



KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 265 TAHUN 2026
TENTANG
NILAI KANDUNGAN ZAT GIZI UNTUK PANGAN OLAHAN YANG DIPRODUKSI
OLEH USAHA MIKRO

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

- Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 7 ayat (1) huruf b Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 10 Tahun 2026 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Nilai Kandungan Zat Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro;
- 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 Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);
3. 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);
4. 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 beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2026 tentang Perubahan Kedua 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 2026 Nomor 61);
5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 10 Tahun 2026 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2026 Nomor 394);

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG NILAI KANDUNGAN ZAT GIZI UNTUK PANGAN OLAHAN YANG DIPRODUKSI OLEH USAHA MIKRO.
- Kesatu : Menetapkan Nilai Kandungan Zat Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro sebagaimana tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan ini.
- Kedua : Nilai kandungan zat gizi untuk pangan olahan sebagaimana dimaksud dalam diktum Kesatu harus dicantumkan pada tabel informasi nilai gizi per satu takaran saji.
- Ketiga : Takaran saji sebagaimana dimaksud dalam diktum Kedua dan tata cara pencantuman tabel informasi nilai gizi harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan ini.
- Keempat : Pangan olahan sebagaimana dimaksud dalam diktum Kesatu, yang telah mendapatkan Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB UMKU) sebelum berlakunya Keputusan ini, wajib menyesuaikan dengan ketentuan Keputusan ini paling lambat 24 (dua puluh empat) bulan sejak Keputusan ini ditetapkan.
- Kelima : Pangan olahan sebagaimana dimaksud dalam diktum Kesatu, yang sedang dalam proses pengajuan PB UMKU tetap diproses sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang menjadi dasar pengajuannya dan wajib menyesuaikan dengan ketentuan Keputusan ini paling lambat 24 (dua puluh empat) bulan sejak Keputusan ini ditetapkan.
- Keenam : PB UMKU sebagaimana dimaksud dalam diktum Keempat dan diktum Kelima merupakan legalitas untuk mengedarkan pangan olahan di wilayah Indonesia, termasuk pangan olahan produksi industri rumah tangga pangan.
- Ketujuh : Pada saat Keputusan ini mulai berlaku, Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021 tentang Penambahan Jenis, Deskripsi, Nilai Kandungan Gizi, dan Takaran Saji Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil yang Wajib Mencantumkan Informasi Nilai Gizi dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.
- Kedelapan : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 23 Juni 2026

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

TARUNA IKRAR

Salinan sesuai dengan aslinya
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
Kepala Biro Hukum dan Organisasi



Andriana Krishawati

LAMPIRAN I
KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 265 TAHUN 2026
TENTANG
NILAI KANDUNGAN ZAT GIZI UNTUK PANGAN OLAHAN YANG
DIPRODUKSI OLEH USAHA MIKRO

NILAI KANDUNGAN ZAT GIZI UNTUK PANGAN OLAHAN YANG DIPRODUKSI OLEH USAHA MIKRO

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
1.	Abon Ayam	424,23	16,32	8,23	31,68	37,65	27,10	1117,03
2.	Abon Ikan Cakalang	459,62	23,36	10,06	33,84	28,51	19,79	1483,04
3.	Abon Ikan Gabus	441,20	18,60	14,01	29,00	39,45	30,73	1393,25
4.	Abon Ikan Lele	421,48	15,18	6,35	35,00	36,23	30,65	1336,33
5.	Abon Ikan Tuna	447,50	20,34	7,54	34,62	31,49	26,44	1083,17
6.	Abon Kepiting	461,49	22,93	11,97	31,17	32,63	30,75	1643,75
7.	Abon Sapi	461,78	21,69	13,53	19,42	47,22	33,00	1252,32
8.	Akar Pinang/Akar Kelapa	544,67	31,75	17,13	6,65	58,08	17,58	206,25
9.	Almond Crispy Cokelat	513,59	29,49	14,95	11,62	50,43	27,80	400,57
10.	Almond Crispy Rasa Keju	556,36	33,04	13,31	10,10	54,65	23,46	3396,13
11.	Amplang/Kuku Macan	498,10	25,10	18,20	5,12	62,93	3,40	1209,00
12.	Ampyang Kacang	480,05	21,39	4,36	14,23	57,65	42,51	794,67

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
13.	Ayam Berbumbu	169,87	8,18	4,29	15,86	8,20	2,29	569,00
14.	Ayam Berbumbu Beku	164,44	7,34	2,57	16,60	8,00	1,24	515,35
15.	Ayam Katsu (Chicken Katsu)	201,20	7,41	3,13	15,80	17,82	0,00	422,56
16.	Bagea	497,19	23,75	10,90	5,32	65,54	12,93	307,00
17.	Bakpao/Pao Beku Isi Cokelat	320,09	7,92	4,19	5,91	56,29	15,52	150,31
18.	Bakpao/Pao Beku Isian Asin	268,58	5,47	2,84	7,13	47,72	9,84	258,56
19.	Bakpao/Pao Beku Isian Manis	287,88	5,13	2,86	6,17	54,26	14,46	80,08
20.	Bakpia/Pia Isi Cokelat	359,27	11,39	5,23	6,58	57,62	23,61	153,66
21.	Bakpia/Pia Isi Kacang Hijau	386,54	14,27	5,46	6,82	57,71	23,23	117,85
22.	Bakpia/Pia Isi Keju	461,40	22,95	9,81	8,28	55,43	18,32	387,13
23.	Bakso Aci	303,97	12,21	4,95	6,19	42,33	1,15	1329,25
24.	Bakso Ayam/Bakso Daging Ayam	135,85	4,86	1,92	12,91	10,11	0,00	652,24
25.	Bakso Goreng	218,60	7,30	3,33	11,73	26,51	0,45	655,90
26.	Bakso Ikan Beku	122,43	3,49	1,79	8,10	14,65	1,26	714,40
27.	Bakso Ikan Kering	111,07	1,86	0,81	10,39	13,19	0,00	590,84
28.	Bakso Sapi/Bakso Daging Sapi	132,59	5,03	2,39	13,09	8,74	0,00	684,39
29.	Bakso Udang	120,13	2,83	1,02	10,02	13,66	0,00	576,37

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
30.	Bandeng Presto/Bandeng Duri Lunak	220,35	11,63	4,02	26,75	2,18	1,09	581,22
31.	Bandrek/Minuman Jahe Serbuk	385,34	0,02	0,00	0,81	95,48	82,97	65,83
32.	Bannang-Bannang/Keukarah	501,83	25,75	12,10	2,99	64,53	19,95	67,75
33.	Bawang Merah Goreng	536,45	32,50	14,35	6,07	54,92	20,80	436,16
34.	Bawang Putih Goreng	483,42	23,60	10,87	11,49	56,27	29,02	171,30
35.	Bebek Berbumbu	110,98	6,50	1,83	10,85	2,27	2,16	484,06
36.	Bebek Berbumbu Beku	202,65	12,37	4,45	19,63	3,20	1,26	538,30
37.	Bihun	356,05	0,13	0,00	1,88	86,85	0,00	35,03
38.	Bihun Goreng Instan	385,67	7,82	3,34	4,92	73,90	4,47	1621,65
39.	Bihun Jagung	358,40	0,30	0,15	0,60	88,32	0,00	76,62
40.	Bihun Kuah Instan	363,34	4,71	2,38	4,31	75,93	2,50	1662,54
41.	Biji Ketapang	519,12	26,85	12,51	6,77	62,60	16,05	191,25
42.	Biskuit	475,98	18,80	9,19	7,11	69,59	21,50	329,70
43.	Biskuit Gem Rose/Kue Kancing/Kue Monas	423,54	7,74	3,92	5,55	82,92	40,84	228,83
44.	Biskuit Isi	510,17	24,64	11,87	6,11	65,99	28,20	259,30
45.	Biskuit Lapis/Biskuit Sandwich	495,77	22,51	12,40	6,07	67,22	27,44	280,83
46.	Biskuit Marie	444,72	11,85	6,19	7,79	76,73	22,18	344,58
47.	Biskuit Salut	497,94	23,35	15,33	6,52	65,42	30,00	202,32

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
48.	Bolu Emprit	392,76	1,95	1,55	0,15	93,65	43,90	58,00
49.	Brem Padat	364,50	0,98	0,45	4,89	84,03	61,90	252,05
50.	Brownies Crispy	531,50	29,88	12,85	7,24	58,41	38,14	212,00
51.	Buah Anggur Kering (Kismis)	324,25	0,51	0,06	2,82	77,09	39,28	12,78
52.	Buah Apel Kering	371,70	0,64	0,00	1,49	90,00	63,48	46,78
53.	Buah Aprikot Kering	236,12	0,49	0,22	2,30	55,63	20,64	11,70
54.	Buah Durian Kering	395,34	6,53	2,75	5,65	78,49	62,00	14,19
55.	Buah Jeruk Kering	373,29	11,09	0,25	1,80	66,57	46,34	104,00
56.	Buah Kranberi Kering	341,22	0,62	0,09	0,69	83,22	54,61	21,90
57.	Buah Kurma Kering	312,79	0,48	0,16	2,51	74,62	55,15	15,59
58.	Buah Mangga Kering	362,44	1,15	0,28	3,73	84,30	55,08	33,75
59.	Buah Persik Kering	284,19	0,32	0,15	1,19	69,14	33,58	67,99
60.	Buah Pisang Kering	372,28	0,58	0,20	4,62	87,14	58,89	9,50
61.	Buah Plum Kering (Prune)	252,43	0,36	0,19	1,78	60,52	30,37	16,98
62.	Buah Stroberi Kering	342,88	1,61	0,26	6,16	75,95	49,58	17,27
63.	Bubuk Agar (Agar-Agar Tepung/Tepung Agar-Agar)	361,06	0,03	0,00	0,54	89,66	0,52	89,25
64.	Bubuk Minuman Cokelat (Drinking Chocolate)	409,11	10,29	7,05	7,83	71,29	40,96	106,00
65.	Bubuk Minuman Kakao (Drinking Cocoa Mixes)	414,19	7,64	5,49	6,36	80,00	53,33	120,61

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
66.	Bubuk Minuman Mengandung Susu (Plain)	459,08	17,36	13,61	13,84	61,88	53,52	212,82
67.	Bubuk Minuman Mengandung Susu Berperisa/Rasa	427,96	11,01	6,12	14,36	67,86	34,04	189,89
68.	Bubuk Minuman Mengandung Susu Kambing (Plain)	460,81	15,99	10,52	5,74	73,50	44,34	91,99
69.	Bubuk Minuman Mengandung Susu Kambing Berperisa/Rasa	447,52	12,87	9,43	10,78	72,15	43,54	159,53
70.	Bubuk Puding Berperisa/Rasa	415,32	8,00	5,57	1,48	84,35	54,80	214,00
71.	Bubur Instan	364,14	2,55	1,37	8,96	76,35	1,11	223,03
72.	Bumbu Kacang	303,34	13,80	4,14	10,04	34,75	21,71	844,94
73.	Cabe Bubuk	385,60	12,16	2,40	13,64	55,40	10,39	22,37
74.	Campuran Susu Kambing Dan Krim Bubuk Berperisa/Rasa	444,81	12,81	10,04	13,38	69,00	36,69	241,00
75.	Carang Mas/Grubi/Sarang Balam/Kremes Ubi	494,62	25,87	9,90	1,63	63,82	39,87	1709,50
76.	Cincau Hitam	54,86	0,00	0,00	0,00	13,72	4,97	46,27
77.	Cireng Bumbu Rujak	206,48	1,32	1,00	0,17	48,48	6,87	693,75
78.	Cireng Isi Beku	213,36	1,49	0,82	2,75	47,23	3,65	696,04
79.	Cokelat Berperisa	541,22	31,54	24,00	4,59	59,75	43,04	40,29

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
80.	Cokelat Bubuk	385,07	10,52	6,76	21,42	51,18	0,00	76,69
81.	Cokelat Hitam (Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate)	577,06	38,20	23,48	7,96	50,35	30,40	14,59
82.	Cokelat Hitam Kovertur (Dark Chocolate Couverture)	584,22	40,65	26,05	7,62	46,97	29,33	13,38
83.	Cokelat Hitam Manis (Sweet Chocolate)	562,58	35,23	21,23	6,92	54,46	36,63	34,97
84.	Cokelat Imitasi	539,83	30,77	25,82	2,68	63,05	48,80	63,18
85.	Cokelat Isi (Filled Chocolate)	526,99	29,48	18,42	5,84	59,57	40,68	65,00
86.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Butir	473,96	17,84	15,07	2,91	75,44	60,04	42,51
87.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Hitam (Dark Compound Chocolate)	557,42	34,35	28,99	4,32	57,74	43,50	26,02
88.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Hitam Manis (Sweet Dark Compound Chocolate)	543,91	31,28	25,03	3,49	62,11	46,11	56,16
89.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Hitam Pahit (Bitter Dark Compound Chocolate)	573,75	36,63	35,16	5,82	55,20	45,22	30,84

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
90.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Susu (Milk Compound Chocolate)	550,97	32,66	24,69	5,45	58,81	44,57	69,99
91.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Susu Manis (Sweet Milk Compound Chocolate)	533,89	29,48	23,57	4,90	62,24	44,10	82,47
92.	Cokelat Putih (White Chocolate)	588,56	37,79	26,54	4,74	57,38	45,79	62,33
93.	Cokelat Susu	552,35	33,33	19,38	7,57	55,52	43,59	76,26
94.	Cokelat Susu Kovertur (Milk Chocolate Couverture)	569,52	36,69	24,07	6,95	52,88	38,20	59,69
95.	Combring	493,57	24,25	11,10	1,88	66,95	0,00	699,00
96.	Crouton	553,86	33,70	18,71	8,96	53,70	8,11	553,62
97.	Daging Sapi Berbumbu	145,70	6,66	2,69	12,43	9,02	3,89	584,51
98.	Daging Sapi Berbumbu Beku	195,21	11,05	4,90	14,32	9,63	2,28	604,60
99.	Dakak-Dakak	538,66	31,78	23,93	1,90	61,26	1,33	615,00
100.	Dendeng Ayam	209,59	2,95	2,53	17,34	28,42	18,48	1477,13
101.	Dendeng Sapi	232,20	2,98	1,83	29,81	21,54	11,43	1269,28
102.	Dimsum/Siomay/Pangsit/ Gyoza Ayam	192,43	7,20	2,60	11,45	20,45	0,75	547,88
103.	Dimsum/Siomay/Pangsit/ Gyoza Ikan	183,29	6,14	2,57	8,83	23,19	0,00	570,87

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
104.	Dimsum/Siomay/Pangsit/Gyoza Sapi	191,65	8,37	3,12	8,69	20,38	0,50	495,84
105.	Dimsum/Siomay/Pangsit/Gyoza Udang	155,60	3,67	1,20	9,18	21,47	1,03	516,91
106.	Dodol Apel	271,41	3,93	1,61	1,66	57,35	32,08	80,43
107.	Dodol Belimbing	478,99	21,63	9,81	3,08	68,00	5,24	480,75
108.	Dodol Cokelat	377,12	5,48	3,13	3,40	78,55	53,70	178,33
109.	Dodol Ketan	377,03	9,06	8,15	3,64	70,23	40,00	175,12
110.	Dodol Lidah Buaya	330,31	5,31	4,47	2,30	68,33	41,45	90,68
111.	Dodol Mangga	334,43	0,39	0,20	1,03	81,70	60,55	21,56
112.	Dodol Nangka	348,05	5,77	4,83	1,40	72,63	52,13	100,13
113.	Dodol Salak	314,59	1,66	1,11	1,91	73,00	49,70	68,10
114.	Dodol Sirsak	333,25	2,69	1,79	0,76	76,50	59,65	50,70
115.	Dodol Tape Singkong/Suwar Suwir	361,69	0,50	0,29	0,85	88,45	57,17	21,03
116.	Dodol/Lempok Durian	345,35	6,63	5,44	3,62	67,81	46,90	141,72
117.	Donat Kentang Beku	369,27	16,03	7,69	7,30	48,95	9,28	255,50
118.	Egg Roll	522,88	26,97	15,07	7,48	62,56	31,86	122,52
119.	Egg Roll Ubi Ungu	471,06	17,15	8,91	8,28	70,90	26,45	353,50
120.	Emping Manis	499,53	23,19	9,65	4,75	67,96	31,64	397,78

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
121.	Enting-Enting Kacang Gepuk/Enting-Enting Gepuk	471,45	15,57	4,04	7,87	74,98	36,71	117,08
122.	Es Buah (Fruit Ice)	90,78	0,51	0,19	0,63	20,93	16,48	11,61
123.	Es Krim Cone Rasa	306,61	15,49	10,56	4,01	37,80	22,32	62,38
124.	Es Krim Rasa	198,55	9,16	6,92	3,28	25,75	18,23	49,00
125.	Es Krim Rasa Dengan Lapisan Cokelat	291,74	17,61	12,55	3,41	29,91	20,65	45,71
126.	Es Krim Rasa Dengan Wafer	219,57	9,69	5,94	3,42	29,67	15,06	64,08
127.	Es Krim Susu (Dairy Ice Cream)	228,98	11,15	7,35	3,47	28,69	18,29	48,64
128.	Es Lilin	141,80	4,98	3,93	0,87	23,39	16,21	137,09
129.	Es Puter	139,20	5,79	5,34	1,50	20,29	10,38	51,03
130.	Es Stik (Ice Stick) Atau Es Loli	92,80	0,02	0,00	0,04	23,12	17,82	15,64
131.	Es Susu	181,53	6,92	4,72	2,57	27,24	19,47	41,87
132.	Granola	459,35	17,48	5,83	10,46	65,04	17,33	63,89
133.	Gula Cair Aren	326,41	0,00	0,00	0,86	80,74	67,62	40,36
134.	Gula Cair Kelapa	332,37	0,01	0,00	0,54	82,52	61,24	285,38
135.	Gula Kapas (Cotton Candy)/Arumanis	456,66	12,70	6,31	4,23	81,36	68,13	6,83
136.	Gula Merah Aren	391,88	0,00	0,00	0,69	97,28	95,44	0,00
137.	Gula Merah Kelapa	375,50	0,10	0,00	0,84	92,81	88,94	120,35

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
138.	Gula Merah Tebu/Saka	390,10	0,02	0,00	0,83	96,65	85,77	21,29
139.	Gula Semut Aren	393,22	0,01	0,00	0,59	97,69	87,28	15,05
140.	Gula Semut Kelapa	384,28	0,08	0,00	1,00	94,90	88,13	92,10
141.	Halua Kacang Kenari	631,97	50,39	23,04	10,77	33,86	29,45	0,00
142.	Harum/Arum Manis/Rambut Nenek	458,24	14,48	6,32	2,83	79,15	38,65	6,22
143.	Ikan Bilis Kering Goreng	453,87	22,05	8,18	28,97	34,89	0,42	9337,75
144.	Ikan Cakalang Asap	161,42	3,20	1,93	33,08	0,07	0,00	207,23
145.	Ikan Wader Kering Goreng	469,46	26,95	11,16	37,02	19,71	0,00	11349,00
146.	Intip Asin	548,84	30,77	9,59	7,15	60,82	1,96	3768,50
147.	Intip Manis/Intip Madu	497,24	23,68	11,57	5,66	65,38	12,66	644,56
148.	Jagung Berondong/Popcorn Asin	495,11	23,95	10,50	5,15	64,74	25,00	612,20
149.	Jagung Berondong/Popcorn Manis	480,62	20,41	10,49	3,89	70,35	38,36	327,18
150.	Jagung Marning	461,30	16,28	5,99	7,40	71,30	6,38	530,83
151.	Jagung Titi	532,11	31,03	11,40	11,26	51,95	0,89	211,45
152.	Jamur Dalam Larutan Garam	21,66	0,00	0,00	2,06	3,36	0,00	294,46
153.	Jeli Agar Bubuk	302,85	0,02	0,00	0,40	75,27	12,29	172,15
154.	Jeli Agar-Agar Kering/Agar-Agar Kering	337,30	0,78	0,43	0,03	82,53	81,60	4,42
155.	Jeli Buah	117,38	0,00	0,00	0,21	29,14	17,85	72,70

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
156.	Jipang Beras	402,72	4,85	3,12	5,42	84,35	28,39	177,10
157.	Jipang Jagung	398,53	4,69	2,58	3,78	85,30	48,88	178,91
158.	Jipang Kacang/Kipang Kacang/Enting-Enting	537,77	31,73	6,72	21,73	41,33	26,80	184,00
159.	Jipang Melinjo	481,59	19,98	9,14	5,45	70,00	35,18	193,74
160.	Kacang Almond Panggang	625,08	49,72	4,08	23,13	21,28	5,64	174,67
161.	Kacang Atom/Kacang Sukro	506,56	27,10	8,35	9,53	56,14	6,26	621,45
162.	Kacang Bawang/Kacang Tojin	601,07	47,49	10,78	25,63	17,79	0,50	443,00
163.	Kacang Disko/Kacang Bersalut	551,07	34,16	9,62	17,50	43,42	9,85	530,79
164.	Kacang Kedelai Goreng	517,04	29,90	9,91	32,11	29,88	3,83	268,15
165.	Kacang Kenari Panggang	743,10	71,80	18,28	14,95	9,27	1,16	7,11
166.	Kacang Koro Goreng	493,02	21,93	9,31	20,57	53,34	5,57	442,66
167.	Kacang Koro Kupas Goreng	491,16	18,95	8,37	25,62	54,54	2,07	277,96
168.	Kacang Mede Goreng	640,45	50,69	12,14	19,32	26,74	3,68	429,55
169.	Kacang Mede Panggang	611,02	45,14	9,83	18,00	33,19	8,52	191,57
170.	Kacang Molen/Kacang Sembunyi/Kacang Umpet	523,79	28,73	11,29	9,30	57,01	9,31	3258,67
171.	Kacang Polong Goreng	496,36	22,48	9,67	17,74	55,77	2,64	613,00
172.	Kacang Tanah Goreng	643,59	51,75	9,20	22,87	21,60	3,80	298,74
173.	Kacang Tanah Panggang	564,55	36,54	8,23	20,77	38,16	9,99	358,28

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
174.	Kacang Tanah Sangrai	616,22	45,27	9,08	23,91	28,30	15,02	171,02
175.	Kacang Telur	554,80	34,74	10,19	16,20	44,34	8,42	399,55
176.	Kakao Bubuk	385,97	11,83	7,70	22,33	47,55	0,00	29,88
177.	Kastengel	571,34	39,42	25,06	14,68	39,46	0,00	658,86
178.	Kebab Beku	292,88	13,67	5,76	7,52	34,95	5,79	599,49
179.	Kecap Kedelai Asin	78,08	0,00	0,00	6,42	13,10	1,80	5814,60
180.	Kecap Kedelai Manis (Sweet Soy Sauce)	315,28	0,27	0,14	1,44	76,78	58,39	1149,74
181.	Kecimpring	468,54	20,30	9,81	3,46	68,00	5,24	480,75
182.	Keju Cheddar	407,45	33,29	21,70	24,25	2,71	0,00	652,00
183.	Keju Cheddar Olahan	315,39	23,54	12,66	8,68	17,19	0,00	1388,66
184.	Keju Krim (Cream Cheese)	296,56	28,41	18,96	6,10	4,11	1,72	280,12
185.	Keju Krim Olahan	296,12	26,88	17,60	7,91	5,64	0,00	686,69
186.	Keju Mozzarella Olahan	307,86	22,24	13,09	14,60	12,33	0,57	912,74
187.	Keju Mozzarella	292,84	21,10	13,29	23,13	2,61	0,00	442,99
188.	Keju Olahan	293,37	22,39	13,91	13,26	9,71	0,28	905,29
189.	Kekian Ikan/Kamaboko/Kue Ikan Beku	139,62	3,90	1,50	9,52	16,62	2,15	708,80
190.	Kelapa Parut Kering	632,14	52,06	51,64	5,97	34,93	4,70	25,65
191.	Kembang Goyang	566,89	33,83	15,08	5,20	60,40	12,78	171,08

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
192.	Kembang Gula/Permen Susu	404,26	4,64	3,70	2,27	88,37	63,86	68,56
193.	Kembang Gula Jeli Agar Dan Gelatin	360,96	0,24	0,13	5,31	84,40	52,09	26,64
194.	Kembang Gula Jeli Pati (Starch Jelly)	367,07	0,23	0,09	1,10	90,15	53,66	50,00
195.	Kembang Gula Karamel/Permen Karamel	436,85	10,99	7,14	2,58	81,91	55,62	217,34
196.	Kembang Gula Karet/Permen Karet	407,99	8,14	6,01	0,04	83,65	60,95	10,06
197.	Kembang Gula Keras/Permen Keras/Hard Candy/Boiled Sweet	393,76	0,02	0,00	0,04	98,36	70,18	21,27
198.	Kembang Gula Lunak/Permen Lunak	375,24	1,28	0,66	0,81	90,12	55,86	47,15
199.	Kembang Tahu Kering	406,41	27,44	4,74	31,05	8,81	1,40	34,86
200.	Kemplang	528,06	30,26	10,29	3,69	60,25	1,16	549,27
201.	Kentang Goreng Beku (Frozen French Fries)	141,44	3,92	1,44	2,62	23,93	0,00	39,97
202.	Keping Jagung (Corn Flake)	378,07	0,98	0,39	5,92	86,39	4,77	505,82
203.	Kering Kentang	530,22	37,38	16,58	3,63	44,82	10,50	692,20
204.	Keripik Apel	580,46	39,46	21,02	1,34	55,01	36,37	720,66
205.	Keripik Bakso Goreng	519,25	28,96	7,92	5,52	59,15	1,14	10803,25
206.	Keripik Bayam	544,63	33,82	14,90	4,42	55,65	0,50	8065,50
207.	Keripik Belut	512,29	30,68	22,65	20,57	38,47	0,12	6812,67

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
208.	Keripik Buah Campur	475,49	20,00	13,55	3,17	70,70	47,89	60,05
209.	Keripik Carica	506,42	25,30	17,20	6,25	63,43	18,53	56,45
210.	Keripik Ceker	614,53	47,90	17,88	40,90	4,96	0,23	966,00
211.	Keripik Daun Singkong	535,57	32,13	13,53	5,20	56,40	0,48	638,50
212.	Keripik Jagung	534,82	31,03	9,89	5,41	58,47	0,30	8242,50
213.	Keripik Jamur Kancing	499,81	30,53	17,66	8,04	48,22	0,40	754,26
214.	Keripik Jamur Tiram	520,51	29,26	11,23	7,07	57,22	4,62	6398,75
215.	Keripik Kelakai/Kalakai	520,80	28,48	12,85	6,07	60,05	0,38	919,75
216.	Keripik Kelapa	662,28	53,10	34,95	9,34	36,76	16,59	371,56
217.	Keripik Kentang Asin	527,60	30,86	9,93	6,51	55,95	2,10	488,19
218.	Keripik Kulit Ayam	569,51	38,23	14,78	16,63	39,73	0,74	846,75
219.	Keripik Kulit Ikan Kakap	466,12	21,88	11,40	60,05	7,26	0,00	1317,25
220.	Keripik Kulit Ikan Lele	474,49	24,25	13,15	32,30	31,76	0,00	1032,25
221.	Keripik Mangga	509,18	25,77	9,35	3,50	65,81	53,22	60,31
222.	Keripik Melon	531,06	36,38	16,10	6,03	44,88	30,85	296,20
223.	Keripik Nanas	482,77	21,53	14,39	2,78	69,47	56,25	276,94
224.	Keripik Nangka	449,72	15,03	10,16	4,37	74,24	53,37	71,81
225.	Keripik Pare	585,44	39,04	21,32	6,12	52,40	0,80	791,60
226.	Keripik Paru	528,67	32,71	20,96	30,90	27,66	0,00	714,82
227.	Keripik Pisang Asin	536,12	30,93	17,29	2,45	62,00	1,79	287,21

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
228.	Keripik Pisang Manis	498,87	23,88	14,58	1,99	69,00	20,48	83,03
229.	Keripik Pisang Rasa Cokelat	524,44	28,40	12,35	2,28	64,93	18,55	61,47
230.	Keripik Rambutan	469,12	18,04	9,98	4,61	72,08	57,55	121,51
231.	Keripik Rendang Telur	594,54	45,71	36,66	5,28	40,51	2,51	6740,00
232.	Keripik Salak	435,51	12,31	5,61	2,76	78,42	39,76	75,47
233.	Keripik Sale Pisang	399,40	10,54	5,71	3,52	72,63	41,00	33,03
234.	Keripik Sayur Campur	512,38	27,86	11,80	5,89	59,54	15,18	95,55
235.	Keripik Semangka	477,80	24,00	10,60	7,17	58,28	43,33	482,25
236.	Keripik Singkong	515,14	25,90	11,82	1,92	68,58	4,22	384,10
237.	Keripik Singkong Balado/Pedas	501,77	24,03	11,63	1,99	69,38	4,98	483,19
238.	Keripik Sukun	612,41	47,50	25,40	2,59	43,64	1,20	2886,00
239.	Keripik Tahu	604,03	48,04	22,23	33,39	9,53	0,58	9411,00
240.	Keripik Talas/Keladi	517,46	28,31	12,78	3,20	62,46	3,67	413,09
241.	Keripik Tape	407,90	15,58	8,34	4,02	62,90	29,76	26,06
242.	Keripik Tempe	561,17	36,34	14,69	11,46	47,07	0,60	642,04
243.	Keripik Tempe Sagu	576,84	38,97	14,62	11,09	45,43	0,00	863,35
244.	Keripik Terong	473,70	22,78	13,18	62,68	4,49	0,00	1443,33
245.	Keripik Ubi Jalar	530,78	30,61	13,68	2,77	61,05	9,45	370,87
246.	Keripik Ubi Madu	495,10	23,20	10,60	2,58	69,00	14,77	106,16

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
247.	Keripik Ubi Ungu	499,91	24,29	9,97	2,60	67,73	9,41	190,00
248.	Keripik Umbi Gadung	444,39	12,93	8,36	3,37	78,65	0,00	682,75
249.	Keripik Usus	548,11	35,19	15,76	18,90	38,96	0,00	861,79
250.	Kerupuk Bawang Matang	440,22	15,49	7,50	1,51	73,70	4,56	968,36
251.	Kerupuk Bawang Mentah	346,15	0,34	0,06	0,58	85,19	0,91	1010,32
252.	Kerupuk Beras	451,49	16,41	2,63	5,43	70,53	3,75	593,83
253.	Kerupuk Buah Naga	508,48	25,38	11,00	2,53	67,50	16,59	244,15
254.	Kerupuk Gendar/Puli	518,47	27,27	21,08	7,94	60,32	5,40	923,21
255.	Kerupuk Gurilem	460,68	22,20	10,37	1,50	63,73	1,60	2405,00
256.	Kerupuk Ikan	522,02	27,47	12,02	5,56	63,13	6,02	792,16
257.	Kerupuk Ikan Mentah	355,30	1,22	0,54	5,76	80,32	9,13	1265,14
258.	Kerupuk Jengkol	467,38	19,62	8,99	1,54	71,16	1,09	1143,95
259.	Kerupuk Kentang Mentah	356,34	0,02	0,00	1,70	87,34	0,00	723,51
260.	Kerupuk Kulit/Rambak/Jange	522,18	30,50	14,85	55,30	6,62	1,68	629,75
261.	Kerupuk Lento	473,40	19,23	9,12	1,12	73,98	0,34	748,75
262.	Kerupuk Mentah	344,35	0,07	0,01	1,14	84,79	2,26	1082,00
263.	Kerupuk Udang	488,50	21,14	9,07	4,24	70,33	6,00	1032,78
264.	Kerupuk Udang Mentah	345,83	0,31	0,08	2,06	83,70	1,31	1098,95
265.	Kopi Campur	413,30	5,84	1,83	10,89	79,30	0,15	12,09

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
266.	Krimer Minuman	517,49	27,92	27,50	1,52	65,03	18,39	37,61
267.	Kuaci	628,55	50,89	6,08	28,31	14,33	1,51	736,89
268.	Kue Bangkit	425,18	10,71	8,88	1,54	80,66	41,26	679,00
269.	Kue Baruasa	399,72	6,88	3,98	6,40	78,05	34,23	118,08
270.	Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Asin	577,74	38,85	18,71	4,44	52,60	0,48	617,64
271.	Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Manis	561,92	35,90	16,95	3,73	55,97	14,33	180,66
272.	Kue Bulan	413,15	17,08	7,29	6,56	58,31	29,00	78,01
273.	Kue Gambang/Lidah Sapi/Ganjelrel	422,81	14,71	7,09	7,01	65,61	11,47	328,58
274.	Kue Kelapa Klapperkoek/Kue Kering Kelapa	549,28	33,24	22,65	7,25	55,28	22,68	190,61
275.	Kue Ketawa	557,93	34,42	9,61	8,17	53,87	22,68	1872,25
276.	Kue Kurma	497,48	22,86	11,44	8,26	64,68	34,71	291,58
277.	Kue Manco Ketan Wijen	528,16	29,90	13,77	9,79	54,98	38,27	11,44
278.	Kue Mochi Isi Cokelat	359,54	6,12	3,12	2,44	73,68	23,25	44,33
279.	Kue Mochi Isi Kacang Merah	322,98	5,27	1,34	2,66	66,22	21,61	35,10
280.	Kue Mochi Isi Kacang Tanah	366,70	12,82	4,92	5,60	57,24	18,68	36,15

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
281.	Kue Mochi Isian Lainnya	332,18	3,46	1,94	1,98	73,28	20,14	34,72
282.	Kue Putri Salju	537,13	31,57	16,91	9,73	53,52	28,21	452,22
283.	Kue Rangai	456,23	14,47	6,84	6,70	74,80	30,68	78,76
284.	Kue Sagon	481,44	18,34	13,96	1,02	78,08	21,52	2321,00
285.	Kue Sagu Keju	499,33	23,22	15,82	2,00	70,58	22,72	317,00
286.	Kue Satu/Koyah	380,71	1,21	0,41	11,31	81,15	42,73	10,95
287.	Kue Semprong/Kapit/Gapit	496,28	21,33	15,68	11,11	64,97	29,13	291,26
288.	Kue Untir-Untir/Kue Tambang/Kue Colok	576,52	40,20	17,94	6,12	47,56	6,87	223,15
289.	Kuetiaw Instan	368,60	4,79	1,79	7,23	74,14	3,28	1332,52
290.	Kuetiaw Kering	347,73	0,70	0,30	4,62	80,74	0,00	30,65
291.	Kukis	508,40	25,35	14,18	6,67	63,39	23,81	297,66
292.	Kukis Isi	503,03	24,08	12,59	6,02	65,56	27,42	261,09
293.	Kukis Oatmeal	499,49	24,26	12,84	7,59	62,70	22,17	297,54
294.	Kulit Ayam Goreng	514,37	39,32	17,02	13,24	26,88	0,00	513,32
295.	Kulit Pangsit/Risol/Lumpia	305,40	1,24	0,56	5,51	68,05	0,00	292,06
296.	Ladu Arai Pinang	492,89	21,50	9,60	5,78	69,07	0,45	714,33
297.	Lanting/Alen-Alen/Karak Kalias	487,17	23,32	8,56	0,63	68,69	0,70	845,33
298.	Lapis Legit	518,41	40,52	25,74	8,20	30,23	22,42	289,81
299.	Lidah Kucing	551,66	32,58	20,21	6,50	58,11	27,67	300,21

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
300.	Lumpia Beku	200,03	6,40	2,52	6,00	29,61	2,23	438,87
301.	Madu	325,28	0,00	0,00	0,22	81,10	68,02	8,92
302.	Madu Dengan Penambahan Bahan Pangan Lain	312,12	0,00	0,00	0,09	77,95	56,81	8,24
303.	Madu Serbuk	316,51	0,00	0,00	0,64	78,49	51,31	5,25
304.	Madumongso	378,66	4,55	3,25	6,45	77,98	53,08	50,98
305.	Makanan Ringan Ekstrudat Rasa Asin	495,56	24,10	9,96	5,91	63,76	6,30	637,66
306.	Makanan Ringan Ekstrudat Rasa Manis	479,97	19,94	9,74	5,33	69,81	17,30	130,26
307.	Makaroni Goreng	438,73	15,46	8,42	7,06	67,83	3,83	685,76
308.	Manisan Carica	70,10	0,14	0,00	0,16	17,06	16,19	0,00
309.	Manisan Mangga	346,67	0,05	0,00	0,78	85,78	66,24	2656,46
310.	Manisan Pala	324,48	0,00	0,00	0,31	80,81	52,88	1944,50
311.	Manisan Pepaya	283,30	0,00	0,00	0,55	70,28	59,21	3519,00
312.	Manisan Tomat	355,25	1,26	0,73	0,55	85,43	77,48	734,67
313.	Margarin Krim, Margarin Oles (Fat Spread)	629,78	69,98	31,59	0,00	0,00	0,00	520,63
314.	Marmalad Jeruk	284,11	0,01	0,00	0,25	70,76	61,10	23,89
315.	Marshmallow	343,15	0,02	0,00	3,61	82,13	53,22	35,49
316.	Marshmallow Isi	344,18	0,02	0,00	3,73	82,27	54,02	29,00
317.	Melorin Atau Non-Dairy Ice Cream	187,17	7,68	5,32	1,04	28,46	17,13	25,65

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
318.	Mi Basah Mentah	265,16	0,96	0,40	8,19	55,95	0,00	644,71
319.	Mi Goreng Instan	462,67	18,98	8,35	9,10	63,87	6,29	1082,71
320.	Mi Instan Konyaku	116,96	1,07	0,40	0,73	26,10	4,20	409,37
321.	Mi Instan Sagu	477,44	23,16	12,32	2,85	64,40	3,04	1573,61
322.	Mi Kering	356,88	1,10	0,38	10,92	75,82	0,97	669,78
323.	Mi Kuah Instan	445,75	17,47	8,09	9,75	62,38	3,94	1521,23
324.	Mi Lidi	459,04	16,56	7,47	9,18	68,31	5,78	1096,71
325.	Mi Soa	361,79	0,89	0,23	12,50	75,94	1,62	1035,18
326.	Minuman Berbasis Whey Berperisa/Rasa	382,45	8,40	1,65	20,38	56,34	8,28	214,64
327.	Minuman Cokelat Paduan	62,21	1,37	0,78	1,61	10,86	6,85	36,22
328.	Minuman Jeli	25,32	0,00	0,00	0,00	6,33	4,34	33,26
329.	Minuman Lidah Buaya/Aloe Vera	57,33	0,59	0,27	0,10	12,92	11,92	15,13
330.	Minuman Mengandung Susu Berperisa/Rasa	61,99	1,31	0,84	1,34	11,20	8,76	44,77
331.	Minuman Sari Buah Nanas	44,68	0,00	0,00	0,04	11,14	9,57	14,44
332.	Minuman Sari Buah Pala	50,55	0,74	0,38	0,00	10,98	10,70	34,41
333.	Minuman Sari Kedelai	49,95	1,39	0,28	2,50	6,86	5,05	36,07
334.	Minuman Serbuk Berbasis Whey Berperisa/Rasa	423,23	10,15	3,49	25,31	57,67	10,02	173,19
335.	Minuman Serbuk Kopi Gula	402,52	2,54	1,07	3,96	90,96	70,10	10,02

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
336.	Minuman Serbuk Kopi Krimer	436,68	11,28	10,88	3,05	80,75	49,51	113,77
337.	Minuman Serbuk Kopi Susu	427,66	11,28	8,64	7,04	74,50	41,51	146,20
338.	Minuman Serbuk Teh	368,60	1,02	0,45	0,98	88,88	50,34	34,66
339.	Minuman Susu Berperisa/Rasa	67,18	1,94	1,20	2,27	10,16	8,53	41,76
340.	Minuman Susu Fermentasi Berperisa/Rasa	72,21	0,00	0,00	1,25	16,81	12,61	19,72
341.	Minuman Teh Fermentasi (Kombucha)	27,77	0,01	0,00	0,04	6,88	5,15	4,37
342.	Minuman Yogurt Berperisa/Rasa	71,06	1,19	0,74	1,70	13,40	10,29	40,65
343.	Minuman Yogurt Plain	76,17	2,86	1,54	2,82	9,78	7,05	42,20
344.	Minyak Goreng Sawit	899,37	99,93	42,42	0,00	0,00	0,00	0,00
345.	Minyak Kelapa (Refined Bleached Deodorized Coconut Oil)	899,42	99,94	91,00	0,00	0,00	0,00	0,00
346.	Minyak Kelapa Murni/Virgin Coconut Oil	899,30	99,92	92,34	0,02	0,00	0,00	0,00
347.	Naget Ayam	256,57	13,96	6,03	13,41	19,34	0,00	584,20
348.	Naget Ikan	188,31	5,47	2,11	9,50	25,27	0,00	529,23
349.	Naget Udang	190,62	7,18	3,62	8,97	22,53	0,14	544,49
350.	Nasi Instan	358,36	3,17	0,79	7,74	74,72	0,84	530,69
351.	Nastar Nanas	452,42	20,39	11,51	5,33	61,90	31,69	203,87

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
352.	Nata Dalam Kemasan	53,68	0,00	0,00	0,00	13,42	11,14	20,31
353.	Nopia	368,77	5,35	2,35	6,42	73,73	48,08	768,25
354.	Nori	493,77	31,06	6,44	15,91	37,64	1,46	942,39
355.	Olesan Kacang	573,85	40,25	6,80	14,35	38,55	20,51	151,78
356.	Olesan Mengandung Kacang	564,94	35,73	6,84	9,84	51,00	38,55	145,93
357.	Opak Ketan	429,46	10,22	9,59	9,52	74,85	1,07	658,50
358.	Otak-Otak Ikan	154,55	3,42	1,64	6,95	23,99	0,00	719,81
359.	Pai Isi Cokelat	542,26	32,53	16,59	6,17	56,20	24,11	151,27
360.	Pai Susu	493,72	28,45	14,62	6,08	53,34	18,70	248,09
361.	Pang Pang Manis	499,53	22,39	9,36	8,27	66,23	8,89	468,48
362.	Pastel Isi Sayur Beku	237,39	10,35	5,16	5,16	30,90	3,39	387,67
363.	Pastri Isi Cokelat	386,73	18,11	10,10	6,99	48,95	14,14	300,35
364.	Pastri Isi Keju	381,81	19,98	11,15	7,97	42,53	9,62	448,23
365.	Pastri Isian Asin	365,16	19,21	10,52	9,73	38,34	6,25	664,92
366.	Pastri Isian Manis	415,03	18,33	9,21	6,25	56,27	18,18	277,74
367.	Pati Jagung Atau Maizena	351,81	0,24	0,05	0,43	86,98	0,00	18,04
368.	Pati Sagu	353,38	0,39	0,08	0,34	87,13	0,00	4,06
369.	Pempek Adaan Beku	177,92	4,10	1,96	7,06	28,20	6,05	508,83
370.	Pempek Campur Beku	165,12	2,72	1,54	6,63	28,53	6,33	517,89

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
371.	Pempek Kulit Beku	220,49	6,29	3,37	7,44	33,52	6,91	632,00
372.	Pempek Lenjer Beku	168,83	3,64	1,54	7,36	26,65	4,12	504,95
373.	Pempek Telur Beku	156,75	2,99	1,34	6,67	25,79	4,40	473,66
374.	Permen Asam Jawa	387,39	0,63	0,30	0,70	94,73	93,10	31,11
375.	Pikel Buah	142,96	8,94	2,02	1,72	13,91	0,00	1957,40
376.	Pikel Buah Lemon	138,05	8,40	1,95	1,89	13,74	0,00	1378,34
377.	Pikel Buah Mangga	173,66	9,27	1,92	2,67	19,88	1,39	1307,93
378.	Pilus	530,54	29,59	13,07	0,99	65,06	2,05	758,02
379.	Rempeyek Kacang Hijau/Keripik Tumpi Kacang Hijau	552,28	34,48	14,42	6,90	53,60	0,80	671,53
380.	Rempeyek Kacang Tanah	528,54	30,72	15,59	11,44	51,59	0,71	681,50
381.	Rempeyek Rebon	551,44	35,70	16,35	9,67	47,88	1,10	1212,58
382.	Rempeyek Teri	544,26	34,36	15,23	10,11	48,64	0,25	1225,48
383.	Rendang Daging	343,82	24,71	17,94	20,84	9,52	3,59	585,56
384.	Rendang Daging Beku	359,17	25,77	21,25	21,98	9,83	3,15	502,09
385.	Rendang Jamur	410,15	31,35	28,60	8,02	23,98	10,26	686,95
386.	Rendang Paru	429,70	34,65	27,28	18,79	10,68	4,06	827,62
387.	Rendang Paru Beku	382,46	32,37	24,80	14,93	7,85	3,82	827,62
388.	Rengginang/Batiah	455,43	16,08	4,43	6,76	70,92	1,12	444,10
389.	Risoles Ayam Beku	153,53	3,45	1,78	5,47	25,16	5,50	352,81

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
390.	Risoles Isi Daging Dengan Mayonais (Beef Mayonaise)	189,74	6,14	1,88	6,20	27,42	3,35	426,71
391.	Risoles Sayur Beku	184,35	4,66	1,85	4,44	31,18	4,01	454,15
392.	Rolade Ayam/Rolade Daging Ayam	155,50	6,47	2,62	11,49	12,83	0,00	564,21
393.	Rolade Sapi/Rolade Daging Sapi	155,26	6,52	2,87	12,70	11,46	0,00	603,53
394.	Roti Bagelen	495,44	22,94	12,07	9,61	62,63	21,10	452,55
395.	Roti Canai/Roti Cane/Roti Kane/Roti Kanai/Roti Maryam Beku	340,91	14,71	7,53	7,08	45,05	2,48	400,82
396.	Roti Isian Asin	327,06	10,79	4,89	8,07	49,42	11,04	375,66
397.	Roti Isian Manis	338,58	9,87	5,13	7,56	54,87	15,18	240,60
398.	Roti Manis	359,97	12,58	7,03	7,54	54,13	14,77	276,67
399.	Roti Tawar	291,14	5,89	3,07	8,77	50,76	4,26	397,78
400.	Roti Tortila/Kulit Tortila/Tortilla Wraps	317,39	7,95	3,77	7,67	53,78	2,73	516,19
401.	Sagu/Pati Mutiara	240,38	0,02	0,00	0,35	59,70	0,00	33,90
402.	Sale Molen Mini	308,54	0,50	0,28	2,96	73,05	49,43	11,28
403.	Sale Pisang Basah	453,33	18,25	8,89	3,19	69,08	25,33	75,76
404.	Sambal Bawang	241,82	19,05	4,54	2,68	14,91	5,54	1647,36
405.	Sambal Cumi	420,99	38,75	19,11	6,96	11,10	4,88	1312,85
406.	Sambal Ikan Roa	562,65	55,35	25,95	9,50	6,64	0,00	1344,40

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
407.	Sambal Petai	389,29	31,40	13,20	4,23	22,44	9,58	1617,57
408.	Sambal Teri	340,72	20,92	9,86	8,13	29,98	11,85	1849,40
409.	Samosa Beku	180,84	4,13	2,47	5,98	29,95	2,28	364,82
410.	Saus Cabai	100,71	0,35	0,10	0,77	23,62	14,56	1452,52
411.	Saus Tomat	86,44	0,04	0,05	1,08	20,45	13,24	886,55
412.	Sayap Ayam Berbumbu	193,30	11,07	3,07	17,74	5,67	0,71	564,83
413.	Sayap Ayam Berbumbu Beku	195,15	10,14	3,08	20,01	5,97	1,03	603,17
414.	Seblak Instan	390,47	10,12	4,68	4,51	70,35	1,20	1299,40
415.	Selai Buah Nanas	281,99	0,01	0,00	0,24	70,24	53,35	15,59
416.	Selai Kacang	616,43	46,70	8,83	23,34	25,70	7,80	227,52
417.	Selai Kaya	315,66	7,99	6,21	3,28	57,66	44,48	89,19
418.	Serbuk Minuman Kedelai	405,71	10,02	3,98	17,90	60,99	24,22	193,58
419.	Serundeng Kelapa	604,58	49,59	41,90	4,63	34,95	20,31	1428,68
420.	Sherbet	116,17	1,85	1,36	1,04	23,85	17,73	12,01
421.	Simping	394,25	3,59	2,79	1,31	89,18	2,51	468,00
422.	Sirup Belimbing Wuluh	268,54	0,22	0,13	0,10	66,55	65,93	1,54
423.	Sirup Cokelat	297,43	1,24	0,80	2,35	69,22	52,26	54,80
424.	Sirup Kalamansi	321,26	0,04	0,02	0,09	80,14	65,99	40,40
425.	Sirup Markisa	287,52	0,00	0,00	0,00	71,88	65,37	10,00

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
426.	Slondok	501,03	24,43	11,73	1,60	68,70	2,99	838,45
427.	Sohun	346,20	0,02	0,00	0,27	86,24	0,00	27,35
428.	Sohun Jagung	354,75	0,00	0,00	0,37	88,32	0,00	64,64
429.	Sohun Kentang	356,10	0,02	0,00	0,27	88,71	0,00	19,41
430.	Sohun Sagu	355,03	0,50	0,00	0,73	86,90	1,00	20,20
431.	Sohun Ubi Jalar	346,04	0,43	0,00	2,21	83,33	1,14	106,00
432.	Sorbet	111,78	0,02	0,00	0,51	27,39	20,34	23,06
433.	Sosis Ayam/Sosis Daging Ayam	173,52	9,25	3,52	14,75	7,83	0,00	631,99
434.	Sosis Sapi/Sosis Daging Sapi	181,61	9,77	3,99	15,17	8,26	0,00	587,12
435.	Stik Keju	555,12	35,01	15,79	8,04	51,98	0,60	638,80
436.	Sumpia Udang	493,10	23,10	17,76	10,88	60,43	6,26	674,95
437.	Sus Kering Coklat	570,91	36,75	17,48	8,07	51,97	27,46	234,85
438.	Sus Kering Keju	577,43	38,87	19,74	11,03	45,87	3,54	550,81
439.	Susu Cair Berperisa/Rasa	79,22	2,67	1,74	2,77	11,03	9,05	46,57
440.	Susu Lemak Penuh (Full Cream) Plain	63,24	3,43	2,18	3,13	4,96	4,23	41,06
441.	Tahu	105,49	5,59	0,86	10,61	3,19	0,00	86,55
442.	Tahu Bakso Beku	156,66	7,62	2,72	12,87	9,15	0,00	456,57
443.	Tahu Bakso Ikan Beku	193,32	11,45	4,19	11,30	11,27	0,00	537,45

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
444.	Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu	349,39	0,00	0,00	0,04	87,31	0,00	11,63
445.	Tauco	152,40	5,45	0,94	7,82	18,02	3,89	3675,60
446.	Tekwan Ikan Beku	159,19	4,17	1,71	6,26	24,16	3,19	940,65
447.	Tempe	199,07	9,37	1,70	17,40	11,29	0,00	21,15
448.	Tepung Bakso	309,25	0,35	0,13	1,33	75,20	0,00	1453,95
449.	Tepung Bakwan	341,13	1,04	0,30	9,91	73,03	2,60	1441,75
450.	Tepung Beras	359,32	0,85	0,33	7,59	80,32	0,00	13,10
451.	Tepung Bumbu	338,28	1,19	0,34	9,00	72,89	1,73	1812,59
452.	Tepung Daun Kelor	360,68	6,28	1,88	27,46	48,59	9,96	62,19
453.	Tepung Ikan	329,76	7,30	4,00	61,45	4,56	0,00	265,43
454.	Tepung Jagung	353,69	1,37	0,55	6,82	78,52	0,00	11,94
455.	Tepung Kentang	328,07	0,05	0,00	0,52	81,39	0,00	14,40
456.	Tepung Moka	349,13	0,72	0,35	1,23	84,44	0,28	14,57
457.	Tepung Pelapis	349,64	1,26	0,29	9,00	75,59	1,20	1034,54
458.	Tepung Roti	374,29	1,90	0,58	11,37	77,93	2,96	270,26
459.	Terasi Udang	148,37	2,59	1,22	30,02	1,25	0,00	7899,57
460.	Teri Kering	427,70	21,36	2,97	39,45	19,42	0,00	1089,28
461.	Wafer	498,17	22,76	12,36	5,57	67,76	28,08	177,32
462.	Wafer Roll/Wafer Stick	466,94	16,89	8,86	4,99	73,73	36,77	177,61

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g atau 100 ml)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
463.	Yangko/Beras Rendang	343,86	0,64	0,16	2,33	82,20	50,56	0,00
464.	Yogurt Berperisa/Rasa	103,33	2,72	1,84	3,54	16,17	11,73	47,66
465.	Yogurt Plain	70,64	3,22	2,05	4,54	5,89	4,41	47,73

Keterangan:

Deskripsi jenis pangan olahan pada tabel Nilai Kandungan Zat Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro sebagai berikut:

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
1.	Abon Ayam	Produk yang dibuat dari daging ayam yang dikukus/direbus, disuwir-suwir, ditambahkan gula, garam, dan bumbu, kemudian digoreng dan dipisahkan minyaknya.	
2.	Abon Ikan Cakalang	Produk yang dibuat dari daging ikan cakalang segar yang direbus/dikukus, disuwir-suwir, ditambahkan gula, garam, dan bumbu, kemudian digoreng dan dipisahkan minyaknya.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
3.	Abon Ikan Gabus	Produk yang dibuat dari daging ikan gabus segar yang direbus/dikukus, disuwir-suwir, ditambahkan gula, garam, dan bumbu, kemudian digoreng dan dipisahkan minyaknya.	
4.	Abon Ikan Lele	Produk yang dibuat dari daging ikan lele yang dikukus/direbus, disuwir-suwir, ditambahkan gula, garam, dan bumbu, kemudian digoreng dan dipisahkan minyaknya.	
5.	Abon Ikan Tuna	Produk yang dibuat dari daging ikan tuna segar yang direbus/dikukus, disuwir-suwir, ditambahkan gula, garam, dan bumbu, kemudian digoreng dan dipisahkan minyaknya.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
6.	Abon Kepiting	Produk yang dibuat dari daging kepiting segar yang dikukus atau direbus, disuwir-suwir, ditambahkan gula, garam, dan bumbu yang telah dimasak, kemudian digoreng, dan dipisahkan minyaknya.	
7.	Abon Sapi	Produk yang dibuat dari daging sapi yang dikukus/direbus, disuwir-suwir, ditambahkan gula, garam, dan bumbu, kemudian digoreng dan dipisahkan minyaknya.	
8.	Akar Pinang/Akar Kelapa	Produk yang dibuat dari adonan tepung/pati, garam, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dicetak, dan digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
9.	Almond Crispy Cokelat	Produk yang dibuat dari kacang almond dengan penambahan tepung, cokelat, garam dan/atau bahan pangan lain kemudian dipanggang, berbentuk lempeng tipis dan bertekstur renyah.	
10.	Almond Crispy Rasa Keju	Produk yang dibuat dari kacang almond dengan penambahan tepung, keju, garam dan/atau bahan pangan lain kemudian dipanggang, berbentuk lempeng tipis dan bertekstur renyah.	
11.	Amplang/ Kuku Macan	Produk yang dibuat dari campuran ikan dengan pati tapioka, sagu atau pati lainnya, dengan atau tanpa penambahan gula, garam, bumbu, kemudian digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
12.	Ampyang Kacang	Produk yang dibuat dari kacang tanah yang digoreng, kemudian dimasukkan ke dalam gula yang sudah mendidih dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
13.	Ayam Berbumbu	Produk yang dibuat dari bahan utama daging ayam yang dimasak hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan maupun tanpa kuah/saus, seperti opor ayam, gulai ayam, ayam kalasan, ayam bumbu bali, ayam balado.	
14.	Ayam Berbumbu Beku	Produk yang dibuat dari bahan utama daging ayam berbentuk utuh atau potongan yang dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan atau tanpa kuah, kemudian dibekukan, seperti ayam bumbu kuning beku, ayam betutu beku, ayam bakar beku, ayam rica-rica beku.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
15.	Ayam Katsu (<i>Chicken Katsu</i>)	Produk yang dibuat dari dada ayam dengan atau tanpa marinasi, dengan atau tanpa tepung pelapis, kemudian dilapis adonan basah dan <i>bread crumb</i> /tepung panir/tepung roti, digoreng dan dibekukan.	
16.	Bagea	Produk yang dibuat dari sagu, dengan penambahan gula, bumbu, dan/atau bahan pangan lain dan dipanggang.	
17.	Bakpao/Pao Beku Isi Cokelat	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diisi dengan cokelat, dikukus, dan disimpan beku.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
18.	Bakpao/Pao Beku Isian Asin	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diisi dengan isian asin (seperti ayam, daging, ikan, sayuran, keju, jamur, telur), dikukus, dan disimpan beku.	
19.	Bakpao/Pao Beku Isian Manis	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diisi dengan isian manis (seperti pasta kacang hijau, pasta kacang merah, selai atau pasta buah, krim), dikukus, dan disimpan beku.	
20.	Bakpia/Pia Isi Cokelat	Produk yang dibuat dari tepung terigu, lemak/minyak, dengan isian berupa campuran cokelat dan dapat ditambahkan gula, kemudian dibentuk dan dipanggang.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
21.	Bakpia/Pia Isi Kacang Hijau	Produk yang dibuat dari tepung terigu, lemak/minyak, dengan isian berupa campuran kacang hijau kupas yang dihaluskan dan dapat ditambahkan gula, kemudian dibentuk dan dipanggang.	
22.	Bakpia/Pia Isi Keju	Produk yang dibuat dari tepung terigu, lemak/minyak, dengan isian berupa campuran keju dan dapat ditambahkan gula, kemudian dibentuk dan dipanggang.	
23.	Bakso Aci	Produk yang dibuat dari adonan tepung/pati, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, berbentuk bulat atau bentuk lainnya, dan direbus.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
24.	Bakso Ayam/Bakso Daging Ayam	Produk olahan daging yang dibuat dari daging ayam yang dicampur pati, garam, dan bumbu, berbentuk bulat atau bentuk lainnya, direbus, dan disimpan beku.	
25.	Bakso Goreng	Produk yang dibuat dari daging (ayam, sapi, atau kombinasi) 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.	
26.	Bakso Ikan Beku	Produk yang dibuat dari lumatan daging ikan atau surimi, dicampur dengan tepung/pati, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya, direbus, dan dibekukan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
27.	Bakso Ikan Kering	Produk yang dibuat dari lumatan daging ikan 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.	
28.	Bakso Sapi/Bakso Daging Sapi	Produk olahan daging yang dibuat dari daging sapi yang dicampur pati, garam, dan bumbu, berbentuk bulat atau bentuk lainnya, direbus, dan disimpan beku.	
29.	Bakso Udang	Produk yang dibuat dari lumatan daging udang dicampur tepung dan bahan pangan lain bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan perebusan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
30.	Bandeng Presto/Bandeng Duri Lunak	Produk yang dibuat dari ikan bandeng utuh direndam dalam larutan garam atau bumbu, dan dikukus dengan tekanan tinggi (presto) hingga tulang dan durinya lunak.	
31.	Bandrek/Minuman Jahe Serbuk	Produk yang dibuat dari gula dan jahe dalam bentuk bubuk, dengan atau tanpa penambahan rempah-rempah dan/atau bahan pangan lain.	
32.	Bannang-Bannang/Keukarah	Produk yang dibuat dari tepung beras/ pati yang ditambahkan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
33.	Bawang Merah Goreng	Produk yang dibuat dari bawang merah yang diiris tipis, dengan atau tanpa penambahan tepung dan garam, kemudian digoreng.	
34.	Bawang Putih Goreng	Produk yang dibuat dari bawang putih yang diiris tipis, dengan atau tanpa penambahan tepung dan garam, kemudian digoreng.	
35.	Bebek Berbumbu	Produk yang dibuat dari bahan utama berupa daging bebek yang dimasak hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan maupun tanpa kuah/saus, seperti bebek berbumbu bali, bebek bumbu kuning, bebek sambal rica-rica.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
36.	Bebek Berbumbu Beku	Produk yang dibuat dari bahan utama daging bebek berbentuk utuh atau potongan yang dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan atau tanpa kuah, kemudian dibekukan, seperti bebek berbumbu bali, bebek bumbu kuning, bebek sambal rica-rica.	
37.	Bihun	Produk yang dibuat dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain, melalui proses pembuatan adonan, pembentukan menjadi untaian tipis, dan pengeringan hingga menjadi produk kering berbentuk seperti mi halus.	
38.	Bihun Goreng Instan	Produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung beras dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk menjadi bihun, kemudian dikukus dan digoreng atau dikeringkan, serta dilengkapi bumbu dalam kemasan, dan disajikan dengan cara dimasak lalu ditiriskan dan dicampur bumbu hingga siap dikonsumsi.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
39.	Bihun Jagung	Produk yang dibuat dari tepung jagung dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pembuatan adonan, pembentukan menjadi untaian tipis, dan pengeringan hingga menjadi bihun kering berbentuk seperti mi halus.	
40.	Bihun Kuah Instan	Produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung beras dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk menjadi bihun, kemudian dikukus dan digoreng atau dikeringkan, serta dilengkapi bumbu dalam kemasan, dan disajikan dengan cara dimasak atau diseduh dengan air panas sehingga menghasilkan kuah siap dikonsumsi.	
41.	Biji Ketapang	Produk yang dibuat dari adonan campuran tepung terigu dan gula, dengan atau tanpa penambahan santan dan/atau perisa, kemudian dicetak dan digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
42.	Biskuit	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak atau lemak, dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dipanggang.	
43.	Biskuit Gem Rose/Kue Kancing/Kue Monas	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang dibentuk bulat kecil, dipanggang, serta ditambahkan krim gula (<i>icing</i>) di bagian atasnya, dan didinginkan.	
44.	Biskuit Isi	Produk bakeri kering yang dibuat dari adonan tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak atau lemak, dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dipanggang dan diberi isian (seperti krim, pasta/selai buah, cokelat).	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
45.	Biskuit Lapis/Biskuit Sandwich	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak atau lemak, dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dipanggang hingga menjadi biskuit yang terdiri dari dua lapis atau lebih dengan isian (seperti krim, pasta/selai buah, cokelat) di antara lapisannya.	
46.	Biskuit Marie	Produk bakeri kering yang dibuat dari tepung terigu, air atau susu, dengan penambahan perisa khas marie dan dapat ditambahkan bahan pangan lain, kemudian dipanggang hingga menghasilkan biskuit manis.	
47.	Biskuit Salut	Produk bakeri kering yang dibuat dari adonan tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak atau lemak, dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dipanggang dan diberi salutan cokelat atau bahan pangan lain pada bagian luarnya.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
48.	Bolu Emprit	Produk yang dibuat dari adonan tapioka, gula, kelapa parut, dengan atau tanpa penambahan bahan lain, dicetak, dan dipanggang.	
49.	Brem Padat	Produk yang dibuat dari sari tape ketan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dimasak dan diuapkan menjadi bentuk padat.	
50.	Brownies Crispy	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, gula, telur, cokelat, dan bahan pangan lain, dicetak tipis, dipanggang, dan dipotong.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
51.	Buah Anggur Kering (Kismis)	Produk yang dibuat dari buah anggur yang dikeringkan, baik melalui sinar matahari alami maupun mesin pengering.	
52.	Buah Apel Kering	Produk yang dibuat dari buah apel 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.	
53.	Buah Aprikot Kering	Produk yang dibuat dari buah aprikot 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.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
54.	Buah Durian Kering	Produk yang dibuat dari buah durian 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.	
55.	Buah Jeruk Kering	Produk yang dibuat dari buah jeruk 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.	
56.	Buah Kranberi Kering	Produk yang dibuat dari buah kranberi 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.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
57.	Buah Kurma Kering	Produk yang dibuat dari buah kurma 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.	
58.	Buah Mangga Kering	Produk yang dibuat dari buah mangga 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.	
59.	Buah Persik Kering	Produk yang dibuat dari buah persik 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.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
60.	Buah Pisang Kering	Produk yang dibuat dari buah pisang 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.	
61.	Buah Plum Kering (Prune)	Produk yang dibuat dari buah plum 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.	
62.	Buah Stroberi Kering	Produk yang dibuat dari buah stroberi 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.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
63.	Bubuk Agar (Agar-Agar Tepung/Tepung Agar-Agar)	Produk yang dibuat dari hasil ekstraksi rumput laut alga merah yang dikeringkan hingga berbentuk tepung, bersifat koloid bila dilarutkan dalam air mendidih dan menjedal bila didinginkan.	
64.	Bubuk Minuman Cokelat (<i>Drinking Chocolate</i>)	Produk yang dibuat dari kakao bubuk (tidak kurang dari 20%) dengan/atau tanpa penambahan kakao massa, lemak kakao, dapat ditambahkan bahan pangan lain, berbentuk bubuk yang disajikan sebagai minuman setelah dilarutkan dalam air.	
65.	Bubuk Minuman Kakao (<i>Drinking Cocoa Mixes</i>)	Produk yang dibuat dari kakao bubuk (tidak kurang dari 10%) dapat ditambahkan bahan pangan lain, berbentuk bubuk yang disajikan sebagai minuman setelah dilarutkan dalam air.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
66.	Bubuk Minuman Mengandung Susu Plain	Produk yang dibuat dengan menggunakan susu sapi, susu sapi rekonstitusi atau susu sapi rekombinasi, berbentuk bubuk yang disajikan sebagai minuman setelah dilarutkan dalam air.	
67.	Bubuk Minuman Mengandung Susu Berperisa/Rasa	Produk yang dibuat dari susu sapi segar, susu sapi rekonstitusi, atau susu sapi rekombinasi, dengan penambahan perisa atau rasa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
68.	Bubuk Minuman Mengandung Susu Kambing Plain	Produk yang dibuat dengan menggunakan susu kambing, susu kambing rekonstitusi atau susu kambing rekombinasi, berbentuk bubuk yang disajikan sebagai minuman setelah dilarutkan dalam air.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
69.	Bubuk Minuman Mengandung Susu Kambing Berperisa/Rasa	Produk yang dibuat dari susu kambing segar, susu kambing rekonstitusi, atau susu kambing rekombinasi, dengan penambahan perisa atau rasa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
70.	Bubuk Puding Berperisa/Rasa	Produk yang dibuat dari bahan pembentuk gel selain tepung atau pati, dapat ditambahkan bahan pangan lain, dan digunakan untuk membuat puding rasa atau berperisa.	
71.	Bubur Instan	Produk yang dibuat dari beras yang telah dimasak dan dikeringkan, serta dapat ditambahkan bumbu dan bahan pangan lain, yang dapat disajikan kembali menjadi bubur dengan penambahan air panas atau melalui pemasakan singkat.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
72.	Bumbu Kacang	Produk yang dibuat dari kacang tanah yang telah digoreng atau disangrai dengan/atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dihaluskan dengan penambahan garam, gula dan bumbu dan digunakan dengan ditambah air terlebih dahulu, seperti bumbu gado-gado, bumbu pecel, bumbu sate, bumbu siomay, dan bumbu batagor.	
73.	Cabe Bubuk	Produk yang dibuat dari buah cabai kering melalui proses penggilingan hingga berbentuk bubuk.	
74.	Campuran Susu Kambing Dan Krim Bubuk Berperisa/Rasa	Produk yang dibuat dari susu dan krim bubuk kambing dengan penambahan gula dan perisa/rasa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
75.	Carang Mas/Grubi/Sarang Balam/Kremes Ubi	Produk yang dibuat dari ubi jalar yang dipotong tipis memanjang kemudian digoreng, lalu dimasukkan ke dalam gula yang sudah mendidih, dan dibentuk bola-bola.	
76.	Cincau Hitam	Produk yang dibuat dari ekstrak tanaman janggolan dengan penambahan komponen pati, kemudian dipanaskan hingga membentuk gel berwarna hitam dan bertekstur kenyal.	
77.	Cireng Bumbu Rujak	Produk yang dibuat dari adonan pati, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikonsumsi bersama bumbu yang dibuat dari cabai, garam, gula, dan asam.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
78.	Cireng Isi Beku	Produk yang dibuat dari adonan tapioka/pati lain, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dapat diisi dengan daging, sayuran, atau bahan pangan lain, dengan atau tanpa digoreng dan dibekukan.	
79.	Cokelat Berperisa	Produk yang dibuat dari satu atau lebih produk kakao yang ditambahkan senyawa perisa dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian diolah hingga menjadi produk cokelat.	
80.	Cokelat Bubuk	Produk yang dibuat dari campuran kakao bubuk dan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, berbentuk bubuk.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
81.	Cokelat Hitam (<i>Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate</i>)	Produk yang dibuat dari campuran kakao massa, lemak kakao, dan/atau kakao bubuk dengan gula, dengan atau tanpa penambahan susu, kemudian diolah hingga menjadi produk cokelat dengan kandungan padatan kakao tidak kurang dari 35%, lemak kakao tidak kurang dari 18%, dan padatan kakao tanpa lemak tidak kurang dari 14%.	
82.	Cokelat Hitam Kovertur (<i>Dark Chocolate Couverture</i>)	Produk yang dibuat dari campuran kakao massa, lemak kakao, dan/atau kakao bubuk dengan gula, dengan atau tanpa penambahan susu, kemudian diolah hingga menjadi produk cokelat kovertur dengan kandungan padatan kakao tidak kurang dari 35%, lemak kakao tidak kurang dari 31%, dan padatan kakao tanpa lemak tidak kurang dari 2,5%.	
83.	Cokelat Hitam Manis (<i>Sweet Chocolate</i>)	Produk yang dibuat dari campuran kakao massa, lemak kakao, dan/atau kakao bubuk dengan gula, dengan atau tanpa penambahan susu, kemudian diolah hingga menjadi produk cokelat dengan rasa manis dan kandungan padatan kakao tidak kurang dari 30%, lemak kakao tidak kurang dari 18%, dan padatan kakao tanpa lemak tidak kurang dari 12%.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
84.	Cokelat Imitasi	Produk yang dibuat dari campuran bahan pangan yang menyerupai cokelat paduan atau cokelat compound, namun tidak memenuhi karakteristik dasar cokelat paduan atau cokelat compound, kemudian diolah hingga menghasilkan produk serupa cokelat.	
85.	Cokelat Isi (<i>Filled Chocolate</i>)	Produk yang dibuat dari cokelat hitam, cokelat susu, atau cokelat berperisa, dengan isian seperti buah kering, selai buah, kacang, atau bahan pangan lain.	
86.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Butir	Produk yang dibuat dari campuran bahan kakao dengan sebagian atau seluruh lemak kakaonya diganti menggunakan lemak nabati, kemudian dibentuk menjadi butiran kecil.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
87.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Hitam (<i>Dark Compound Chocolate</i>)	Produk yang dibuat dari campuran bahan kakao dengan sebagian atau seluruh lemak kakaonya diganti menggunakan lemak nabati, kemudian diolah hingga menjadi cokelat hitam dengan kandungan padatan kakao tidak kurang dari 13,0%.	
88.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Hitam Manis (<i>Sweet Dark Compound Chocolate</i>)	Produk yang dibuat dari campuran bahan kakao dengan sebagian atau seluruh lemak kakaonya diganti menggunakan lemak nabati, kemudian diolah hingga menjadi cokelat hitam manis dengan kandungan padatan kakao tidak kurang dari 7,0%.	
89.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Hitam Pahit (<i>Bitter Dark Compound Chocolate</i>)	Produk yang dibuat dari campuran bahan kakao dengan sebagian atau seluruh lemak kakaonya diganti menggunakan lemak nabati, kemudian diolah hingga menjadi cokelat hitam pahit dengan kandungan padatan kakao tidak kurang dari 20,0%.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
90.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Susu (<i>Milk Compound Chocolate</i>)	Produk yang dibuat dari campuran bahan kakao dan susu dengan sebagian atau seluruh lemak kakaonya diganti menggunakan lemak nabati, kemudian diolah hingga menjadi cokelat susu dengan kandungan padatan kakao tidak kurang dari 5,0% dan padatan susu tidak kurang dari 9,0%.	
91.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Susu Manis (<i>Sweet Milk Compound Chocolate</i>)	Produk yang dibuat dari campuran bahan kakao dan susu dengan sebagian atau seluruh lemak kakaonya diganti menggunakan lemak nabati, kemudian diolah hingga menjadi cokelat susu manis dengan kandungan padatan kakao tidak kurang dari 5,0% dan padatan susu tidak kurang dari 5,0%.	
92.	Cokelat Putih (<i>White Chocolate</i>)	Produk yang dibuat dari lemak kakao dengan penambahan susu dan gula, dan bahan pangan lain, lemak kakao tidak kurang dari 20% lemak kakao dan padatan susu tidak kurang dari 14%.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
93.	Cokelat Susu	Produk yang dibuat dari campuran kakao, gula, dan susu, dengan atau tanpa penambahan perisa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang dipanaskan dan dicetak, mengandung padatan kakao tidak kurang dari 25%, padatan kakao tanpa lemak 2,5%, dan padatan susu tidak kurang dari 12%.	
94.	Cokelat Susu Kovertur (<i>Milk Chocolate Couverture</i>)	Produk yang dibuat dari campuran kakao dan susu dengan kandungan padatan kakao tidak kurang dari 25%, lemak kakao tidak kurang dari 15%, padatan kakao tanpa lemak tidak kurang dari 2,5%, padatan susu tidak kurang dari 12%, total lemak tidak kurang dari 31%, dengan atau tanpa penambahan gula dan bahan pangan lain.	
95.	Combring	Produk yang dibuat dari singkong parut, ditambah garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dibentuk pipih bulat dan digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
96.	Crouton	Produk yang dibuat dari roti tawar yang dipotong berbentuk kubus atau bentuk lain, dapat dioles mentega atau bahan pangan lain, kemudian dipanggang hingga kering.	
97.	Daging Sapi Berbumbu	Produk yang dibuat dari daging sapi berbentuk utuh atau potongan yang dimasak hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan maupun tanpa kuah/saus, seperti dendeng sapi basah, tumis daging balado, daging sapi teriyaki.	
98.	Daging Sapi Berbumbu Beku	Produk yang dibuat dari daging sapi berbentuk utuh atau potongan yang dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan atau tanpa kuah dikemas, kemudian dibekukan, seperti dendeng sapi beku, tumis daging balado beku, daging sapi teriyaki beku.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
99.	Dakak-Dakak	Produk yang dibuat dari singkong yang diiris kotak/kecil, ditambah bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian digoreng.	
100.	Dendeng Ayam	Produk berbentuk lempengan yang dibuat dari irisan atau gilingan daging ayam yang telah diberi bumbu dan dikeringkan.	
101.	Dendeng Sapi	Produk yang dibuat dari irisan daging sapi yang ditambah dengan bumbu, dengan atau tanpa dimasak, kemudian dikeringkan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
102.	Dimsum/Siomay/Pangsit/Gyoza Ayam	Produk yang dibuat dari daging ayam dihaluskan, dengan atau tanpa hasil perikanan, yang dicampur pati / tepung, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit pangsit atau bahan pangan lain, dikukus, dan disimpan beku.	
103.	Dimsum/Siomay/Pangsit/Gyoza Ikan	Produk yang dibuat dari ikan yang dihaluskan, yang dicampur pati / tepung, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit pangsit atau bahan pangan lain, dikukus, dan disimpan beku.	
104.	Dimsum/Siomay/Pangsit/Gyoza Sapi	Produk yang dibuat dari daging ayam dihaluskan, dengan atau tanpa hasil perikanan, yang dicampur pati / tepung, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit pangsit atau bahan pangan lain, dikukus, dan disimpan beku.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
105.	Dimsum/Siomay/Pangsit/Gyoza Udang	Produk yang dibuat dari daging udang dihaluskan, dengan atau tanpa hasil perikanan, yang dicampur pati / tepung, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit pangsit atau bahan pangan lain, dikukus, dan disimpan beku.	
106.	Dodol Apel	Produk yang dibuat dari buah apel, tepung beras ketan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	
107.	Dodol Belimbing	Produk yang dibuat dari buah belimbing, gula, dengan atau tanpa penambahan tepung ketan dan bahan pangan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
108.	Dodol Cokelat	Produk yang dibuat dari tepung beras ketan, gula, santan, ditambah bubuk/massa kakao, dengan atau tanpa penambahan bahan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	
109.	Dodol Ketan	Produk yang dibuat dari tepung beras ketan, santan kelapa, dan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan/atau perisa, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	
110.	Dodol Lidah Buaya	Produk yang dibuat dari daun lidah buaya, tepung beras ketan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
111.	Dodol Mangga	Produk yang dibuat dari buah mangga, tepung beras ketan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	
112.	Dodol Nangka	Produk yang dibuat dari buah nangka, gula, dengan atau tanpa penambahan tepung ketan dan bahan pangan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	
113.	Dodol Salak	Produk yang dibuat dari buah salak, tepung beras ketan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
114.	Dodol Sirsak	Produk yang dibuat dari buah sirsak, gula, dengan atau tanpa penambahan tepung ketan dan bahan pangan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	
115.	Dodol Tape Singkong/Suwar Suwir	Produk yang dibuat dari tape singkong, parutan kelapa/santan dan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan, dicetak, didinginkan dan dipotong, dengan atau tanpa pengeringan.	
116.	Dodol/Lempok Durian	Produk buah yang dibuat dari daging buah durian matang (<i>Durio zibethinus</i>) yang dihancurkan dan dimasak bersama tepung beras ketan dan gula, dengan atau tanpa penambahan santan kelapa dan/atau perisa.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
117.	Donat Kentang Beku	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, kentang/tepung kentang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian difermentasi dengan ragi atau bahan pengembang lain, dibentuk cincin atau bentuk lainnya, dan dibekukan.	
118.	<i>Egg Roll</i>	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu dan/atau tepung lainnya, telur, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang dipanaskan dalam bentuk lembaran tipis, kemudian digulung dengan kadar telur tidak kurang dari 35%.	
119.	<i>Egg Roll</i> Ubi Ungu	Produk yang dibuat dari campuran ubi jalar (<i>Ipomoea batatas</i>) berwarna ungu, tepung terigu, tepung beras, pati tapioka, santan, telur, dan/atau gula, yang dipanaskan dalam bentuk lembaran tipis, kemudian digulung.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
120.	Emping Manis	Produk yang dibuat dari emping melinjo yang digoreng, kemudian dimasukkan ke dalam gula yang sudah mendidih.	
121.	Enting-Enting Kacang Gepuk/Enting-Enting Gepuk	Produk yang dibuat dari kacang yang sudah disangrai dan ditumbuk kasar, kemudian dimasak dengan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dicetak.	
122.	Es Buah (<i>Fruit Ice</i>)	Produk yang dibuat dari campuran air, sari buah/bubur buah/puree buah/potongan buah, gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
123.	Es Krim Cone Rasa	Produk yang dibuat dari es krim dengan penambahan perisa atau rasa, yang disajikan dalam wadah berbentuk kerucut renyah (wafer) yang dapat dimakan.	
124.	Es Krim Rasa	Produk yang dibuat dari susu atau produk susu atau campurannya yang sebagian lemak susu diganti dengan lemak nabati, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
125.	Es Krim Rasa Dengan Lapisan Cokelat	Produk yang dibuat dari susu atau produk susu atau campurannya yang sebagian lemak susu diganti dengan lemak nabati, kemudian diberi salutan cokelat, dengan atau tanpa bahan pangan lain di bagian luarnya.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
126.	Es Krim Rasa Dengan Wafer	Produk yang dibuat dari susu atau produk susu atau campurannya yang sebagian lemak susu diganti dengan lemak nabati, yang disajikan di antara dua lapis wafer.	
127.	Es Krim Susu (<i>Dairy Ice Cream</i>)	Produk yang dibuat dari susu atau produk susu atau campurannya, tanpa penambahan lemak selain lemak susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
128.	Es Lilin	Produk yang dibuat dari campuran air, santan, gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain yang dicetak, dikemas, dan dibekukan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
129.	Es Puter	Produk 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.	
130.	Es Stik (<i>Ice Stick</i>) Atau Es Loli	Produk yang dibuat dari bahan utama air dan gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dilengkapi dengan gagang (stik), kemudian dibekukan.	
131.	Es Susu	Produk yang dibuat dari campuran air, susu dan/atau produk susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dibekukan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
132.	Granola	Produk yang dibuat dari campuran gandum, <i>oat</i> , kacang-kacangan, madu, buah kering dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.	
133.	Gula Cair Aren	Produk yang dibuat dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren, berbentuk cair, atau hasil pelarutan gula aren dalam air.	
134.	Gula Cair Kelapa	Produk yang dibuat dari pengolahan nira pohon palma yaitu kelapa, berbentuk cair, atau hasil pelarutan gula kelapa dalam air.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
135.	Gula Kapas (Cotton Candy)/Arumanis	Produk yang dibuat 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.	
136.	Gula Merah Aren	Produk yang dibuat dari pengolahan nira pohon palma, yaitu aren berbentuk sesuai cetakannya.	
137.	Gula Merah Kelapa	Produk yang dibuat dari pengolahan nira pohon palma, yaitu kelapa berbentuk sesuai cetakannya.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
138.	Gula Merah Tebu/Saka	Produk yang dibuat dari pengolahan air tebu melalui pemasakan dan berwarna kecoklatan bentuknya sesuai cetakan.	
139.	Gula Semut Aren	Produk yang dibuat dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren, berbentuk serbuk/granula.	
140.	Gula Semut Kelapa	Produk yang dibuat dari dari pengolahan nira pohon kelapa, berbentuk serbuk/granula.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
141.	Halua Kacang Kenari	Produk yang dibuat dari biji buah kenari geprek yang digoreng, kemudian dimasukkan ke dalam gula yang sudah mendidih.	
142.	Harum/Arum Manis/Rambut Nenek	Produk yang dibuat dari gula, tepung terigu, minyak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dipanaskan sambil diputar, sampai berbentuk serabut, disajikan bersama simping/sempe.	
143.	Ikan Bilis Kering Goreng	Produk yang dibuat dari ikan bilis yang ditambahkan bumbu, dengan dan atau tanpa tepung, dan digoreng hingga renyah.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
144.	Ikan Cakalang Asap	Produk yang dibuat dari ikan cakalang 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.	
145.	Ikan Wader Kering Goreng	Produk yang dibuat dari ikan wader yang ditambahkan bumbu, dengan dan atau tanpa tepung, dan digoreng hingga renyah.	
146.	Intip Asin	Produk yang dibuat dari nasi yang ditekan rata di bagian dasar panci kemudian dipanaskan, atau dari kerak nasi, dengan atau tanpa penambahan garam, dikeringkan, dan digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
147.	Intip Manis/Intip Madu	Produk yang dibuat dari nasi yang ditekan rata di bagian dasar panci kemudian dipanaskan, atau dari kerak nasi, dikeringkan, dan digoreng, dengan penambahan gula atau bahan pangan lain.	
148.	Jagung Berondong/ <i>Popcorn</i> Asin	Produk yang dibuat dari jagung varietas popping corn, dipanaskan hingga meletup dan mengembang, dengan penambahan perisa asin.	
149.	Jagung Berondong/ <i>Popcorn</i> Manis	Produk yang dibuat dari jagung varietas <i>popping corn</i> , dipanaskan hingga meletup dan mengembang, dengan penambahan gula.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
150.	Jagung Marning	Produk yang dibuat dari biji jagung, direbus, dikeringkan dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
151.	Jagung Titi	Produk yang dibuat dari biji jagung yang digoreng atau di sangrai, kemudian dipipihkan dengan atau tanpa penambahan kacang tanah.	
152.	Jamur Dalam Larutan Garam	Produk yang dibuat dari jamur sehat yang dapat dimakan yang dibersihkan dalam keadaan utuh atau diiris, serpihan, dan akar, diblansir, dimasukkan ke dalam medium larutan garam dengan penambahan bumbu yang sesuai.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
153.	Jeli Agar Bubuk	Produk yang dibuat dari rumput laut dengan campuran bahan pembentuk gel lainnya, kemudian diolah hingga berbentuk bubuk pembentuk gel.	
154.	Jeli Agar-Agar Kering/Agar-Agar Kering	Produk yang dibuat dari agar-agar dan gula pasir, dengan atau tanpa penambahan bahan lain, yang dimasak dengan air, dicetak, dan dikeringkan.	
155.	Jeli Buah	Produk yang dibuat dari satu jenis buah atau lebih, sari buah, atau ekstrak air buah, dengan penambahan gula dan/atau pemanis lain serta dengan atau tanpa penambahan pektin, kemudian dimasak hingga membentuk gel yang dapat dioles.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
156.	Jipang Beras	Produk yang dibuat dari beras, dimasak dengan tekanan tinggi, lalu dicampurkan dengan gula yang dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dicetak dan dipotong-potong.	
157.	Jipang Jagung	Produk yang dibuat dari berondong jagung, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dipanaskan, dicetak, didinginkan dan dipotong.	
158.	Jipang Kacang/Kipang Kacang/Enting-Enting	Produk yang dibuat dari kacang tanah (<i>Arachis hypogea</i>) yang disangrai dan dihilangkan kulit arinya, dicampur dengan gula, dengan atau tanpa penambahan garam, bumbu, dan/ atau perisa.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
159.	Jipang Melinjo	Produk yang dibuat dari emping melinjo yang ditambahkan dengan gula yang dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa pemanasan, dicetak, didinginkan dan dipotong.	
160.	Kacang Almond Panggang	Produk yang dibuat dari kacang almond yang dipanggang/dioven, dengan atau tanpa bahan pangan lain.	
161.	Kacang Atom/Kacang Sukro	Produk yang dibuat dari kacang tanah dibalut dengan tepung/pati yang telah ditambah bumbu, kemudian digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
162.	Kacang Bawang/Kacang Tojin	Produk yang dibuat dari kacang tanah (<i>Arachis hypogea</i>) yang dihilangkan kulit arinya, direndam dengan garam, gula, dan/atau bumbu, dengan atau tanpa penambahan perisa, ditiriskan kemudian digoreng.	
163.	Kacang Disko/Kacang Bersalut	Produk yang dibuat dari kacang tanah dibalut dengan tepung/pati yang telah ditambah bumbu, kemudian digoreng.	
164.	Kacang Kedelai Goreng	Produk yang dibuat dari kacang kedelai yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam / bumbu.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
165.	Kacang Kenari Panggang	Produk yang dibuat dari kacang kenari yang telah dihilangkan kulit arinya, dengan atau tanpa pelapisan bumbu, kemudian dipanggang/dioven.	
166.	Kacang Koro Goreng	Produk yang dibuat dari kacang koro tanpa pengupasan kulit ari, kemudian digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam / bumbu.	
167.	Kacang Koro Kupas Goreng	Produk yang dibuat dari kacang koro tanpa kulit ari, kemudian digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam/bumbu.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
168.	Kacang Mede Goreng	Produk yang dibuat dari kacang mede yang digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
169.	Kacang Mede Panggang	Produk yang dibuat dari kacang mede yang dipanggang/dioven, dengan atau tanpa bahan pangan lain.	
170.	Kacang Molen/Kacang Sembunyi/Kacang Umpet	Produk yang dibuat dari serpihan kacang tanah yang dibalut dengan adonan tepung, kemudian digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
171.	Kacang Polong Goreng	Produk yang dibuat dari kacang polong yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam / bumbu.	
172.	Kacang Tanah Goreng	Produk yang dibuat dari kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
173.	Kacang Tanah Panggang	Produk yang dibuat dari kacang tanah yang dipanggang/dioven, dengan atau tanpa bahan pangan lain.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
174.	Kacang Tanah Sangrai	Produk yang dibuat dari kacang tanah yang masih dalam kulit melalui proses penyangraian, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
175.	Kacang Telur	Produk yang dibuat dari kacang tanah dan dibungkus oleh adonan tepung dan telur, dengan atau tanpa penambahan gula, garam, dan bumbu, kemudian digoreng.	
176.	Kakao Bubuk	Produk yang dibuat dari pengurangan lemak yang terkandung pada kakao massa (<i>cocoa liquor</i>) dan pencetakan menjadi keik kakao. Keik kakao (<i>cocoa cake</i>) dihancurkan dan dihaluskan menjadi kakao bubuk.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
177.	Kastengel	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, keju, minyak/lemak, telur, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak, dapat ditaburi keju, dan dipanggang.	
178.	Kebab Beku	Produk yang dibuat dari potongan tipis daging sapi yang dimasak, dicampur mayonais dan saos, kemudian dibungkus dengan kulit kebab/tortilla, dan disimpan beku.	
179.	Kecap Kedelai Asin	Produk yang dibuat dari kacang kedelai, garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain melalui proses fermentasi atau non fermentasi.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
180.	Kecap Kedelai Manis (<i>Sweet Soy Sauce</i>)	Produk yang dibuat dari hasil fermentasi kacang kedelai atau bungkil kedelai dengan penambahan gula dan/atau pemanis, serta dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, hingga berbentuk cair.	
181.	Kecimpring	Produk yang dibuat dari singkong yang dihaluskan, ditambahkan bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikukus, diiris tipis, dijemur, dan digoreng.	
182.	Keju Cheddar	Produk 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.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
183.	Keju Cheddar Olahan	Produk yang dibuat dari pengemulsian keju cheddar, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
184.	Keju Krim (<i>Cream Cheese</i>)	Produk yang dibuat dari krim atau susu yang ditambah dengan krim dengan penambahan kultur bakteri asam laktat dan enzim penggumpal (rennet, atau enzim penggumpal lainnya), tanpa proses pemeraman, menghasilkan keju lunak.	
185.	Keju Krim Olahan	Produk olahan yang diperoleh dengan melelehkan dan mengemulsi keju krim, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
186.	Keju Mozzarella Olahan	Produk olahan yang diperoleh dengan melelehkan dan mengemulsi keju mozzarella, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
187.	Keju Mozzarella	Produk yang dibuat dari susu melalui proses penggumpalan menggunakan enzim dan bakteri tertentu tanpa pemeraman, kemudian dipanaskan, diaduk, dan diuleni hingga menghasilkan adonan keju yang lentur dan dapat ditarik (pasta filata), lalu dibentuk dan didinginkan hingga menjadi keju bertekstur lunak hingga semi keras, lembut, dan elastis.	
188.	Keju Olahan	Produk yang dibuat dari keju, diperoleh dengan cara melelehkan dan mengemulsi keju, baik menggunakan keju sebagai bahan utamanya maupun dengan penambahan bahan lain seperti lemak susu, protein susu, susu bubuk, dan air dalam jumlah tertentu, serta dapat ditambahkan bahan pangan lain.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
189.	Kekian Ikan/Kamaboko/Kue Ikan Beku	Produk yang dibuat dari adonan surimi, tepung, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibungkus dengan kembang tahu, dikukus atau direbus sehingga membentuk tekstur yang kenyal (gel), dan disimpan beku.	
190.	Kelapa Parut Kering	Produk yang dibuat dari proses pemarkisan daging buah kelapa segar dengan atau tanpa kulit ari.	
191.	Kembang Goyang	Produk yang dibuat dari adonan tepung beras dan gula, dengan atau tanpa penambahan telur dan/atau perisa, digoreng dengan digoyang-goyang sehingga adonan terlepas dari cetakan yang berbentuk kelopak bunga/kembang.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
192.	Kembang Gula/Permen Susu	Produk yang dibuat dari susu, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak sampai kental, dan dibentuk.	
193.	Kembang Gula Jeli Agar Dan Gelatin	Produk yang dibuat menggunakan bahan pembentuk gel seperti agar, gelatin, atau pektin sehingga memiliki tekstur kenyal.	
194.	Kembang Gula Jeli Pati (<i>Starch Jelly</i>)	Produk yang dibuat dari pati, seperti pati jagung, pati gandum, atau pati lainnya, bersama bahan pangan lain sehingga menghasilkan tekstur kenyal.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
195.	Kembang Gula Karamel/Permen Karamel	Produk yang dibuat dari gula dengan tambahan susu dan sumber lemak lain, seperti lemak nabati atau hewani, kemudian dipanaskan hingga terjadi proses pencoklatan yang menghasilkan warna cokelat serta rasa dan aroma khas karamel.	
196.	Kembang Gula Karet/Permen Karet	Produk yang terbuat dari bahan dasar gom alami atau sintetis, pemanis, dan bahan pangan lain.	
197.	Kembang Gula Keras/Permen Keras/ <i>Hard Candy/Boiled Sweet</i>	Produk yang dibuat dari gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, berbentuk padat dan bertekstur keras.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
198.	Kembang Gula Lunak/Permen Lunak	Produk yang dibuat dari gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang bertekstur lunak apabila dikunyah.	
199.	Kembang Tahu Kering	Produk yang dibuat dari lapisan yang terbentuk pada permukaan cairan kedelai yang direbus, kemudian diangkat dan dikeringkan.	
200.	Kemplang	Produk yang dibuat dari campuran produk perikanan beku atau segar dengan pati tapioka, sagu atau pati lainnya, dengan atau tanpa penambahan gula, garam, bumbu, kemudian dipanggang.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
201.	Kentang Goreng Beku (<i>Frozen French Fries</i>)	Produk yang dibuat dari kentang segar melalui proses pencucian, pengupasan, pemotongan, dan penggorengan, kemudian dibekukan, serta dapat ditambahkan gula, garam, atau rempah-rempah, berbentuk batang.	
202.	Keping Jagung (<i>Corn Flake</i>)	Produk yang dibuat dari proses gelatinisasi pati jagung dengan berbagai teknik misalnya ekstrusi, lalu dikeringkan.	
203.	Kering Kentang	Produk yang dibuat dari kentang yang diparut atau dipotong berbentuk korek api, digoreng, kemudian dibalur bumbu dan cabai.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
204.	Keripik Apel	Produk yang dibuat dari apel yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan perisa.	
205.	Keripik Bakso Goreng	Produk yang dibuat dari bakso yang diiris dan digoreng sampai kering, dengan atau tanpa penambahan garam dan/atau bumbu.	
206.	Keripik Bayam	Produk yang dibuat dari daun bayam, dicelup dalam adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
207.	Keripik Belut	Produk yang dibuat dari belut, dengan atau tanpa penambahan tepung, bumbu, dan digoreng.	
208.	Keripik Buah Campur	Produk yang dibuat dari beberapa jenis buah yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
209.	Keripik Carica	Produk yang dibuat dari buah carica yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
210.	Keripik Ceker	Produk yang dibuat dari ceker ayam yang dipisahkan tulangnya dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan tepung, garam, bumbu, dan/atau perisa.	
211.	Keripik Daun Singkong	Produk yang dibuat dari daun singkong, dicelup dalam adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.	
212.	Keripik Jagung	Produk yang dibuat dari jagung yang direbus kemudian dipipihkan dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam dan/atau bumbu.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
213.	Keripik Jamur Kancing	Produk yang dibuat dari jamur kancing, dengan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu digoreng.	
214.	Keripik Jamur Tiram	Produk yang dibuat dari jamur tiram, dengan penambahan bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu digoreng.	
215.	Keripik Kelakai/Kalakai	Produk yang dibuat dari daun kelakai, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
216.	Keripik Kelapa	Produk yang dibuat dari daging kelapa yang diiris dan digoreng, ditambahkan dengan gula.	
217.	Keripik Kentang Asin	Produk yang dibuat dari kentang (<i>Solanum tuberosum</i>) yang diiris tipis dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam, bumbu, dan/atau perisa.	
218.	Keripik Kulit Ayam	Produk yang dibuat dari kulit ayam, dengan atau tanpa penambahan tepung, bumbu dan digoreng kering.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
219.	Keripik Kulit Ikan Kakap	Produk yang dibuat dari kulit ikan kakap, bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung, dengan atau tanpa pengeringan dan digoreng.	
220.	Keripik Kulit Ikan Lele	Produk yang dibuat dari ikan lele/kulit ikan lele, dengan atau tanpa penambahan tepung, bumbu dan digoreng kering.	
221.	Keripik Mangga	Produk yang dibuat dari mangga yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan perisa.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
222.	Keripik Melon	Produk yang dibuat dari melon yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan perisa.	
223.	Keripik Nanas	Produk yang dibuat dari nanas yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan perisa.	
224.	Keripik Nangka	Produk buah yang dibuat dari buah nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) yang diiris dan digoreng secara vakum atau <i>freeze drying</i> , atau proses lain, dengan atau tanpa penambahan perisa.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
225.	Keripik Pare	Produk yang dibuat dari pare, dicelup dalam adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.	
226.	Keripik Paru	Produk yang dibuat dari paru sapi, dengan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu digoreng.	
227.	Keripik Pisang Asin	Produk buah yang dibuat dari buah pisang (<i>Musa sp.</i>) yang diiris tipis dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam, bumbu dan/atau perisa.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
228.	Keripik Pisang Manis	Produk buah yang dibuat dari buah pisang (<i>Musa sp.</i>) yang diiris tipis dan digoreng, ditambahkan dengan gula, dengan atau tanpa penambahan perisa.	
229.	Keripik Pisang Rasa Cokelat	Produk yang dibuat dari pisang yang diiris dan digoreng, ditambahkan dengan gula, bubuk cokelat dengan atau tanpa penambahan perisa.	
230.	Keripik Rambutan	Produk yang dibuat dari buah rambutan yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
231.	Keripik Rendang Telur	Produk yang dibuat dari adonan telur dan tepung terigu atau tepung lainnya, didadar, dipotong, kemudian dimasak dengan bumbu rendang hingga kering atau digoreng dan dicampur dengan bumbu rendang kering.	
232.	Keripik Salak	Produk yang dibuat dari salak yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan perisa.	
233.	Keripik Sale Pisang	Produk buah yang dibuat dari buah pisang (<i>Musa</i> sp.) dengan cara pengeringan dan/atau pengasapan kemudian digoreng, dengan atau tanpa penambahan tepung.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
234.	Keripik Sayur Campur	Produk yang dibuat dari campuran sayur yang diiris, dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan bumbu.	
235.	Keripik Semangka	Produk yang dibuat dari semangka yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan perisa.	
236.	Keripik Singkong	Produk yang dibuat dari umbi singkong (<i>Manihot</i> sp.) yang diiris tipis dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam, bumbu, dan/atau perisa.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
237.	Keripik Singkong Balado/Pedas	Produk yang dibuat dari umbi singkong (<i>Manihot</i> sp.), yang diiris dan digoreng, serta dicampur dengan cabai dan garam, dengan atau tanpa penambahan bumbu, dan/atau perisa.	
238.	Keripik Sukun	Produk yang dibuat dari sukun yang diiris, kemudian digoreng, dengan atau tanpa penambahan bumbu dan/atau tepung.	
239.	Keripik Tahu	Produk yang dibuat dari tahu yang diiris dan digoreng sampai kering, dengan atau tanpa penambahan garam dan/atau bumbu.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
240.	Keripik Talas/Keladi	Produk yang dibuat dari umbi talas (<i>Colocasia esculanta</i>) yang diiris dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam, bumbu, dan/atau perisa.	
241.	Keripik Tape	Produk yang dibuat dari tape yang digoreng, dengan atau tanpa penambahan gula, garam dan bumbu.	

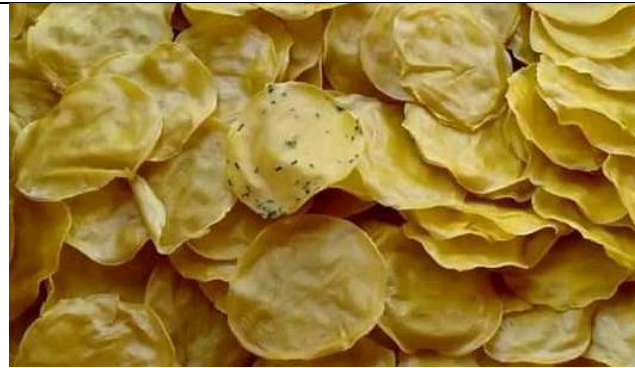
No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
242.	Keripik Tempe	Produk tempe kedelai berbentuk lempengan/ irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung, garam, bumbu, dan/atau perisa.	
243.	Keripik Tempe Sagu	Produk yang dibuat dari kedelai kupas yang telah direbus, ragi tempe, tepung sagu/tapioka, dikemas, difermentasi, diiris tipis, ditambahkan bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian digoreng.	
244.	Keripik Terong	Produk yang dibuat dari terong, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
245.	Keripik Ubi Jalar	Produk yang dibuat dari ubi jalar berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
246.	Keripik Ubi Madu	Produk yang dibuat dari ubi madu, yang diiris tipis dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
247.	Keripik Ubi Ungu	Produk yang dibuat dari ubi ungu, yang diiris tipis dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

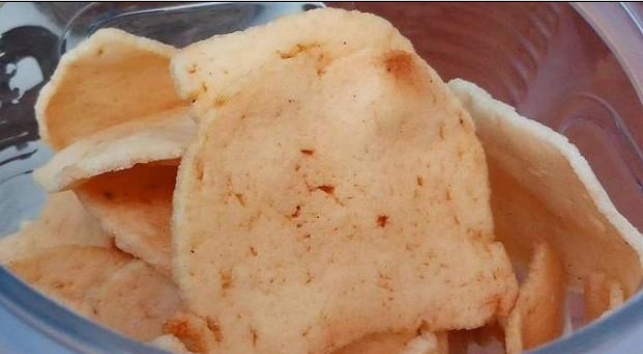
No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
248.	Keripik Umbi Gadung	Produk yang dibuat dari umbi gadung, yang diiris tipis dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
249.	Keripik Usus	Produk yang dibuat dari usus ayam, dengan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu digoreng.	
250.	Kerupuk Bawang Matang	Produk yang dibuat dari baku pati/tepung atau campurannya, bawang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diaduk, dicetak, dikukus atau direbus, didinginkan, diiris, dikeringkan, kemudian digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
251.	Kerupuk Bawang Mentah	Produk yang dibuat dari baku pati/tepung atau campurannya, bawang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diaduk, dicetak, dikukus atau direbus, didinginkan, diiris, kemudian dikeringkan.	
252.	Kerupuk Beras	Produk yang dibuat dari bahan tepung beras atau tepung beras ketan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, direbus/dikukus, dicetak lempengan tipis, dikeringkan dan digoreng.	
253.	Kerupuk Buah Naga	Produk yang dibuat dari campuran tapioka, buah naga, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dikukus atau direbus, didinginkan, diiris, dikeringkan dan digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
254.	Kerupuk Gendar/Puli	Produk yang dibuat dari nasi dan bumbu, yang dihaluskan, dengan atau tanpa penambahan tapioka atau bahan pangan lain, dicetak, dengan atau tanpa dikukus, diiris, dikeringkan, dan digoreng.	
255.	Kerupuk Gurilem	Produk yang dibuat dari tepung tapioka, garam, air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak, dikukus, dikeringkan, digoreng, dan diberi bumbu.	
256.	Kerupuk Ikan	Produk yang dibuat dari campuran ikan dengan pati tapioka, sagu atau pati lainnya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan, kemudian digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
257.	Kerupuk Ikan Mentah	Produk yang dibuat dari campuran ikan dan pati, seperti tapioka, sagu, atau pati lainnya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan.	
258.	Kerupuk Jengkol	Produk yang dibuat dari campuran tapioka, jengkol, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dikukus atau direbus, didinginkan, diiris, dikeringkan dan digoreng.	
259.	Kerupuk Kentang Mentah	Produk yang dibuat dari pati/tepung kentang atau campurannya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
260.	Kerupuk Kulit/Rambak/Jange	Produk yang dibuat dari kulit sapi yang digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
261.	Kerupuk Lento	Produk yang dibuat dari singkong parut, ditambah garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dibentuk pipih bulat dan digoreng.	
262.	Kerupuk Mentah	Produk yang dibuat dari pati/tepung atau campurannya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
263.	Kerupuk Udang	Produk yang dibuat dari campuran udang dengan pati tapioka, sagu atau pati lainnya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan, kemudian digoreng.	
264.	Kerupuk Udang Mentah	Produk yang dibuat dari campuran udang dengan pati tapioka, sagu atau pati lainnya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan.	
265.	Kopi Campur	Produk yang dibuat dari kopi giling, yang dicampur dengan gandum, jagung atau wijen, margarin atau gula, berbentuk serbuk.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
266.	Krimer Minuman	Produk emulsi lemak dalam air, berupa bubuk yang dibuat dari minyak nabati yang dihidrogenasi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
267.	Kuaci	Produk kering yang diperoleh dari biji semangka, biji labu parang, biji bunga matahari yang telah dikeringkan dan ditambah garam.	
268.	Kue Bangkit	Produk yang dibuat dari sagu dengan penambahan gula, santan dan bahan pangan lain, kemudian dipanggang.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
269.	Kue Baruasa	Produk yang dibuat dari adonan tepung beras, kelapa, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dibentuk bulat dan di panggang.	
270.	Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Asin	Produk yang dibuat dari adonan campuran tepung terigu, tepung tapioka, telur, garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk dan digoreng.	
271.	Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Manis	Produk yang dibuat dari adonan campuran tepung terigu, tepung tapioka, telur, garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, digoreng, kemudian dimasukkan ke dalam gula yang sudah mendidih.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
272.	Kue Bulan	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diisi dengan pasta kacang atau isian lainnya, dicetak, dan dipanggang/dikukus.	
273.	Kue Gambang/Lidah Sapi/Ganjelrel	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, gula merah, santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk pipih, ditaburi wijen dan dipanggang.	
274.	Kue Kelapa Klapperkoek/Kue Kering Kelapa	Produk yang dibuat dari adonan tepung kelapa/kelapa parut, lemak, gula, telur, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak dan dipanggang.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
275.	Kue Ketawa	Produk yang dibuat dari tepung terigu yang dimasak dengan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk adonan bulat, ditaburi wijen dan digoreng.	
276.	Kue Kurma	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu yang ditambahkan mentega dan gula pasir, kemudian dibalut dengan gula karamel dan kacang menyerupai bentuk kurma dan di panggang.	
277.	Kue Manco Ketan Wijen	Produk yang terbuat dari adonan tepung ketan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa proses perebusan/pengukusan, dicetak, dikeringkan, digoreng, kemudian dilapisi larutan gula merah dan disalut wijen.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
278.	Kue Mochi Isi Cokelat	Produk yang dibuat dari adonan tepung beras ketan, dengan isian pasta cokelat, dengan taburan pati tapioka atau tepung maizena yang telah disangrai, atau wijen.	
279.	Kue Mochi Isi Kacang Merah	Produk yang dibuat dari adonan tepung beras ketan, dengan isian campuran kacang merah dan gula, dengan taburan pati tapioka atau tepung maizena yang telah disangrai, atau wijen.	
280.	Kue Mochi Isi Kacang Tanah	Produk yang dibuat dari adonan tepung beras ketan, dengan isian campuran kacang tanah dan gula, dengan taburan pati tapioka atau tepung maizena yang telah disangrai, atau wijen.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
281.	Kue Mochi Isian Lainnya	Produk yang dibuat dari adonan tepung beras ketan, dengan isian (seperti selai buah, kacang hijau, pasta wijen hitam), dengan taburan pati tapioka atau tepung maizena yang telah disangrai, atau wijen.	
282.	Kue Putri Salju	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, minyak/lemak, telur, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak, dipanggang, dan disalut dengan gula halus.	
283.	Kue Rangai	Produk yang dibuat dari tepung/ tepung beras, kelapa, garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan, kemudian dipanggang.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
284.	Kue Sagon	Produk yang dibuat dari tepung ketan atau sagu atau tepung/pati tapioka dengan penambahan kelapa yang disangrai, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dipanggang.	
285.	Kue Sagu Keju	Produk yang dibuat dari adonan pati sagu, keju, gula, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak, dan dipanggang.	
286.	Kue Satu/Koyah	Produk kue kering yang dibuat dari campuran tepung kacang hijau yang dibuang kulitnya dengan gula, kemudian dicetak dan dijemur atau dipanggang.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
287.	Kue Semprong/Kapit/Gapit	Produk yang dibuat dari campuran tepung terigu, tepung beras, pati tapioka, santan, dan/atau gula, dengan atau tanpa penambahan telur, yang dipanaskan dalam bentuk lembaran tipis, kemudian digulung atau dilipat.	
288.	Kue Untir-Untir/Kue Tambang/Kue Colok	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dibentuk menyerupai tambang dan digoreng.	
289.	Kuetiaw Instan	Produk yang dibuat dari tepung beras, berbentuk lembaran tipis memanjang, dan dapat matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu singkat.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
290.	Kuetiaw Kering	Produk yang dibuat dari tepung beras, berbentuk lembaran tipis memanjang, dan dikeringkan.	
291.	Kukis	Produk yang dibuat dari adonan tepung, lemak, dan bahan pangan lainnya, melalui tahapan pencampuran, pembentukan, dan pemanggangan hingga menghasilkan tekstur ringan dan renyah, serta bagian dalam yang tampak kurang padat saat dipatahkan.	
292.	Kukis Isi	Produk yang dibuat dari adonan tepung, lemak, dan bahan pangan lainnya, yang diberi isian pada tahap pencetakan, kemudian dipanggang hingga menghasilkan tekstur ringan dan renyah, serta bagian dalam yang tampak kurang padat saat dipatahkan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
293.	Kukis Oatmeal	Produk yang dibuat dengan oat sebagai bahan utamanya, dicampur dengan tepung, lemak, dan bahan pangan lainnya, melalui tahapan pencampuran, pencetakan, dan pemanggangan hingga menghasilkan tekstur ringan dan renyah, serta bagian dalam yang tampak kurang padat saat dipatahkan.	
294.	Kulit Ayam Goreng	Produk yang dibuat dari kulit ayam yang dipotong-potong, dengan atau tanpa bahan tambahan pangan lain, dengan atau tanpa tepung pelapis, kemudian digoreng hingga setengah matang atau matang, dibekukan dan dikemas.	
295.	Kulit Pangsit/Risol/Lumpia	Produk yang dibuat dari adonan tepung, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, berbentuk lembaran tipis yang digunakan sebagai pembungkus pangsit, risol, atau lumpia.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
296.	Ladu Arai Pinang	Produk yang terbuat dari adonan tepung beras, telur, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak, dan digoreng.	
297.	Lanting/Alen-Alen/Karak Kaling	Produk yang dibuat dari adonan tepung singkong, dibentuk angka delapan atau lingkaran kecil seperti cincin, dengan penambahan bumbu, lalu digoreng.	
298.	Lapis Legit	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, gula, telur, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang dipanggang dalam oven secara bertahap hingga membentuk lapisan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
299.	Lidah Kucing	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, minyak/lemak, putih telur, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk pipih, dan dipanggang.	
300.	Lumpia Beku	Produk yang terdiri dari bagian kulit dan isi, dengan bagian kulit dibuat dari adonan tepung, air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak, dan bagian isi dapat berupa daging, ikan, sayuran, dan/atau bahan pangan lain, digoreng setengah matang dan disimpan beku.	
301.	Madu	Produk yang dibuat oleh lebah madu dari sari bunga tanaman atau bagian lain tanaman, berbentuk cairan alami yang umumnya memiliki rasa manis.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
302.	Madu Dengan Bahan Pangan Lain	Produk yang dibuat dari madu dengan penambahan bahan pangan lain selain gula, seperti ekstrak jahe, buah, atau bahan pangan lainnya.	
303.	Madu Serbuk	Produk yang dibuat dari madu, diperoleh melalui proses pengeringan hingga berbentuk serbuk, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
304.	Madumongso	Produk yang dibuat dari tape ketan hitam, gula, santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
305.	Makanan Ringan Ekstrudat Rasa Asin	Produk yang dibuat dari bahan pangan sumber karbohidrat dan/atau protein melalui proses ekstrusi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang memberikan rasa asin, serta dapat melalui proses lain seperti penggorengan atau pemanggangan.	
306.	Makanan Ringan Ekstrudat Rasa Manis	Produk yang dibuat dari bahan pangan sumber karbohidrat dan/atau protein melalui proses ekstrusi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang memberikan rasa manis, serta dapat melalui proses lain seperti penggorengan atau pemanggangan.	
307.	Makaroni Goreng	Produk yang dibuat dari makaroni yang digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam dan bumbu.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
308.	Manisan Carica	Produk yang dibuat dari potongan buah carica direndam dalam larutan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
309.	Manisan Mangga	Produk yang dibuat dari potongan buah mangga dengan penambahan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dapat ditaburi dengan gula pasir dan dikeringkan.	
310.	Manisan Pala	Produk yang dibuat dari potongan buah pala dengan penambahan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dapat ditaburi dengan gula pasir dan dikeringkan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
311.	Manisan Pepaya	Produk yang dibuat dari potongan buah pepaya dengan penambahan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dapat ditaburi dengan gula pasir dan dikeringkan.	
312.	Manisan Tomat	Produk yang dibuat dari potongan tomat, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, direbus, dengan atau tanpa taburan gula pasir, dan dikeringkan.	
313.	Margarin Krim, Margarin Oles (<i>Fat Spread</i>)	Produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat yang dibuat dari minyak atau lemak dan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
314.	Marmalad Jeruk	Produk yang dibuat dari bubur atau puree buah jeruk yang dimasak dengan gula hingga kental dan dapat dioles, serta dapat ditambahkan pektin, irisan buah, atau irisan kulit jeruk.	
315.	Marshmallow	Produk yang dibuat dari gelatin/pektin/agar/gom arab, albumin telur, gula, glukosa dan gula invert, bertekstur lunak dan beraerasi.	
316.	Marshmallow Isi	Produk yang dibuat dari gelatin/pektin/agar/gom arab, albumin telur, gula, glukosa dan gula invert, bertekstur lunak dan beraerasi, yang diberi isian (seperti cokelat, selai buah) di bagian dalamnya.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
317.	Melorin Atau <i>Non-Dairy Ice Cream</i>	Produk yang dibuat dari minyak atau lemak makan nabati, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pencampuran, pengadukan, dan pembekuan hingga membentuk tekstur lembut seperti es krim.	
318.	Mi Basah Mentah	Produk yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan lain, berbentuk seperti untaian panjang dan tipis, yang diperoleh melalui proses menggiling adonan menjadi lembaran, kemudian dipotong dan dibentuk, tanpa melalui proses pemanasan, perebusan, pengukusan, atau pemasakan maupun pra-gelatinisasi.	
319.	Mi Goreng Instan	Produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk menjadi mi, kemudian dikukus dan digoreng atau dikeringkan, serta dilengkapi bumbu dalam kemasan, dan disajikan dengan cara dimasak lalu ditiriskan dan dicampur bumbu hingga siap dikonsumsi.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
320.	Mi Instan Konyaku	Produk yang dibuat dari tepung <i>konjac</i> / tepung porang / tepung ile-iles dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk menjadi mi, kemudian dikukus dan digoreng atau dikeringkan, serta dilengkapi bumbu dalam kemasan, dan disajikan dengan cara dimasak atau diseduh dengan air panas.	
321.	Mi Instan Sagu	Produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung sagu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk menjadi mi, kemudian dikukus dan digoreng atau dikeringkan, serta dilengkapi bumbu dalam kemasan, dan disajikan dengan cara dimasak atau diseduh dengan air panas.	
322.	Mi Kering	Produk yang dibuat dari tepung terigu, air, dengan atau tanpa penambahan bahan lain, digiling, dicetak menjadi bentuk mi, dan dikeringkan atau digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
323.	Mi Kuah Instan	Produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk menjadi mi, kemudian dikukus dan digoreng atau dikeringkan, serta dilengkapi bumbu dalam kemasan, dan disajikan dengan cara dimasak atau diseduh dengan air panas sehingga menghasilkan kuah siap dikonsumsi.	
324.	Mi Lidi	Produk yang dibuat dari tepung terigu, dengan penambahan garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian digiling menjadi bentuk mi dan digoreng. Dapat ditambahkan bumbu taburan.	
325.	Mi Soa	Produk yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan lain, melalui proses pembuatan adonan, pembentukan menjadi untaian mi yang sangat kecil dan tipis, kemudian dikeringkan hingga berwarna putih.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
326.	Minuman Berbasis Whey Berperisa/Rasa	Produk yang dibuat dari whey dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, serta diberi rasa atau perisa, berbentuk cair siap konsumsi.	
327.	Minuman Cokelat Paduan	Produk yang dibuat dari kakao bubuk dan/atau padatan kakao dengan penambahan bahan pangan lain berbentuk cair siap konsumsi.	
328.	Minuman Jeli	Produk yang dibuat dari campuran air dan hidrokoloid, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dimasak.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
329.	Minuman Lidah Buaya/Aloe Vera	Produk yang dibuat dari air, gula, daun lidah buaya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu direbus.	
330.	Minuman Mengandung Susu Berperisa/Rasa	Produk yang dibuat dari susu sapi segar, susu sapi rekonstitusi atau susu sapi rekombinasi dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi.	
331.	Minuman Sari Buah Nanas	Produk yang dibuat dari sari buah nanas, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain selain buah, dan dimasak.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
332.	Minuman Sari Buah Pala	Produk yang dibuat dari air minum dan sari buah pala yang tidak difermentasi, dengan penambahan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dipanaskan.	
333.	Minuman Sari Kedelai	Produk yang 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.	
334.	Minuman Serbuk Berbasis Whey Berperisa/Rasa	Produk yang dibuat dari whey dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, serta diberi rasa atau perisa, berbentuk serbuk yang disajikan sebagai minuman setelah dilarutkan dalam air.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
335.	Minuman Serbuk Cokelat Paduan	Produk yang dibuat dari kakao bubuk dan/atau padatan kakao dengan penambahan bahan pangan lain berbentuk serbuk yang disajikan sebagai minuman setelah dilarutkan dalam air.	
336.	Minuman Serbuk Kopi Gula	Produk yang dibuat dari campuran kopi dan gula, berbentuk serbuk yang disajikan sebagai minuman setelah dilarutkan dalam air.	
337.	Minuman Serbuk Kopi Krimer	Produk yang dibuat dari campuran kopi bubuk dan/atau kopi instan, krimer, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain berbentuk serbuk yang disajikan sebagai minuman setelah dilarutkan dalam air.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
338.	Minuman Serbuk Kopi Susu	Produk yang dibuat dari campuran kopi bubuk dan/atau kopi instan, susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain berbentuk serbuk yang disajikan sebagai minuman setelah dilarutkan dalam air.	
339.	Minuman Serbuk Teh	Produk yang dibuat dari teh bubuk, teh instan, dan/atau ekstrak teh, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, berbentuk serbuk yang disajikan sebagai minuman setelah dilarutkan dalam air.	
340.	Minuman Berperisa/Rasa Susu	Produk yang dibuat dari susu sapi segar, susu sapi rekonstitusi atau susu sapi rekombinasi dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
341.	Minuman Teh Fermentasi (Kombucha)	Produk yang dibuat dari minuman teh yang diperoleh dari proses fermentasi dengan kultur bakteri dan khamir (<i>Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast</i> /SCOBY), dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
342.	Minuman Yogurt Berperisa/Rasa	Produk yang dibuat dari yogurt dengan penambahan air, dan/atau bahan pangan lainnya, dengan atau tanpa proses pemanasan.	
343.	Minuman Yogurt <i>Plain</i>	Produk yang dibuat dari yogurt dengan penambahan air, dan/atau bahan pangan lainnya yang tidak menimbulkan rasa dan/atau aroma, dengan atau tanpa proses pemanasan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
344.	Minyak Goreng Sawit	Produk yang dibuat dari minyak kelapa sawit, yang telah melalui proses fraksinasi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain	
345.	Minyak Kelapa (<i>Refined Bleached Deodorized Coconut Oil</i>)	Produk yang dibuat dari hasil proses rafinasi/pemurnian dari minyak kelapa mentah.	
346.	Minyak Kelapa Murni/ <i>Virgin Coconut Oil</i>	Produk yang dibuat dari daging kelapa segar melalui proses pemerasan dan pemisahan minyak tanpa penggunaan bahan kimia serta tanpa pemanasan atau dengan pemanasan rendah pada suhu kurang dari 60°C, kemudian dapat dimurnikan melalui pengendapan, penyaringan, atau sentrifugasi hingga menghasilkan minyak kelapa murni.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
347.	Naget Ayam	Produk yang dibuat dari daging ayam yang dicampur pati/ tepung, garam, dan bumbu, dicetak, dilapisi tepung roti atau tepung panir, digoreng, dan disimpan beku.	
348.	Naget Ikan	Produk yang dibuat dari daging ikan yang dicampur pati/tepung, garam, dan bumbu, dicetak, dilapisi tepung roti atau tepung panir, digoreng, dan disimpan beku.	
349.	Naget Udang	Produk yang dibuat dari daging udang yang dicampur pati/tepung, garam, dan bumbu, dicetak, dilapisi tepung roti atau tepung panir, digoreng, dan disimpan beku.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
350.	Nasi Instan	Produk yang dibuat dari beras sosoh yang direndam dalam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna lalu dikeringkan. Dapat ditambahkan bumbu dan bahan pangan lain.	
351.	Nastar Nanas	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diisi dengan nanas/selai nanas, berbentuk bulat atau bentuk lainnya, dan dipanggang.	
352.	Nata Dalam Kemasan	Produk yang dibuat dari hasil fermentasi air kelapa yang menghasilkan nata, bertekstur kenyal, dikemas dalam medium air dengan atau tanpa penambahan gula serta bahan pangan lain, kemudian dipasteurisasi atau disterilisasi.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
353.	Nopia	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, dengan penambahan gula dan/atau bahan pangan lain kemudian dipanggang.	
354.	Nori	Produk yang dibuat dari rumput laut jenis <i>Pyropia</i> yang dikeringkan, dipanggang dan/atau diberi penambahan bumbu. Bentuk produk akhir meliputi: serpihan, lembaran, lembar gulungan, gumpalan bulat.	
355.	Olesan Kacang	Produk yang dibuat dari penggilingan satu jenis kacang atau lebih dengan kandungan kacang tidak kurang dari 40%, yang telah dikupas, dibersihkan, dan diolah melalui perebusan, pengukusan, penyangraian, penggorengan, atau pemanggangan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, serta dapat digunakan sebagai olesan atau isian pada produk pangan lainnya.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
356.	Olesan Mengandung Kacang	Produk yang dibuat dari penggilingan satu jenis kacang atau lebih dengan kandungan kacang tidak kurang dari 15%, yang telah dikupas, dibersihkan, dan diolah melalui perebusan, pengukusan, penyangraian, penggorengan, atau pemanggangan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, serta dapat digunakan sebagai olesan atau isian pada produk pangan lainnya.	
357.	Opak Ketan	Produk yang dibuat dari beras ketan, ditambahkan kelapa parut, garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dikukus, dibentuk pipih, dijemur, dan digoreng atau dipanggang.	
358.	Otak-Otak Ikan	Produk yang dibuat dari adonan daging ikan giling yang dicampur dengan tepung/ pati dan bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dibentuk, dikukus/ digoreng, dan disimpan beku.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
359.	Pai Isi Cokelat	Produk yang dibuat dari adonan tepung, lemak, diisi dengan pasta susu dan cokelat, dan dipanggang.	
360.	Pai Susu	Produk yang dibuat dari adonan tepung, lemak, diisi dengan pasta susu, dengan/atau tanpa penambahan perisa, dan dipanggang.	
361.	Pang Pang Manis	Produk yang dibuat dari tepung terigu, garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dicetak berbentuk segiempat dan digoreng, kemudian dilapisi/disalut dengan larutan gula.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
362.	Pastel Isi Sayur Beku	Produk yang terdiri dari bagian kulit dan isi, dengan bagian kulit dibuat dari adonan tepung, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diisi dengan sayuran yang telah dimasak, dengan atau tanpa digoreng, dan dibekukan.	
363.	Pastri Isi Cokelat	Produk yang dibuat dari adonan tepung yang dilapis dengan mentega atau lemak padat lainnya secara berulang, kemudian diberi isian cokelat, dan dipanggang dalam oven hingga mengembang serta menghasilkan tekstur ringan dan berserpih (<i>flaky</i>).	
364.	Pastri Isi Keju	Produk yang dibuat dari adonan tepung yang dilapis dengan mentega atau lemak padat lainnya secara berulang, kemudian diberi isian keju, dan dipanggang dalam oven hingga mengembang serta menghasilkan tekstur ringan dan berserpih (<i>flaky</i>).	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
365.	Pastri Isian Asin	Produk yang dibuat dari adonan tepung yang dilapis dengan mentega atau lemak padat lainnya secara berulang, kemudian diberi isian asin (seperti daging sapi, daging ayam), dan dipanggang dalam oven hingga mengembang serta menghasilkan tekstur ringan dan berserpih (<i>flaky</i>).	
366.	Pastri Isian Manis	Produk yang dibuat dari adonan tepung yang dilapis dengan mentega atau lemak padat lainnya secara berulang, kemudian diberi isian manis (seperti selai buah, krim) dan dipanggang dalam oven hingga mengembang serta menghasilkan tekstur ringan dan berserpih (<i>flaky</i>).	
367.	Pati Jagung Atau Maizena	Produk yang dibuat dari ekstraksi biji jagung, dengan cara memisahkan pati dari komponen lain dalam biji jagung, kemudian dikeringkan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
368.	Pati Sagu	Produk yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon sagu, melalui proses pemisahan pati dari komponen lain, kemudian dikeringkan.	
369.	Pempek Adaan Beku	Produk yang dibuat dari lumatan daging ikan segar dan/atau surimi, dengan penambahan pati sagu/tapioka, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dibentuk bulat, dikukus/direbus, dan dibekukan, kemudian dikemas bersama cuko. Deskripsi Cuko: Cairan yang berisi gula aren, bawang putih, cabe, asam yang direbus dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
370.	Pempek Campur Beku	Produk yang dibuat dari lumatan daging ikan segar dan/atau surimi, dengan penambahan tepung/pati, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dibentuk beragam antara lain bentuk bulat memanjang, kapal selam, keriting, bulat, dikukus/direbus, dan dibekukan, kemudian dikemas bersama cuko. Deskripsi Cuko: Cairan yang berisi gula aren, bawang putih, cabe, asam yang direbus dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
371.	Pempek Kulit Beku	Produk yang dibuat dari lumatan kulit ikan segar, dengan penambahan pati sagu/tapioka, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dibentuk, dikukus/direbus, dan dibekukan, kemudian dikemas bersama cuko. Deskripsi Cuko: Cairan yang berisi gula aren, bawang putih, cabe, asam yang direbus dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
372.	Pempek Lenjer Beku	Produk yang dibuat dari lumatan daging ikan segar dan/atau surimi, dengan penambahan tepung/pati, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dibentuk bulat memanjang, dikukus/direbus, dan dibekukan, kemudian dikemas bersama cuko. Deskripsi Cuko: Cairan yang berisi gula aren, bawang putih, cabe, asam yang direbus dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
373.	Pempek Telur Beku	Produk yang dibuat dari lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan isian telur ayam atau telur bebek, tepung/pati, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dikukus/direbus, dan dibekukan, kemudian dikemas bersama cuko. Nama lain dari nama jenis ini adalah pempek kapal selam. Deskripsi Cuko: Cairan yang berisi gula aren, bawang putih, cabe, asam yang direbus dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
374.	Permen Asam Jawa	Produk yang dibuat dari asam jawa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang dimasak sampai pekat, dibentuk bulat dan disalut dengan gula pasir.	
375.	Pikel Buah	Produk yang dibuat dari buah dalam bentuk utuh, irisan, atau potongan, yang direndam dalam larutan dan difermentasi menggunakan bakteri asam laktat.	
376.	Pikel Buah Lemon	Produk yang dibuat dari buah lemon dalam bentuk utuh, irisan, atau potongan, yang direndam dalam larutan dan difermentasi menggunakan bakteri asam laktat.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
377.	Pikel Buah Mangga	Produk yang dibuat dari buah mangga dalam bentuk utuh, irisan, atau potongan, yang direndam dalam larutan dan difermentasi menggunakan bakteri asam laktat.	
378.	Pilus	Produk yang dibuat dari tepung singkong atau tepung tapioka, bumbu rempah, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang diproses menggunakan mesin ekstrusi atau dicetak ukuran kecil, dan digoreng atau dipanggang.	
379.	Rempeyek Kacang Hijau/Keripik Tumpi Kacang Hijau	Produk yang terbuat dari tepung beras dengan atau tanpa tepung lain, dicampur dengan kacang hijau kemudian digoreng, produk berbentuk tipis dan renyah.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
380.	Rempeyek Kacang Tanah	Produk yang dibuat dari tepung beras dicampur dengan kacang tanah, dengan atau tanpa penambahan garam, bumbu, dan/atau perisa, kemudian digoreng.	
381.	Rempeyek Rebon	Produk yang terbuat dari tepung beras dengan atau tanpa tepung lain, dicampur dengan udang rebon kemudian digoreng, produk berbentuk tipis dan renyah.	
382.	Rempeyek Teri	Produk yang terbuat dari tepung beras dengan atau tanpa tepung lain, dicampur dengan teri kemudian digoreng, produk berbentuk tipis dan renyah.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
383.	Rendang Daging	Produk yang dibuat dari potongan daging sapi yang dimasak dengan bumbu rendang dan santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak hingga berminyak dan kering, berwarna cokelat kehitaman, kemudian dikemas.	
384.	Rendang Daging Beku	Produk yang dibuat dari potongan daging sapi yang dimasak dengan bumbu rendang dan santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak hingga berminyak dan kering, berwarna cokelat kehitaman, kemudian dikemas dan dibekukan.	
385.	Rendang Jamur	Produk yang dibuat dari jamur tiram, santan, bumbu rendang, yang dimasak dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dikemas.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
386.	Rendang Paru	Produk yang dibuat dari potongan paru sapi yang dimasak dengan bumbu rendang dan santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak hingga berminyak dan kering, berwarna cokelat kehitaman, kemudian dikemas.	
387.	Rendang Paru Beku	Produk yang dibuat dari potongan paru sapi yang dimasak dengan bumbu rendang dan santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak hingga berminyak dan kering, berwarna cokelat kehitaman, kemudian dikemas, dan dibekukan.	
388.	Rengginang/Batih	Produk yang dibuat dari beras ketan yang telah dimasak menjadi nasi, dengan atau tanpa penambahan gula, garam, bumbu, kemudian dibentuk, dijemur hingga kering, dan digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
389.	Risoles Ayam Beku	Produk yang dibuat dari bagian kulit dan isi, dengan bagian kulit dibuat dari adonan tepung, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diisi dengan daging ayam yang telah dimasak, dilapisi tepung panir, digoreng atau tanpa digoreng, dan dibekukan.	
390.	Risoles Isi Daging Dengan Mayonais (<i>Beef Mayonaise</i>)	Produk yang dibuat dari bagian kulit dan isi, dengan bagian kulit dibuat dari tepung terigu, garam, telur, dan bagian isi dibuat dari daging asap dan mayonais, kemudian dibalut tepung roti, dan disimpan beku.	
391.	Risoles Sayur Beku	Produk yang dibuat dari bagian kulit dan isi, dengan bagian kulit dibuat dari adonan tepung, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diisi dengan sayur yang telah dimasak, dilapisi tepung panir, digoreng atau tanpa digoreng, dan dibekukan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
392.	Rolade Ayam/Rolade Daging Ayam	Produk yang dibuat dari lumatan daging ayam atau daging ayam giling, bumbu, dengan atau tanpa bahan pangan lain, digulung dengan telur dadar atau bahan lainnya, dikukus, dengan atau tanpa pengirisan, dan disimpan beku.	
393.	Rolade Sapi/Rolade Daging Sapi	Produk yang dibuat dari lumatan daging sapi atau daging sapi giling, bumbu, dengan atau tanpa bahan pangan lain, digulung dengan telur dadar atau bahan lainnya, dikukus, dengan atau tanpa pengirisan, dan disimpan beku.	
394.	Roti Bagelen	Roti yang dioles dengan margarin dan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dipanggang sampai kering.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
395.	Roti Canai/Roti Cane/Roti Kane/Roti Kanai/Roti Maryam Beku	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk bulat pipih, dipanggang, dan disimpan beku.	
396.	Roti Isian Asin	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu dan/atau tepung lainnya, gula, lemak, dan garam, yang difermentasi menggunakan ragi roti, diberi isian manis (seperti sosis, daging ayam, abon) kemudian dipanggang hingga matang dan menghasilkan roti dengan rasa manis dan tekstur lembut.	
397.	Roti Isian Manis	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu dan/atau tepung lainnya, gula, lemak, dan garam, yang difermentasi menggunakan ragi roti, diberi isian manis (seperti cokelat, keju manis, sarikaya, selai / pasta buah, kacang hijau, krim) kemudian dipanggang hingga matang dan menghasilkan roti dengan rasa manis dan tekstur lembut. Termasuk roti semir, roti sobek, roti keset, roti bluder.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
398.	Roti Manis	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu dan/atau tepung lainnya, gula, lemak, dan garam, yang difermentasi menggunakan ragi roti, kemudian dipanggang hingga matang dan menghasilkan roti dengan rasa manis dan tekstur lembut serta dapat ditambahkan <i>topping</i> .	
399.	Roti Tawar	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu dan/atau tepung lainnya, lemak, gula, yang difermentasi dengan ragi roti, kemudian dipanggang hingga matang dengan rasa tidak manis (tawar).	
400.	Roti Tortila/Kulit Tortila/Tortilla Wraps	Produk yang dibuat dari adonan tepung dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa proses pengembangan, kemudian dipipihkan dan dipanggang hingga berbentuk lembaran tipis, serta biasa digunakan sebagai pembungkus makanan lain..	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
401.	Sagu/Pati Mutiara	Produk yang dibuat dari pati sagu/tapioka/pati lain, air, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dimasak, dicetak dengan ukuran kecil, dan dikeringkan.	
402.	Sale Molen Mini	Produk yang dibuat dari pisang yang dibungkus dengan lembaran adonan terigu, dengan atau tanpa penambahan bahan lain kemudian digoreng.	
403.	Sale Pisang Basah	Produk yang dibuat dari pisang, dikeringkan dan/atau diasap.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
404.	Sambal Bawang	Produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabai, bawang, garam, dengan atau tanpa penambahan gula, dan ditumis.	
405.	Sambal Cumi	Produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabai, cumi, garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan gula, dan ditumis.	
406.	Sambal Ikan Roa	Produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabai, ikan roa, garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan gula, dan ditumis.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
407.	Sambal Petai	Produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabai, petai, garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan gula, dan ditumis.	
408.	Sambal Teri	Produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabai, ikan teri, garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan gula, dan ditumis.	
409.	Samosa Beku	Produk yang terdiri dari bagian kulit dan isi, dengan bagian kulit dibuat dari adonan tepung, air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan bagian isi dapat berupa daging, ikan, sayuran, dan/atau bahan pangan lain, digoreng setengah matang dan disimpan beku.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
410.	Saus Cabai	Produk yang dibuat dari cabai yang dicampur dengan gula, garam, dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dimasak hingga menjadi cairan kental.	
411.	Saus Tomat	Produk yang dibuat dari buah tomat segar, bubur tomat, pasta tomat, puree tomat atau padatan tomat, yang dicampur dengan gula, garam dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dimasak hingga menjadi cairan kental.	
412.	Sayap Ayam Berbumbu	Produk yang dibuat dari bahan utama ayam bagian sayap yang dimasak hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan maupun tanpa kuah/saus, dikemas.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
413.	Sayap Ayam Berbumbu Beku	Produk yang dibuat dari bahan utama ayam bagian sayap yang dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan atau tanpa kuah, dikemas, kemudian dibekukan.	
414.	Seblak Instan	Produk yang dibuat dari kerupuk mentah, dengan atau tanpa penambahan batagor kering, siomay kering, atau bahan pangan lain, dilengkapi dengan bubuk bumbu.	
415.	Selai Buah Nanas	Produk buah nanas yang kental dan dapat dioles, dibuat dari buah nanas (utuh, potongan buah, bubur atau puree) yang dididihkan dengan penambahan gula dan/atau pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan pektin.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
416.	Selai Kacang	Produk yang dibuat dari kacang tanah atau kacang lainnya, dengan kandungan total kacang tidak kurang dari 85%, yang dikupas, disangrai atau digoreng atau dipanggang, lalu digiling, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
417.	Selai Kaya	Produk yang dibuat dari campuran telur, santan, dan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang dimasak hingga mengental.	
418.	Serbuk Minuman Kedelai	Produk yang dibuat dari sari kedelai yang diperoleh dari kedelai kering yang direndam dalam air atau kedelai segar yang digiling, direbus, dan disaring dan/atau dari turunan kedelai yang ditambahkan air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dikeringkan hingga menjadi serbuk yang dapat disajikan sebagai minuman setelah dilarutkan dalam air.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
419.	Serundeng Kelapa	Produk yang dibuat dari parutan kelapa dengan penambahan bumbu dan digoreng hingga kering.	
420.	Sherbet	Produk 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.	
421.	Simping	Produk yang dibuat dari tepung beras dan tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bumbu dan santan dan dipanggang, produk berbentuk bulat tipis.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
422.	Sirup Belimbing Wuluh	Produk yang dibuat dari sari buah belimbing wuluh (<i>Averrhoa bilimbi</i>), gula atau sirup, dengan atau tanpa penambahan bahan lain, dimasak sampai kekentalan tertentu.	
423.	Sirup Cokelat	Produk yang dibuat dari campuran gula dan satu atau lebih produk kakao, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang diolah hingga berbentuk cairan kental.	
424.	Sirup Kalamansi	Produk yang dibuat dari sari buah jeruk kalamansi, gula atau sirup, dengan atau penambahan bahan lain, dimasak sampai kekentalan tertentu.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
425.	Sirup Markisa	Produk yang dibuat dari sari buah markisa, gula atau sirup, dengan atau penambahan bahan lain, dimasak sampai kekentalan tertentu.	
426.	Slondok	Produk yang dibuat dari singkong/tepung singkong/tapioka, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dikukus atau direbus, didinginkan, diiris, dikeringkan dan digoreng.	
427.	Sohun	Produk yang dibuat dari pati kacang hijau melalui proses pencampuran dengan air, pemasakan, pembentukan menjadi untaian tipis, dan pengeringan hingga menjadi produk kering berbentuk seperti mi kering.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
428.	Sohun Jagung	Produk yang dibuat dari pati jagung (maizena) melalui proses pencampuran dengan air, pemasakan, pembentukan menjadi untaian tipis, dan pengeringan hingga menjadi produk kering berbentuk seperti mi kering.	
429.	Sohun Kentang	Produk yang dibuat dari pati kentang melalui proses pencampuran dengan air, pemasakan, pembentukan menjadi untaian tipis, dan pengeringan hingga menjadi produk kering berbentuk seperti mi kering.	
430.	Sohun Sagu	Produk yang dibuat dari pati sagu melalui proses pencampuran dengan air, pemasakan, pembentukan menjadi untaian tipis, dan pengeringan hingga menjadi produk kering berbentuk seperti mi kering.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
431.	Sohun Ubi Jalar	Produk yang dibuat dari pati ubi jalar melalui proses pencampuran dengan air, pemasakan, pembentukan menjadi untaian tipis, dan pengeringan hingga menjadi produk kering berbentuk seperti mi kering.	
432.	Sorbet	Produk 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.	
433.	Sosis Ayam/Sosis Daging Ayam	Produk yang dibuat dari daging ayam yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis, direbus / dikukus, dikemas, dan dibekukan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
434.	Sosis Sapi/Sosis Daging Sapi	Produk yang dibuat dari daging sapi yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis, direbus / dikukus, dikemas, dan dibekukan.	
435.	Stik Keju	Produk yang dibuat dari campuran tepung terigu, keju, telur, dan garam, dengan atau tanpa penambahan pati tapioka, margarin, gula, bumbu, dan/atau perisa, kemudian digoreng.	
436.	Sumpia Udang	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu dan/atau tepung lainnya, diisi udang dengan atau tanpa bahan pangan lain dan digoreng, produk berbentuk seperti lumpia dengan ukuran kecil.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
437.	Sus Kering Coklat	Produk yang dibuat dari tepung terigu, telur, margarin, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak, dibentuk, dan dipanggang, lalu diberi isian coklat.	
438.	Sus Kering Keju	Produk yang dibuat dari tepung terigu, telur, keju, margarin, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak, dibentuk, dan dipanggang, dengan atau tanpa isian keju.	
439.	Susu Cair Berperisa/Rasa	Produk yang dibuat dari susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan penambahan perisa, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
440.	Susu Lemak Penuh (<i>Full Cream</i>) Plain	Produk yang dibuat dari susu sapi segar yang tidak dikurangi lemaknya, dipasteurisasi atau disterilisasi, berbentuk cair.	
441.	Tahu	Produk yang dibuat dari ekstrak kedelai, melalui proses penggumpalan protein dengan penambahan koagulan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, memiliki tekstur yang beragam (lembut, semi keras, dan keras).	
442.	Tahu Bakso Beku	Produk yang dibuat dari tahu yang diisi dengan adonan bakso (daging ayam, sapi, atau kombinasi), kemudian dikukus dan disimpan beku.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
443.	Tahu Bakso Ikan Beku	Produk yang dibuat dari tahu goreng yang diisi dengan adonan bakso ikan, dikukus dan dibekukan.	
444.	Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu	Produk yang diperoleh dari pengolahan singkong/ubi kayu, melalui proses pemisahan pati dari komponen lain, kemudian dikeringkan.	
445.	Tauco	Produk yang dibuat dari fermentasi kedelai dengan ragi tauco dan dilanjutkan dengan fermentasi dalam larutan garam, berbau khas, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
446.	Tekwan Ikan Beku	Produk yang dibuat dari lumatan daging ikan segar dan/atau surimi, pati sagu/tapioka, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dibentuk potongan kecil, direbus, dikemas bersama soun, jamur, dan bumbu.	
447.	Tempe	Produk yang dibuat dari fermentasi kedelai dengan menggunakan ragi tempe, berbentuk padatan kompak dan berbau khas serta berwarna putih atau sedikit keabu-abuan.	
448.	Tepung Bakso	Produk yang dibuat dari campuran tepung (dapat berupa tepung gandum atau pati tapioka) dengan atau penambahan bahan pangan lain, digunakan untuk membuat adonan bakso dengan penambahan daging giling.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
449.	Tepung Bakwan	Produk yang dibuat dari 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).	
450.	Tepung Beras	Tepung yang dibuat dari penggilingan atau penumbukan beras	
451.	Tepung Bumbu	Produk yang dibuat dari campuran tepung dengan penambahan herba atau rempah, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, sebagai pelapis bahan pangan yang akan digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
452.	Tepung Daun Kelor	Produk yang dibuat dari daun kelor melalui proses pencucian, pengeringan, dan penghalusan hingga menjadi tepung.	
453.	Tepung Ikan	Produk yang dibuat dari ikan utuh dan/atau potongan ikan segar, melalui proses perebusan atau pengukusan, pengepresan, pengeringan, dan penggilingan hingga menjadi tepung.	
454.	Tepung Jagung	Produk yang dibuat dari biji jagung yang melalui proses penggilingan atau penumbukan hingga menjadi tepung.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
455.	Tepung Kentang	Produk yang dibuat dari umbi kentang yang melalui proses penggilingan atau penumbukan hingga menjadi tepung.	
456.	Tepung Mokaf	Produk yang dibuat dari singkong/ubi kayu melalui proses pengupasan, pencucian, fermentasi dengan bakteri asam laktat, pengeringan, dan penggilingan hingga menjadi tepung.	
457.	Tepung Pelapis	Produk yang dibuat dari campuran tepung, serpihan sereal atau biji-bijian, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang digunakan sebagai pelapis pada bahan pangan hewani atau nabati sebelum dimasak.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
458.	Tepung Roti	Produk yang dibuat dari roti tawar yang dihancurkan menjadi serpihan lalu dikeringkan, berukuran kasar (lebih kasar dari tepung panir), dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, digunakan untuk menyalut bahan pangan lain.	
459.	Terasi Udang	Produk yang dibuat dari rebon atau udang segar, udang kering, atau campurannya yang difermentasi, dan dapat berbentuk pasta semi padat, blok padat kering, serbuk, atau granula.	
460.	Teri Kering	Produk yang dibuat dari ikan teri, bumbu, dengan dan/atau tanpa tepung, dan digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
461.	Wafer	Produk yang dibuat dari adonan cair berbahan tepung dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pencetakan dan pemanggangan hingga menghasilkan tekstur renyah, berpori kasar, dan tampak berongga saat dipatahkan.	
462.	Wafer Roll/Wafer <i>Stick</i>	Produk yang dibuat dari adonan cair berbahan tepung dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pencetakan dan pemanggangan hingga menghasilkan tekstur renyah, berpori kasar, dan tampak berongga saat dipatahkan, berbentuk roll atau <i>stick</i> dengan atau tanpa isi.	
463.	Yangko/Beras Rendang	Produk yang dibuat dari tepung beras ketan dengan penambahan gula, dengan atau tanpa penambahan santan atau bahan pangan lain.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
464.	Yogurt <i>Plain</i>	Produk yang dibuat dari susu yang melalui proses fermentasi dengan menggunakan bakteri asam laktat <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> dan <i>Streptococcuss salivarius subsp. thermophilus</i> , dengan atau tanpa pemanasan.	
465.	Yogurt Berperisa/Rasa	Produk yang dibuat dari susu yang melalui proses fermentasi dengan menggunakan bakteri asam laktat <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> dan <i>Streptococcuss salivarius subsp. thermophilus</i> , dengan penambahan perisa/rasa, dapat ditambahkan gula, dengan atau tanpa pemanasan.	

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

TARUNA IKRAR

LAMPIRAN II
KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN
MAKANAN
NOMOR 265 TAHUN 2026
TENTANG
NILAI KANDUNGAN ZAT GIZI UNTUK PANGAN OLAHAN YANG
DIPRODUKSI OLEH USAHA MIKRO

TAKARAN SAJI DAN TATA CARA PENCANTUMAN
TABEL INFORMASI NILAI GIZI

A. Takaran Saji

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
1.	Abon Ayam	10 – 25 g
2.	Abon Ikan Cakalang	10 – 25 g
3.	Abon Ikan Gabus	10 – 25 g
4.	Abon Ikan Lele	10 – 25 g
5.	Abon Ikan Tuna	10 – 25 g
6.	Abon Kepiting	10 – 25 g
7.	Abon Sapi	10 – 25 g
8.	Akar Pinang/Akar Kelapa	15 – 30 g
9.	Almond Crispy Cokelat	15 – 40 g
10.	Almond Crispy Rasa Keju	15 – 40 g
11.	Amplang/Kuku Macan	15 – 40 g
12.	Ampyang Kacang	15 – 40 g
13.	Ayam Berbumbu	50 – 150 g
14.	Ayam Berbumbu Beku	50 – 150 g
15.	Ayam Katsu (<i>Chicken Katsu</i>)	50 – 100 g
16.	Bagea	15 – 30 g
17.	Bakpao/Pao Beku Isi Cokelat	30 – 100 g
18.	Bakpao/Pao Beku Isian Asin	30 – 100 g
19.	Bakpao/Pao Beku Isian Manis	30 – 100 g
20.	Bakpia/Pia Isi Cokelat	25 – 50 g
21.	Bakpia/Pia Isi Kacang Hijau	25 – 50 g
22.	Bakpia/Pia Isi Keju	25 – 50 g
23.	Bakso Aci	50 – 70 g
24.	Bakso Ayam/Bakso Daging Ayam	50 – 100 g
25.	Bakso Goreng	50 – 100 g
26.	Bakso Ikan Beku	50 – 100 g
27.	Bakso Ikan Kering	50 – 100 g
28.	Bakso Sapi/Bakso Daging Sapi	50 – 100 g
29.	Bakso Udang	50 – 100 g
30.	Bandeng Presto/Bandeng Duri Lunak	50 – 100 g
31.	Bandrek/Minuman Jahe Serbuk	10 – 50 g
32.	Bannang-Bannang/Keukarah	15 – 30 g
33.	Bawang Merah Goreng	10 - 20 g
34.	Bawang Putih Goreng	10 - 20 g
35.	Bebek Berbumbu	50 – 150 g
36.	Bebek Berbumbu Beku	50 – 150 g
37.	Bihun	50 – 100 g
38.	Bihun Goreng Instan	80 – 180 g
39.	Bihun Jagung	50 – 100 g
40.	Bihun Kuah Instan	80 – 180 g
41.	Biji Ketapang	15 – 30 g

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
42.	Biskuit	15 – 50 g
43.	Biskuit Gem Rose/Kue Kancing/Kue Monas	15 – 50 g
44.	Biskuit Isi	15 – 50 g
45.	Biskuit Lapis/Biskuit Sandwich	15 – 50 g
46.	Biskuit Marie	15 – 50 g
47.	Biskuit Salut	15 – 50 g
48.	Bolu Emprit	25 – 50 g
49.	Brem Padat	10 – 30 g
50.	Brownies Crispy	10 – 50 g
51.	Buah Anggur Kering (Kismis)	20 – 100 g
52.	Buah Apel Kering	20 – 100 g
53.	Buah Aprikot Kering	20 – 100 g
54.	Buah Durian Kering	20 – 100 g
55.	Buah Jeruk Kering	20 – 100 g
56.	Buah Kranberi Kering	20 – 100 g
57.	Buah Kurma Kering	20 – 100 g
58.	Buah Mangga Kering	20 – 100 g
59.	Buah Persik Kering	20 – 100 g
60.	Buah Pisang Kering	20 – 100 g
61.	Buah Plum Kering (<i>Prune</i>)	20 – 100 g
62.	Buah Stroberi Kering	20 – 100 g
63.	Bubuk Agar (Agar-Agar Tepung/Tepung Agar-Agar)	1 – 10 g
64.	Bubuk Minuman Cokelat (Drinking Chocolate)	10 – 40 g
65.	Bubuk Minuman Kakao (Drinking Cocoa Mixes)	10 – 40 g
66.	Bubuk Minuman Mengandung Susu Berperisa/Rasa	20 – 60 g
67.	Bubuk Minuman Mengandung Susu Kambing Berperisa/Rasa	25 – 60 g
68.	Bubuk Minuman Mengandung Susu Kambing Plain	20 – 60 g
69.	Bubuk Minuman Mengandung Susu (Plain)	20 – 60 g
70.	Bubuk Puding Berperisa/Rasa	10 – 50 g
71.	Bubur Instan	20 – 100 g
72.	Bumbu Kacang	10 – 30 g
73.	Cabe Bubuk	2 – 10 g
74.	Campuran Susu Kambing Dan Krim Bubuk Berperisa/Rasa	20 – 60 g
75.	Carang Mas/Grubi/Sarang Balam/Kremes Ubi	15 – 40 g
76.	Cincau Hitam	100 – 200 g
77.	Cireng Bumbu Rujak	50 – 100 g
78.	Cireng Isi Beku	15 – 40 g
79.	Cokelat Berperisa	10 – 50 g
80.	Cokelat Bubuk	10 – 40 g
81.	Cokelat Hitam (<i>Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate</i>)	10 – 50 g
82.	Cokelat Hitam Kovertur (<i>Dark Chocolate Couverture</i>)	10 – 50 g

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
83.	Cokelat Hitam Manis (<i>Sweet Chocolate</i>)	10 – 50 g
84.	Cokelat Imitasi	10 – 50 g
85.	Cokelat Isi (<i>Filled Chocolate</i>)	10 – 40 g
86.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Butir	10 – 30 g
87.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Hitam (<i>Dark Compound Chocolate</i>)	10 – 50 g
88.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Hitam Manis (<i>Sweet Dark Compound Chocolate</i>)	
89.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Hitam Pahit (<i>Bitter Dark Compound Chocolate</i>)	
90.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Susu (<i>Milk Compound Chocolate</i>)	
91.	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Susu Manis (<i>Sweet Milk Compound Chocolate</i>)	
92.	Cokelat Putih (<i>White Chocolate</i>)	
93.	Cokelat Susu	
94.	Cokelat Susu Kovertur (<i>Milk Chocolate Couverture</i>)	
95.	Combring	12 – 40 g
96.	Crouton	15 – 60 g
97.	Daging Sapi Berbumbu	50 – 150 g
98.	Daging Sapi Berbumbu Beku	50 – 150 g
99.	Dakak-Dakak	12 – 40 g
100.	Dendeng Ayam	50 – 100 g
101.	Dendeng Sapi	50 – 100 g
102.	Dimsum/Siomay/Pangsit/Gyoza Ayam	50 – 100 g
103.	Dimsum/Siomay/Pangsit/Gyoza Ikan	
104.	Dimsum/Siomay/Pangsit/Gyoza Sapi	
105.	Dimsum/Siomay/Pangsit/Gyoza Udang	
106.	Dodol Apel	10 – 30 g
107.	Dodol Belimbing	
108.	Dodol Cokelat	
109.	Dodol Ketan	
110.	Dodol Lidah Buaya	
111.	Dodol Mangga	
112.	Dodol Nangka	
113.	Dodol Salak	
114.	Dodol Sirsak	
115.	Dodol Tape Singkong/Suwar Suwir	
116.	Dodol/Lempok Durian	
117.	Donat Kentang Beku	40 – 150 g
118.	Egg Roll	15 – 30 g
119.	Egg Roll Ubi Ungu	15 – 30 g
120.	Emping Manis	12 – 40 g
121.	Enting-Enting Kacang Gepuk/Enting-Enting Gepuk	15 – 40 g
122.	Es Buah (<i>Fruit Ice</i>)	50 – 100 (g atau ml)

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
123.	Es Krim Cone Rasa	50 – 150 (g atau ml)
124.	Es Krim Rasa	50 – 150 (g atau ml)
125.	Es Krim Rasa Dengan Lapisan Cokelat	50 – 150 (g atau ml)
126.	Es Krim Rasa Dengan Wafer	50 – 150 (g atau ml)
127.	Es Krim Susu (<i>Dairy Ice Cream</i>)	50 – 150 (g atau ml)
128.	Es Lilin	50 – 100 (g atau ml)
129.	Es Puter	50 – 100 (g atau ml)
130.	Es Stik (<i>Ice Stick</i>) Atau Es Loli	50 – 100 (g atau ml)
131.	Es Susu	50 – 150 (g atau ml)
132.	Granola	20 – 60 g
133.	Gula Cair Aren	10 – 20 ml
134.	Gula Cair Kelapa	10 – 20 ml
135.	Gula Kapas (<i>Cotton Candy</i>)/Arumanis	1 – 10 g
136.	Gula Merah Aren	Per 100 g
137.	Gula Merah Kelapa	Per 100 g
138.	Gula Merah Tebu/Saka	Per 100 g
139.	Gula Semut Aren	Per 100 g
140.	Gula Semut Kelapa	Per 100 g
141.	Halua Kacang Kenari	15 – 40 g
142.	Harum/Arum Manis/Rambut Nenek	5 – 10 g
143.	Ikan Bilis Kering Goreng	20 – 40 g
144.	Ikan Cakalang Asap	50 – 100 g
145.	Ikan Wader Kering Goreng	20 – 40 g
146.	Intip Asin	12 – 40 g
147.	Intip Manis/Intip Madu	12 – 40 g
148.	Jagung Berondong/Popcorn Asin	12 – 40 g
149.	Jagung Berondong/Popcorn Manis	12 – 40 g
150.	Jagung Marning	12 – 40 g
151.	Jagung Titi	12 – 40 g
152.	Jamur Dalam Larutan Garam	50 – 100 g
153.	Jeli Agar Bubuk	1 – 10 g
154.	Jeli Agar-Agar Kering/Agar-Agar Kering	10 – 30 g
155.	Jeli Buah	10 – 30 (g atau ml)
156.	Jipang Beras	12 – 40 g
157.	Jipang Jagung	12 – 40 g
158.	Jipang Kacang/Kipang Kacang/Enting-Enting	15 – 40 g
159.	Jipang Melinjo	12 – 40 g
160.	Kacang Almond Panggang	15 – 40 g
161.	Kacang Atom/Kacang Sukro	15 – 40 g
162.	Kacang Bawang/Kacang Tojin	15 – 40 g
163.	Kacang Disko/Kacang Bersalut	15 – 40 g
164.	Kacang Kedelai Goreng	15 – 40 g
165.	Kacang Kenari Panggang	15 – 40 g
166.	Kacang Koro Goreng	15 – 40 g
167.	Kacang Koro Kupas Goreng	15 – 40 g
168.	Kacang Mede Goreng	15 – 40 g
169.	Kacang Mede Panggang	15 – 40 g
170.	Kacang Molen/Kacang Sembunyi/Kacang Umpet	15 – 40 g
171.	Kacang Polong Goreng	15 – 40 g
172.	Kacang Tanah Goreng	15 – 40 g

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
173.	Kacang Tanah Panggang	15 – 40 g
174.	Kacang Tanah Sangrai	15 – 40 g
175.	Kacang Telur	15 – 40 g
176.	Kakao Bubuk	5 – 30 g
177.	Kastengel	15 – 50 g
178.	Kebab Beku	40 – 60 g
179.	Kecap Kedelai Asin	15 – 30 (g atau ml)
180.	Kecap Kedelai Manis (<i>Sweet Soy Sauce</i>)	15 – 30 (g atau ml)
181.	Kecimpring	12 – 40 g
182.	Keju Cheddar	15 – 30 g
183.	Keju Cheddar Olahan	15 – 30 g
184.	Keju Krim (Cream Cheese)	15 – 30 g
185.	Keju Krim Olahan	15 – 30 g
186.	Keju Mozzarella Olahan	15 – 30 g
187.	Keju Mozzarella	15 – 30 g
188.	Keju Olahan	15 – 30 g
189.	Kekian Ikan/Kamaboko/Kue Ikan Beku	50 – 100 g
190.	Kelapa Parut Kering	5 – 25 g
191.	Kembang Goyang	20 – 40 g
192.	Kembang Gula Jeli Agar Dan Gelatin	1 – 10 g
193.	Kembang Gula Jeli Pati (Starch Jelly)	1 – 10 g
194.	Kembang Gula Karamel/Permen Karamel	1 – 10 g
195.	Kembang Gula Karet/Permen Karet	1 – 10 g
196.	Kembang Gula Keras/Permen Keras/ <i>Hard Candy/Boiled Sweet</i>	1 – 10 g
197.	Kembang Gula Lunak/Permen Lunak	1 – 10 g
198.	Kembang Gula/Permen Susu	5 – 15 g
199.	Kembang Tahu Kering	20 – 50 g
200.	Kemplang	15 – 40 g
201.	Kentang Goreng Beku (<i>Frozen French Fries</i>)	25 – 100 g
202.	Keping Jagung (<i>Corn Flake</i>)	25 – 50 g
203.	Kering Kentang	12 – 40 g
204.	Keripik Apel	20 – 40 g
205.	Keripik Bakso Goreng	15 – 40 g
206.	Keripik Bayam	20 – 40 g
207.	Keripik Belut	20 – 40 g
208.	Keripik Buah Campur	20 – 40 g
209.	Keripik Carica	20 – 40 g
210.	Keripik Ceker	20 – 40 g
211.	Keripik Daun Singkong	20 – 40 g
212.	Keripik Jagung	15 – 40 g
213.	Keripik Jamur Kancing	20 – 40 g
214.	Keripik Jamur Tiram	20 – 40 g
215.	Keripik Kelakai/Kalakai	20 – 40 g
216.	Keripik Kelapa	20 – 40 g
217.	Keripik Kentang Asin	12 – 40 g
218.	Keripik Kulit Ayam	20 – 40 g
219.	Keripik Kulit Ikan Kakap	20 – 40 g
220.	Keripik Kulit Ikan Lele	20 – 40 g
221.	Keripik Mangga	20 – 40 g

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
222.	Keripik Melon	20 – 40 g
223.	Keripik Nanas	20 – 40 g
224.	Keripik Nangka	20 – 40 g
225.	Keripik Pare	20 – 40 g
226.	Keripik Paru	20 – 40 g
227.	Keripik Pisang Asin	20 – 40 g
228.	Keripik Pisang Manis	20 – 40 g
229.	Keripik Pisang Rasa Cokelat	20 – 40 g
230.	Keripik Rambutan	20 – 40 g
231.	Keripik Rendang Telur	12 – 40 g
232.	Keripik Salak	20 – 40 g
233.	Keripik Sale Pisang	20 – 40 g
234.	Keripik Sayur Campur	20 – 40 g
235.	Keripik Semangka	20 – 40 g
236.	Keripik Singkong	12 – 40 g
237.	Keripik Singkong Balado/Pedas	12 – 40 g
238.	Keripik Sukun	20 – 40 g
239.	Keripik Tahu	12 – 40 g
240.	Keripik Talas/Keladi	12 – 40 g
241.	Keripik Tape	20 – 40 g
242.	Keripik Tempe	12 – 40 g
243.	Keripik Tempe Sagu	12 – 40 g
244.	Keripik Terong	20 – 40 g
245.	Keripik Ubi Jalar	12 – 40 g
246.	Keripik Ubi Madu	12 – 40 g
247.	Keripik Ubi Ungu	12 – 40 g
248.	Keripik Umbi Gadung	12 – 40 g
249.	Keripik Usus	20 – 40 g
250.	Kerupuk Bawang Matang	12 – 40 g
251.	Kerupuk Bawang Mentah	20 – 40 g
252.	Kerupuk Beras	12 – 40 g
253.	Kerupuk Buah Naga	20 – 40 g
254.	Kerupuk Gendar/Puli	12 – 40 g
255.	Kerupuk Gurilem	12 – 40 g
256.	Kerupuk Ikan	15 – 40 g
257.	Kerupuk Ikan Mentah	20 – 40 g
258.	Kerupuk Jengkol	12 – 40 g
259.	Kerupuk Kentang Mentah	20 – 40 g
260.	Kerupuk Kulit/Rambak/Jange	20 – 40 g
261.	Kerupuk Lento	12 – 40 g
262.	Kerupuk Mentah	20 – 40 g
263.	Kerupuk Udang	15 – 40 g
264.	Kerupuk Udang Mentah	20 – 40 g
265.	Kopi Campur	10 – 30 g
266.	Krimer Minuman	15 – 30 g
267.	Kuaci	10 – 50 g
268.	Kue Bangkit	15 – 50 g
269.	Kue Baruasa	15 – 50 g
270.	Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Asin	15 – 50 g
271.	Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Manis	15 – 50 g
272.	Kue Bulan	15 – 50 g

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
273.	Kue Gambang/Lidah Sapi/Ganjelrel	15 – 30 g
274.	Kue Kelapa Klapperkoek/Kue Kering Kelapa	25 – 50 g
275.	Kue Ketawa	15 – 50 g
276.	Kue Kurma	15 – 50 g
277.	Kue Manco Ketan Wijen	12 – 40 g
278.	Kue Mochi Isi Cokelat	10 – 30 g
279.	Kue Mochi Isi Kacang Merah	10 – 30 g
280.	Kue Mochi Isi Kacang Tanah	10 – 30 g
281.	Kue Mochi Isian Lainnya	10 – 30 g
282.	Kue Putri Salju	15 – 50 g
283.	Kue Rangai	15 – 30 g
284.	Kue Sagon	15 – 50 g
285.	Kue Sagu Keju	15 – 50 g
286.	Kue Satu/Koyah	15 – 30 g
287.	Kue Semprong/Kapit/Gapit	15 – 30 g
288.	Kue Untir-Untir/Kue Tambang/Kue Colok	15 – 30 g
289.	Kuetiaw Instan	80 – 180 g
290.	Kuetiaw Kering	50 – 100 g
291.	Kukis	15 – 50 g
292.	Kukis Isi	15 – 50 g
293.	Kukis Oatmeal	15 – 50 g
294.	Kulit Ayam Goreng	50 – 100 g
295.	Kulit Pangsit/Risol/Lumpia	5 – 30 g
296.	Ladu Arai Pinang	12 – 40 g
297.	Lanting/Alen-Alen/Karak Kaliang	12 – 40 g
298.	Lapis Legit	25 – 100 g
299.	Lidah Kucing	15 – 50 g
300.	Lumpia Beku	25 – 50 g
301.	Madu	5 – 15 ml
302.	Madu Dengan Bahan Pangan Lain	5 – 15 ml
303.	Madu Serbuk	5 – 10 g
304.	Madumongso	10 – 30 g
305.	Makanan Ringan Ekstrudat Rasa Asin	10 – 20 g
306.	Makanan Ringan Ekstrudat Rasa Manis	10 – 20 g
307.	Makaroni Goreng	12 – 40 g
308.	Manisan Carica	20 – 150 g
309.	Manisan Mangga	20 – 150 g
310.	Manisan Pala	20 – 150 g
311.	Manisan Pepaya	20 – 150 g
312.	Manisan Tomat	20 – 150 g
313.	Margarin Krim, Margarin Oles (<i>Fat Spread</i>)	5 – 20 g
314.	Marmalad Jeruk	10 – 30 (g atau ml)
315.	Marshmallow	1 – 10 g
316.	Marshmallow Isi	1 – 10 g
317.	Melorin Atau <i>Non-Dairy Ice Cream</i>	50 – 150 (g atau ml)
318.	Mi Basah Mentah	50 – 100 g
319.	Mi Goreng Instan	80 – 180 g
320.	Mi Instan Konyaku	80 – 180 g
321.	Mi Instan Sagu	80 – 180 g
322.	Mi Kering	50 – 100 g

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
323.	Mi Kuah Instan	80 – 180 g
324.	Mi Lidi	12 – 40 g
325.	Mi Soa	50 – 100 g
326.	Minuman Berbasis Whey Berperisa/Rasa	100 – 250 ml
327.	Minuman Cokelat Paduan	125 – 250 ml
328.	Minuman Jeli	100 – 250 ml
329.	Minuman Lidah Buaya/Aloe Vera	100 – 200 g
330.	Minuman Mengandung Susu Berperisa/Rasa	100 – 250 ml
331.	Minuman Sari Buah Nanas	100 – 250 ml
332.	Minuman Sari Buah Pala	100 – 250 ml
333.	Minuman Sari Kedelai	100 – 250 ml
334.	Minuman Serbuk Berbasis Whey Berperisa/Rasa	30 – 60 g
335.	Minuman Serbuk Cokelat Paduan	10 – 40 g
336.	Minuman Serbuk Kopi Gula	10 – 30 g
337.	Minuman Serbuk Kopi Krimer	2 – 30 g
338.	Minuman Serbuk Kopi Susu	2 – 30 g
339.	Minuman Serbuk Teh	1 – 5 g
340.	Minuman Susu Berperisa/Rasa	100 – 250 ml
341.	Minuman Teh Fermentasi (Kombucha)	100 – 250 ml
342.	Minuman Yogurt Berperisa/Rasa	100 - 250 ml
343.	Minuman Yogurt Plain	100 - 250 ml
344.	Minyak Goreng Sawit	Termasuk ke dalam pangan olahan antara sehingga pencantuman Informasi Nilai Gizi (ING) menggunakan format ING untuk pangan olahan antara (per 100 g atau per kemasan)
345.	Minyak Kelapa (Refined Bleached Deodorized Coconut Oil)	10 – 20 ml
346.	Minyak Kelapa Murni/Virgin Coconut Oil	10 – 20 ml
347.	Naget Ayam	50 – 100 g
348.	Naget Ikan	50 – 100 g
349.	Naget Udang	50 – 100 g
350.	Nasi Instan	50 – 100 g
351.	Nastar Nanas	15 – 50 g
352.	Nata Dalam Kemasan	50 – 200 g
353.	Nopia	15 – 50 g
354.	Nori	3 – 10 g
355.	Olesan Kacang	10 – 30 g
356.	Olesan Mengandung Kacang	10 – 30 g
357.	Opak Ketan	12 – 40 g
358.	Otak-Otak Ikan	50 – 100 g
359.	Pai Isi Cokelat	25 – 50 g
360.	Pai Susu	25 – 50 g
361.	Pang Pang Manis	12 – 40 g
362.	Pastel Isi Sayur Beku	25 – 50 g
363.	Pastri Isi Cokelat	25 – 50 g
364.	Pastri Isi Keju	25 – 50 g

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
365.	Pastri Isian Asin	25 – 50 g
366.	Pastri Isian Manis	25 – 50 g
367.	Pati Jagung Atau Maizena	Termasuk ke dalam pangan olahan antara sehingga pencantuman Informasi Nilai Gizi (ING) menggunakan format ING untuk pangan olahan antara (per 100 g atau per kemasan)
368.	Pati Sagu	
369.	Pempek Adaan Beku	50 – 150 g
370.	Pempek Campur Beku	50 – 150 g
371.	Pempek Kulit Beku	50 – 150 g
372.	Pempek Lenjer Beku	50 – 150 g
373.	Pempek Telur Beku	50 – 150 g
374.	Permen Asam Jawa	1 – 10 g
375.	Pikel Buah	25 – 100 g
376.	Pikel Buah Lemon	25 – 100 g
377.	Pikel Buah Mangga	25 – 100 g
378.	Pilus	12 – 40 g
379.	Rempeyek Kacang Hijau/ Keripik Tumpi Kacang Hijau	12 – 40 g
380.	Rempeyek Kacang Tanah	12 – 40 g
381.	Rempeyek Rebon	15 – 40 g
382.	Rempeyek Teri	15 – 40 g
383.	Rendang Daging	50 – 150 g
384.	Rendang Daging Beku	50 – 150 g
385.	Rendang Jamur	50 – 100 g
386.	Rendang Paru	50 – 150 g
387.	Rendang Paru Beku	50 – 150 g
388.	Rengginang/ Batiah	12 – 40 g
389.	Risoles Ayam Beku	25 – 50 g
390.	Risoles Isi Daging Dengan Mayonais (<i>Beef Mayonaise</i>)	25 – 50 g
391.	Risoles Sayur Beku	25 – 50 g
392.	Rolade Ayam/ Rolade Daging Ayam	50 – 100 g
393.	Rolade Sapi/ Rolade Daging Sapi	50 – 100 g
394.	Roti Bagelen	15 – 30 g
395.	Roti Canai/ Roti Cane/ Roti Kane/ Roti Kanai/ Roti Maryam Beku	40 – 120 g
396.	Roti Isian Asin	40 – 150 g
397.	Roti Isian Manis	40 – 150 g
398.	Roti Manis	40 – 150 g
399.	Roti Tawar	40 – 100 g
400.	Roti Tortila/ Kulit Tortila/ Tortilla Wraps	40 – 100 g
401.	Sagu/ Pati Mutiara	10 – 30 g
402.	Sale Molen Mini	20 – 40 g
403.	Sale Pisang Basah	20 – 40 g
404.	Sambal Bawang	10 - 20 g
405.	Sambal Cumi	
406.	Sambal Ikan Roa	
407.	Sambal Petai	
408.	Sambal Teri	

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
409.	Samosa Beku	25 – 50 g
410.	Saus Cabai	10 – 30 (g atau ml)
411.	Saus Tomat	10 – 30 (g atau ml)
412.	Sayap Ayam Berbumbu	50 – 150 g
413.	Sayap Ayam Berbumbu Beku	50 – 150 g
414.	Seblak Instan	100 – 150 g
415.	Selai Buah Nanas	10 – 30 g
416.	Selai Kacang	10 – 30 g
417.	Selai Kaya	10 – 30 (g atau ml)
418.	Serbuk Minuman Kedelai	20 – 60 g
419.	Serundeng Kelapa	10 – 25 g
420.	Sherbet	50 – 100 (g atau ml)
421.	Simping	12 – 40 g
422.	Sirup Belimbing Wuluh	10 – 30 ml
423.	Sirup Cokelat	20 – 50 (g atau ml)
424.	Sirup Kalamansi	10 – 20 ml
425.	Sirup Markisa	10 – 20 ml
426.	Slondok	12 – 40 g
427.	Sohun	50 – 100 g
428.	Sohun Jagung	50 – 100 g
429.	Sohun Kentang	50 – 100 g
430.	Sohun Sagu	50 – 100 g
431.	Sohun Ubi Jalar	50 – 100 g
432.	Sorbet	50 – 100 (g atau ml)
433.	Sosis Ayam/Sosis Daging Ayam	50 – 100 g
434.	Sosis Sapi/Sosis Daging Sapi	50 – 100 g
435.	Stik Keju	15 – 40 g
436.	Sumpia Udang	15 – 40 g
437.	Sus Kering Coklat	12 – 40 g
438.	Sus Kering Keju	12 – 40 g
439.	Susu Cair Berperisa/Rasa	100 – 250 ml
440.	Susu Lemak Penuh (Full Cream) Plain	100 – 250 ml
441.	Tahu	50 – 100 g
442.	Tahu Bakso Beku	50 – 100 g
443.	Tahu Bakso Ikan Beku	50 – 100 g
444.	Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu	Termasuk ke dalam pangan olahan antara sehingga pencantuman Informasi Nilai Gizi (ING) menggunakan format ING untuk pangan olahan antara (per 100 g atau per kemasan)
445.	Tauco	15 – 30 (g atau ml)
446.	Tekwan Ikan Beku	50 – 150 g
447.	Tempe	25 – 75 g
448.	Tepung Bakso	Termasuk ke dalam pangan olahan antara sehingga pencantuman Informasi Nilai Gizi (ING) menggunakan format ING untuk pangan olahan antara (per 100 g atau per kemasan)
449.	Tepung Bakwan	
450.	Tepung Beras	
451.	Tepung Bumbu	

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
452.	Tepung Daun Kelor	3 – 10 g
453.	Tepung Ikan	4 – 10 g
454.	Tepung Jagung	Termasuk ke dalam pangan olahan antara sehingga pencantuman Informasi Nilai Gizi (ING) menggunakan format ING untuk pangan olahan antara (per 100 g atau per kemasan)
455.	Tepung Kentang	
456.	Tepung Mokaf	
457.	Tepung Pelapis	
458.	Tepung Roti	
459.	Terasi Udang	5 – 20 g
460.	Teri Kering	20 – 40 g
461.	Wafer	10 – 50 g
462.	Wafer Roll/Wafer Stick	15 – 50 g
463.	Yangko/Beras Rendang	10 – 30 g
464.	Yogurt Berperisa/Rasa	100 – 250 (g atau ml)
465.	Yogurt Plain	100 – 250 (g atau ml)

B. Tata Cara Pencantuman Tabel Informasi Nilai Gizi

Pencantuman kandungan zat gizi pada tabel informasi nilai gizi (ING) mengikuti tata cara sebagai berikut:

1. Tentukan jenis pangan

Tentukan jenis pangan olahan berdasarkan deskripsi pangan olahan sebagaimana diatur pada Lampiran I. Pastikan bahan baku dan cara pengolahan pangan olahan yang diproduksi telah sesuai dengan deskripsi tersebut.

2. Tentukan takaran saji

- Takaran saji pangan olahan ditentukan berdasarkan jumlah yang lazim atau wajar dikonsumsi dalam satu kali makan, sepanjang sesuai dengan ketentuan takaran saji yang tercantum dalam Lampiran II Huruf A.
- Nilai takaran saji dicantumkan dalam satuan metrik (satuan g atau ml) dan dapat diikuti satuan Ukuran Rumah Tangga (URT) seperti berikut:
“Takaran saji ... g (... sendok makan)” atau
“Takaran saji ... ml (... gelas)”.
- Jika takaran saji juga dicantumkan dalam satuan URT, maka nilai takaran saji dicantumkan dalam bilangan bulat.
- Dalam hal takaran saji memiliki nilai desimal, nilai takaran saji dibulatkan dengan ketentuan pembulatan ke kelipatan 0,5 (nol koma lima) terdekat.
- Khusus untuk jenis pangan yang termasuk ke dalam pangan olahan antara, pencantuman ING menggunakan format ING untuk pangan olahan antara (per 100 g atau per kemasan), sehingga tidak perlu menentukan takaran saji.

3. Perhitungan jumlah sajian per kemasan

Jumlah sajian per kemasan menunjukkan jumlah takaran saji yang terdapat dalam satu kemasan pangan. Ketentuan pencantuman jumlah sajian per kemasan adalah sebagai berikut:

- Jika kemasan pangan berisi lebih dari 1 (satu) takaran saji, maka pencantumannya sebagai berikut:
“... sajian per kemasan” atau “Sajian per kemasan: ...”

- b. Jika kemasan pangan berisi sajian tunggal (1 (satu) takaran saji), maka pangan tersebut tidak wajib mencantumkan informasi mengenai jumlah sajian per kemasan.
- c. Jumlah sajian per kemasan dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\frac{\text{Berat/Isi bersih (g atau ml)}}{\text{Takaran saji (g atau ml)}}$$

- d. Ketentuan pembulatan jumlah sajian per kemasan sebagai berikut:
 - 1) Pangan olahan dengan sajian per kemasan lebih dari 1 (satu) sampai 5 (lima) sajian dibulatkan ke kelipatan 0,5 (nol koma lima) terdekat.
 - 2) Pangan olahan dengan sajian per kemasan lebih dari 5 (lima) sajian dibulatkan ke kelipatan 1 (satu) terdekat (tanpa desimal).
4. Perhitungan kandungan zat gizi per saji
- a. Kandungan zat gizi per saji dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\frac{\text{Takaran saji (g atau ml)}}{100 \text{ (g atau ml)}} \times \text{Nilai kandungan zat gizi per 100 g atau 100 ml}$$

- b. Pencantuman nilai kandungan zat gizi per saji harus memenuhi ketentuan pembulatan sebagai berikut:
 - 1) Nilai kandungan energi dan garam (natrium) dibulatkan ke kelipatan 1 (satu) terdekat (tanpa desimal).
 - 2) Nilai kandungan selain energi dan garam (natrium) dibulatkan ke kelipatan 0,1 (nol koma satu) terdekat (satu desimal).
 - c. Kandungan gula total dalam pangan olahan tidak boleh lebih dari 50 g (lima puluh gram) per takaran saji atau per kemasan.
5. Perhitungan persentase Angka Kecukupan Gizi (AKG)
- a. Persentase AKG merupakan persentase kontribusi zat gizi dalam satu sajian atau satu kemasan produk dibandingkan dengan jumlah kebutuhan zat gizi tersebut dalam sehari, yang dihitung terhadap ALG.
 - b. Nilai ALG untuk kelompok usia umum adalah sebagai berikut:

No	Zat Gizi	Satuan	Nilai ALG
1	Lemak total	g	63
2	Lemak jenuh	g	20
3	Protein	g	60
4	Karbohidrat total	g	325
5	Garam (Natrium)	mg	1500

- c. Persentase AKG per saji dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\frac{\text{Nilai kandungan zat gizi per saji}}{\text{ALG zat gizi}} \times 100 \%$$

- d. Pencantuman persentase AKG dibulatkan ke kelipatan 1 (satu) terdekat (tanpa desimal).
- e. Kandungan zat gizi dalam Pangan Olahan tidak boleh lebih dari 100% (seratus persen) ALG per Takaran Saji atau per kemasan.
- f. Jika kandungan zat gizi yang dicantumkan 0,0 g atau 0,0 mg per sajian, maka nilai persentase AKG zat gizi yang dicantumkan adalah 0 %.

6. Tentukan format tabel ING
Hasil perhitungan dan pembulatan kandungan zat gizi dan persentase AKG disusun ke dalam tabel informasi nilai gizi dengan pilihan format sebagai berikut:

a. Format Vertikal

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji ... g atau ... ml (... URT) Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total	... kkal	
		% AKG*
Lemak total	... g	... %
Lemak jenuh	... g	... %
Protein	... g	... %
Karbohidrat total	... g	... %
Gula total	... g	
Garam (Natrium)	... mg	... %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

- b. Format horizontal
Terdapat 2 (dua) format horizontal yang dapat dipilih untuk digunakan yaitu:

1. Format Tabular

INFORMASI NILAI GIZI	JUMLAH PER SAJIAN		%AKG*
	Lemak total	... g	...%
Takaran saji ...g atau ... ml (... URT) ... Sajian per Kemasan Energi total ... kkal	Lemak jenuh	... g	...%
	Protein	... g	...%
	Karbohidrat total	... g	...%
	Gula total	... g	
	Garam (Natrium)	... mg	...%
	*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

2. Format Linier

INFORMASI NILAI GIZI Takaran saji : ... g atau ... ml (...URT), ... Sajian per Kemasan
JUMLAH PER SAJIAN : Energi total ...kkal, Lemak total ...g (...% AKG), Lemak jenuh ...g (...% AKG), Protein ...g (...% AKG), Karbohidrat total ...g (...% AKG), Gula total ...g, Garam (Natrium) ...mg (...% AKG), Vitamin B1 ...% AKG, Vitamin C ...% AKG, Kalsium ...% AKG, Besi ...% AKG. *Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

Khusus untuk jenis pangan yang termasuk ke dalam pangan olahan antara, pencantuman ING menggunakan format ING untuk pangan olahan antara sebagai berikut:

INFORMASI NILAI GIZI	
JUMLAH PER 100 g atau 100 ml atau KEMASAN	
Energi total	... kkal
Lemak total	... g
Lemak jenuh	... g
Protein	... g
Karbohidrat total	... g
Gula total	... g
Garam (Natrium)	... mg

Contoh Pencantuman Kandungan Zat Gizi Pangan Olahan pada Tabel ING

Contoh produk: Keripik tempe dengan berat bersih 150 g dan takaran saji 20 g (4 keping)

1. Tentukan kesesuaian jenis pangan keripik tempe pada Lampiran I
- Jenis pangan : Keripik tempe
- Deskripsi : Produk tempe kedelai berbentuk lempengan/
- pangan olahan irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung, garam, bumbu, dan/atau perisa

Bahan baku dan cara pengolahan keripik tempe yang diproduksi telah sesuai dengan deskripsi di atas, sehingga dapat mencantumkan table ING berdasarkan nilai kandungan zat gizi pada Keputusan ini.

2. Tentukan kesesuaian takaran saji keripik tempe pada Lampiran II Huruf A

Ketentuan Takaran Saji	Takaran Saji	Keterangan
12 – 40 g	20 g	Memenuhi ketentuan

3. Perhitungan jumlah sajian per kemasan

$$\frac{\text{Berat/Isi bersih (g atau ml)}}{\text{Takaran saji (g atau ml)}} = \frac{150 \text{ g}}{20 \text{ g}} = 7,5 \text{ sajian per kemasan}$$

Berdasarkan ketentuan pembulatan jumlah sajian per kemasan, pangan olahan dengan sajian per kemasan lebih dari 5 (lima) sajian dibulatkan ke kelipatan 1 (satu) terdekat (tanpa desimal), maka 7,5 sajian per kemasan dapat dibulatkan ke 7 atau 8 sajian per kemasan.

4. Perhitungan kandungan zat gizi per saji
- Nilai kandungan zat gizi per 100 gram keripik tempe sesuai dengan Lampiran I adalah sebagai berikut:

Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Zat Gizi (per 100 g)						
	Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
Keripik tempe	561,17	36,34	14,69	11,46	47,07	0,60	642,04

Hasil perhitungan kandungan zat gizi keripik tempe per takaran saji (20 g) adalah sebagai berikut:

Zat Gizi	Nilai kandungan zat gizi per saji	Ketentuan pembulatan	Hasil pembulatan
Energi total	$\frac{20 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 561,17 \text{ g}$ = 112,234 kkal	dibulatkan ke kelipatan 1 terdekat (tanpa desimal)	112 kkal
Lemak total	$\frac{20 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 36,34 \text{ g}$ = 7,268 g	dibulatkan ke kelipatan 0,1 terdekat (satu desimal)	7,3 g
Lemak jenuh	$\frac{20 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 14,69 \text{ g}$ = 2,938 g	dibulatkan ke kelipatan 0,1 terdekat (satu desimal)	2,9 g
Protein	$\frac{20 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 11,46 \text{ g}$ = 2,292 g	dibulatkan ke kelipatan 0,1 terdekat (satu desimal)	2,3 g
Karbohidrat total	$\frac{20 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 47,07 \text{ g}$ = 9,414 g	dibulatkan ke kelipatan 0,1 terdekat (satu desimal)	9,4 g
Gula	$\frac{20 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 0,60 \text{ g}$ = 0,12 g	dibulatkan ke kelipatan 0,1 terdekat (satu desimal)	0,1 g
Garam (Natrium)	$\frac{20 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 642,04 \text{ mg}$ = 128,408 mg	dibulatkan ke kelipatan 1 terdekat (tanpa desimal)	128 mg

5. Perhitungan persentase Angka Kecukupan Gizi (AKG)
Persentase AKG keripik tempe per takaran saji (20 g) adalah:

Zat Gizi	Perhitungan persentase AKG	Ketentuan pembulatan	Hasil pembulatan
Lemak total	$\frac{7,268 \text{ g}}{63 \text{ g}} \times 100\%$ = 11,536%	dibulatkan ke kelipatan 1 terdekat (tanpa desimal)	12%
Lemak jenuh	$\frac{2,938 \text{ g}}{20 \text{ g}} \times 100\%$ = 14,69%		15%
Protein	$\frac{2,292 \text{ g}}{60 \text{ g}} \times 100\%$ = 3,82%		4%
Karbohidrat total	$\frac{9,414 \text{ g}}{325 \text{ g}} \times 100\%$ = 2,897%		3%
Garam (Natrium)	$\frac{128,408 \text{ mg}}{1500 \text{ mg}} \times 100\%$ = 8,561%		9%

6. Tentukan format tabel ING
Hasil perhitungan dan pembulatan kandungan zat gizi dan persentase AKG disusun ke dalam tabel informasi nilai gizi dengan format vertikal sebagai berikut:

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji 20 g (4 keping) 7 Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total	112 kkal	
		% AKG*
Lemak total	7,3 g	12 %
Lemak jenuh	2,9 g	15 %
Protein	2,3 g	4 %
Karbohidrat total	9,4 g	3 %
Gula total	0,1 g	
Garam (Natrium)	128 mg	9 %
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

TARUNA IKRAR