengan atau tanpa pewarna karamel.

Karakteristik dasar:

Kandungan tidak lebih dari 14°Brix

Minuman Citrus

Definisi:

Minuman citrus adalah minuman yang diperoleh dari sari buah citrus (konsentrasi 10 - 15%), atau perisa buah, asam organik, sirup gula dan pewarna.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar :

Kandungan tidak lebih dari 14°Brix

Minuman *Citrus Comminutes*

Definisi :

Minuman *citrus comminutes* adalah minuman ringan yang diperoleh dari proses yang melibatkan kelompok buah citrus utuh.

Karakteristik dasar:

- Kandungan buah dalam minuman 7% hingga 10% tergantung jenisnya sebelum diencerkan, dan 1,5% hingga 2% untuk minuman yang dikonsumsi tanpa pengenceran;
- Dapat ditambahkan gula tidak lebih dari 100 g/kg.

Minuman Kola

Definisi :

Minuman kola adalah minuman yang diperoleh dari bahan dasar sirup gula, kafein, ekstrak buah kola (*cola nut extract*), asam fosfat, dan pewarna karamel.

Karakteristik dasar:

Kandungan gula tidak lebih dari 14°Brix.

Limun

Definisi:

Limun adalah produk minuman 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 penambahan mikroorganisme lain yang sesuai dan bahan pangan lain, dan ditambahkan karbondioksida.

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

Minuman Teh Fermentasi (Kombucha) Berkarbonasi

Definisi:

Minuman teh fermentasi (Kombucha) berkarbonasi adalah minuman teh (*Camellia sinensis L.*) yang diperoleh dari proses fermentasi dengan kultur bakteri dan khamir (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*/SCOBY), yang mengandung karbondioksida, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

SCOBY dapat mengandung mikroorganisme yang terdiri dari khamir (antara lain *Saccharomycodes ludwigii, Saccharomycodes apiculatus, Schizosaccharomyces pombe, Zygosaccharomyes, Saccharomyces cerevisiae, Zygosaccharomyces, Pichia kluyveri*), bakteri asam laktat (antara lain *Lactobacillus, Pediococcus*), dan bakteri asam asetat

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

(antara lain *Acetobacter xylinoides, Acetobacter ketogenum, Gluconacetobacter*).

14.1.4.2 Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat, Termasuk Punches dan Ades

Minuman tidak berkarbonat, termasuk *punches* dan *ades* termasuk minuman berbasis sari buah dan sayur (misalnya minuman *almond, aniseed*, minuman berbasis kelapa, dan minuman ginseng), *ades* berperisa buah (misal *lemonade*, *orangeade), capile groselha,* minuman asam laktat**,** minuman kopi dan teh siap minum, minuman kapucino kaleng, dan minuman yang mengandung partikel. Dengan atau tanpa susu atau padatan susu. Produk boleh jernih atau mengandung *particulated matter* (misalnya potongan-potongan buah).

Punches/Ades
Definisi:
Punches/ades adalah produk minuman yang diperoleh dari campuran sari buah dengan atau tanpa penambahan perisa.

Crush
Definisi:
Crush adalah minuman ringan yang mengandung sari buah, bukan untuk minuman *citrus comminutes*, ditujukan untuk dikonsumsi tanpa diencerkan, termasuk cordial yang dikonsumsi tanpa pengenceran.

Karakteristik dasar:
Kandungan buah tidak kurang dari 3% dan tidak lebih dari 5% tergantung jenisnya.

Minuman Sari Buah
Definisi:
Minuman sari buah adalah minuman yang diperoleh dengan mencampur air minum; sari buah atau campuran sari buah yang tidak difermentasi, dengan bagian lain dari satu jenis buah atau lebih, dengan atau tanpa penambahan gula. Total sari buah tidak kurang dari 35% (b/v).

Minuman Buah
Definisi:
Minuman buah adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, dengan total sari buah 10% sampai 35% (b/v).

Minuman Rasa Buah
Definisi:
Minuman berperisa/rasa buah adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, dengan total sari buah kurang dari 10% (b/v).

Minuman Berperisa
Definisi:
Minuman berperisa adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan bahan perisa dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain melalui proses pemanasan. Contohnya minuman sarang burung wallet.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 (*Camellia sinensis L.*) dan/atau ekstrak teh dalam air dengan atau tanpa penambahan gula dan/atau bahan pangan lain, dan dikemas secara kedap (hermetis).

Minuman Kopi
Definisi:
Minuman kopi adalah minuman yang dibuat dari kopi bubuk, kopi instan, dan/atau ekstrak kopi, air minum, dengan atau tanpa penambahan gula dan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
Kadar kopi tidak kurang dari 4% (dihitung dari basis berat kering).

Kapucino
Definisi:
Kapucino adalah minuman yang dibuat dari *espresso* dan susu, yang merupakan minuman khas Italia.

Minuman Rasa Susu
Definisi:
Minuman rasa susu adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan susu untuk memberikan rasa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
Kadar lemak susu kurang dari 0.3%.

Minuman *Citrus Comminutes*
Definisi:
Minuman *citrus comminutes* adalah minuman ringan yang diperoleh dari proses yang melibatkan kelompok buah citrus utuh.

Karakteristik dasar:
- Kandungan buah dalam minuman 7% hingga 10% tergantung jenisnya sebelum diencerkan, dan 1,5% hingga 2% untuk minuman yang dikonsumsi tanpa pengenceran;
- Dapat ditambahkan gula tidak lebih dari 100 g/kg.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Minuman Fermentasi
Definisi:
Minuman fermentasi adalah minuman yang diperoleh dari proses fermentasi dengan bakteri asam laktat dengan atau tanpa penambahan mikroorganisme lain yang sesuai dan bahan pangan lain.

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

Minuman Teh Fermentasi (Kombucha)
Definisi:
Minuman teh fermentasi (Kombucha) adalah minuman teh (*Camellia sinensis L.*) yang diperoleh dari proses fermentasi dengan kultur bakteri dan khamir (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*/SCOBY), dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. SCOBY dapat mengandung mikroorganisme yang terdiri dari khamir (antara lain *Saccharomycodes ludwigii, Saccharomycodes apiculatus, Schizosaccharomyces pombe, Zygosaccharomyes, Saccharomyces cerevisiae, Zygosaccharomyces, Pichia kluyveri*), bakteri asam laktat (antara lain *Lactobacillus, Pediococcus*), dan bakteri asam asetat (antara lain *Acetobacter xylinoides, Acetobacter ketogenum, Gluconacetobacter*).

Minuman Air Demineral dengan Penambahan Garam Mineral
Definisi:
Minuman air demineral dengan penambahan garam mineral adalah minuman yang dibuat menggunakan bahan baku air demineral dengan penambahan garam mineral. Jenis garam mineral yang ditambahkan sesuai dengan standar dan/atau ketentuan lainnya.

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

Minuman Kacang-Kacangan, Biji-bijian, dan Bahan Nabati Lainnya
Definisi:
Minuman kacang-kacangan, biji-bijian dan bahan nabati lainnya adalah produk minuman yang berbahan dasar kacang-kacangan, biji-bijian, dan/atau bahan nabati lainnya dengan air minum, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Nama jenis

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

disesuaikan dengan nama bahan dasarnya. Contoh: Minuman Almond, Minuman Kacang Mede.

<u>*Water Kefir*</u>
Definisi:
Water Kefir adalah minuman yang diperoleh dari proses fermentasi air yang mengandung gula dengan *water kefir grain* dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. *Water kefir grain* mengandung bakteri asam laktat (antara lain *Lactobacillus spp, Lactococcus spp, Leuconostoc spp*) dan/atau *Acetobacter* yang tumbuh saling sinergi, dan khamir (*Saccharomyces cerevisiae*). Pada label produk, wajib mencantumkan saran penyimpanan produk pada suhu dingin

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*.

<u>Konsentrat Lemonade Beku</u>
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.

<u>Konsentrat Minuman Rasa/Berperisa</u>
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.

<u>Konsentrat Minuman Cuka/ Konsentrat Minuman Vinegar</u>
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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
- Kadar gula tidak kurang dari 40%;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 40,12%;
- Total tanin tidak kurang dari 0,12%.

Sirup Kopi
Definisi:
Sirup kopi adalah produk minuman yang mengandung gula dan ekstrak kopi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
- Kadar gula minimal 45%;
- Total padatan terlarut tidak kurang dari 65%.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Teh Hijau
Definisi:
Teh hijau adalah pucuk dan daun muda tanaman teh *Camellia sinensis* yang telah diolah tanpa melalui proses fermentasi.

Teh Putih
Definisi:
Teh putih adalah produk teh yang dibuat dari daun teh yang memiliki buluh-buluh putih kecil pada daun mudanya.

Teh Wangi
Definisi:
Teh wangi adalah teh yang telah mengalami pengolahan lebih lanjut, ditambah dengan bunga melati (*Jasminum sambac*), bunga melati gambir (*Jasminum officinale*), bunga culan (*Aglaia odorata*), atau bagian tanaman lain dalam bentuk bahan alaminya atau ekstraknya.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 8%.

Teh Oolong atau Teh Semi Fermentasi
Definisi:
Teh Oolong 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 oolong, 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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Teh Wangi Celup
Definisi:
Teh wangi celup adalah teh wangi yang dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Teh Hijau Celup
Definisi:
Teh hijau celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh (*Camellia sinensis* L.) tanpa melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Teh Instan
Definisi:
Teh instan adalah teh berbentuk serbuk yang mudah larut dalam air diperoleh melalui proses ekstraksi teh (*Camellia sinensis* L.), penyaringan, pemekatan dan pengeringan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dikemas secara kedap.

Teh Instan Dekafein
Definisi:
Teh instan dekafein adalah teh instan yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan.

Karakteristik dasar:
Mengandung tidak lebih dari 4 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.

Konsentrat Minuman Teh
Definisi:
Produk yang dibuat dari ekstrak teh pekat atau ekstrak teh yang dipekatkan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Cara mengonsumsinya adalah cukup ditambahkan air.

Minuman Serbuk Teh
Definisi:
Minuman serbuk teh adalah produk minuman berbentuk serbuk yang dibuat dari teh bubuk, teh instan, dan/atau ekstrak teh, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Minuman Teh Fermentasi (Kombucha) Serbuk
Definisi:
Minuman teh fermentasi (kombucha) serbuk adalah minuman berbentuk serbuk yang diperoleh dari hasil pengeringan minuman teh fermentasi dengan kultur bakteri dan khamir (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*/SCOBY), dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

SCOBY dapat mengandung mikroorganisme yang terdiri dari khamir (antara lain *Saccharomycodes ludwigii, Saccharomycodes apiculatus, Schizosaccharomyces pombe, Zygosaccharomyes, Saccharomyces cerevisiae, Zygosaccharomyces, Pichia kluyveri*), bakteri asam laktat (antara lain *Lactobacillus, Pediococcus*), dan bakteri asam asetat (antara lain *Acetobacter xylinoides, Acetobacter ketogenum, Gluconacetobacter*).

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Biji Kopi
Definisi:
Biji kopi adalah biji dari tanaman *Coffea* sp dalam bentuk utuh dan sudah disangrai.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 12%.

Kopi Bubuk
Definisi:
Kopi bubuk adalah biji kopi yang disangrai kemudian digiling, kandungan kafein anhidrat tidak lebih dari 2.5%.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 7%.

Kopi Instan
Definisi:
Kopi instan adalah produk kering mudah larut dalam air, kandungan kafein tidak kurang dari 2% dan tidak lebih dari 8%, diperoleh seluruhnya dengan cara mengekstrak dengan air dari biji kopi (*Coffea* sp) yang telah disangrai.

Kopi Campur
Definisi:
Kopi campur adalah produk kopi giling dicampur dengan gandum, jagung atau wijen, margarin atau gula.

Karakteristik dasar:
Kadar kopi tidak kurang dari 50%.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
Mengandung tidak lebih dari 1 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.

Kopi Instan Dekafein
Definisi:
Kopi instan dekafein adalah kopi instan yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan.

Karakteristik dasar:
Mengandung tidak lebih dari 3 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.

Minuman Serbuk Kopi Susu
Definisi:
Minuman serbuk kopi susu adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dikemas secara kedap.

Karakteristik dasar:
- Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg;
- Kadar protein (N 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
Jika mengandung kinina, kadar kinina tidak lebih dari 40 mg/kg

Minuman Biji Bijian dan Kacang-kacangan Panas (*hot grain beverages*)
Definisi:
Minuman biji-bijian dan kacang-kacangan panas adalah produk minuman yang berbahan dasar kacang-kacangan, biji-bijian, dan/atau sereal yang diperoleh dari proses penyangraian, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, berbentuk serbuk atau cair. Nama jenis disesuaikan dengan nama bahan dasarnya. Contoh: seduhan minuman oat.

Kawa Daun
Definisi:
Kawa daun adalah daun tanaman *Coffea* sp. yang diproses melalui pengeringan, penyangraian, pemanggangan, dan/ atau pengasapan, dengan/ atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan siap seduh. Nama jenis pangan disesuaikan dengan bahan baku yang digunakan. Contoh: kawa daun untuk produk yang tanpa penambahan bahan pangan lain; kawa campur/ kawa *blend* untuk produk dengan penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 10%.

Daun Pedada/ Daun Apel Mangrove Kering
Definisi:
Daun Pedada/ Daun Apel Mangrove Kering adalah daun tanaman *Sonneratia caseolaris* (L.) Engl. yang diproses melalui pencucian, pengeringan, pengecilan ukuran, dan siap diseduh.
Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 10%

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

Minuman Mengandung Sereal/Minuman Mengandung Serealia
Definisi:
Minuman mengandung sereal/ minuman mengandung serealia adalah produk minuman dalam bentuk bubuk atau cair yang diperoleh dari satu atau lebih serealia dengan penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
Kandungan serealia tidak kurang dari 5% (dalam bentuk serbuk) atau tidak kurang dari 1% (dalam bentuk cair)

14.2 Minuman Beralkohol, Termasuk Minuman Serupa yang Rendah Alkohol

Minuman beralkohol digolongkan menjadi minuman beralkohol golongan A dan golongan B dan golongan C, dibedakan berdasarkan kadar alkoholnya. Minuman serupa yang rendah alkohol berada pada kategori pangan yang sama dengan minuman beralkohol.
Minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung etanol (etil alkohol) sebagai hasil proses fermentasi produk hasil pertanian dengan atau tanpa proses destilasi dan/atau etanol tara pangan yang sengaja ditambahkan ke dalam minuman untuk mencapai kadar etanol yang diharapkan.

14.2.1 Bir

Bir
Definisi:
Bir adalah minuman mengandung etanol sebagai hasil proses fermentasi ragi 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).*

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
Kadar etanol 0,5% hingga 8%.

Bir Hitam (*Stout*)
Definisi:
Bir hitam (*stout*) adalah minuman hasil fermentasi ragi 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.

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;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

- Kadar karbondioksida tidak lebih dari 0,4 g/100 ml pada suhu 20°C.

14.2.3.2 Anggur *Sparkling* dan Semi *Sparkling*

Anggur *Sparkling* dan *Semi Sparkling*
Definisi:
Anggur *sparkling* dan *semi sparkling* adalah anggur yang menghasilkan karbondioksida selama fermentasinya, baik fermentasi dalam botol atau tangki tertutup. Termasuk di dalamnya anggur berkarbonasi dimana karbondioksidanya sebagian atau seluruhnya ditambahkan dari luar.
Contohnya termasuk *spumante* dan anggur "*cold duck*".

Karakteristik dasar:
- Kadar etanol 7%-24% v/v;
- Kadar karbondioksida tidak kurang dari 0,3 g/100 ml pada suhu 20°C.

14.2.3.3 Anggur Fortifikasi, Anggur *Liqueur* dan Anggur Manis

Anggur Fortifikasi, Anggur *Liqueur* dan Anggur Manis
Definisi:
Anggur fortifikasi, anggur *liqueur* dan anggur manis adalah anggur buah yang dihasilkan dari fermentasi sari buah anggur yang tinggi kandungan gulanya, atau dengan mencampurkan konsentrat sari buah anggur dengan anggur buah atau campuran dari sari buah anggur yang difermentasi dan alkohol.
Contohnya termasuk *grape dessert wine*.

Karakteristik dasar:
Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

14.2.4 Anggur dari Selain Buah Anggur

Termasuk anggur yang dibuat dari buah selain anggur, apel atau pir/*pear* dan dari produk pertanian lainnya, termasuk *grain* (contohnya beras). Anggur ini bisa berupa *still* atau *sparkling*. Contohnya termasuk anggur beras dan anggur buah *sparkling* dan *still*.

Anggur Buah
Definisi:
Anggur buah adalah minuman hasil fermentasi buah-buahan (selain buah anggur, apel, pir) dan hasil pertanian lainnya dengan atau tanpa bahan pangan lain. Buah-buahan dan hasil pertanian lainnya dapat dicampur dengan anggur dan atau apel dan atau pir.

Karakteristik dasar:
Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

Anggur Beras
Definisi:
Anggur beras adalah minuman beralkohol hasil fermentasi beras yang telah dimasak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

14.2.5 Mead, Anggur Madu

Mead, Anggur Madu
Definisi:
Mead, anggur madu adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari fermentasi campuran madu dengan air, atau dengan sari buah atau campuran madu, air dan sari buah dengan atau tanpa penambahan herbal atau rempah.

Karakteristik dasar:
Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v.

14.2.6 Minuman Spirit yang Mengandung Etanol Lebih Dari 15%
Termasuk semua minuman spirit destilasi yang diperoleh dari biji-bijian, buah, umbi-umbian (seperti kentang) atau gula tebu yang mengandung etanol lebih dari 15%. Termasuk di dalamnya: *brandy, cognac, rum, gin, vodka, tequila.*

Minuman Spirit
Definisi:
Minuman spirit adalah minuman beralkohol dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi biji-bijian, buah atau gula tebu.

Karakteristik dasar:
Kadar etanol lebih dari 15% v/v.

Brandy
Definisi:
Brandy adalah hasil penyulingan dari fermentasi buah anggur yang dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 1 tahun dengan ukuran tong kayu tidak lebih dari 1000 L.

Karakteristik dasar:
- Kadar etanol tidak kurang dari 36% v/v;
- Dapat mengandung gula, glukosa, fruktosa, jus anggur maupun anggur.

Brandy Buah
Definisi:
Brandy buah adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol (*liqueur*) hasil fermentasi buah selain buah anggur.

Karakteristik dasar:
Kadar etanol tidak kurang dari 36% v/v.

Cognac
Definisi:
Cognac adalah *brandy* yang dibuat dari penyulingan hasil fermentasi buah anggur yang tumbuh di daerah tertentu di Perancis.

Karakteristik dasar:
Kandungan etanol tidak kurang dari 40% v/v.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%.

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%

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
Kadar etanol 35% - 55%.

Arak
Definisi:
Arak adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi bahan pangan misalnya beras, shorgum, molases, nira, dan atau buah-buahan.

Karakteristik dasar :
- Bau dan rasa khas;
- Kadar etanol tidak kurang dari 30% v/v.

Genever
Definisi :
Genever adalah hasil penyulingan fermentasi dari biji-bijian, kentang, molases, atau bahan pertanian lainnya, penyulingan ulang dari spirit hasil penyulingan atau pencampuran beberapa spirit asli dan penambahan aroma *Juniper berries (Juniperus communis L.* dan atau *Juniperus oxicedrus L.)* dengan atau tanpa penambahan gula.

Karakteristik dasar:
Kadar etanol tidak kurang dari 30% v/v.

Liqueur
Definisi:
Liqueur adalah minuman beralkohol yang diperoleh dengan mencampur atau menyuling spirit dengan atau bersama buah, bunga, daun atau sayur lain atau sarinya, tunggal atau campuran atau dengan ekstrak yang berasal dari penyulingan, seduhan, perkolasi atau maserasi bahan tersebut di atas dengan atau tanpa penambahan gula.

Karakteristik dasar:
- Kadar etanol tidak kurang dari 15 % v/v;
- Kadar gula tidak kurang dari 2,5 % b/b dihitung terhadap berat produk akhir.

Soju
Definisi:
Soju adalah minuman beralkohol hasil destilasi dari fermentasi beras, gandum, barley, kentang, ubi, tapioka, atau pati lainnya.

Karakteristik dasar :
Kadar etanol 20-35 % v/v.

14.2.7 Minuman Beralkohol yang Diberi Aroma (Misalnya Minuman Bir, Anggur Buah, Minuman *Cooler-Spirit*, Penyegar Rendah Alkohol)

Minuman beralkohol yang diberi aroma mencakup semua produk minuman beralkohol yang tidak distandardisasi. Meskipun hampir semua produk dalam kategori ini mengandung etanol kurang dari 15%, beberapa produk tradisional dapat mengandung etanol sampai 24%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Minuman Beralkohol golongan A
Definisi:
Minuman Beralkohol golongan A adalah minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH) dengan kadar sampai dengan 5% (lima persen).

Minuman Beralkohol golongan B
Definisi:
Minuman Beralkohol golongan B adalah minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH) dengan kadar lebih dari 5% (lima persen) sampai dengan 20% (dua puluh persen).

Minuman Beralkohol golongan C
Definisi:
Minuman Beralkohol golongan C adalah minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH) dengan kadar lebih dari 20% (dua puluh persen) sampai dengan 55% (lima puluh lima persen).

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%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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%;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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[4] 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[4] Kentang

Definisi:

Keripik[4] 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[4] Gadung

Definisi:

Keripik[4] 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%.

Keripik[4] Singkong

Definisi:

Keripik[4] 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,

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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^4 Ubi Jalar
Definisi:
Keripik^4 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^4 Tempe
Definisi:
Keripik^4 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^4 Oncom
Definisi:
Keripik^4 oncom adalah makanan khas dari Bandung yang umumnya terbuat dari oncom merah, yang merupakan hasil fermentasi bungkil kacang kedelai. Keripik^4 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.

Keripik^4 Tahu/Keripik^4 Produk Tahu/Keripik^4 Kembang Tahu
Definisi:
Keripik^4 tahu/keripik^4 produk tahu/keripik^4 kembang tahu adalah makanan kering yang dibuat dari tahu atau produk olahan tahu

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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[4] Talas
Definisi:
Keripik[4] 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[4] kentang, keripik[4] singkong atau keripik[4] 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 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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 4%.

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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 8%.

Kerupuk[5] Beras
Definisi:
Kerupuk[5] 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[5] Karak
Definisi:
Kerupuk[5] karak adalah makanan ringan terbuat dari hasil pemasakan nasi, ditumbuk yang kemudian dikeringkan kembali untuk digoreng.

Kerupuk[5] Intip
Definisi:
Kerupuk[5] intip adalah makanan ringan terbuat dari bagian/lapisan yang diperoleh dari hasil pemasakan nasi yang menempel pada bagian dasar wadah, dikeringkan kembali untuk digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Rengginang/Batiah
Definisi:
Rengginang/batiah adalah makanan ringan terbuat dari beras ketan yang telah dimasak menjadi nasi ketan terlebih dahulu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.

Patilo/Rengginang Singkong
Definisi:
Patilo/rengginang singkong adalah makanan ringan sejenis rengginang yang terbuat dari singkong, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.

Rempeyek
Definisi:
Rempeyek adalah makanan ringan berbentuk tipis dan renyah, terbuat dari tepung beras dengan atau tanpa campuran tepung lain, dicampur dengan bahan pangan lain seperti kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau, ikan atau bahan pangan lain kemudian digoreng. Nama jenis untuk produk ini misalnya rempeyek kacang, rempeyek kacang kedelai.

Makanan Ringan Ekstrudat
Definisi:
Makanan ringan siap makan yang dibuat dari bahan pangan sumber karbohidrat dan/atau protein melalui proses ekstrusi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa melalui proses lainnya seperti penggorengan/ pemanggangan.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 4%.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Emping Melinjo Goreng
Definisi:
Emping melinjo goreng adalah produk keripik[4] 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 dengan ragi roti atau tanpa fermentasi, serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis, diberi bahan sebagai sumber rasa misalnya gula, keju, abon, cokelat. Nama jenis untuk kategori ini disesuaikan dengan bahan sumber rasanya, misalnya krekers abon, krekers cokelat, krekers manis, krekers gurih.

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 dengan ragi roti 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%.

Keripik Lainnya
Definisi:
Makanan ringan yang terbuat dari bahan dasar kentang, umbi, serealia, biji-bijian, tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, berbentuk pipih atau bentuk lainnya, dan diproses dengan cara penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi. Nama jenis produk disesuaikan dengan bahan baku utama yang digunakan, misalnya keripik sukun, keripik ubi jalar. Tidak termasuk keripik yang telah ditetapkan dalam kategori pangan lainnya.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Keripik Campur
Definisi:
Makanan ringan yang terdiri atas dua atau lebih jenis keripik dalam satu kemasan. Nama jenis produk sesuai dengan jenis keripik yang dikemas, misalnya keripik kentang dan keripik ubi jalar, keripik kentang dan keripik salak, keripik kentang simulasi dan keripik tahu, keripik kentang dan keripik ikan.

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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

atau tanpa penambahan bahan pangan lain, ditiriskan kemudian digoreng.

Kacang Panggang
Definisi:
Kacang panggang adalah kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang Bali.

Kacang Panggang Lainnya
Definisi:
Kacang panggang lainnya adalah kacang selain kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang mede panggang, kacang koro panggang.

Kacang Atom/Sukro
Definisi:
Kacang atom/sukro adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng atau dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 3%.

Kacang Atom Lainnya
Definisi:
Kacang atom lainnya adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang selain kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng atau dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang atom kedelai.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 3%.

Kacang Telur
Definisi:
Kacang telur adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah (*Arachis hypogea* L) dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati dan telur yang telah dibumbui dan digoreng.

Kacang Goyang
Definisi:
Kacang goyang adalah kacang tanah (*Arachis hypogea* L) yang telah dihilangkan kulit arinya, disalut dengan adonan bergula, kemudian diproses dengan penggoyangan secara panas.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 5%.

Jipang/Kipang Kacang
Definisi:
Jipang/kipang kacang adalah makanan ringan, dibuat dari kacang tanah (*Arachis hypogea* L) atau kacang lainnya, disangrai,

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

dihilangkan kulit arinya, dicampur dengan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:
Kadar air tidak lebih dari 7%.

Kacang Bersalut
Definisi:
Kacang bersalut adalah makanan ringan, dibuat dari kacang yang dilapisi dengan tepung/pati, gula atau bahan lainnya. Kacang bersalut termasuk di dalamnya kacang atom/sukro, kacang telur, kacang goyang, dan lain-lain.

15.3 Makanan Ringan Berbasis Ikan

Kategori ini menggambarkan makanan ringan (krekers) gurih yang terbuat dari ikan atau produk perikanan lainnya. Tidak termasuk ikan kering yang dikonsumsi sebagai makanan ringan dari kategori 09.2.5, dan makanan ringan daging kering (contoh dendeng, paru) dari kategori 08.1.2.

Kerupuk[5] Hasil Perikanan
Definisi:
Kerupuk[5] 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[5] ikan tengiri, kerupuk[5] Palembang, kemplang, kerupuk[5] udang, kerupuk[5] cumi, kerupuk[5] 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.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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)
Definisi:
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)
Definisi:
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)
Definisi:
Makanan cepat saji berbasis kentang, misalnya kentang panggang dengan ikan.

Makanan Siap Saji Berbasis Pasta (Terkemas)
Definisi:
Makanan cepat saji berbasis pasta, misalnya makaroni dan keju, lasagna, spaghetti marinara.

Makanan Siap Saji Berbasis Umbi (Terkemas
Definisi:
Makanan cepat saji berbasis umbi, seperti tiwul dengan lauk.

Makanan Siap Saji Berbasis Roti (Terkemas)
Definisi:
Makanan cepat saji berbasis roti, seperti burger, hotdog, kebab, panini, tortilla, roti canai dan kare.

Makanan Siap Saji Berbasis Kuah (Terkemas)
Definisi:
Makanan cepat saji berkuah, misalnya soto bersantan, soto tanpa santan, rawon, sambal tumpang, dan brongkos.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Makanan Siap Saji Berbasis Sayuran (Terkemas)
Definisi:
Makanan cepat saji berbasis sayuran, misalnya pecel, lotek, cap cay, gado-gado, karedok, rujak cingur, sayur nangka, dan gudeg dengan kerecek/gudeg dengan daging.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,



TARUNA IKRAR

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

LAMPIRAN II
KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 70 TAHUN 2025
TENTANG
PERUBAHAN KATEGORI PANGAN DAN PERUBAHAN BAHAN BAKU YANG BERASAL DARI TANAMAN ATAU HEWAN

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*	*Catis martiana* O.F.Cook *; Euterpe badiocarpa* Barb.Rodr.; *Euterpe beardii* L.H.Bailey *; Euterpe brasiliana* Oken*; Euterpe cuatrecasana* Dugand	Buah
2.	Acerola	*Malpighia glabra*	*Bunchosia parvifolia* S.Watson, *Malpighia biflora* Poir., *Malpighia fallax* Salisb., *Malpighia glabra* var. *acuminata* A. Juss., *Malpighia glabra* var. *antillana* Urb. & Nied., *Malpighia glabra* var. *guatemalensis* Nied., *Malpighia glabra* var. *lancifolia* Nied., *Malpighia glabra* subsp. *undulata* (A. Juss.) F.K. Mey., *Malpighia glabra* var. *undulata* (A. Juss.) Nied., *Malpighia neumanniana* A. Juss., *Malpighia oxycocca* var. *biflora* (Poir.) Nied., *Malpighia punicifolia* L., *Malpighia semeruco* A.Juss., *Malpighia undulata* A.Juss., *Malpighia uniflora* Tussac	Buah
3.	Adas	*Foeniculum vulgare*	*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.;	Buah kering dan masak

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*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 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.	
4.	Ajwain (Carom seed)	*Trachyspermum ammii*	*Ammi copticum* L.*, Ammios muricata* Moench*, Athamanta ajowan* Wall.*, Bunium copticum (*L.) Spreng.*, Carum ajowan* Benth. & Hook.f.*, Carum aromaticum* Druce*, Carum copticum (*L.) Benth. & Hook.f. ex C.B.Clarke*, Carum copticum (*L.) Benth. & Hook. f.*, Carum panatjan* Baill.*, Cyclospermum ammi (*L.) Lag.*, Daucus anisodorus* Blanco*, Daucus copticus* (L.) Lam.*, Daucus copticus* (L.) Pers.*, Helosciadium ammi (*L.) Oken*, Helosciadium ammi (*L.) Britton*, Ptychotis coptica* (L.) DC.*, Sison ammi* L.*, Trachyspermum copticum* (L.) Link	Biji
5.	Allspice/ Pimento	*Pimenta dioica*	*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*	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Lindl.*;Pimentus geminata* Raf.	
6.	Alpukat	*Persea americana*	*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 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	Buah
7.	Ambulung/ Kirai/ Rumbia/ Lapia	*Metroxylon sagu*	*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 longispina (*Giseke) Blume*; Sagus micracantha (*Mart.) Blume*; Sagus rumphii* Willd.; *Sagus sagu (*Rottb.) H.Karst.; *Sagus spinosa* Roxb.*; Sagus sylvestris* (Giseke) Blume	Batang
8.	Amla/ Buah Malaka/ Indian Gooseberry	*Phyllanthus emblica* / *Emblica officinalis*	-	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Gaertn		
9.	Andaliman	*Zanthoxylum acanthopodium* DC	-	Buah, biji
10.	Anggur	*Vitis vinifera*	*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
11.	Apel	*Malus domestica*	*Pyrus malus* L.; *Pyrus malus var. mitis* Wallr.	Buah, kulit, biji
12.	*Apple mint*	*Mentha suaveolens*	*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. 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*	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			× *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* × *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 suaveolens var. elongata (*Ten.) Lebeau & J.Duvign.*; Mentha suaveolens var. glabrescens (*Timb.-Lagr.)	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* Sole*, Mentha* × *villosa var. ripartii (*Déségl. & T.Durand) Rouy*; Mentha willdenowii* Déségl. & T.Durand	
13.	Aprikot	*Prunus armeniaca*	*Armeniaca vulgaris* Lam.	Buah
14.	Arbei/Murbei/ Mulberry	*Morus indica*	-	Buah
		Morus alba	*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.	Buah
		Morus rubra	*Morus rubra var. tomentosa Bureau*	Buah
		Morus nigra	-	Buah
15.	Aren / Enau / Kawung	*Arenga pinnata*	*Arenga saccharifera; Arenga gamuto* Merr.	Inti Biji (endosperm), Nira dari bunga jantan, batang (empulur)
		Arenga undulatifolia	*Arenga ambong* Becc.*; Saguerus undulatifolius* (Becc.) Kuntze	Inti Biji (endosperm), Nira dari bunga jantan, batang (empulur)

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Arenga microcarpa	*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.	Inti Biji (endosperm), Nira dari bunga jantan, batang (empulur)
16.	Aronia	*Aronia melanocarpa*	*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
17.	Artichoke	*Cynara cardunculus*	*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. sylvestris* (Lam.) Fiori; *Cynara corsica* Viv.; *Cynara ferox T*en. ex Steud.; *Cynara horrida* Aiton; *Cynara spinosissima* J.Presl & C.Presl; *Cynara sylvestris* Lam.	Tunas bunga
18.	Asafoetida	*Ferula asafoetida*	-	Gom Resin
19.	Asam Gelugur	*Garcinia atroviridis*	-	Buah
20.	Asam Jawa, Asam Jawa Tamarind	*Tamarindus indica*	*Tamarindus occidentalis* Gaertn.; *Tamarindus officinalis* Hook.; *Tamarindus umbrosa* Salisb.	Buah, biji, daun.
21.	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
22.	Asam Sunti	*Averrhoa bilimbi*	*Averrhoa abtusangulata* Stokes; *Averrhoa obtusangula* Stokes	Buah masak yang dikeringkan

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
23.	Asparagus	*Asparagus officinalis*	*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; 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.	Batang muda
24.	Balangkasuwa/ Balangkasua	*Lepisanthes alata*	-	Buah
25.	Baligo/Beligo/ Kundur/ Tangkwa	*Benincasa hispida*	*Benincasa hispida var. chieh-qua* F.C.How; *Benincasa hispida var. hispida*	Buah
26.	Bambu	*Bambusa sp., Dendroclamus sp., Gigantochola sp., Phyllostachys sp.*	-	Rebung (tunas muda)
27.	Barley	*Hordeum vulgare*	*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*	Biji

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			macrolepis A.Braun;*Hordeum nigrum* Willd.;*Hordeum polystichon* Haller;*Hordeum polystichon var. hackelii* 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. & 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	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Hordeum murinum subsp. *glaucum*	*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	Biji
		Hordeum murinum	*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	Biji
28.	Basil	*Ocimum basilicum*	*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 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.	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
29.	Bawang batak/ Lokio	*Allium chinense*	*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
30.	Bawang daun	*Allium fistulosum*	*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
31.	Bawang Daun	*Allium cepa*	*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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
32.	Bawang kucai	*Allium tuberosum* .	*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.Don*Allium yesoense* Nakai ; *Allium yezoense* Nakai *; Nothoscordum sulvia (*Buch.-Ham. ex D.Don) Kunth	Daun, Umbi
33.	Bawang Merah (*Shallot*), Bawang Bombay	*Allium cepa*	*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, Umbi

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
34.	Bawang prei	*Allium ampeloprasum*	*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. *; Allium halleri* G.Don *; Allium holmense* Mill. ex Kunth, *Allium 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.	Daun
35.	Bawang putih	*Allium sativum*	*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*	Daun, Umbi

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* 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.	
36.	Bay Leaves	*Laurus nobilis*	-	Daun
37.	Bayam	*Spinacia oleracea*	*Chenopodium oleraceum* (L.) E.H.L.Krause *; Spinacia glabra* Mill. *; Spinacia inermis* Moench *; Spinacia spinosa* Moench	Daun
38.	Bayam maksi/*Prince of Wales Feather*	*Amaranthus hypochondriacus*	*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
39.	Bearberry	*Arctostaphylos uva-ursi*	-	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
40.	Beetroot	*Beta vulgaris* subsp. *vulgaris*	-	Umbi
41.	Belimbing/ Belimbing wuluh	*Averrhoa carambola*	*Averrhoa acutangula* Stokes *; Sarcotheca philippica (*Villar) Hallier f.	Buah, biji, kulit
		Averrhoa billimbi	*Averrhoa abtusangulata* Stokes ; *Averrhoa obtusangula* Stokes	Buah, biji, kulit
42.	Beluntas/*Indian Camphorweed*	*Pluchea indica*	-	Daun
43.	Bengkuang / Mexican Turnip	*Pachyrhizus erosus L.*	-	Buah
44.	Beras	*Oryza sativa*	*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
45.	Bergamot Orange	*Citrus* × *aurantium*	*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* × *myrtifolium* Descourt.*;Aurantium* × *orientale* Mill.;*Aurantium* × *silvestre* Pritz.;*Aurantium* × *sinense* (L.)	Buah, kulit, bunga

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 & 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 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	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
46.	Biji Dill (*Dill Seed*), Adas Manis, Adas Sowa, Adas Cina, Ender	*Anethum graveolens*	*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
47.	Biji Sawi/ Biji Mustard	*Brassica*	-	Biji kering
48.	Bisbul/ Bisbol/ Buah mentega/ Velvet apple/ Buah mabolo/ Buah berbulu	*Diospyros philippinensis*	*Diospyros cumingii* Gürke *; Diospyros cunalon* A.DC.	Buah
49.	Blackcurrant	*Ribes nigrum*	*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
50.	Blewah	*Cucumis melo*	*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 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*	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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. 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* 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 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* 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	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Kitam.;*Cucumis melo var. rugosus* Chakrav.*;Cucumis melo 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. 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* (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	
51.	Blueberry	*Vaccinium corymbosum*	*Cyanococcus corymbosus* (L.) Rydb.; *Vaccinium corymbosum f. Corymbosum; Vaccinium corymbosum var. corymbosum*	Buah
		Vaccinium angustifolium	*Cyanococcus angustifolius* (Aiton) Rydb.;*Cyanococcus angustifolius var. laevifolius* (House) Moldenke;*Vaccinium angustifolium var. angustifolium;Vaccinium angustifolium f. angustifolium;Vaccinium angustifolium var. laevifolium* House	Buah
52.	*Brazil nut*	*Bertholletia excelsa*	*Barthollesia excelsa* Silva Manso; *Bertholletia nobilis* Miers	Kacang
53.	Brokoli/Kembang kol/ Kol/Kubis	*Brassica cretica*	*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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
54.	Buah naga/ Dragon fruit/ Pitahaya	*Selenicereus sp., Hylocereus sp.*	-	Buah
55.	Buckwheat	*Fagopyrum esculentum*	*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
56.	Buncis/Kacang Navy/ *White kidney bean*	*Phaseolus vulgaris*	*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)
57.	Burung walet	*Aerodramus sp.*	-	Sarang burung
58.	Butternut squash	*Cucurbita moschata*	*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
59.	Cabai, Cabai Hijau (Green Chili), Cabai Jalapeno (Jalapeno Chili), Cabai Merah, Cabai Rawit	*Capsicum annum*	*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.)	Buah, biji

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
	(Cayenne pepper), cabai Rawit Hijau (Green Cayenne Pepper), cabai Rawit Merah (Red Cayenne Pepper), Paprika		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 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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	
60.	Cabai Habanero	*Capsicum chinense*		Buah, biji
61.	Caisim/Sawi Hijau/Choi Sum/ Choy Sum/ Tsai Shim	*Brassica chinensis var. parachinensis*		Daun, biji
62.	Cabai Jawa	*Piper retrofractum*	*Piper retrofractum* Vahl ; *Piper officinarum* (Miq.) C. DC.	Buah
63.	Carob	*Ceratonia siliqua*	-	Legume
64.	Cempedak/Champedah/Bangkong/ Baroh	*Artocarpus integer*	*Artocarpus champeden* (Lour.) Stokes;*Artocarpus hirsutissimus* Kurz;*Artocarpus integrifolius* L.f.;*Artocarpus jaca* Miq.;*Artocarpus pilosus* Reinw. ex Miq.;*Radermachia integra* Thunb.;*Saccus integer* (Thunb.) Kuntze	Buah, biji
65.	Cengkeh Hutan	*Syzygium cumini*	*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*	Bunga yang belum mekar

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 & 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.	
66.	Ceplukan	*Physalis angulata*	*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	*Physalis angulata var. villosa* Bonati;*Physalis micrantha* Link;*Physalis parviflora* R. Br.	Buah
		Physalis peruviana	*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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
67.	Ceri	*Prunus apetala*	*Cerasus apetala (*Siebold & Zucc.) Ohle *; Cerasus apetala (*Siebold & Zucc.) Ohle ex H.Ohba	Buah, kulit
		Prunus avium	*Cerasus avium* (L.) Moench *; Druparia avium* (L.) Clairv. *; Prunus cerasus var. avium* L.	Buah, kulit
		Prunus campanulata	*Cerasus campanulata* (Maxim.) A.N.Vassiljeva*;Prunus cerasoides auct.;Prunus cerasoides* Koidz;*Prunus pendula hort.*	Buah, kulit
		Prunus canescens	-	Buah, kulit
		Prunus cerasus	*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.	Buah, kulit
		Prunus concinna	-	Buah, kulit
		Prunus conradinae	*Cerasus conradinae* (Koehne) T.T.Yu & C.L.Li ; *Prunus glabra var. occultipes* Koehne ; *Prunus occultipes (*Koehne) H.L,v.	Buah, kulit
		Prunus dielsiana	*Cerasus dielsiana* (C.K.Schneid.) T.T.Yu & C.L.Li *; Prunus dielsiana* C.K. Schneid.	Buah, kulit
		Prunus emarginata	*Prunus emarginata var. crenulata (*Greene) Kearney & Peebles *; Prunus emarginata var.* Emarginata	Buah, kulit
		Prunus fruticosa	*Cerasus fruticosa* (Pall.) Woronow	Buah, kulit
		Prunus incisa	-	Buah, kulit
		Prunus litigiosa.	-	Buah, kulit
		Prunus mahaleb	*Cerasus corymbosa St.*-Lag.*;Cerasus mahaleb (L.)* Mill.*;Druparia mahaleb* Clairv.*;Padellus mahaleb* (L.) Vassilcz.*;Padus mahaleb (*L.) Borkh.	Buah, kulit

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik
yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Prunus maximowiczii	*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	Buah, kulit
		Prunus nipponica	-	Buah, kulit
		Prunus pensylvanica	*Cerasus pensylvanica* (L.f.) Loisel. *; Prunus cerasifolia* S.Watson *; Prunus pennsylvanica* Sarg. *; Prunus pensylvanica var. Pensylvanica*	Buah, kulit
		Prunus pilosiuscula	*Prunus pilosiuscula* (C.K.Schneid.) Koehne	Buah, kulit
		Prunus rufa	*Cerasus rufa* Wall.;*Prunus ferruginea* Wall.*;Prunus rufa* Wall. ex Steud.;*Prunus rufa var.* Rufa	Buah, kulit
		Prunus sargentii	*Cerasus sargentii (*Rehder*)* H.Ohba	Buah, kulit
		Prunus serotina	*Cerasus serotina (*Ehrh.) Loisel.*;Padus serotina (*Ehrh.) Borkh.*;Prunus capuli* Cav.*;Prunus serotina var.* Serotina	Buah, kulit
		Prunus serrula	*Cerasus serrula (*Franch.) T.T.Yu & C.L.Li ; *Prunus odontocalyx* H.L,v.	Buah, kulit
		Prunus serrulata	*Cerasus serrulata (*Lindl.) Loudon ; *Prunus puddum* Miq.	Buah, kulit
		Prunus speciosa	*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* (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.,Prunus serrulata f. albida (*Makino) Makino;*Prunus serrulata f. speciosa (*Koidz.)	Buah, kulit

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Koehne;*Prunus speciosa (*Koidz.) Nakai	
		Prunus subhirtella	*Cerasus subhirtella* (Miq.) S.Ya.Sokolov *; Prunus itosakura var. subhirtella* (Miq.) Koidz. *; Prunus subhirtella f. plenorosea* Miyoshi	Buah, kulit
		Prunus tomentosa	*Armeniaca tomentosa hort.;Cerasus tomentosa* (Thunb.) Wall.*;Microcerasus tomentosa (*Thunb.) Eremin & Juschev*;Prunus trichocarpa* Bunge	Buah, kulit
68.	Cermai / Ceremai	*Phyllanthus acidus*	*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
69.	Chamomile	*Matricaria chamomilla*	*Chamaemelum vulgare* Bubani;*Chamomilla courrantiana (*DC.) K.Koch;*Chamomilla officinalis* K.Koch*;Chamomilla recutita (*L.) 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*	Bunga

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*recutita var. coronata (*Boiss.) Halácsy*;Matricaria recutita var. kochiana (*Sch.Bip.) Greuter*;Matricaria recutita var. recutita;Matricaria salina (*Schur) Schur*;Matricaria suaveolens* L.	
70.	Chaya/ Bayam Pohon/ Pepaya Jepang	*Cnidoscolus aconitifolius*	*Cnidoscolus aconitifolius* subsp. *aconitifolius;Cnidoscolus chaya* Lundell;*Cnidoscolus 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	Daun
71.	Chervil	*Anthriscus cerefolium*	*Anthriscus chaerophyllus* St.-Lag.*; Anthriscus longirostris* Bertol.*; Anthriscus sativa* Besser*; Anthriscus trachysperma* Rchb. ex Nyman*; Anthriscus trichosperma* (Lam.) Spreng.*; Cerefolium sativum* Besser*; Cerefolium sylvestre* Besser*; Cerefolium trichospermum* Besser*; Chaerefolium cerefolium* (L.) Schinz*; Chaerefolium trichospermum* (Schinz & Thell.) Stankov*; Chaerophyllum cerefolium* (L.) Crantz*; Chaerophyllum nemorosum* Lag. ex DC.*; Chaerophyllum sativum* Lam.*; Scandix cerefolium* L.	Herba
72.	Chestnut	*Castanea crenata*	*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*	Kacang

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*crenata f. imperfecta (*Makino) Sugim.*;Castanea crenata 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* 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	*Castanea americana* (Michx.) Raf.;*Castanea sativa var. americana* (Michx.) Sarg.*;Castanea sativa var. pendulifolia* Lavallée;*Castanea vesca var. americana* Michx.;*Castanea vesca var. denuda*	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Alph.Wood*;Castanea vulgaris var. americana* (Michx.) A.DC.*;Fagus castanea var. dentata* Marshall;*Fagus dentata* Marshall	
		Castanea henryi	*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	Daun
		Castanea mollissima	*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* Hayata*,Castanea sativa var. intermedia* Pamp.*;Castanea sativa var. mollissima (*Blume) Pamp.;*Castanea sinensis* Perr.*;Castanea vulgaris var. yunnanensis* Fr.	Daun
		Castanea ozarkensis	*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	Daun
		Castanea pumila	*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*	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			pumila var. serotina Walter	
		Castanea sativa	*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	Daun
		Castanea seguinii	*Castanea davidii* Dode	Daun
73.	Chia	*Salvia hispanica*	*Salvia chia* Colla*;Salvia hispanica var. chionocalyx* Fernald;*Salvia hispanica var. intonsa* Fernald*;Salvia prysmatica* Cav.*;Salvia schiedeana* Stapf;*Salvia tetragona* Moench	Biji
74.	Chicory	*Cichorium intybus*	*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* 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.)* Ján.*;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.)	Akar

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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.	
75.	Chlorella	*Chlorella sp, Chlorella vulgaris, Chlorella pyrenoidosa, Chlorella ellipsoidae, Chlorella sorokiniana*		Semua bagian
76.	*Citrus Thyme /Lemon Thyme*	*Thymus × citriodorus*	*Thymus × carolipaui* Mateo & M.B.Crespo*;Thymus lanuginosus var. citriodorus* Pers.*;Thymus serpyllum var. citriodorus* (Pers.) Becker*; Thymus × vivariensis* Coste & Revol	Daun
77.	Clover/ Trefoil	*Trifolium sp.*	-	Legume
78.	*Cowpea*/Kacang tunggak	*Vigna unguiculata*	*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.	Biji

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			unguiculata;Vigna unguiculata var. unguiculata	
79.	Cranberry	*Vaccinium macrocarpon*	*Oxycoca macrocarpa* (Aiton) Raf.*;Oxycoccus macrocarpus (*Aiton) Pers.*;Oxycoccus palustris var. macrocarpos (*Aiton) Pers.*;Schollera macrocarpa (*Aiton) Steud.*;Schollera macrocarpos (*Aiton) Britton	Buah, kulit
		Vaccinium erythrocarpum	*Vaccinium erythrocarpum f. erythrocarpum*	Buah, kulit
		Vaccinium microcarpum	*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.	Buah, kulit
		Vaccinium oxycoccos	*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	Buah, kulit
80.	Culan	*Aglaia odorata*	*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
81.	Delima	*Punica granatum*	*Punica florida* Salisb.*;Punica grandiflora* Steud.*;Punica nana* L.*;Punica spinosa* Lam.*;Rhoea punica* St.-Lag.	Buah, biji
82.	Dill Weed	*Anethum graveolens*	*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.*	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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	
83.	Duku	*Lansium domesticum*	-	Buah, biji, kuli
84.	Dulse	*Palmaria palmata, Rhodymenia palmata*	-	Semua bagian
85.	Durian daun	*Durio zibethinus*	*Durio acuminatissimus* Merr.	Buah
86.	Durian lahong	*Durio dulcis*	*Durio conicus* Becc.	Buah
87.	Durian lai	*Durio kutejensis*	-	Buah
88.	Durian merah	*Durio graveolens*	-	Buah
89.	Durian/ Durian pelangi atururi/ Durian salisun/ Durian nanga/ Durian matahari/ Durian sitokong/ Durian lai mahakam	*Durio spp.*	-	Buah
90.	Edamame/Kedelai	*Glycine max*	*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, Daun, kecambah
91.	Elder flower/ elder	*Sambucus nigra*	*Sambucus graveolens* Willd. *; Sambucus nigra* subsp. Nigra *; Sambucus nigra f. pendula* Dippel	Bunga

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
92.	Feijoa atau Pineapple Guava	*Acca sellowiana*	*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
93.	Fennel	*Garcinia atroviridis*	-	Buah
94.	Fenugreek, Kelabat,Kelabet, Klabat	*Trigonella foenum-graecum*	*Foenum-graecum officinale var. tibetanum* Alef. *; Foenum-graecum officinale var. tibetanum* Alef.	Biji matang dan kering
95.	Flaxseed	*Linum usitatissimum*	*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
96.	Fuli Pala	*Myristica fragrans*	*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
97.	Gadung	*Dioscorea hispida*	*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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
98.	Gambas/ Oyong	*Luffa acutangula*	*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
99.	Gandaria	*Bouea macrophylla*	-	Buah
100.	Gandum	*Triticum aestivum*	*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 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*	Biji

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 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	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Triticum durum	*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. 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.	Biji
101.	Gandum hitam/ Rye	*Secale cereale*	*Secale ancestrale* (Zhuk.) Zhuk.;*Secale ancestrale var. aidinum* Zhuk.*;Secale ancestrale var. arenosum* Zhuk.*;Secale ancestrale var. karaburun* Zhuk.*;Secale ancestrale var. spontaneum*	Biji

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

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	
102.	Ganyong	*Canna indica.*	*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 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*	Umbi

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Kraenzl.;*Canna sanguinea* Warsz. ex Otto & 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.	
103.	Garut/Jelarut	*Maranta arundinacea*	*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
104.	Gayam/ Taihiti Chestnut	*Inocarpus fagifer*	*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
105.	Gedi	*Abelmoschus manihot*	*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
106.	Gembili/ Gembolo	*Dioscorea esculenta*	*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)	Umbi

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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.	
107.	Genjer/Paku rawan	*Limnocharis flava*	*Alisma flavum* L.;*Damasonium flavum* (L.) Mill.;*Limnocharis emarginata* Humb. & Bonpl.;*Limnocharis flava var. indica* Buchenau;*Limnocharis plumieri* Rich.	Daun
108.	Gitaan	*Willughbeia coriacea*	*Ancylocladus coriaceus* (Wall.) Kuntze;*Ancylocladus firmus (*Blume) 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	Buah
109.	Goji berry	*Lycium barbarum*	*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
110.	Gooseberry	*Physalis peruviana*	*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
111.	Halba	*Trigonella foenum-graecum*	*Foenum-graecum officinale var. tibetanum* Alef. ; *Trigonella tibetana (*Alef.) Vassilcz.	Daun & Biji

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
112.	Hazelnut	*Corylus americana*	*Corylus americana var. altior* Farw.;*Corylus americana f. americana;Corylus americana var. 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	Kacang
		Corylus avellana	*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	Kacang
		Corylus yunnanensis	*Corylus heterophylla var. yunnanensis* Franch.	Kacang
		Corylus colchica	*Corylus iberica* Wittm. ex Kem.-Nath. *; Corylus iberica var. glandulosa* Kem.-Nath.	Kacang
		Corylus cornuta	*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	Kacang
		Corylus maxima	*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*	Kacang

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Dochnahl;*Corylus rubra* Borkh.;*Corylus sativa* Poit. & Turpin;*Corylus tubulosa* Willd.;*Corylus tubulosa var. atropurpurea* A.DC.	
		Corylus sieboldiana	*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*	Kacang
		Corylus chinensis	*Corylus chinensis var. macrocarpa* Hu;*Corylus colurna var. chinensis* (Franch.) Burkill;*Corylus papyracea* Hickel	Kacang
		Corylus colurna	*Corylus abchasica Kem.*-Nath.;*Corylus arborescens* Münchh.;*Corylus bizantina* Desf.;*Corylus cervorum* Petrov;*Corylus colurna var. glandulifera* A.DC.;*Corylus eggrissiensis* Kem.-Nath.;*Corylus kachetuca* Kem.-Nath.	Kacang
		Corylus fargesii	*Corylus mandshurica var. fargesii (*Franch.) Burkill *; Corylus rostrata var. fargesii* Franch.	Kacang
		Corylus jacquemontii	*Corylus colurna var. lacera* A.DC. *; Corylus tiliacea* Decne.	Kacang
		Corylus wangii	-	Kacang
		Corylus ferox	*Corylus ferox var. ferox*	
113.	Herba Rooibos	*Aspalathus linearis*	*Aspalathus contaminata (*Thunb.) Druce;*Aspalathus corymbosa* E.Mey.;*Aspalathus linearis* subsp. *linearis;Psoralea linearis* Burm. f.	Herba
114.	Hibiscus/rosella	*Hibiscus sabdariffa*	*Abelmoschus cruentus* (Bertol.) Walp.;*Furcaria sabdariffa* Ulbr.;*Hibiscus cruentus* Bertol.;*Hibiscus fraternus* L.;*Hibiscus palmatilobus* Baill.;*Sabdariffa rubra* Kostel.	Bunga
115.	Hop	*Humulus lupulus.*	*Humulus cordifolius* Miq.;*Humulus lupulus var. cordifolius (*Miq.) Maxim. ex Franch. & Sav.;*Humulus lupulus var. lupulus;Humulus vulgaris* Gilib.;*Lupulus amarus* Gilib.;*Lupulus communis*	*The female inflorescences* (hop cones atau

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Gaertn.;*Lupulus humulus* Mill.	"hops" (Strobilus))
116.	Hotong	*Setaria italica*	*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. & 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.) 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*	Biji

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*(*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.	
117.	Iles - Iles/ Porang	*Amorphophallus spp. (Amorphophallus konjac, Amorphophallus muelleri)*	*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 rivierei* (Durand ex Carrière) Hook.f.*;Tapeinophallus rivierei (*Durand ex Carrière) Baill.; *Amorphophallus oncophyllus; Amorphophallus burmanicus; Amorphophallus carnosus* Engl.*; Amorphophallus erubescens* Hett.; *Amorphophallus planus* Teijsm. & Binn.; *Amorphophallus timorensis* Alderw.; *Arum muelleri Zipp.* ex Blume; *Brachyspatha muelleri* (Blume) Schott; *Conophallus muelleri* (Blume) Miq.; *Conophallus planus* (Teijsm. & Binn.) Miq.	Umbi
118.	Jagung, Jagung Berondong, Jagung Gigi, Jagung Ketan, Jagung Manis, Jagung Mutiara, Jagung Tepung	*Zea mays*	*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*	Biji, Tongkol (jagung muda)

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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. 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.	
119.	Jahe, Jahe (Jahe Varietas yang sudah dilepas namanya Halina),	*Zingiber officinale*	*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*	Rimpang

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
	Jahe merah, Jahe Merah (*Red ginger)*		*(*Makino) M.Hiroe;*Zingiber officinale var. macrorhizonum* Makino*;Zingiber officinale f. rubens (Makino)* 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	
120.	Jamblang/ Duwet/ Juwet/ Jambu keling	*Syzygium cumini*	*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 & 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.	Buah
121.	Jambu air/ Jambu bol	*Syzygium aqueum*	*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*	Buah, kulit, biji

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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.	
		Syzygium malaccense	*Caryophyllus malaccensis* (L.) Stokes*, Eugenia domestica* Baill, *Eugenia macrophylla* Lam.*, Eugenia malaccensis* L.*, Eugenia pseudomalaccensis* Linden*, Eugenia purpurascens* Baill.*, Eugenia purpurea* Roxb.*, 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.*,*	Buah, kulit, biji
122.	Jambu batu/ Jambu biji	*Psidium guajava*	*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
123.	Jamur Enokitake, enoki	*Flammulina velutipes, Flammulina*	-	Seluruh bagian

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		filiformis		
124.	Jamur kancing	*Agaricus bisporus*	-	Seluruh bagian
125.	Jamur Himematsutake	*Agaricus blazei*	-	Seluruh bagian
126.	Jamur kuping	*Auricularia sp.*	-	Seluruh bagian
127.	Jamur ling zhi	*Ganoderma lucidum*	-	Seluruh bagian
128.	Jamur Lion's Mane	*Hericium erinaceus*	-	Seluruh bagian
129.	Jamur Maitake	*Grifolia frondosa*	-	Seluruh bagian
130.	Jamur merang	*Volvariella volvacea*	-	Seluruh bagian
131.	Jamur shitake	*Lentinula edodes*	-	Seluruh bagian
132.	Jamur tiram	*Pleurolus sp.*	-	Seluruh bagian
133.	Jamur truffle	*Tuber melanosporum*	-	Seluruh bagian
134.	Jengkol	*Archidendron pauciflorum*	*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	*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	*Inga jiringa* Jack	Biji
135.	Jeruk	*Citrus sp.*	*Citrus × sinensis, Citrus x aurantium, Citrus reticulata, Citrus unshui, Citrus aurantifolia, Citrus hystrix, Citrus × floridana, Citrus amblycarpa, Citrus bergamia, Citrus limettioides, Citrus limetta, Citrus latifolia, Citrus limon, Citrus japonica, Citrus microcarpa*	Daun, Buah, biji, kulit

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
136.	Jewawut	*Pennisetum glaucum*	*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 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 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*	Biji

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*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	*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. & 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*	Biji

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*(*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.) 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.	
137.	Jintan /Caraway	*Carum carvi*	*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.)	Biji kering, Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			E.H.L.Krause;*Seseli carvi (*L.) Spreng.*;Sium carvi (*L.) Bernh.	
138.	Jintan Hitam	*Nigella sativa*	*Nigella cretica* Mill.	Biji
139.	Jintan Manis	*Pimpinella anisum*	*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
140.	Jintan Putih, Cumin	*Cuminum cyminum*	*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
141.	*Chick Peas*/ Kacang Arab	*Cicer arietinum.*	*Cicer album hort.;Cicer arietinum* subsp. *arietinum;Cicer edessanum* Bornm.*;Cicer grossum* Salisb.*;Cicer nigrum hort.;Cicer physodes* Rchb.*;Cicer rotundum* Alef.*;Cicer sativum* Schkuh*r;Cicer sintenisii* Bornm.*;Ononis crotalarioides* M.E.Jones	Kacang
142.	Kacang koro pedang	*Canavalia gladiata*	*Canavalia enformis var. alba* Makino;*Canavalia enformis var. gladiata* (Jacq.) Kuntze*;Canavalia ensiformis sensu auct.;Canavalia ensiformis "sensu* Baker,*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* Voig*t;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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
143.	Kacang Alas (Sengon)	*Falcataria moluccana*	*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
144.	Kacang Azuki/*Adzuki Bean*	*Vigna angularis*	-	Kacang
145.	Kacang bogor	*Vigna subterranea*	*Glycine subterranea* L.*;Voandzeia subterranea* (L.) *Thouars;Voandzeia subterranea (*L.) DC.	Kacang
146.	Kacang gude	*Cajanus cajan*	*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
147.	Kacang hijau / Mungo / Mung bean / green bean / mung	*Vigna radiata*	*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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
148.	Kacang komak	*Lablab purpureus*	*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
149.	Kacang koro benguk	*Mucuna pruriens*	*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* 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	Kacang
150.	Kacang Koro Pedang	*Canavalia ensiformis*	*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
151.	Kacang koro/ Kacang faba/ Horsebean/ Broad bean	*Vicia faba*	*Faba bona* Medik.*;Faba equina* Medik.*;Faba faba* (L.) House*;Faba major* Des*f.;Faba minor* Roxb.*;Faba sativa* Bernh.*;Faba vulgaris* Moench*;Orobus faba* Brot.*;Vicia esculenta* Salisb.*;Vicia faba* subsp. *faba;Vicia vulgaris* Gray	Kacang

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
152.	Kacang mede/ Kacang mete/ Kacang mente/ *Cashew nut*	*Anacardium occidentale*	*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
153.	Kacang merah	*Phaseolus vulgaris*	*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*	Kacang
154.	Kacang panjang	*Vigna sinensis*	-	Polong
155.	Kacang tanah	*Arachis hypogaea*	*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
156.	Kalangkala	*Tetranthera angulata*	*Litsea angulata* Blume	Buah
157.	Kale/Kailan	*Brassica oleracea*	*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. asparagoides* DC.*;Brassica oleracea f. atrorubens* Alef.*;Brassica oleracea f. aurata* Alef.*;Brassica oleracea f. azurea* Uspensky*;Brassica oleracea var. bullata* DC.*;Brassica*	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* 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.	
158.	Kangkung	*Ipomoea aquatica*	*Ipomoea natans* Dinter & Suess.*;Ipomoea repens* Roth;*Ipomoea reptans* Poir.*;Ipomoea sagittifolia* Hochr.*;Ipomoea subdentata* Miq.	Daun
159.	Kapri/ Ercis/ Pea	*Pisum sativum*	*Lathyrus oleraceus* Lam.*;Pisum arvense* L.*;Pisum sativum* subsp. *arvense (*L.) Asch. & Graebn.;*Pisum sativum* subsp. *hortense*	Daun (muda), Polong

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*(*Neilr.) Asch. & Graebn.*;Pisum sativum* subsp. *sativum;Pisum sativum var. sativum;Pisum vulgare* Jundz.*;Pisum vulgare* Judz.	
160.	Kapul merah/Teray	*Buharoul sp.*	-	Buah
161.	Kapulaga/ Kapol Domba	*Elettaria cardamomum*	*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
162.	Kapulaga/ Kapulaga Sabrang	*Elettaria cardamomum*	*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
163.	Katuk	*Sauropus androgynus*	*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 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	Daun
164.	Kawista/ Buah batok	*Limonia acidissima*	*Schinus limonia* L.	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
165.	Kayu Manis	*Cinnamomum cassia*	*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	*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* 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.	Kulit kayu bagian dalam
		Cinnamomum sintoc	*Cinnamomum calophyllum* Nees*;Cinnamomum camphoratum* Blume;*Cinnamomum cinereum* Gamble*;Cinnamomum coriaceum* Cammerl.;*Cinnamomum laxiflorum* Meisn.*;Cinnamomum pseudosintok* Miq.	Kulit kayu bagian dalam
166.	Kecapi	*Sandoricum koetjape*	*Azedarach edule* Noronha;*Melia koetjape* Burm.f.;*Sandoricum indicum* Cav.*;Sandoricum maingayi* Hiern*;Sandoricum nervosum* Blume	Buah
167.	Kecipir / *Winged bean*	*Psophocarpus tetragonolobus*	*Botor tetragonoloba (*L.*)* Kuntze;*Botor tetragonolobus* (L.) Kuntze*;Dolichos ovatus* Graham*;Dolichos tetragonolobus* L.	Polong, umbi, daun, bunga
168.	Kecombrang/Kincung/honje/ bungong kala/bunga rias/asam	*Etlingera elatior*	*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*	Bunga, Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
	cekala/kumbang sekala/ sambuang/lucu		*magnificum* (Roscoe) Kuntze*;Cardamomum speciosum (*Blume) 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.	
169.	Kedelai	*Glycine max*	*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
170.	Kedondong	*Spondias dulcis*	*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
171.	Kelapa	*Cocos nucifera*	*Calappa nucifera* (L.) Kuntze;*Cocos indica* Royle;*Cocos nana* Griff.*;Cocos nucifera var. synphyllica* Becc.	Buah
172.	Kelengkeng/ Lengkeng	*Dimocarpus longan*	*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
173.	Kelor	*Moringa oleifera*	*Guilandina moringa* L.*;Hyperanthera moringa (*L.) Vahl*;Moringa zeylanica* Burmann	Daun, Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
174.	Kemang	*Mangifera kemanga*	-	Buah
175.	Kemangi	*Ocimum basilicum*	*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 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.	Daun & Batang Muda
		Ocimum americanum.	*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.	Daun & Batang Muda
		Ocimum tenuiflorum	*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*	Daun & Batang Muda

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*(*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.	
176.	Kemangi	*Ocimum tenuiflorum*	*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
177.	Kembang sepatu	*Hibiscus rosa-sinensis*	*Hibiscus boryanus* DC.*;Hibiscus festalis* Salisb.*;Hibiscus rosa-sinensis var. rosa-sinensis;Hibiscus storckii* Seem.	Bunga, Daun
178.	Kemiri	*Aleurites moluccanus*	*Aleurites ambinux* Pers.*;Aleurites angustifolius* Vieill. ex Guillaumin;*Aleurites angustifolius* Vieill.;*Aleurites commutatus* Geiseler*;Aleurites 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*	Daging biji kemiri

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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.	
179.	Kenari	*Canarium indicum*	*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
180.	Kencur	*Kaempferia galanga*	*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
181.	Kenikir	*Cosmos caudatus*	*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
182.	Kentang / *Irish potato*	*Solanum tuberosum*	*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 tuberosum var. guaytecarum* Hawkes*;Solanum tuberosum var. tuberosum;Solanum tuberosum* subsp. *tuberosum;Solanum zykinii* Lechn.	Umbi

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
183.	Kepel/ Burahol	*Stelechocarpus burahol*	*Stelechocarpus burahol var. longiflorus* Scheff.*; Uvaria burahol* Blume	Buah
184.	Kesemek	*Diospyros kaki.*	*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
185.	Kesumba/ Safflower	*Carthamus tinctorius*	*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* Kitam.*;Carthamus tinctorius var. tinctorius;Centaurea carthamus* E.H.L.Krause	Bunga
186.	Ketapang/ *Sea Almond/ Pacific Almond, Singapore Almond, Indian Almond*, Lingtak, Bastard Almond, Telisai, Jelawai Ketapang	*Terminalia catappa*	*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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
187.	Ketumbar	*Coriandrum sativum*	*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 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	Buah, Daun & Biji
188.	Kiwi/Gold kiwi	*Actinidia deliciosa*	*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
189.	Kluwek	*Pangium edule.*	-	Buah yang telah mengalami pengolahan dan pematangan.
190.	Kluwih/ Keluwih	*Artocarpus camansi*	-	Buah
191.	Kolang-kaling/ Kaong palm	*Arenga pinnata*	*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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
192.	Kopi	*Coffea sp.*	-	Biji, Kulit Buah *(Cascara)*, daun
193.	Kopi hijau	*Coffea canephora*	*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
194.	Kopuan/Keledang	*Artocarpus lanceifolius*	*Artocarpus clementis* Merr.*; Artocarpus lanceifolius* subsp. *clementis (*Merr.) F.M.Jarrett	Buah
195.	Krisan/seruni	*Chrysanthemum morifolium*	*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*	Bunga, Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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.	
		Chrysanthemum indicum	*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 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.	Bunga, Daun
196.	Kucai/ Chives	*Allium schoenoprasum*	*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*	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Cout.*;Allium schoenoprasum var. albidum* Regel;*Allium schoenoprasum f. albiflorum* J.Rousseau*;Allium schoenoprasum var. alpinum* DC.;*Allium schoenoprasum* subsp. *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* 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.	
197.	Kunyit	*Curcuma longa*	*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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
198.	Kurma	*Phoenix dactylifera*	*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
199.	Labu air	*Lagenaria siceraria*	*Cucumis bicirrha* J.R.Forst. ex Guill.;*Cucumis lagenaria* (L.) Dumort.*;Cucumis mairei* H.Lév.;*Cucurbita idolatrica* Willd.*;Cucurbita idololatrica* 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	Buah
200.	Labu kuning/ Labu parang	*Cucurbita maxima*	*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*	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*(*Carrière) Millán*;Cucurbita maxima var. zipinka* Millán*;Cucurbita pepo var. 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	
201.	Labu siam/ *Chayote*	*Sechium edule*	*Chayota edulis (*Jacq.) Jacq.;*Sechium americanum* Poir.*;Sechium edule* subsp. *edule;Sicyos edulis* Jacq.	Buah, Daun
202.	Lada Hitam, Lada Putih	*Piper nigrum*	-	Buah, Buah yang sudah dihilangkan kulit luarnya (Lada putih)
203.	Lavender	*Lavandula angustifolia*	*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
204.	Leci	*Litchi chinensis*	*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* Cambess.*;Scytalia chinensis* Gaertn.	Buah, biji
205.	Lemon verbena	*Aloysia citriodora*	*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)	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Cav.;*Verbena triphylla* L'Hér.;*Zappania citriodora* (Palau) Lam.	
206.	Lempuyang	*Zingiber zerumbet*	*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
207.	Lengkuas / Laos	*Alpinia galanga*	*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 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.	Rimpang
208.	Lentil	*Lens culinaris*	*Ervum lens* L.;*Ervum lens* Wall.;*Lens culinaris* subsp. *culinaris;Lens esculenta* Moench;*Lens lens* Huth;*Vicia lens* (L.) Coss. & Germ.	Biji
209.	Lidah buaya	*Aloe vera*	*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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
210.	Lobak/ Lobak cina	*Raphanus raphanistrum* subsp. *sativus*	*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 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.	Daun, Umbi Akar
211.	Lobi-lobi/Lubi-lubi/ Balakko	*Flacourtia inermis*	*Flacourtia quintuplinervis* Turcz.	Buah
212.	Loofah	*Luffa cylindrica*	*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* Roxb.;*Luffa petola* Ser.;*Luffa subangulata* Miq.;*Luffa sylvestris* Miq.;*Melothria touchanensis* H. Lév.;*Momordica cylindrica* L.;*Momordica luffa* L.	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
213.	Lovage	*Levisticum officinale*	*Angelica levisticum* (L.) *All.; Angelica paludapifolia Lam.; Hipposelinum levisticum* (L.) *Britton & Rose; Ligusticum levisticum* L.; *Selinum levisticum* (L.) *E.H.L. Krause*	Buah
214.	Lucuma	*Pouteria lucuma*	*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
215.	Lupin	*Lupinus albus*	*Lupinus albus* subsp. Albus *; Lupinus termis* Forssk.	Legume
		Lupinus mutabilis	*Lupinus cruckshanksii* Hook. *; Lupinus mutabilis var. mutabilis*	Legume
216.	Macadamia	*Macadamia integrifolia*	*Macadamia ternifolia var. integrifolia (*Maiden & Betche) Maiden & Betche	Kacang
		Macadamia ternifolia.	-	Kacang
		Macadamia tetraphylla	-	Kacang
217.	Mangga	*Mangifera indica*	*Mangifera austroyunnanensis* Hu	Buah
218.	Mangga bolong/ Mangga hambuku/ Mangga repeh	*Mangifera spp.*	-	Buah
219.	Mangga kasturi	*Mangifera casturi*	-	Buah
220.	Mangga kueni/Kweni/Kuweni/Kuwini	*Mangifera odorata*	*Mangifera foetida var. odorata* (Griff.) Pierre	Buah
221.	Manggis	*Garcinia × mangostana*	*Mangostana garcinia* Gaertn.	Buah, biji
222.	Marigold	*Calendula officinalis*	*Calendula aurantiaca* Kotschy ex Boiss.;*Calendula eriocarpa* DC.;*Calendula hydruntina (*Fiori) Lanza;*Calendula officinalis var. officinalis;Calendula officinalis var. prolifera* Hort.;*Calendula prolifera* Hort. ex Steud.;*Calendula × santamariae* Font	Bunga

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Quer*;Calendula sinuata var. aurantiaca (*Klotzsch ex Boiss.) Boiss.*;Caltha officinalis (*L.) Moench	
223.	Marjoram	*Origanum majorana.*	*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
224.	Markisa	*Passiflora edulis*	*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
		Passiflora edulis f. flavicarpa.	*Passiflora edulis var. verrucifera (*Lindl.) Mast., *Passiflora verrucifera* Lindl.	Buah, biji
		Passiflora edulis var. kerii	*Passiflora kerii* Spreng.	Buah, biji
		Passiflora ligularis	*Passiflora ligularis var. geminiflora* DC.*;Passiflora lowei* Heer;*Passiflora serratistipula* DC.	Buah, biji
		Passiflora ligularis f. lobata	*Passiflora ligularis var. lobata* Mast.	Buah, biji
		Passiflora quadrangularis	*Granadilla quadrangularis* (L.) Medik.*;Passiflora macrocarpa* Mast.*;Passiflora macroceps* Mast.;*Passiflora quadrangularis var. sulcata* (Jacq.) DC.*;Passiflora sulcata* Jacq.*;Passiflora tetragona* M. Roem.	Buah, biji

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
225.	Matoa	*Allophylus cobbe*	*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
226.	Mawar	*Rosa sp.*	-	Bunga, Petal
227.	Melati	*Jasminum sambac*	*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
228.	Melati gambir	*Jasminum officinale*	*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 officinale var. argenteovariegatum*	Bunga

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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	
229.	Melinjo	*Gnetum gnemon*	*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
230.	Melon/ Honeydew / Rockmelon	*Cucumis melo*	*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 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*	Buah, biji

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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. 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* 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*(*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 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* 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* 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.*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*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* 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*cantalupensis (*Naudin) Pangalo;*Melo cassaba* Pangalo;*Melo chandalak* Pangalo*;Melo chinensis* Pangalo*;Melo conomon* 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	
231.	Mengkudu	*Morinda citrifolia*	*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
232.	Mentimun/ Timun/ Ketimun	*Cucumis sativus*	*Cucumis esculentus* Salisb.*;Cucumis hardwickii* Royle;*Cucumis muricatus* Willd.;*Cucumis rumphii* Hassk.*;Cucumis sativus* subsp. *agrestis* 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*	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 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.	
233.	Merica/Lada Sichuan/*Szcheuan Pepper*	*Zanthoxylum piperitum*		Buah, biji
234.	Mesoyi	*Cinnamomum sintoc*	*Cinnamomum calophyllum* Nees*;Cinnamomum camphoratum* Blume*;Cinnamomum cinereum* Gamble*;Cinnamomum coriaceum* Cammerl.*;Cinnamomum laxiflorum* Meisn.*;Cinnamomum pseudosintok* Miq.	Biji
		Cryptocarya massoy	*Cinnamomum massoy* Oken*;Cryptocarya aromatica (*Becc.) Kosterm.;*Cryptocarya novoguineensis* Teschner*;Massoia aromatica* Becc.	Biji
235.	Mesquite	*Prosopis spp.*	-	Legume

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
236.	Mibuna	*Brassica rapa var. japonica*		Daun, biji
237.	Minyak Krill	*Eupausia superba*	-	Seluruh bagian
238.	Mint, Peppermint	*Mentha arvensis*	*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 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 var. cyrtodonta* Topitz*;Mentha arvensis var. deflexa (*Dumort.) Nyman*;Mentha arvensis f. deflexa (*Dumort.)	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 (*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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			austriaca 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. 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. &	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 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) Heinr.Braun*;Mentha sparsiflora* Heinr.Braun*;Mentha sparsiflora var. paschorum* Topitz;*Mentha*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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*	*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* × *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*	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*(*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 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	*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 var. crispa (*L.) W.D.J.Koch;*Mentha* ×	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*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. 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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	
		Mentha × *dumetorum*	*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* × *dumetorum var. grintescui* Prodán;*Mentha* × *dumetorum var.*	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* 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 &	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 (*Willd.) Nyman;*Mentha sylvestris* subsp. *nepetoides* (Lej.) Nyman;*Mentha sylvestris var. pubescens (*Willd.) W.D.J.Koch;*Mentha* × *viridior* Borbás	
239.	Mizuna	*Brassica rapa subsp. niposinica*	-	Daun, biji
240.	Moldavian Dragonhead	*Dracocephalum moldavica*	*Moldavica punctata* Moench;*Moldavica setosa* Stokes;*Nepeta moldavica* (L.) Baill.;*Ruyschiana moldavica (*L.) House	Akar (Ekstrak)
241.	Mundar/Rose kandis	*Garcinia forbesii*	-	Buah
242.	*Mustard Greens*	*Brassica juncea var. rugosa, Brassica juncea var. integrifolia*	-	Daun, biji
243.	Namnam/Namu namu/Sawo pancukan	*Cynometra cauliflora*	*Cynometra acutifolia* S.Vidal;*Cynometra cauliflora var. elongatis* Hassk.;*Cynometra cauliflora var. subsessilis* Hassk.	Buah
244.	Nanas	*Ananas comosus*	*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*	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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. 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	
245.	Nangka	*Artocarpus heterophyllus*	*Artocarpus brasiliensis* Ortega;*Artocarpus maximus* Blanco;*Artocarpus philippensis* Lam.	Buah, biji
246.	Oats	*Avena sativa*	*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.) 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.)	Biji

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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.) 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*(*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	
		Avena byzantina	*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	Biji
247.	Okra/ Bendi	*Abelmoschus esculentus*	*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
248.	Onion/ Bawang Bombay	*Allium cepa*	*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*	Umbi

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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.	
249.	Oregano	*Origanum vulgare*	*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* 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)	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 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	
250.	Osmanthus	*Osmanthus fragrans*	*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
251.	Pak Choi / Bok Choy	*Brassica rapa subsp. chinensis*		Daun, biji
252.	Pakis/ Paku sayur	*Diplazium esculentum*	*Anisogonium esculentum (*Retz.) C. Presl;*Anisogonium serampurens C.* Presl;*Asplenium ambiguum* Sw.*;Asplenium esculentum (*Retz.) C. 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.*	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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	
253.	Pala	*Myristica fragrans*	*Aruana silvestris* Burm.f.;*Myristica aromatica* Sw.*;Myristica aromatica* Lam.*;Myristica moschata* Thunb.*;Myristica officinalis* L.f.*;Palala fragrans (*Houtt.) Kuntze	Buah, Biji kering
254.	Pandan	*Pandanus amaryllifolius*	*Pandanus hasskarlii* Merr.*;Pandanus latifolius var. minor* Hassk.*;Pandanus odorus* Ridl.	Daun
255.	Pare/ Buah Gac	*Momordica charantia*	*Cucumis argyi* H.Lév., *Cucumis intermedius* M.Roem.*, Momordica charantia* subsp. *abbreviata (*Ser.) Greb.*, Momordica charantia f. abbreviata* (Ser.) W.J.de Wilde & Duyfjes, *Momordica charantia var. abbreviata* Ser., *Momordica charantia var. longirostrata* Cogn., *Momordica charantia var. muricata (*Willd.) Chakrav.*, Momordica chinensis* Spreng.*, Momordica elegans* Salisb., *Momordica indica* L., *Momordica muricata* Willd., *Momordica sinensis* Spreng., *Momordica thollonii* Cogn., Sicyos fauriei H. Lév., *Momordica cochinchinensis*	Buah
256.	Parijoto	*Medinilla speciosa* Blume	-	Buah
257.	Parsley	*Petroselinum crispum*	*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.)	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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.	
258.	Pecan	*Carya illinoinensis*	*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
259.	Pedada (Pidada, Berembang, Perepat, Bogem, Rambai padi, Rambai laut)	*Sonneratia caseolaris (L.) Engl.*		Daun
260.	Pekak/ Bunga Lawang/Star Anise	*Illicium verum Hook*	*Illicium san-ki* Perr.	Buah
261.	Pepaya	*Carica* Pokpohan *papaya*	*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*	Buah, biji, daun.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Noronha;*Papaya edulis* Bojer;*Papaya edulis var. macrocarpa* Bojer*;Papaya edulis var. pyriformis* Bojer;*Papaya hermaphrodita* Blanco*;Papaya peltata (*Hook. & Arn.) Kuntze;*Papaya rochefortii* (Solms) Kuntze*;Papaya sativa* Tuss.*;Papaya vulgaris* A. DC.;*Vasconcellea peltata* (Hook. & Arn.) A. DC.	
262.	Pepaya gunung/ Karika	*Vasconcellea pubescens*	*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
263.	Persik/ Peach / Momo	*Prunus persica*	*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
264.	Petai Cina	*Leucaena leucocephala*	*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
265.	Petai	*Parkia speciosa*	*Inga pyriformis* Jungh.*; Mimosa pedunculata* Hunter;*Parkia harbesonii* Elmer*;Parkia macropoda* Miq.	Biji

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
266.	Peterseli	*Petroselinum crispum*	*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
267.	Picung	*Pangium edule*	-	Buah
268.	*Pinus*	*Pinus merkusii*	*Pinus merkusii* subsp. *ustulata* Businský*, Pinus sumatrana* Mirb.	Serbuk Sari Bunga
269.	Pir/Pear	*Pyrus communis*	*Pyrus communis var. sativa (*DC.) DC.;*Pyrus pyraster* subsp. *achras (*Gaertn.) Terp;*Pyrus sativa* DC.	Buah
270.	Pisang	*Musa acuminata*	*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*	Buah, Bunga/Jantung, Bonggol, kulit buah, Batang

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			(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	
		Musa balbisiana	*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. pruinosa* King ex Baker;*Musa* × *sapientum var. pruinosa (*King ex Baker) A.M.Cowan & Cowan	Buah, Bunga/Jantung, Bonggol, kulit buah, Batang
		Musa × *paradisiaca*	*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* × *paradisiaca var. compressa* Blanco;*Musa* × *paradisiaca var. coriacea* G.Forst.;*Musa* × *paradisiaca var.*	Buah, Bunga/Jantung, Bonggol, kulit buah, Batang

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* × *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	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* × *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* × *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* ×	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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	
271.	Pistachio	*Pistacia vera*	-	Kacang
272.	Plum	*Prunus domestica*	*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
273.	Pokpohan	*Pilea melastomoides*	*Pilea ovatinucula* Hayata;*Pilea trinervia* (Roxb.) Wight;*Urtica melastomoides* Poir.;*Urtica trinervia* Roxb.	Daun
274.	Prickly pear/Opuntia/ Nopal	*Opuntia ficus-indica*	*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	*Opuntia cardona F*.A.C. Weber ; *Opuntia pachona* Griffiths	Buah
		Opuntia tomentosa	*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	Buah
		Opuntia hyptiacantha	*Opuntia chavena* Griffiths;*Opuntia cretochaeta* Griffiths;*Opuntia nigrita* Griffiths	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
		Opuntia robusta	*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	Buah
275.	Quinoa	*Chenopodium quinoa*	*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 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.	Biji
276.	Rambutan	*Nephelium lappaceum*	*Dimocarpus crinitus* Lour.*;Euphoria crinita* Poir.*;Euphoria nephelium* Poir.*;Euphoria nephelium* DC.*;Euphoria ramb-outan* Labill.	Buah
277.	Rambutan kabung	*Nephelium cuspidatum*	-	Buah
278.	Rambutan maritam/Kapulasan	*Nephelium mutabile Blume*	-	Buah
		Nephelium ramboutan-ake.	*Litchi ramboutan-ake* Labill.	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
279.	Rambutan pitanak/ Rambutan siwau	*Nephelium spp.*	-	Buah
280.	Rambutan ridan/ Penjaih	*Nephelium maingayi*	-	Buah
281.	Rapini/Broccoli rabe	*Brassica rapa subsp. parachinensis*		Daun, biji
282.	Raspberry	*Rubus idaeus*	*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* Focke;*Rubus idaeus var. simplicifolius* Blytt ex F.Aresch.;*Rubus idaeus f. strobilaceus* Focke;*Rubus idaeus* subsp. *subcandicans* Borb s;*Rubus idaeus*	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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	*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	Buah
283.	Redcurrant	*Ribes rubrum*	*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	*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	Buah, kulit
284.	Rokam	*Flacourtia rukam*	*Flacourtia edulis* Griff.;*Flacourtia euphlebia* Merr.*;Flacourtia megaphylla* Ridl.*;Flacourtia peninsula* Elmer;*Flacourtia rukam var. micronesica* Fosberg & Sachet*;Flacourtia sulcata* Elmer	Buah
285.	Rosehips	*Rosa canina*	*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., *Rosa canina* subsp. *dumetorum (*Thuill.) R.Keller & Gams*;Rosa canina var. dumetorum (*Thuill.)	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* 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 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			rubescens Ripart ex D,s,gl.;*Rosa sarmentacea* Woods, *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.	
286.	Rosemeri	*Rosmarinus officinalis*	*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 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.	Daun
287.	Ruku-ruku	*Hyptis suaveolens*	*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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
288.	Rumput laut	*Eucheuma cottonii (red seaweed), Eucheuma spinosum / Eucheuma denticulatum(red seaweed), Chondrococcus hornemannii, Laminaria japonica (brown seaweed), Undaria pinnatifida (wakame, brown seaweed), Palmaria palmata/ Rhodymenia palmata (red seaweed), Gracillaria sp, Gellidium sp, Hypnea sp, Sargassum sp, Ulva lactuca, Turbinaria sp, Acanthophora spicifera, Chondrococcus hornemannii, Lithothamnion sp., Porphyra yezoensis*	-	Semua bagian (Talus)

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
289.	Saffron	*Crocus sativus.*	*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
290.	Saga	*Abrus precatorius*	-	Daun
291.	Sage	*Salvia officinalis*	*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
292.	Sagu	*Metroxylon sp*	-	Empulur
293.	Salak	*Salacca zalacca*	*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
294.	Salam	*Eugenia polyantha*	-	Daun
295.	*Samphire rawa/ Tungtungmadi/ Toongtoongmadi/ Marsh samphire/ Glasort/ Zeekraal/ Almyrides/ Yan Jiao Cao/ Hamcho*	*Salicornia europaea*	*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.)	Semua Bagian

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Fiori;*Salicornia herbacea var. brachystachya* G.Mey.;*Salicornia ramosissima var. gracilis (*D.König) Soó;*Salicornia stricta* Dumort.	
296.	Sawi Pagoda/Asian Greens/Tat Choy	*Brassica rapa subsp. narinosa, Brassica rapa subsp. rosularis*	-	Daun, biji
297.	Sawi Pahit/Kai Choy/ Chinese Mustard	*Brassica juncea L.*	-	Daun, biji
298.	Sawi Putih/Napa Cabbage/ Chinese Cabbage/Petsai	*Brassica rapa subsp. pekinensis*	-	Daun, biji
299.	Sawo	*Manilkara zapota*	*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 tabogaensis (*Gilly) Lundell;*Achras tainteriana* Lundell;*Achras tchicomame* Perr.;*Achras verrucosa* Stokes;*Achras zapota* L.;*Achras zapota var.*	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 A*.DC.;*Sapota zapotilla* (Jacq.) Coville ex Safford;*Vitellaria mammosa (*L.) Radlk.	
300.	Sawo manila	*Manilkara zapota*	*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 tabogaensis (*Gilly)	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* A.DC.;*Sapota zapotilla* (Jacq.) Coville ex Safford;*Vitellaria mammosa (*L.) Radlk.	
301.	Sawo kecik	*Manilkara kauki*	*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
302.	Sawo mangga	*Puteria cainito*	-	Buah
303.	Scarlet Beebalm (Oswego tea, monarde ecarlate, scarlet beebalm, bergamot)	*Monarda didyma.*	*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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
304.	*Sea buckthorn*	*Elaeagnus rhamnoides*	*Argussiera rhamnoides* (L.) Bubani;*Hippophae rhamnoides* L.;*Hippophaes rhamnoideum* (L.) St.-Lag.;*Osyris rhamnoides* (L.) Scop.;*Rhamnoides hippophae* Moench	Buah
305.	Selada / *Lettuce*	*Lactuca sativa*	*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 sativa* subsp. *secalina* Alef.;*Lactuca scariola var. sativa* (L.) Boiss.;*Lactuca scariola var. sativa* Moris	Daun
306.	Selada air/ *Watercress*	*Nasturtium officinale*	*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
307.	Seledri / Wild Celery	*Apium graveolens*	*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 graveolens var.*	Daun, Biji kering

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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	
308.	Semanggi	*Marsilea crenata*	-	Daun
309.	Semangka	*Citrullus lanatus*	*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* (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.)	Buah, biji

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 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.	
310.	Sembung	*Blumea balsamifera*	*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
311.	Serai wangi / Sitronela/ Sereh	*Cymbopogon nardus*	*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 nardus* subsp. *nilagiricus* Hack.;*Andropogon nardus var. prolixus* Stapf;*Andropogon nardus var. validus* Stapf;*Andropogon pseudohirtus* Steud.;*Andropogon*	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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	
312.	Sereh	*Cymbopogon citratus*	*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
313.	Singkong	*Manihot esculenta*	*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* 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*	Umbi, daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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) 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	
314.	Sirsak	*Annona muricata*	*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
315.	Siwalan/ Lontar	*Borassus flabellifer*	*Borassus flabelliformis* L.;*Borassus flabelliformis* Roxb.;*Borassus sundaicus* Becc.;*Borassus tunicatus* Lour.;*Pholidocarpus tunicatus* (Lour.) H.Wendl.;*Thrinax tunicata* (Lour.) Rollisson	Buah
316.	Sorgum	*Sorghum bicolor*	*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.) Körn.;*Andropogon sorghum var. bicolor* (L.) Hack.;*Andropogon*	Biji, Batang

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 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 & 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Ivanjuk.;*Sorghum centroplicatum* Chiov.;*Sorghum centroplicatum var. alborubrum* Chiov.*;Sorghum centroplicatum var. dubium* Chiov.*;Sorghum centroplicatum var. ellipsoideum* 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 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*(*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* 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 roxburghii var. hians (*Hook.f.) Stapf;*Sorghum roxburghii var. hirsutum (*Busse & Pilg.) Snowden;*Sorghum*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*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* (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 &	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 & 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.) Ják.*;Sorghum vulgare var. technicum* (Körn.) Fiori & Paol.*;Sorghum vulgare var. vulgare*	
317.	Spirulina	*Arthrospira platensis, Arthrospira maxima*	-	Semua bagian (Talus)
318.	Srikaya	*Annona squamosa*	*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
319.	Srikaya besar/Srikaya malinau	*Rollinia mucosa*	*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* A.DC.*;Rollinia permensis* Standl.*;Rollinia pterocarpa* G. Don;*Rollinia pulchrinervia* A.DC.;*Rollinia sieberi* A.DC.	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
320.	Stroberi	*Fragaria vesca, Fragaria ananassa*	*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* 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*	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*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 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.	
321.	Suji	*Dracaena angustifolia*	*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
322.	Sukun	*Artocarpus altilis*	*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*	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Blanco*;Sitodium altile* Parkinson ex F.A.Zorn	
323.	Sweet Paprika	*Capsicum annuum*	*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* 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*	Campuran buah matang

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 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	
324.	Swiss chard	*Beta vulgaris*	*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.*	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 (*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.*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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*	
325.	Talas belitung/ Kimpul/ Bentul	*Xanthosoma sagittifolium*	*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* K.Koch & C.D.Bouché;*Xanthosoma violaceum* Schott*;Xanthosoma wallisii* Linden*;Xanthosoma xantharrhizon (*Jacq.) K.Koch	Umbi
326.	Talas/ Talas Bogor	*Colocasia esculenta*	*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*	Umbi

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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.) 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 esculenta (*L.) Nakai;*Steudnera virosa (*Roxb.)	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Prain;*Zantedeschia virosa (*Roxb.) K.Koch	
327.	Teh hitam/ Teh hijau/ Teh putih/ Teh wangi	*Camellia sinensis*	*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
328.	Telang	*Clitoria ternatea*	*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* Kuntze	Bunga
329.	Temu Kunci	*Boesenbergia rotunda*	*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
330.	Temulawak/*Javanese Ginger*	*Curcuma xanthorrhiza L.*		Rimpang

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
331.	Terung	*Solanum melongena*	*Solanum esculentum* Dunal;*Solanum insanum* L.;*Solanum melongena var. depressum* L.;*Solanum melongena var. esculentum (*Dunal) Nees;*Solanum melongena var. serpentinum* L.	Buah
332.	Teripang/ ketimun laut/ *sea cucumber*/ gamat	*Holothuria spp atau dari kelompok lain yaitu Actinopyga, Bohadschia, Echinus, Euapta, Holothuria, Opheodesoma, Pseudocolochirus, Stichopus, Synapta,Thelenota*	-	Seluruh bagian
333.	Thymi/Thyme	*Thymus serpyllum*	*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 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*	Daun pucuk kering

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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 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 (W*imm. & 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*	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			serpyllum var. hirsutissimus Becker;*Thymus serpyllum var. inodorus* Tinant;*Thymus serpyllum var. linearifolius (*Wimm. & Grab.) Briq.;*Thymus 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.	
334.	Tin/*Fig*/Ara	*Ficus carica*	-	Buah
335.	Tomat	*Solanum lycopersicum*	*Solanum lycopersicum var. Lycopersicum ; Solanum pomiferum* Cav.	Buah
		Lycopersicon esculentum	*Lycopersicon esculentum var. esculentum, Lycopersicon humboldtii* (Willd.) Dunal, *Scubulon humboldtii (*Willd.) Raf., *Solanum humboldtii* Willd.	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
336.	Torbangun/ *Mexican mint*	*Plectranthus amboinicus*	*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	*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 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*	Daun

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			*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* (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.	
337.	Turi	*Sesbania grandiflora*	*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
338.	Ubi jalar	*Ipomoea batatas*	*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* Salisb.*;Convolvulus varius* Vell.*;Ipomoea batatas var. edulis (*Thunb.) Makino;*Ipomoea batatas var. lobata* Gagnep. &	Umbi, Daun Muda

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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.	
339.	Vanilla	*Vanilla spp*	-	Biji
340.	Walnut	*Juglans regia*	*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
341.	Wasabi	*Eutrema japonicum*	*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
342.	Wijen	*Sesamum indicum*	*Dysosmon amoenum* Raf.;;*Sesamum africanum* Tod.;*Sesamum occidentalis* Heer & Regel;*Sesamum oleiferum* Sm.;*Sesamum orientale* L.;*Volkameria orientalis* (L.) Kuntze	Biji
343.	Wortel	*Daucus carota*	*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*	Akar

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			Moldenke*;Daucus carota* subsp. *hispidus* 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.	
344.	Yerbamate	*Ilex paraguariensis*	*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* (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	Daun, digunakan pada premix teh, tidak menggunakan air panas
345.	Zaitun	*Olea europaea*	*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*	Buah

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama umum	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian yang dapat digunakan
			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* 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.	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

B. BAHAN BAKU DENGAN BATASAN PENGGUNAAN

No	Nama Bahan Baku	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian	Bentuk	Jenis Pangan	Batas Maksimum
1.	Balloon Flower Concentrate	*Platycodon grandiflorus*	*Campanula glauca* Thunb., *Campanula grandiflora* Jacq., *Platycodon autumnalis* Decne., *Platycodon chinensis* Lindl. & Paxton, *Platycodon glaucus* (Thunb.) Nakai, *Platycodon glaucus* f. *albiflorus* Honda, *Platycodon glaucus* f. *albus* Makino, *Platycodon glaucus* f. *bicolor* Makino, *Platycodon glaucus* var. *monanthus* Nakai, *Platycodon glaucus* var. *pentapetalus* (Makino) Makino, *Platycodon glaucus* var. *planicoronatus* Makino, *Platycodon glaucus* var. *rugosus* Makino, *Platycodon glaucus* f. *subasepalus* Honda, *Platycodon glaucus* var. *subasepalus* (Honda) Nakai, *Platycodon glaucus* f. *violaceus* Makino,	Akar	Konsentrat	14.1.4 Minuman Berbasis Air Berperisa, Minuman Elektrolit dan Particulated Drinks	10000 mg/kg untuk minuman konsentrat (cair atau padat) untuk minuman berbasis air berperisa) 1250 mg/kg untuk produk siap konsumsi

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama Bahan Baku	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian	Bentuk	Jenis Pangan	Batas Maksimum
			Platycodon grandiflorus f. *albiflorus* (Honda) H.Hara, *Platycodon grandiflorus* var. *albus* Stubenrauch, *Platycodon grandiflorus* var. *autumnalis* (Decne.) Voss, *Platycodon grandiflorus* f. *bicolor* (Makino) H.Hara, *Platycodon grandiflorus* var. *duplex* Makino, *Platycodon grandiflorus* var. *glaucus* (Thunb.) Siebold & Zucc., *Platycodon grandiflorus* var. *japonicus* Stubenrauch, *Platycodon grandiflorus* f. *leucanthus* H.Hara, *Platycodon grandiflorus* var. *mariesii* Lynch, *Platycodon grandiflorus* f. *monanthus* (Nakai) Hyun S.Kim, *Platycodon grandiflorus* var. *pentapetalus* Makino, *Platycodon grandiflorus* var. *planicorollatus* (Makino) Nakai, *Platycodon grandiflorus* var. *rugosus* (Makino) Nakai, *Platycodon grandiflorus* var. *semiplenus* Stubenrauch, *Platycodon grandiflorus* var. *striatus* Stubenrauch,				

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama Bahan Baku	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian	Bentuk	Jenis Pangan	Batas Maksimum
			Platycodon grandiflorus f. *subasep alus* (Honda) H.Hara, *Platycodon mariesii* (Lynch) Wittm., *Platycodon mariesii* f. *albonanus* H.Hara, *Platycodon mariesii* var. *albus* Wit tm., *Platycodon mariesii* f. *striatus* (Stubenrauch) H.Hara, *Platycodon sinensis* Lem.				
2.	*Barley grass*	*Hordeum vulgare* (common barley/ barley/ cereal barley)*; Hordeum murinum ssp.* Glaucum (smooth barley); *Hordeum murinum ssp. leporinum* (Link) Arcan (Leporinum barley/lepo		*Grass* (Daun dan Batang muda)	Bubuk	Minuman serbuk	5%

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama Bahan Baku	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian	Bentuk	Jenis Pangan	Batas Maksimum
		r barley)					
3.	Cornflower	*Centaurea segetum*	*Centaurea concinna* (Boiss. & A.Huet.) Trautv., *Centaurea concinna* Willd. ex Steud., *Centaurea cyaneum* St.-Lag., *Centaurea cyanocephala* Velen., *Centaurea cyanus* L., *Centaurea cyanus* subsp. *coa* Rec h.f., *Centaurea cyanus* var. *cyanus*, *Centaurea cyanus* subsp. *cyanus*, *Centaurea cyanus* var. *denudata* Suksd., *Centaurea hoffmanniana* Asch., *Centaurea hortorum* Pau, *Centaurea pulcherrima* Wight ex DC., *Centaurea pulchra* DC.,	Bunga		Semua Pangan, kecuali yang terdapat pada Kategori Pangan 13.0	Bahan baku mengandung kumarin. 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.
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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama Bahan Baku	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian	Bentuk	Jenis Pangan	Batas Maksimum
							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.	Guarana	*Paullinia cupana*	*Paullinia sorbilis* Mart.	Semua bagian		Semua jenis pangan kecuali kategori pangan 13.0	Maksimum penggunaan kafein dari guarana adalah 150 mg per hari dengan keterangan dibagi minimal

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama Bahan Baku	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian	Bentuk	Jenis Pangan	Batas Maksimum
							dalam 3 (tiga) dosis, 50 mg/ saji.
6.	Jintan hitam	*Nigella sativa*	*Nigella cretica* Mill.	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"
7.	Kafein	-	-	-	-	Semua Pangan, kecuali yang terdapat pada Kategori Pangan 13.0	Kafein sebagai akibat dari penambahan perisa alami dan/atau penambahan langsung: maksimum 50 mg/sajian atau 150 mg/hari
8.	Water Lentil (Duckweed)	*Lemna gibba* (*Lemna minor* Complex dan *Wolffia globosa*)	*Lemna cordata* Sessé & Moc., *Lemna parodiana* Giardelli, *Lemna trichorrhiza* Thuill. ex Schleid., *Lenticula gibba* (L.) Moench, *Lenticula gibbosa* P.Renault, *Telmatophace arrhiza* Schur, *Telmatophace generalis* E.H.L.Kra	Seluruh bagian	Bubuk	Semua Pangan, kecuali yang terdapat pada Kategori Pangan 13.0	24 g per sajian

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama Bahan Baku	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian	Bentuk	Jenis Pangan	Batas Maksimum
			use, *Telmatophace gibba* (L.) Schleid., *Telmatophace gibbosa* (P.Renault) Montandon				
9.	Wheat grass	*Triticum aestivum*	*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.*	Daun		Minuman serbuk	4%

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama Bahan Baku	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian	Bentuk	Jenis Pangan	Batas Maksimum
			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 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*				

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama Bahan Baku	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian	Bentuk	Jenis Pangan	Batas Maksimum
			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.*				

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama Bahan Baku	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian	Bentuk	Jenis Pangan	Batas Maksimum
			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*				

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

No	Nama Bahan Baku	Nama Spesies	Nama Lain/Sinonim	Bagian	Bentuk	Jenis Pangan	Batas Maksimum
10.	-	*Zizania latifolia*	*Hydropyrum latifolium* Griseb. , *Zizania aquatica* var. *latifolia* (Griseb.) Kom. , *Zizania dahurica* Turcz. ex Steud., *Zizania mezii* Prodoehl	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,

TARUNA IKRAR

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara