KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 146 TAHUN 2025
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS LAYANAN SERTIFIKASI HALAL BAGI PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL YANG DIDASARKAN ATAS PERNYATAAN HALAL PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : bahwa dalam rangka melaksanakan layanan sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil yang didasarkan atas pernyataan halal pelaku usaha mikro dan kecil, maka perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal tentang Petunjuk Teknis Layanan Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil yang Didasarkan atas Pernyataan Halal Pelaku Usaha Mikro dan Kecil;

Mengingat :

1. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 295, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5604) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang (lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 41, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6856);
2. Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 229 Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6998);
3. Peraturan Presiden Nomor 153 Tahun 2024 tentang Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 349);
4. Peraturan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 1 Tahun 2024 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 933);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL TENTANG PETUNJUK TEKNIS SERTIFIKASI HALAL BAGI PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL YANG DIDASARKAN ATAS PERNYATAAN HALAL PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL.

KESATU : Menetapkan Petunjuk Teknis Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Yang Didasarkan Atas Pernyataan Halal Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil sebagaimana tercantum dalam Lampiran I, Lampiran II, dan Lampiran III yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan ini.

KEDUA : Pada saat Keputusan ini mulai berlaku, Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 150 Tahun 2022 tentang Petunjuk Teknis Pendamping Proses Produk Halal Dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Yang Didasarkan Atas Pernyataan Pelaku Usaha dan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 22 Tahun 2023 tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 150 Tahun 2022 Tentang Petunjuk Teknis Pendamping Proses Produk Halal Dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Yang Didasarkan Atas Pernyataan Pelaku Usaha, dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

KETIGA : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 8 Juli 2025
KEPALA BADAN
PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA,

AHMAD HAIKAL HASAN

LAMPIRAN I
KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 146 TAHUN 2025
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS SERTIFIKASI HALAL BAGI PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL YANG DIDASARKAN ATAS PERNYATAAN HALAL PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL

PETUNJUK TEKNIS SERTIFIKASI HALAL BAGI PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL YANG DIDASARKAN ATAS PERNYATAAN HALAL PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 mengamanatkan negara menjamin kemerdekaan tiap-tiap penduduk untuk memeluk agamanya masing-masing dan untuk beribadah menurut agamanya dan kepercayaannya itu. Untuk menjamin setiap pemeluk agama beribadah dan menjalankan ajaran agamanya, negara berkewajiban memberikan pelindungan dan jaminan tentang kehalalan Produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat. Jaminan mengenai Produk Halal hendaknya dilakukan sesuai dengan asas pelindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, serta profesionalitas. Oleh karena itu, jaminan penyelenggaraan Produk Halal bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal.

Sertifikasi halal merupakan upaya penting dalam menjamin kehalalan produk yang beredar di masyarakat, khususnya di negara dengan mayoritas penduduk muslim seperti Indonesia. Sebagai salah satu aspek penting dalam pengelolaan usaha, sertifikat halal tidak hanya memberikan jaminan kepada konsumen tetapi juga meningkatkan daya saing produk, khususnya bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK).

Pelaku UMK memiliki peran strategis dalam mendukung pertumbuhan ekonomi nasional. Namun, mereka sering kali menghadapi berbagai tantangan untuk mendapatkan sertifikat halal, seperti keterbatasan biaya, pengetahuan, dan akses ke layanan sertifikasi. Untuk mengatasi kendala tersebut, pemerintah melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal sebagaimana telah beberapa kali diubah dengan Undang-Undang Nomor 6 tahun 2023 tentang Penetapan Pemerintah Pengganti Undang-undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang. Dalam Pasal 48 Point 2 disebutkan:

1. Untuk Pelaku Usaha mikro dan kecil, kewajiban bersertifikat halal sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 didasarkan atas pernyataan halal Pelaku Usaha mikro dan kecil.
2. Pernyataan halal Pelaku Usaha mikro dan kecil sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan berdasarkan standar halal yang ditetapkan oleh BPJPH.

Manfaat Sertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil adalah:

1. Memberikan kepastian hukum dan kepercayaan konsumen. Sertifikat halal menjadi bukti bahwa produk telah melalui penilaian sesuai standar halal, sehingga memberikan kepastian hukum dan meningkatkan kepercayaan konsumen.
2. Meningkatkan daya saing. Produk yang bersertifikat halal lebih mudah diterima di pasar domestik dan internasional, terutama di negara-negara dengan populasi muslim yang besar.
3. Kemudahan pelaku usaha untuk dapat mengakses pasar. Banyak *platform* perdagangan, baik *online* maupun *offline* yang mewajibkan sertifikat halal sebagai syarat untuk menjual produk.

Dengan adanya kemudahan sertifikasi halal melalui skema *self declare*, pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) diharapkan dapat lebih mudah meningkatkan kualitas produk sekaligus memenuhi kebutuhan pasar yang semakin sadar akan pentingnya konsumsi produk halal.

B. Maksud Dan Tujuan

Pedoman ini bermaksud menjelaskan syarat, kriteria, dan prosedur yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha mikro dan kecil dalam mengajukan sertifikasi halal. Pedoman ini juga dimaksudkan bagi Pendamping Proses Produk Halal (Pendamping PPH) sebagai pedoman memverifikasi pernyataan halal pelaku usaha yang berupa akad/ikrar.

Tujuan pedoman ini memberikan kemudahan pelaku usaha untuk mendapatkan layanan serttifikasi halal dan mendorong transparansi dan akuntabilitas pelaku usaha dalam memastikan standar halal terpenuhi, serta dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk halal di Indonesia.

C. Ruang Lingkup

Ruang Lingkup Pedoman ini ditujukan kepada:
Pelaku Usaha Mikro dan Kecil dengan jenis layanan makanan dan minuman yang dapat mengajukan sertifikasi halal dengan skema *self declare*, Lembaga Pendamping PPH, dan Pendamping PPH.

BAB II
SERTIFIKASI HALAL MIKRO DAN KECIL DIDASARKAN ATAS PERNYATAAN HALAL PELAKU USAHA

A. Kriteria Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Didasarkan Atas Pernyataan Halal Pelaku Usaha

Kriteria Pelaku Usaha Mikro dan Kecil yang dapat mengajukan sertifikasi halal dengan skema *self declare* sebagai berikut:

1. Memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) dengan skala usaha mikro dan kecil.
2. Produk menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya.
3. Proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana.
4. Tidak menggunakan bahan dan PPH yang bersinggungan dengan bahan haram.
5. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp15.000.000.000,00 (lima belas miliar rupiah) yang dibuktikan dengan pernyataan mandiri.

6. Paling banyak memiliki 1 (satu) fasilitas produksi dan 1 (satu) outlet lokasi.
7. Memiliki lokasi, tempat, dan alat Proses Produk Halal (PPH) yang terpisah dengan lokasi, tempat dan alat proses produk tidak halal.
8. Produk yang dihasilkan berupa barang sebagaimana rincian jenis produk dalam Lampiran Keputusan ini.
9. Bahan untuk produk makanan atau minuman yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya, seperti minyak goreng, kecap, garam, dan lain-lain.
10. Tidak menggunakan bahan berbahaya sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.
11. Telah diverifikasi kehalalannya oleh Pendamping PPH.
12. Produk yang disertifikasi halal tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan, kecuali berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikat halal.
13. Dalam hal bahan berupa daging giling maka harus melalui jasa penggilingan yang telah bersertifikat halal atau digiling sendiri dengan tetap memenuhi kriteria kehalalan produk.
14. Menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana atau dilakukan secara manual dan/atau semi otomatis (usaha rumahan bukan usaha pabrik).
15. Proses pengawetan produk sederhana dan tidak menggunakan kombinasi lebih dari 1 (satu) metode pengawetan.
16. Bersedia melengkapi dokumen pengajuan sertifikasi halal dengan mekanisme pernyataan halal secara *online* melalui SIHALAL, yaitu:
    a. Surat permohonan pendaftaran sertifikasi halal;
    b. Surat pernyataan bagi pendaftaran sertifikasi halal self declare mandiri;
    c. Akad/ikrar berisi pernyataan kehalalan produk dan bahan yang digunakan dalam proses produk halal.
    d. Memiliki Penyelia Halal;
    e. Daftar bahan yang digunakan;
    f. Proses pengolahan produk halal;
    g. Nama dan foto produk; dan
    h. Manual SJPH.

B. Penyelia Halal

1. Pelaku Usaha menetapkan penyelia halal bagi usahanya dan harus memenuhi persyaratan:
    a. Beragama Islam; dan
    b. Memiliki wawasan luas dan memahami syariat tentang kehalalan.
2. Dalam hal pelaku usaha mikro dan kecil dengan pernyataan halal, Penyelia Halalnya dapat berasal dari pelaku usaha yang bersangkutan, persyaratan sertifikat pelatihan dan/atau sertifikat kompetensi dikecualikan.
3. Penyelia halal memiliki tugas :
    a. Mengawasi PPH;
    b. Menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan;
    c. Mengoordinasikan PPH; dan
    d. Mendampingi pendamping PPH pada saat verifikasi dan validasi.
4. Dalam melaksanakan tugasnya penyelia halal juga bertanggungjawab:
    a. Menerapkan SJPH;
    b. Menyiapkan bahan dan PPH untuk dilakukan verifikasi dan validasi oleh pendamping PPH;

c. Menunjukkan bukti serta memberikan keterangan yang benar selama proses verifikasi dan validasi oleh pendamping PPH; dan
d. Melakukan pembinaan JPH.

BAB III
PENGAJUAN SERTIFIKASI HALAL

A. Pengajuan Permohonan Sertifikasi Halal

Pelaku Usaha mengajukan permohonan Sertilikat Halal secara tertulis dalam bahasa Indonesia kepada BPJPH melalui sistem elektronik terintegrasi.
Permohonan Sertifikat Halal sebagaimana dimaksud harus dilengkapi dengan dokumen:
1. Data Pelaku Usaha dengan melampirkan Nomor Induk Berusaha (NIB);
2. Jenis produk yang masuk dalam kategori self declare selain warung tegal, warung sunda, dan sejenisnya maksimal 10 (sepuluh) nama produk termasuk varian produknya;
3. Jenis produk yang masuk dalam kategori self declare untuk warung tegal, warung sunda, warmindo, dan sejenisnya maksimal 30 (tiga puluh) menu;
4. Nama Produk;
5. Foto Produk;
6. Daftar Produk, daftar bahan yang digunakan, daftar menu, dan/atau daftar harga; dan
7. Penjelasan rinci terkait pengolahan Produk (proses produksi halal).

B. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pendaftaran sertifikasi halal merupakan Bahan halal yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal. Dikecualikan bahan bersertifikasi halal bagi bahan:
a. Berasal dari alam berupa tumbuhan dan bahan tambang tanpa melalui proses pengolahan;
b. Dikategorikan tidak berisiko mengandung Bahan yang diharamkan; dan/atau
c. Tidak tergolong berbahaya serta tidak bersinggungan dengan Bahan haram.

C. Jenis Produk

Jenis Produk yang dapat diajukan sertifikasi halal melalui skema *self declare* hanya untuk jenis layanan makanan dan minuman. Rincian jenis produk terdapat dalam Lampiran II.

D. Produk Dan Nama Produk

Produk yang diajukan dalam pengajuan sertifikasi halal harus memenuhi kriteria sebagai berikut:
1. Produk tidak menggunakan nama dan/atau simbol-simbol kekufuran, kemaksiatan, dan/atau melanggar kesusilaan;
2. Produk tidak menggunakan nama benda/hewan yang diharamkan, kecuali:
   a. Yang telah mentradisi (*'urf*) yang dipastikan tidak mengandung bahan yang diharamkan;

b. Yang menurut pandangan umum tidak ada kekhawatiran adanya penafsiran kebolehan mengkonsumsi hewan yang diharamkan tersebut; dan
c. Yang mempunyai makna lain yang relevan dan secara empirik telah digunakan secara umum.

3. Produk tidak berbentuk babi dan anjing dengan berbagai desainnya;
4. Produk tidak menggunakan kemasan bergambar babi dan anjing sebagai fokus utama;
5. Produk tidak memiliki rasa/aroma (*flavour*) unsur benda atau hewan yang diharamkan;
6. Produk tidak menggunakan kemasan yang berbentuk dan/atau bergambar erotis dan porno; dan
7. Nama produk tidak bertentangan dengan syariat Islam atau bertentangan dengan etika dan kepatutan yang berlaku dan berkembang di masyarakat.

E. Proses Produksi Halal

Proses produk halal oleh pelaku usaha mikro dan kecil merujuk pada serangkaian langkah yang dilakukan untuk memastikan bahwa suatu produk memenuhi standar halal sesuai dengan prinsip syariat Islam. Berikut adalah tahapan umum dalam proses produk halal. Proses produksi wajib memperhatikan:

a. Pemrosesan Halal: Proses produksi harus terpisah dari bahan atau produk haram untuk menghindari kontaminasi.
b. Kebersihan dan Sanitasi: Lingkungan produksi harus bersih dan tidak tercemar oleh najis atau bahan haram.
c. Peralatan Produksi: Semua peralatan yang digunakan harus bebas dari kontaminasi bahan haram atau najis.
d. Pemilihan bahan baku: Semua bahan harus berasal dari sumber yang halal (memiliki sertifikat halal) dan daging hewan yang disembelih sesuai syariat atau bahan-bahan non-hewani yang tidak najis atau haram, Tidak menggunakan bahan yang mengandung unsur haram, seperti babi, alkohol, atau derivatnya yang dilarang.
e. Komitmen menjaga kehalalan produk: Produsen wajib menjalani pengawasan berkala untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal yang telah ditetapkan dalam SJPH.

BAB IV
PELAKSANAAN VERIFIKASI DAN VALIDASI

A. Lembaga Pendamping Proses Produk Halal

1. Melakukan pembinaan dan evaluasi kinerja pendamping PPH.
2. Melakukan peningkatan kompetensi Pendamping PPH.
3. Melakukan verifikasi kelengkapan dokumen terhadap pengajuan sertifikasi halal skema *self declare* yang pembiayaannya berasal dari pembiayaan Pelaku Usaha mikro dan kecil yang bersangkutan.

B. Pendamping Proses Produk Halal

1. Melakukan verifikasi dan validasi terhadap pengajuan permohonan sertifikasi halal di lokasi usaha dan/atau lokasi produksi pelaku usaha dengan rincian:
   a. Memeriksa kesesuaian dan kelengkapan dokumen akad/ikar, yang

dibuktikan dengan dokumen akad/ikrar;
   b. Memeriksa kesesuaian merek/nama, simbol, bentuk, dan kemasan produk sesuai dengan ketentuan SJPH, yang dibuktikan dengan foto produk;
   c. Memeriksa kesesuaian daftar bahan dengan dokumen dan sertifikat halal yang diinput, yang dibuktikan dengan dokumen daftar bahan dan sertifikat halal;
   d. Memeriksa kesesuaian skema Proses Produk Halal (PPH) dengan narasi yang diinput, yang dibuktikan dengan skema PPH dalam bentuk narasi PPH secara singkat dan jelas; dan
   e. Memeriksa Manual SJPH sesuai dengan format atau template yang telah ditetapkan, yang dibuktikan dengan dokumen Manual SJPH.
2. Bukti verifikasi ke lokasi produksi dan/atau lokasi usaha dibuktikan dengan mengunggah bukti foto hasil pendampingan dalam aplikasi SIHALAL.
3. Pelaku usaha yang dinyatakan memenuhi kriteria, Pendamping PPH memberikan rekomendasi hasil verifikasi dan validasi dan menyampaikannya kepada BPJPH melalui aplikasi SIHALAL.
4. Menjaga kerahasiaan data dan informasi yang disampaikan pelaku usaha selama dan setelah proses produk halal dilaksanakan.
5. Melaksanakan tugas pendampingan PPH secara benar, jelas dan jujur serta menjaga kode etik dan melaksanakan pakta integritas.
6. Memastikan pelaku usaha tidak melakukan pengajuan sertifikasi halal dengan melakukan pemecahan jenis produk.
7. Pendamping PPH yang melakukan pelanggaran atas verifikasi dan validasi, maka BPJPH dapat membekukan nomor registrasinya dan dapat dilakukan pembinaan oleh Lembaga Pendamping PPH. Sebagai contoh:
   a. Jumlah bahan yang digunakan dalam produk tidak lengkap (hanya mencantumkan air bersih, sabun cuci, dan kemasan);
   b. Proses produksi tidak lengkap;
   c. Foto produk tidak sesuai;
   d. Sengaja meminta pelaku usaha memecah jenis produk;
   e. Membuat pengajuan fiktif; atau
   f. Hal-hal lain yang tidak sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

C. Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal

1. Melakukan verifikasi atas rekomendasi hasil verifikasi dan validasi pendamping PPH.
2. Verifikasi dilakukan terhadap kesesusian:
   a. Kriteria pelaku usaha mikro dan kecil;
   b. Bahan yang digunakan;
   c. Pemilihan jenis produk;
   d. Proses produk halal; dan
   e. Produk (merek/nama, simbol, bentuk, dan kemasan).

D. Komite Fatwa Produk Halal

1. Dalam melaksanakan tugas Komite Fatwa Produk Halal berpedoman pada ketentuan:
   a. Fatwa halal;
   b. Ketentuan kriteria sistem jaminan produk halal; dan
   c. Ketentuan peraturan perundang-undangan mengenai penyelenggaraan jaminan produk halal.

2. Dalam pelaksanaan tugasnya Komite Fatwa Produk Halal:
   a. Menerima hasil pendampingan proses produk halal yang telah terverifikasi oleh BPJPH;
   b. Melakukan sidang fatwa untuk menetapkan kehalalan produk;
   c. Melakukan sidang fatwa secara daring melalui SIHALAL dan/atau luring;
   d. Sidang penetapan fatwa produk halal didasarkan data/dokumen pelaku usaha yang diinput ke dalam SIHALAL paling sedikit meliputi:
      1) Bahan;
      2) Produk;
      3) Proses produk halal; dan
      4) Bukti verifikasi dan validasi pendamping PPH.
   e. Penetapan kehalalan produk dilakukan oleh Komite Fatwa Produk Halal melalui sistem elektronik yang terintegrasi dengan SIHALAL paling lama 1 (satu) hari kerja.
3. Komite Fatwa Produk Halal menyampaikan berita acara sidang fatwa kepada BPJPH melalui SIHALAL.

E. Penerbitan Sertifikat Halal

1. BPJPH menerima berita acara sidang fatwa yang telah ditandatangani oleh ketua Komite Fatwa Produk Halal
2. BPJPH menerbitkan Sertifikat Halal dalam jangka waktu paling lama 1 (satu) hari sejak keputusan penetapan kehalalan Produk dari Komite Fatwa Produk Halal diterima oleh BPJPH.
3. Dalam hal Komite Fatwa Produk Halal menetapkan ketidakhalalan Produk, BPJPH mengeluarkan surat keterangan tidak halal dalam jangka waktu paling lama 1 (satu) hari sejak keputusan penetapan ketidakhalalan Produk diterima oleh BPJPH.

BAB V
PEMBIAYAAN

Biaya sertifikasi halal pelaku usaha mikro dan kecil dengan pernyataan halal pelaku usaha mikro dan kecil pembiayaannya dibebankan pada fasilitasi dari BPJPH atau pihak lain. Dalam hal pelaku usaha mikro dan kecil memiliki kepentingan mendesak untuk mengajukan sertifikasi halal, pembiayaan sertifikasi halal dapat berasal dari pembiayaan pelaku usaha mikro dan kecil yang bersangkutan yang dibuktikan dengan surat pernyataan.

BAB VI
PENUTUP

Pedoman Layanan Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil yang Didasarkan Atas Pernyataan Halal Pelaku Usaha Mikro dan Kecil ditetapkan sebagai panduan dalam melaksanakan tugas dan fungsi dalam pelaksanaan sertifikasi halal bagi BPJPH, Komite Fatwa Produk Halal, Lembaga Pendamping PPH, Pendamping PPH, Pelaku Usaha, serta pihak lain yang membutuhkan.

KEPALA BADAN
PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA,

AHMAD HAIKAL HASAN

LAMPIRAN II
KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 146 TAHUN 2025
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS LAYANAN SERTIFIKASI HALAL BAGI PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL YANG DIDASARKAN ATAS PERNYATAAN HALAL PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL

A. Makanan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
1	Susu dan Analognya	1.1	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu		
			a.	Es Krim Susu (Dairy Ice Cream) Es krim susu (Dairy Ice Cream) adalah produk beku yang diperoleh dari susu atau produk susu atau campurannya, tanpa penambahan lemak selain lemak susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain	
			b.	Es Krim Es krim adalah produk beku yang diperoleh dari susu atau produk susu atau campurannya yang sebagian lemak susu diganti dengan lemak nabati, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

			c.	Es Susu Es susu adalah produk beku yang dibuat dari campuran susu dan/atau produk susu dengan air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.			
2	Lemak, Minyak Dan Emulsi Minyak	2.1	Lemak dan Minyak (Edible) yang Tidak Mengandung Air Lemak dan minyak (edible) adalah produk pangan yang komposisi utamanya terdiri dari trigliserida asam lemak yang diperoleh dari tanaman (nabati).	2.1.1	Lemak dan Minyak Nabati		
					a.	Lemak dan Minyak Nabati Lemak dan minyak nabati adalah lemak dan minyak yang diperoleh dari tanaman. Produk lemak dan minyak ini dapat berasal dari sumber tunggal atau campuran, dan dipasarkan dengan istilah minyak makan, minyak masak atau minyak sayur, minyak goreng, minyak meja atau minyak salad, minyak nabati dan lemak nabati.
					b.	Virgin Oil Virgin oil adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis (contohnya dengan pengepresan atau dikempa) tanpa pemanasan atau dengan pemanasan api kecil pada suhu kurang dari 60°C dan tanpa penggunaan bahan kimia. Minyak dapat dimurnikan dengan pencucian menggunakan air, pengendapan, penyaringan dan atau sentrifugasi. Virgin oil dapat berasal dari berbagai bahan (zaitun, kelapa, wijen, dan lain-lain)
					c.	Minyak Kemiri Minyak kemiri adalah minyak yang diperoleh dari biji kemiri (Aleurites mollucana Wild) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian.

					d.	Minyak Kacang Kedelai Minyak kedelai adalah minyak makan yang diperoleh dari biji kedelai (Glycine max (L) Merr.) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian.
					e.	Minyak Kelapa Virgin (VCO) dengan Bahan Pangan Lain Minyak yang diperoleh dari daging buah kelapa (Cocos nucifera L.) tua yang segar yang diproses mekanis secara kering atau basah, dengan atau tanpa pemanasan pada suhu kurang dari 60°C, ditambahkan bahan pangan lain pada saat produksinya.
					f.	Minyak Wijen (Sesame oil, sesameseed oil; gingelly oil; benne oil; ben oil; till oil; tillie oil) Minyak wijen adalah minyak yang diperoleh dari biji wijen (Sesamum indicum L) dengan atau tanpa mengalami proses sangrai (roasted).
					g	Minyak Blondo Kelapa Minyak blondo kelapa adalah minyak yang diperoleh dari blondo kelapa (ampas yang diperoleh dari pembuatan minyak kelapa) yang dalam proses pemanasannya dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu dilakukan proses penyaringan. Pemberian nama jenis produk dapat berupa minyak blondo kelapa, minyak blondo kelapa dengan daun kelor.

3	Es Untuk Dimakan (Edible Ice), Termasuk Sherbet dan Sorbet			
	a.	Water Ices Water ices adalah pangan beku yang dibuat dari campuran air dan gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain.		
	b.	Es Mambo Es mambo adalah produk beku yang dibuat dari campuran air dan gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dikemas, berbentuk kecil panjang atau bentuk lain.		
	c.	Es Stik (Ice Stick) atau Es Loli Es stik (ice stick) atau es loli adalah produk beku yang dibuat dari bahan utama air dan gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain dan dilengkapi dengan gagang (stik).		
	d.	Es Buah (Fruit Ice) Es buah (fruit ice) adalah produk beku yang dibuat dari campuran air, sari buah/bubur buah/puree buah/potongan buah, gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain.		
	e.	Es Puter Es puter adalah produk beku		

		yang dibuat dari pati dan/atau tepung, air, gula, santan, dengan atau tanpa bahan pangan lain yang proses pembekuannya sambil diaduk atau diputar sehingga teksturnya menyerupai es krim.		
	f.	Es Lilin Es lilin adalah produk beku yang dibuat dari campuran air, santan, gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain yang dicetak dan dikemas.		
	g.	Es Kue Es kue adalah produk beku yang dibuat dari pati kacang hijau atau pati lain yang dimasak dengan gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dicetak dan dikemas.		
	h.	Sorbet Produk beku yang dibuat dari campuran air, sari buah/sayur dan/atau bubur buah/sayur (puree buah/sayur), gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain, melalui proses pembekuan sambil diaduk atau diputar sehingga memiliki tekstur seperti es krim.		
	i.	Sherbet Produk beku yang dibuat dari		

		campuran air, sari buah/sayur dan/atau bubur buah/sayur (puree buah/sayur), gula, dan susu atau produk susu, dengan atau tanpa bahan pangan lain, melalui proses pembekuan sambil diaduk atau diputar sehingga memiliki tekstur seperti es krim.				
	j.	Es Mengandung Susu Es mengandung susu adalah produk beku yang dibuat dari campuran air, susu dan/atau produk susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
	k.	Es Rasa Susu Es rasa susu adalah produk beku yang dibuat dari campuran air, susu dan/atau produk susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
4	Buah dan Sayur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan		4.1	Buah dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan	4.1.1	Buah Olahan Termasuk semua buah olahan selain buah segar kupas, potong dan buah segar yang dilapis permukaannya.

			buah olahan yang mengalami pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan		a.	Buah Beku Buah beku adalah produk buah utuh atau potongan yang dibekukan, diperoleh dari buah segar, bersih, dan kematangan sesuai tujuan penggunaan, dengan atau tanpa melalui proses blansir, dengan penambahan sari buah atau sirup gula atau bahan pangan lain.	
					b.	Buah Kering	
						1)	Buah Kering Buah kering adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang segar dan bersih yang dikeringkan dengan pengeringan alami atau pengering buatan untuk mencegah terjadinya pertumbuhan mikroba, dengan penambahan bahan pangan lain misal gula, glukosa, lemak dan minyak makan
						2)	Buah Kering Campur Buah kering campur adalah produk buah yang diperoleh dari campuran dua jenis atau lebih buah kering dengan penambahan bahan pangan lain.
						3)	Tepung Buah Tepung buah adalah produk tepung yang diperoleh dari proses pengeringan dan penggilingan atau penumbukan buah. Nama produk untuk kategori ini misal tepung kelapa.
					c.	Buah dalam Cuka, Minyak dan Larutan Garam	
						1)	Buah Asin Buah asin adalah produk buah yang diperoleh

							dari proses penggaraman buah atau perendaman buah dalam larutan garam.
						2)	Asinan Buah Asinan buah adalah produk buah yang diperoleh dari satu jenis atau lebih buah segar dan/atau manisan buah, dengan atau tanpa bahan pangan yang diberi kuah yang dibuat dari gula, cuka dan bahan pangan lain.
						3)	Rujak Rujak adalah produk buah yang diperoleh dari satu jenis atau lebih buah segar, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang diberi kuah kental yang terbuat dari gula merah dan/atau bahan pangan lain.
					d.	Jem, Jeli dan Marmalad	
						1)	Jem Buah atau Selai Buah Jem buah atau selai buah adalah produk buah yang kental dan dapat dioles, dibuat dari pendidihan satu jenis atau lebih buah utuh, potongan buah, bubur atau puree buah dengan tambahan gula dan/atau pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan pektin. Termasuk dalam kategori ini preserve dan conserve.
						2)	Jeli Buah Jeli buah adalah produk buah berbentuk jel yang dapat dioles yang diperoleh dari pendidihan satu jenis buah atau lebih sari buah atau ekstrak air dari buah, dengan tambahan gula dan/atau pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan pektin.

						3)	Marmalad Marmalad adalah produk bubur buah kental dan dapat dioles yang diperoleh dari pendidihan buah utuh, bubur buah atau puree buah dengan gula untuk mengentalkan. Dapat ditambahkan pektin, irisan buah dan irisan kulit buah. Termasuk dalam kategori ini marmalad sitrus dan jeli marmalad.
					e.	Produk oles berbasis buah (Misalnya Chutney) Termasuk semua produk oles berbasis buah dan produk buah yang mengandung kondimen.	
						1)	Chutney Buah Chutney buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang bersih, yang telah dikupas, dipotong, dirajang, diiris atau dihancurkan dengan penambahan bahan lain dan dipanaskan sebelum atau sesudah penutupan pengemas. Bahan lain terdiri dari gula, madu, buah lain dan sayur, garam, dan kondimen (seperti cuka, bawang putih, bawang bombay, jahe, dan lain-lain).
						2)	Produk Buah Oles Produk buah oles adalah produk yang diperoleh dari pencampuran hasil olahan buah dengan bahan pangan lain, dan diolah menjadi produk yang dapat dioles. Nama jenis produk ini misal olesan berbasis kelapa.
					f.	Buah Bergula Termasuk buah bersalut, buah bergula, dan buah berkristal.	

						1)	Buah Bersalut Buah bersalut adalah buah yang diperoleh dengan memperlakukan buah (antara lain dicelupkan, direndam, disemprot) dalam larutan gula dan dikeringkan.
						2)	Buah Bergula Buah bergula adalah buah bersalut yang dicelupkan dalam larutan gula dan dikeringkan sehingga buah tertutupi lapisan seperti permen.
						3)	Buah Berkristal Buah berkristal adalah buah yang dilumuri dengan tepung gula atau gula kristal dan dikeringkan sehingga permukaannya terdapat kristal gula.
						4)	Kulit Buah Bergula Kulit buah bergula adalah kulit buah yang diperoleh dengan memperlakukan (antara lain dicelupkan, direndam, disemprot) kulit buah dalam larutan gula dan dikeringkan.
						5)	Bunga Bergula Bunga bergula adalah bunga bersalut yang dicelupkan dalam larutan gula dan dikeringkan sehingga bunga tertutupi lapisan seperti permen. Nama jenis yang dapat digunakan misalnya bunga rosella bergula.
					g.	Bahan Baku Berbasis Buah, Meliputi Bubur Buah, Puree, Topping Buah dan Santan Kelapa Produk ini merupakan bubur buah encer yang dikukus dan masih memiliki karakter buah segar.	

						Puree buah diperoleh dari cara yang sama dengan bubur buah tetapi memiliki tekstur yang lebih halus dan dapat digunakan untuk isi pastri, namun penggunaannya tidak terbatas untuk pastri saja. Saus buah diperoleh dari bubur buah yang direbus dan dapat mengandung irisan buah.	
						1)	Bubur Buah (Fruit Pulp) Bubur buah (fruit pulp) adalah produk buah yang diperoleh dari buah segar yang dihancurkan tanpa mengekstrak jusnya.
						2)	Puree Buah Puree buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah segar atau buah yang didinginkan atau dibekukan dengan kematangan yang cukup yang dihancurkan tanpa mengekstrak sari buahnya.
						3)	Pasta Buah Pasta buah adalah produk buah yang dibuat dari puree buah yang telah mengalami pemekatan.
						4)	Saus Buah Saus buah adalah produk buah yang diperoleh dari pendidihan bubur buah dengan atau tanpa penambahan gula dan dapat mengandung potongan buah. Saus buah dapat digunakan sebagai topping untuk produk roti dan es krim sundaes.
						5)	Topping Buah Topping buah adalah produk buah yang diperoleh dari pendidihan bubur buah, lebih encer dari pada saus buah dan dapat digunakan sebagai topping panekuk.

						6)	Konsentrat Asam Jawa/Tamarin Konsentrat asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari ekstrak bersih buah tamarin dengan total padatan terlarut tidak kurang dari 65%.
						7)	Bubuk Asam Jawa/Tamarin Bubuk asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari pasta tamarin yang dicampur dengan pati.
						8)	Bars Buah Bars buah adalah produk buah yang diperoleh dari hancuran buah-buahan (mangga, nanas atau jambu) yang dicampur dengan gula, lalu dikeringkan sampai berbentuk lembaran.
					h	Makanan Pencuci Mulut (Dessert) Berbasis Buah dan/atau Sayur Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah dan/atau Sayur Termasuk di dalamnya adalah produk siap makan dan produk instan, misalnya gelatin berflavor buah, nata de coco, agar jeli berperisa buah, jeli agar dengan irisan buah.	
						1)	Manisan Buah Manisan buah adalah produk buah yang diperoleh dari potongan buah atau buah utuh segar yang sehat dengan penambahan gula. Selain itu dapat ditambahkan bahan pangan lain. Manisan buah dapat dikeringkan ataupun tidak.
						2)	Jeli Agar Jeli agar adalah produk gel buah yang diperoleh

							dari ekstrak atau sari rumput laut dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
						3)	Agar-Agar Kertas Agar-agar kertas adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rumput laut kering Gracilaria spp. atau Gelidium spp. yang mengalami perebusan, penyaringan, penjendalan, pemotongan, pengepresan, dan pengeringan.
						4)	Sale Pisang Sale pisang adalah produk buah semi basah yang diperoleh dari buah pisang segar dengan cara pengeringan dan atau pengasapan dan dikemas secara kedap (hermetis).
						5)	Cincau Hijau Cincau hijau adalah produk gel buah tradisional yang diperoleh dari ekstrak atau sari daun tanaman jenis Premna oblongifolia, Cyclea barbata, Melastoma polyanthum dan Stephania harmandifolia. Gel cincau hijau terbentuk dalam kondisi dingin dan tidak membutuhkan komponen pati. Cincau hijau dikonsumsi sebagai makanan atau minuman pencuci mulut.
						6)	Cincau Hitam Cincau hitam adalah produk gel buah tradisional yang diperoleh dari ekstrak tanaman janggelan (Mesona palustris, Mesona sinensis). Gel cincau hitam terbentuk melalui proses panas dan membutuhkan komponen pati. Cincau hitam dikonsumsi sebagai makanan atau minuman pencuci mulut.

						7)	Makanan Pencuci Mulut/ Hidangan Penutup Berbahan Dasar Kelapa Makanan pencuci mulut/hidangan penutup berbahan dasar kelapa adalah makanan pencuci mulut atau hidangan penutup yang dibuat dengan menggunakan bahan baku kelapa.
					i.	Produk Buah Fermentasi	
						1)	Pikel Buah Pikel buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang dikupas, dan dibersihkan, dalam bentuk utuh, diiris, atau potongan, diberi larutan dan difermentasi dengan bakteri asam laktat.
						2)	Tempoyak/Pakasam Tempoyak/pakasam adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah durian yang melalui proses fermentasi asam laktat secara alami.
					j.	Produk Buah Untuk Isi Pastri Termasuk produk siap makan dan produk instan, tetapi tidak termasuk puree. Produk buah ini umumnya termasuk buah utuh atau potongan buah. Contohnya adalah isian pie dari ceri (cherry), isian kismis untuk kukis oatmeal, dan isian untuk produk bakeri lainnya.	
					k.	Buah yang dimasak	

						1)	Keripik Buah Keripik buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang digoreng secara vakum atau freeze drying atau proses lain, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.
						2)	Keripik Buah Simulasi Keripik buah simulasi adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang dibuat tepung dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.
						3)	Dodol atau Lempok Buah Dodol atau lempok buah adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah matang yang dihancurkan dan dimasak dengan atau tanpa penambahan gula.
						4)	Wajit Buah Wajit buah adalah produk buah yang diperoleh dari campuran buah, tepung ketan, kelapa parut dan gula.
						5)	Geplak Geplak adalah produk buah yang diperoleh dari campuran kelapa parut dan gula yang dikeringkan.
		4.2	Sayur (Termasuk Jamur, Akar, Umbi, Polong-polongan dan AloeVera), Rumput Laut, Kacang serta Biji-Bijian.	4.2.1	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan Aloe Vera), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Olahan Meliputi semua jenis sayur segar yang mengalami		

			Kategori ini mencakup sayur segar yang diberi perlakuan dan sayur olahan		pengolahan selain pengupasan, pemotongan dan perlakuan pada permukaan.		
					a.	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan Aloe Vera), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Beku Sayur segar beku biasanya mengalami proses blansir dan pembekuan. Contohnya adalah sayur yang dibekukan cepat. Pembekuan cepat dianggap selesai apabila suhu pusat telah mencapai -18^{O}C	
						1)	Kentang Goreng Beku (Frozen French Fries) Kentang goreng beku atau frozen french fries adalah produk sayur beku yang diperoleh dari kentang (Solanum tuberosum L.) yang bersih, tua dan sehat. Kentang telah mengalami pemilihan, pencucian, pengupasan dan pengirisan menjadi berbentuk batang dan diberi perlakuan untuk mempertahankan warna dan digoreng dalam minyak atau lemak makan. Proses pengolahan awal dan penggorengan harus mempertahankan warna dan flavor. Dapat ditambahkan gula, garam dan rempah-rempah.
						2)	Perkedel Kentang Beku Perkedel kentang beku adalah produk kentang beku yang diperoleh dari kentang (Solanum tuberosum L.), yang telah mengalami pengolahan (pengukusan/perebusan/penggorengan) dan penghancuran dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dibekukan secara cepat.
					b.	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan Aloe Vera), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Kering	

						Sayur, rumput laut, kacang, dan biji-bijian kering adalah produk yang diperoleh dari proses pengeringan sampai titik kritis untuk pertumbuhan mikroba tanpa mempengaruhi zat gizi esensialnya. Produk dapat atau tidak dapat direhidrasi sebelum dikonsumsi. Termasuk bubuk sayur yang diperoleh dari pengeringan sarinya, seperti bubuk tomat dan bubuk bit. Contoh produk kering adalah adalah sea tangle kering (Kelp/kombu), sea tangle kering dengan bumbu (Shio-kombu). rumput laut kering (Tororo-kombu), labu (manis) kupas kering (Kampyo), dan laminariales kering (Wakame).	
						1)	Sayur Kering Sayur kering adalah produk sayur yang diperoleh dari proses pengeringan sayur, dengan penambahan bahan pangan lain. Produk dapat direhidrasi atau tidak sebelum dikonsumsi.
						2)	Nori berperisa Nori adalah produk hasil perikanan yang dibuat dari rumput laut jenis Pyropia yang mengalami perlakukan pengeringan, dan setelah dikeringkan produk akan dipanggang dan/atau diberi penambahan bumbu. Bentuk produk akhir meliputi: serpihan, lembaran, lembar gulungan, gumpalan bulat. Jenis produk antara lain: nori kering, nori panggang, nori bumbu.
						3)	Sayur Asin Kering Sayur asin kering adalah produk sayur yang diperoleh dari bagian sayur yang diberi garam dan dikeringkan dengan pengeringan alami atau buatan.

						4)	Kacang Kering dan Polong Kacang Kering dengan pengolahan dan penambahan bahan lain Kacang kering dan polong kacang kering adalah produk kering dari tanaman leguminosa dengan kadar lemak relatif rendah. Polong-polongan ini berbeda dengan biji leguminosa sumber minyak yang memiliki kadar lemak lebih tinggi.
						5)	Kuaci Kuaci adalah produk kering yang diperoleh dari biji semangka, biji labu parang, biji bunga matahari yang telah dikeringkan dan ditambah garam.
						6)	Kentang Kering Serpih (Flakes) Kentang kering serpih (flakes) adalah produk kering yang diperoleh dari potongan kentang atau mashed potato (puree kentang) yang dikeringkan.
						7)	Tepung Tomat/Bubur Tomat Kering/Pasta Tomat Kering Tepung tomat/bubur tomat kering/pasta tomat kering adalah produk tepung yang diperoleh dari buah tomat yang dihancurkan/dihaluskan dengan atau tanpa serangkaian proses ekstraksi untuk memperoleh sari tomat, pemekatan, penghilangan busa (defoaming), pengeringan, dan pengemasan. Selama proses dapat ditambahkan bahan lain yang sesuai.
						8)	Tepung Bit Tepung bit adalah produk tepung bit berwarna merah gelap yang diperoleh dari proses

							pengeringan umbi bit yang sehat, masak dan bermutu baik.
						9)	Tepung daun kelor dengan bahan tambahan pangan Tepung daun kelor adalah produk tepung daun kelor yang diperoleh dari proses pengeringan daun kelor yang sehat, masak dan bermutu baik.
					c.		Sayur dan rumput laut dalam cuka, minyak, larutan garam atau kecap kedelai Produk yang diperoleh dari penambahan cuka, atau minyak, atau larutan garam, atau kecap kedelai pada sayur segar. Tidak termasuk dalam kategori ini adalah sayur terfermentasi.
						1)	Jamur Dalam Minyak Zaitun atau Jamur Dalam Minyak Nabati Lain Jamur dalam minyak zaitun atau jamur dalam minyak nabati lain adalah produk jamur yang diperoleh dari jamur segar, ataupun dari jamur yang telah diasinkan, baik bentuk utuh maupun irisan, dimasukkan dalam minyak zaitun atau minyak nabati lain, dikemas secara kedap (hermetis), disterilisasi dengan pemanasan untuk mencegah kerusakan.
						2)	Sayur Asin Sayur asin adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang diberi garam.
						3)	Jamur Asin Jamur asin adalah produk jamur yang diperoleh dari satu jenis jamur segar, berbentuk utuh atau

							irisan, yang dibersihkan, dicuci, diblansir dan diawetkan dalam air garam.
						4)	Acar (Sweet Pickle) Acar adalah produk acar yang diperoleh dari sayur yang dibersihkan, dicuci, diblansir, dan diawetkan dalam larutan cuka dengan atau tanpa penambahan garam, rempah-rempah, gula, minyak makan, asam asetat, asam laktat, asam sitrat atau asam askorbat, dapat dipanaskan atau dipasteurisasi. Contohnya adalah acar jamur, acar timun, acar bawang putih, acar jahe, acar cabe, dan acar lobak.
						5)	Asinan Jahe Asinan jahe adalah produk jahe (Zingiber officinale atau Zingiber officinale var Rubrum) yang diperoleh dari proses pengawetan jahe dengan penambahan garam dan larutan cuka atau larutan asam sitrat, atau asam lain yang sesuai. Dapat ditambahkan gula atau bahan pangan lain.
					d.	Puree dan produk oles sayur, kacang, dan biji-bijian. Puree sayur adalah produk bubur lembut yang diperoleh dari pemekatan bubur (slurries) sayuran yang telah mengalami pemanasan. Bubur lembut (puree) tersebut dapat disaring dahulu sebelum dikemas. Puree mempunyai padatan lebih rendah dibandingkan pasta.		
						1)	Puree Tomat Puree tomat adalah produk tomat yang diperoleh dari proses penguapan air dari sari tomat yang diperoleh dari tomat bersih, sehat dan matang yang biji dan kulitnya telah dihilangkan. Produk

							dikemas dalam kemasan kedap (hermetis) dan diproses dengan pemanasan.
						2)	Selai Kacang Selai kacang adalah produk kacang tanah atau kacang lainnya yang diperoleh dari penggilingan kacang kupas yang bersih dan bermutu baik, disangrai dan/atau digoreng dan/atau dipanggang, serta dihilangkan lembaganya. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis mengikuti sumber kacangnya seperti selai kacang (peanut butter), selai kacang mede (cashew butter), selai almond (almond butter), selai kacang tanah dan almond.
						3)	Olesan Kacang Olesan kacang adalah produk olesan yang diperoleh dari penggilingan satu jenis kacang atau lebih yang dikupas, bersih dan bermutu baik, direbus dan/atau dikukus dan/atau disangrai dan/atau digoreng dan/atau dipanggang (oven). Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis produk ini misal olesan kacang mede (cashew spread), olesan kacang merah, olesan (kacang) almond (almond spread), olesan (kacang) kenari, olesan kacang tanah dan mede.
						4)	Olesan Mengandung Kacang Olesan mengandung kacang adalah produk olesan yang diperoleh dari pencampuran bahan pangan dan kacang. Produk dapat digunakan sebagai

							olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis produk ini misalnya olesan mengandung kacang mede, olesan mengandung kacang tanah, olesan mengandung almond, olesan mengandung kacang tanah dan kacang mede.
						5)	Selai sayur Selai sayur adalah produk yang diperoleh dari proses penghancuran satu atau lebih jenis sayur yang bersih dan bermutu baik, dan diolah sehingga bisa dioles. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Contohnya selai labu (pumpkin butter).
					e.		Bahan baku dan bubur (pulp) sayur, kacang dan biji-bijian (misalnya makanan pencuci mulut dan saus sayur, sayur bergula) Pasta dan bubur sayur diperoleh dengan cara yang sama dengan proses pembuatan puree sayur, tetapi mempunyai kandungan padatan lebih tinggi daripada puree dan digunakan sebagai bahan baku untuk jenis makanan lain.
						1)	Pasta Tomat Pasta tomat adalah produk tomat yang diperoleh dari proses pemekatan sari buah tomat atau bubur buah tomat dapat ditambahkan bahan pangan lain yang sesuai.
						2)	Pasta Umbi Pasta umbi adalah produk berbentuk pasta yang dibuat dari umbi yang direbus atau dikukus atau proses lain yang sesuai, kemudian dihancurkan, dapat ditambahkan bahan pangan lain yang

							sesuai. Nama produk untuk kategori ini misal pasta talas, pasta wortel, dan pasta ubi.
					f.	Produk fermentasi sayur dan rumput laut Produk fermentasi sayur adalah produk sayur sejenis pikel yang diperoleh dari fermentasi sayur oleh bakteri asam laktat, biasanya dilakukan dengan penambahan garam.	
						1)	Pikel (fermentasi) Pikel adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang difermentasi dalam larutan garam, dengan atau tanpa penambahan gula dan rempah-rempah, dapat dilakukan pasteurisasi atau proses pemanasan. Contohnya pikel mentimun (Cucumis sativus L.), jahe, dan zaitun.
						2)	Sawi Asin Sawi asin adalah produk sayur yang diperoleh dari daun sawi yang difermentasi oleh bakteri asam laktat dalam larutan garam.
						3)	Jamur Fermentasi Jamur fermentasi adalah produk sayur yang diperoleh dari jamur segar yang dapat dimakan, berbentuk utuh atau irisan yang dibersihkan, dicuci, dan difermentasi oleh bakteri asam laktat dalam larutan garam.
						4)	Kimchi Kimchi adalah produk sayur yang diperoleh dari kubis cina yang difermentasi dan dicampur dengan sayur atau bahan lain.

						5)	Gochujang Gochujang adalah pangan fermentasi berbentuk pasta yang berwarna merah atau merah gelap yang dihasilkan melalui fermentasi terhadap campuran bahan hasil sakarifikasi dengan garam, bubuk cabe merah, dan bahan pangan lain, yang dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan pemanasan atau proses lain yang sesuai untuk mencegah kebusukan. Bahan hasil sakarifikasi dihasilkan melalui sakarifikasi pati dengan malt atau dengan menumbuhkan Aspergillus sp. (yang tidak patogen dan tidak menghasilkan toksin) pada biji-bijian.
						6)	Tempe Selain Kedelai Tempe selain kedelai adalah produk yang diperoleh dari fermentasi polong-polongan (leguminosae) dengan menggunakan ragi tempe, produk ini berbentuk padatan kompak dan berbau khas serta berwarna putih atau sedikit keabu-abuan. Nama jenis produk disesuaikan dengan jenis polong-polongan (leguminosae) yang digunakan, misalnya tempe koro.
					g.	Sayur dan rumput laut yang dimasak Sayur dan rumput laut yang dimasak adalah sayur dan rumput laut yang dikukus, dipanggang, direbus atau digoreng dengan atau tanpa penambahan penyalut (pelapis).	
						1)	Keripik Bayam Keripik bayam adalah produk keripik yang diperoleh dari daun bayam yang bersih dan

							bermutu baik, yang dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.
						2)	Keripik Jamur Kancing Keripik jamur kancing adalah produk keripik yang diperoleh dari jamur kancing genus Agaricus (A. bisforus, A.campesfris, A. biforqis) yang dikukus, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung.
						3)	Getuk Singkong Getuk singkong adalah produk singkong semi basah yang diperoleh dari singkong yang dikukus, dicampur dengan gula, digiling/dilumatkan kemudian dibentuk dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
						4)	Vegetable Tsukudani Vegetable tsukudani adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang direbus dalam saus kedelai.
						5)	Kerupuk Jengkol Kerupuk jengkol adalah produk yang diperoleh dari buah jengkol segar yang dicampur dengan adonan tepung, dikukus, dibentuk, dan dikeringkan.
						6)	Dodol Rumput Laut Dodol rumput laut adalah produk olahan dengan bahan baku rumput laut kering atau bahan baku setengah jadi, dicampur gula dengan atau tanpa santan, dengan atau tanpa tepung beras ketan dan bahan lainnya yang selanjutnya mengalami

							pemasakan, pencetakan, pemotongan, dan pengeringan. Termasuk jenang rumput laut, gelamai rumput laut, lempok rumput laut, dan produk rumput laut sejenis lainnya.
						7)	Keripik Bonggol Pisang Keripik bonggol pisang adalah produk keripik yang dibuat dari bonggol pohon pisang yang bersih dan bermutu baik, melalui proses pengolahan tertentu (misal: pengirisan, pencucian, perendaman), dengan atau tanpa pelapisan tepung dan/atau bumbu, kemudian digoreng sampai kering.
5	Kembang Gula/Permen dan Cokelat	5.1	Produk Kakao dan Cokelat Termasuk Produk Pengganti Cokelat Produk Kakao dan Cokelat Termasuk Produk Pengganti Cokelat.	5.1.1	Kakao Bubuk, Keik Kakao dan Kakao Massa Meliputi variasi produk yang digunakan dalam pengolahan produk cokelat lain atau pada penyiapan minuman berbasis kakao. Sebagian besar produk-produk kakao berasal dari kakao nib (biji kakao yang telah dibersihkan yang bebas dari kulit/shell).		
						a	Kakao Bubuk Kakao bubuk adalah produk yang dihasilkan dari pengurangan lemak yang terkandung pada kakao massa (cocoa liquor) dan pencetakan menjadi keik kakao. Keik kakao (cocoa cake) dihancurkan dan dihaluskan menjadi kakao bubuk.
						b	Debu kakao (cocoa dust)/fraksi biji kakao dari proses pengupasan dan pemisahan kulit biji kakao Debu kakao (Cocoa Dust) adalah fraksi dari biji kakao yang didapatkan dari proses pengupasan dan pemisahan kulit biji kakao (winnowing).
						c	Bubuk Minuman Kakao (Drinking Cocoa Mixes)

						Bubuk minuman kakao (drinking cocoa mixes) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
					d	Bubuk Minuman Cokelat (Drinking Chocolate) Bubuk minuman cokelat (drinking chocolate) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan/atau tanpa penambahan kakao massa, lemak kakao, dapat ditambahkan bahan pangan lain.
					e	Kakao Instan Kakao instan adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk yang diproses sedemikian rupa sehingga mudah larut air, dengan atau tanpa penambahan gula atau bahan pangan lain
					f	Cokelat Instan Cokelat instan adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan/atau tanpa penambahan kakao massa, yang diproses sedemikian rupa sehingga mudah larut air, dengan atau tanpa penambahan gula atau bahan pangan lain
					g	Cokelat Bubuk Cokelat bubuk adalah produk yang dibuat dari campuran kakao bubuk dan gula.
				5.1.2	Sirup Campuran Kakao/Cocoa Mixes (syrups) Produk yang dapat dihasilkan dengan menambahkan bacterial amylase pada cairan kental (liquor) kakao. Enzim tersebut mencegah pengentalan atau pengendapan sirup dengan pelarutan dan dekstrinisasi pati kakao. Termasuk dalam kategori ini adalah sirup cokelat yang	

						digunakan untuk mempersiapkan minuman cokelat susu atau cokelat panas. Sirup cokelat berbeda dengan fudge sauce (seperti yang ditemui pada es krim sundaes).
					a.	Sirup Cokelat Sirup cokelat adalah produk yang terbuat dari campuran gula dengan atau tanpa bahan pemanis lainnya, satu atau lebih produk kakao, dengan atau tanpa penambahan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
				5.1.3		Olesan Berbasis Kakao, Termasuk Isian (Filling) Produk dimana kakao dicampur dengan bahan lain (biasanya berbasis lemak) untuk menyiapkan pasta yang dapat dioleskan yang digunakan untuk mengoles roti atau sebagai bahan pengisi roti. Contoh meliputi isian untuk bonbon dan cokelat, isian pie cokelat dan olesan untuk roti berbasis kacang-cokelat (nut-chocolate based spread).
					a.	Cokelat Pasta (Berbasis Minyak) Cokelat pasta (berbasis minyak) adalah produk yang berbentuk pasta berbasis lemak yang dibuat dari campuran satu atau lebih produk kakao dengan atau tanpa bahan pangan lain. Produk tersebut dapat digunakan sebagai olesan atau isian, misalnya olesan kakao-kacang, olesan kakao-susu.
					b	Cokelat Pasta (Berbasis Air) Cokelat pasta (berbasis air) adalah produk yang berbentuk pasta, berbasis air, yang dibuat dari campuran satu atau lebih produk kakao dengan atau tanpa bahan pangan lain.
				5.1.4		Produk Kakao dan Cokelat Cokelat merupakan produk homogen yang dihasilkan

					melalui proses pencampuran produk kakao (kakao massa dan atau lemak kakao dan atau kakao bubuk) dengan atau tanpa penambahan susu, dan gula. Dalam membuat produk-produk cokelat tidak boleh ditambahkan tepung, pati dan lemak hewan selain lemak susu. Penggunaan lemak nabati pada cokelat di samping lemak kakao diperbolehkan dengan jumlah tidak lebih dari 5% dari komponen cokelat dalam suatu produk. Komponen cokelat yang dihitung adalah komposisi yang menjadi bagian cokelatnya saja (tidak termasuk isian, taburan, dan lain-lain). Penggunaan lemak nabati tidak boleh mengurangi persyaratan minimum lemak kakao maupun padatan kakao total dalam produk cokelat		
					a.	Cokelat Hitam (Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate) Cokelat hitam (dark chocolate, semisweet chocolate, bittersweet chocolate) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 35% padatan kakao, tidak kurang dari 18% lemak kakao, dan tidak kurang dari 14% padatan kakao tanpa lemak.
					b.	Cokelat Hitam Manis (Sweet Chocolate) Cokelat hitam manis (sweet chocolate) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 30% padatan kakao, tidak kurang dari 18% lemak kakao, dan tidak kurang dari 12% padatan kakao tanpa lemak.
					c.	Cokelat Susu (Milk Chocolate) Cokelat susu (milk chocolate) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 25% padatan kakao,

						tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak, dan tidak kurang dari 12% padatan susu.
					d.	Cokelat Putih (White Chocolate) Cokelat putih (white chocolate) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 20% lemak kakao, dan tidak kurang dari 14% padatan susu.
					e.	Praline Praline adalah produk cokelat dengan ukuran satu suapan penuh, dimana dapat berupa cokelat isi (filled chocolate), atau kombinasi dari berbagai tipe cokelat dengan bahan pangan lain.
					f.	Truffles Truffles adalah produk cokelat yang dibuat dari campuran cokelat hitam atau cokelat susu dengan lemak kakao, minyak nabati dan bahan pangan lain, umumnya berbentuk bulat, kerucut, atau lengkungan, dimana dapat berupa cokelat isi (filled chocolate).
					g.	Cokelat Isi (filled chocolate) Cokelat isi (filled chocolate) adalah produk yang dilapisi dengan satu atau lebih lapisan cokelat dan cokelat berperisa dimana bagian tengah dapat dibedakan dengan lapisan luarnya. Cokelat isi tidak termasuk produk tepung confectionery, pastri dan biskuit.
					h.	Cokelat Berperisa Cokelat berperisa adalah produk cokelat yang ditambahkan senyawa perisa.

		5.2	Kembang gula/permen meliputi kembang gula keras dan lunak/permen keras dan lunak, nougats, dan lain-lain Meliputi semua produk yang mengandung gula dan atau pemanis lain. Meliputi kembang gula keras/permen keras, kembang gula lunak/permen lunak, dan nougat dan marzipan, tidak termasuk kembang gula susu/permen susu.	5.2.1	Kembang Gula Keras/Permen Keras Produk-produk yang diperoleh dari air dan atau gula (simple syrup), dengan atau tanpa penambahan pemanis lain, dengan atau tanpa bahan pengisi. Termasuk diantaranya pastilles dan lozenges.	
					a.	Kembang Gula Keras/Permen Keras/Hard Candy/Boiled Sweet Kembang gula keras/permen keras/hard candy/boiled sweet adalah produk berbentuk padat yang terbuat dari gula/ gula lain dengan atau tanpa penambahan pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini bertekstur keras dan tidak menjadi lunak apabila dikunyah.
				5.2.2	Kembang Gula Lunak/Permen Lunak Termasuk produk kembang gula lunak/permen lunak, kembang gula chewy/permen chewy seperti karamel (mengandung sirup gula, lemak), kembang gula/permen berbasis jeli (contohnya jellybean, paste buah jeli yang dilapisi gula, dibuat dari gula atau pemanis, gelatin, pektin); dan licorice. Termasuk pula produk oriental seperti yokan (jeli kedelai manis) dan jeli agar untuk mitsumame. Dengan penambahan pangan lain.	
					a	Kembang Gula Lunak/Permen Lunak Kembang gula lunak/permen lunak adalah kembang gula/permen yang bertekstur lunak apabila dikunyah. Dapat dilapisi dengan pelapis gula atau cokelat atau bahan lainnya.
					b	Kembang Gula Karamel/Permen Karamel

						Kembang gula karamel/permen karamel adalah kembang gula/permen yang terbuat dengan tambahan susu lemak penuh dan sumber lemak lain dari lemak nabati atau hewani dan terjadi reaksi pencoklatan (reaksi maillard) pada produk. Dari teksturnya dibedakan menjadi tiga jenis yaitu lunak, medium dan keras tergantung dari suhu pendidihan. Karamel lunak biasanya digunakan untuk pelapisan confectionery batangan dan untuk pelapisan dengan ekstrusi.
					c	Gula Kapas (Cotton Candy)/Arumanis Gula kapas (cotton candy)/arumanis adalah kembang gula/permen yang terbuat dari 100% gula yang dilelehkan dan diputar dengan mesin pemutar (spin) dimana cairan gula dilewatkan pada lubang kecil yang berputar sehingga membentuk massa seperti kapas.
					d	Gulali Gulali adalah produk yang terbuat dari gula dan air yang dipanaskan membentuk adonan pasta atau semi plastis dan dicetak menjadi berbagai macam bentuk.
					e	Kembang Gula Lunak Rasa Susu/Permen Lunak Rasa Susu Kembang gula lunak rasa susu/permen lunak rasa susu adalah produk bertekstur lunak yang terbuat dari dari sukrosa dan/atau gula lainnya dan/atau poliol, susu dan/atau perisa susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
				5.2.3	Nougat dan Marzipan Nougat adalah produk yang berbahan dasar gula dan whipping agent atau putih telur, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain misalnya madu, kakao,	

						kacang-kacangan, buah kering, yang dibentuk untuk langsung dikonsumsi, atau dapat digunakan sebagai bahan pengisi untuk produk cokelat. Nougat dapat bertekstur keras atau lunak. Marzipan adalah produk yang terdiri dari pasta almon dan gula yang dapat dibentuk untuk langsung dikonsumsi, atau dapat digunakan sebagai bahan pengisi untuk produk cokelat.
					a	Permen Enting-Enting atau Nut Brittles Permen enting-enting atau nut brittles adalah permen keras dengan kandungan lemak dan susu lebih rendah dari karamel yang terbuat dari gula, mentega dan hancuran kacang-kacangan.
		5.3	Gula dekorasi Meliputi icing dan frosting siap santap untuk kue, kukis dan pie dan roti dan flour confectionery, dapat juga dicampur dalam produk tersebut. Termasuk juga sugar- and chocolate-based coating untuk permen, confections dan bakery, es krim, seperti coating cokelat untuk bonbon dan nougat, dan coating gula untuk pastilles. Saus manis dan topping meliputi saus butterscotch untuk digunakan misalnya dalam es krim sundaes. Saus manis ini berbeda dengan sirup (contohnya maple, karamel dan sirup berperisa untuk fine bakerywares and ices).			
				a.	Saus/Topping/Olesan Cokelat Saus/topping/olesan cokelat adalah produk yang terbuat dari campuran gula, air dan atau minyak/lemak, satu atau	

				lebih produk kakao, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang digunakan sebagai topping atau dekorasi.	
			b.	Saus/Topping/Olesan Manis Saus/topping/olesan manis adalah produk yang terbuat dari campuran gula dan/atau pemanis lain, air dan atau minyak/lemak, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang digunakan sebagai topping atau dekorasi.	
			c.	Saus/Topping/Olesan (non buah) Saus/topping/olesan (non buah) adalah produk untuk dekorasi/topping makanan atau minuman yang dibuat dengan gula dan/atau pemanis lain, dan bahan pangan lain.	
			d.	Taburan Berbasis Gula Taburan berbasis gula adalah produk pangan berbentuk butiran atau kepingan dibuat dari gula dan lemak dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, digunakan sebagai dekorasi atau topping es krim, kue, atau pangan lain.	
6	Serealia dan Produk Serealia yang Merupakan Produk Turunan Dari Biji Serealia, Akar dan Umbi, Kacang-kacangan dan Empulur (Bagian dalam Batang Tanaman) dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan.	6.1	Biji bijian utuh, patahan atau serpihan termasuk beras meilputi biji-bijian dan serealia utuh, berkulit serta kacang-kacangan dan umbi yang belum diproses menjadi produk jadi dengan penambahan bahan tambahan pangan		
			a.	Emping Beras	

				Emping beras adalah produk beras ketan yang diperoleh dari beras ketan sosoh yang direndam dalam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna, lalu dipipihkan dan dikeringkan dengan penambahan bumbu dan bahan pangan lain.			
		6.2	Tepung dan pati dengan penambahan bahan tambahan pangan Tepung dan pati adalah produk dasar dari biji serealia, akar, umbi, kacang atau polong kacang serta empulur batang tanaman yang diperoleh dari proses penggilingan/penumbukan yang digunakan sebagai bahan baku/ingredient (contohnya bahan untuk roti). Termasuk Quinoa, Flax seed, tepung chia, dan lainnya.	6.2.1	Tepung Tepung adalah produk halus dan bersih yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji-bijian, serealia, umbi, empulur batang tanaman. Meliputi tepung untuk produk confectionery, tepung untuk roti, pastri, mi dan pasta, serta campuran berbagai jenis tepung asal serealia.	
					a.	Tepung beras Tepung beras adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan beras (Oryza sativa L) yang telah maupun belum disosoh.	
					b.	Tepung beras ketan Tepung beras ketan adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan beras ketan. Pati beras ketan hampir seluruhnya terdiri dari amilopektin.	
					c.	Tepung jagung Tepung jagung adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (Zea mays Linn) dari berbagai varietas. Termasuk tepung jagung putih dan tepung jagung kuning.	
					d.	Tepung kacang hijau tanpa kulit Tepung kacang hijau tanpa kulit adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji	

						tanaman kacang hijau (Phaseolus radiatus L.) yang sudah dihilangkan kulitnya.
					e	Tepung kacang hijau utuh Tepung kacang hijau utuh adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji tanaman kacang hijau (Phaseolus radiatus L.) yang belum dihilangkan kulitnya.
					f	Tepung kacang merah Tepung kacang merah adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji tanaman kacang merah yang sudah dihilangkan kulitnya.
					g	Semolina Gandum Durum Semolina gandum durum adalah semolina yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji gandum durum (Triticum durum Desf) yang bersih, bebas dari kulit ari dan lembaga.
					h	Tepung Gandum Durum Tepung gandum durum adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji gandum durum (Triticum durum Desf) yang bersih, bebas dari kulit ari dan lembaga.
					i	Semolina Gandum Durum Utuh dan Tepung Gandum Durum Utuh Semolina gandum durum utuh dan tepung gandum durum utuh adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji gandum durum (Triticum durum Desf) yang bersih, tetapi masih mengandung kulit ari dan lembaga.

					j	Tepung Jewawut (Pearl Millet Flour) Tepung jewawut (pearl millet flour) adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan endosperm biji pearl millet (Pennisetum americanum L.) yang telah dikupas dan dipisahkan dari lembaganya.
					k	Tepung Sorgum Tepung sorgum adalah tepung yang diperoleh dari hasil penggilingan atau penumbukan endosperm biji Shorgum bicolor (L.) Moench yang telah dikupas dan dipisahkan dari lembaganya.
					l	Tepung Singkong Tepung singkong adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi singkong (Manihot sp.). Umbi singkong yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.
					m	Tepung Gaplek Tepung gaplek adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan gaplek (umbi singkong kering utuh atau dipotong-potong). Umbi singkong yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.
					n	Tepung Umbi Lainnya (Tepung Kentang, Tepung Ubi Jalar, Tepung Garut, Tepung Ganyong dan lain-lain.) Tepung umbi lainnya (tepung kentang, tepung ubi jalar, tepung garut, tepung ganyong dan lain-lain) adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi. Umbi yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.
					o	Tepung Aren

						Tepung aren adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan empulur pohon aren (Arenga pinnata Merr).
					p	Tepung Glukomanan/ Tepung Konjac/ Konjac Flour Tepung glukomanan/ tepung konjac/ konjac flour adalah polisakarida hidrokoloid larut air yang diperoleh dari hasil ekstraksi umbi spesies Amorphophallus yang mengandung glukomanan.
					q	Tepung Iles-iles atau Tepung Porang Tepung iles-iles atau tepung porang adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi tanaman Amorphophallus muelleri atau Amorphophallus oncophyllus atau Amorphophallus burmanicus.
				6.2.2	Pati Pati adalah polimer glukosa yang berada dalam bentuk granular pada bagian-bagian berbeda dari spesies tanaman tertentu, terutama biji-bijian dan umbi-umbian yang baik, bersih, dan sehat. Polimer tersebut mengandung unit anhidro-a-D-glukosa. Pati alami dipisahkan dengan proses yang spesifik untuk setiap jenis bahan baku. Produk ini memiliki bau, warna, dan rasa normal. Termasuk pati gandum.	
					a.	Pati Garut Pati garut adalah pati yang diperoleh dari sari umbi garut (Maranta arundinaceace L).
					b	Pati Jagung atau Maizena Pati jagung atau maizena adalah pati yang diperoleh dari biji jagung (Zea mays Linn) berbagai varietas.

					c	Pati Sagu Pati sagu adalah pati yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon sagu (Metroxylon sp) yang bersih dan baik.
					d	Pati Kacang Hijau/Hunkwe Pati kacang hijau atau hunkwe adalah pati yang diperoleh dari kacang hijau (Phaseolusradiatus).
					e	Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu Tapioka/pati singkong/pati ubi kayu adalah pati yang diperoleh dari singkong/ubi kayu (Manihot sp.)
		6.3	Serealia Untuk Sarapan, Termasuk Rolled Oats Termasuk semua jenis produk sereal siap santap, instan dan sereal panas, termasuk rolled sereal. Contoh granola sereal, oatmeal instan, farina, corn flakes, puffed gandum atau beras, mueslis, produk sereal dari kedelai dan produk sereal dari tepung serealia dengan menggunakan proses ekstrusi.	6.3.1	Bulgur Bulgur adalah gandum pratanak yang masih mengandung lembaga dan kulit ari, yang dapat direkonstitusi dengan pemasakan atau perendaman dalam air.	
				6.3.2	Keping Jagung (Corn Flake) Keping jagung (corn flake) adalah produk jagung yang diperoleh dari proses gelatinisasi pati jagung dengan berbagai teknik misalnya ekstrusi, lalu dikeringkan.	
				6.3.3	Meal Meal adalah produk serealia yang diperoleh dari penggilingan serealia. Produk ini dapat berupa campuran serealia.	
				6.3.4	Meal Lembaga Gandum (Wheat Germ Meal) Meal lembaga gandum (wheat germ meal) adalah produk meal yang diperoleh dari lembaga atau embrio biji gandum, bersama dengan kulit ari dan bagian lain.	

				6.3.5	Oatmeal Oatmeal adalah produk meal yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji oat dan telah dipisahkan dari kulitnya.
				6.3.6	Whole Maize (Corn) Meal Whole maize (corn) meal adalah produk meal yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (Zea mays L.) yang telah tua, belum berkecambah, sampai tingkat kehalusan tertentu. Pada persiapan penggilingan, partikel kasar dapat dipisahkan, digiling ulang, dan dikombinasi kembali dengan bahan asalnya.
				6.3.7	Degermed Maize (Corn) Meal Degermed maize (corn) meal adalah produk meal yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (Zea mays L.) yang telah tua, bersih dari jamur, bersih dari biji gulma dan bersih dari serealia lain, sampai tingkat kehalusan tertentu dan selanjutnya dipisahkan lembaga dan kulit ari. Pada persiapan penggilingan, partikel kasar dapat dipisahkan, digiling ulang, dan dikombinasi kembali dengan bahan asalnya.
				6.3.8	Nasi Jagung Nasi jagung adalah produk jagung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kasar jagung pipil yang kemudian diolah lebih lanjut seperti memasak nasi.
				6.3.9	Sereal Siap Santap Sereal siap santap adalah produk siap santap yang berasal dari serealia yang diperoleh dari satu atau campuran beberapa jenis serealia dengan ditambahkan bahan lain seperti gula, malt, madu, garam, dan bahan pangan lain. Produk biasa dikonsumsi untuk sarapan dan/atau untuk

					tujuan lain. Bentuk produk dapat berupa flake, keping, batang, dan bubur.
				6.3.10	Sereal Siap Santap dengan Serealia Utuh (Whole Grain Ready To Eat Cereal) Sereal siap santap dengan serealia utuh (whole grain ready to eat cereal) adalah produk sereal siap santap yang diperoleh dari serealia sebagai bahan baku utama dimana sebagian atau keseluruhannya adalah serealia utuh dan dapat dicampur beberapa serealia yang belum dimasak, telah dimasak sebagian, atau dimasak sempurna dengan ditambahkan bahan lain seperti: gula, malt, madu, garam, dan bahan pangan lain, dimana produk akhirnya dapat berbentuk flake, keping, batang, atau bubur.
				6.3.11	Serbuk minuman sereal Serbuk minuman sereal adalah produk serealia dalam bentuk serbuk yang diperoleh dari satu atau lebih serealia dengan atau tanpa tambahan bahan pangan lain.
				6.3.12	Tiwul Tiwul adalah produk yang diperoleh dari tepung gaplek kemudian direndam dalam air dan dikukus.
				6.3.13	Degermed Maize (Corn) Grits Degermed maize (corn) grits adalah produk jagung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (Zea mays L.) yang telah tua, bersih dari jamur, bersih dari biji gulma dan bersih dari serealia lain; sampai tingkat kehalusan tertentu dan selanjutnya dipisahkan seluruh lembaga dan kulit ari.
				6.3.14	Gari Gari adalah produk ubi kayu/singkong yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu/singkong (Manihot sp.). Proses

						pengolahan meliputi pengupasan, pencucian, dan pemarutan, dilanjutkan dengan fermentasi, pengepresan, fragmentasi, granulasi, pengeringan bila perlu, pengayakan dan perlakuan panas yang sesuai. Gari berbentuk tepung atau granula dengan ukuran yang bervariasi.
				6.3.15		Granola Granola adalah produk sereal yang merupakan campuran gandum, kacang-kacangan, madu, buah kering dan dapat ditambahkan dengan ingredient lainnya. Produk ini dapat dikonsumsi dengan susu maupun yoghurt.
		6.4	Pasta dan Mi Serta Produk Sejenisnya (Misalnya Rice Paper, Vermiseli Beras/Bihun, Pasta Kedelai dan Mi Kedelai)	6.4.1		Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya Produk tanpa perlakuan (misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) dan tidak dikeringkan. Produk ini ditujukan untuk dikonsumsi segera setelah proses pembuatan.
					a	Mi Basah Mentah Mi basah mentah adalah produk pangan yang diperoleh dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan lain, berbentuk khas mi yang diperoleh melalui proses sheeting, slitting, atau proses lain yang sesuai (belum dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi).
					b	Mi Basah Mentah lainnya Mi basah mentah lainnya adalah mi basah mentah yang dibuat dari selain tepung terigu. Nama jenis untuk kategori ini misalnya mi basah mentah jagung.
					c	Kulit Pangsit/Risol/Lumpia/siomay/dimsum Kulit pangsit adalah produk tepung yang diperoleh dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini berbentuk

						lembaran tipis, dan dapat digunakan sebagai pembungkus pangsit, risol, lumpia, siomay, atau dimsum. Termasuk dalam kategori ini adalah produk lain yang sejenis.
					d	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Mentah Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa mentah adalah produk yang dibuat dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan belum dimasak. Produk ini dapat diisi dengan daging, ikan, sayuran, atau bahan pangan lain. Termasuk dalam kategori ini adalah produk lain yang sejenis.
				6.4.2	Pasta dan Mi Kering Serta Produk Sejenisnya Produk tanpa perlakuan (misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) tetapi dikeringkan. Contohnya adalah spagheti kering, sohun, bihun, makaroni, mi beras.	
					a	Kuetiaw Kering Kuetiaw kering adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras, berbentuk khas kuetiaw.
					b	Pasta Pasta adalah produk yang dibuat dari semolina atau tepung gandum durum atau campurannya sebagai bahan baku utama dan dapat mengandung pangan sumber karbohidrat lain, tepung, telur, garam, dan bahan pangan lain, yang diperoleh melalui ekstrusi, dicetak dalam bantuk tertentu/spesifik dan dikeringkan. Untuk produk pasta susu dalam pembuatan adonannya digunakan susu sebagai pengganti air, baik sebagian maupun seluruhnya.

						Termasuk makaroni, spaghetti, fettuccini, penne, farfale, fusilli, ravioli, lasagna, cannelloni, rigatoni.
					c	Pasta Gandum Utuh Pasta gandum utuh adalah pasta yang diperoleh dari tepung gandum utuh atau tepung gandum durum utuh, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.
					d	Produk Pasta Gandum dan Kedelai Produk pasta gandum dan kedelai adalah pasta yang diberi tambahan tepung kedelai, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.
					e	Produk Pasta Sayur Produk pasta sayur adalah pasta yang diberi tambahan sayur seperti tomat, artichoke (Cynara cardunculus), bit, wortel, atau bayam, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.
					f	Produk Mi Gandum dan Kedelai Produk mi gandum dan kedelai adalah mi dari tepung gandum dengan penambahan tepung kedelai.
					g	Produk Mi Sayur Produk mi sayur adalah mi yang diberi tambahan sayur seperti tomat, artichoke, bit, wortel, bayam atau sayur lainnya. Sayur yang ditambahkan dapat berupa sayuran segar, kering, tepung, hancuran, ekstrak, atau konsentrat.
				6.4.3	Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis Produk yang telah mengalami perlakuan (misalnya dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi,	

					atau dibekukan). Termasuk dalam kategori ini adalah cilok, cireng dan cireng isi, serta kerupuk.	
					a	Sohun Sohun adalah produk berbentuk untaian kering yang diperoleh dari pati kacang hijau (hunkwee).
					b	Sohun Lainnya Sohun lainnya adalah produk berbentuk mi kering yang diperoleh dari pati sagu, pati aren, pati jagung (maizena), dan pati lainnya.
					c	Bihun Bihun adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain.
					d	Pasta Basah Pasta basah adalah produk makanan yang dibuat dari semolina gandum dan/atau tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang mengalami pemanasan dengan atau tanpa proses pengeringan.
					e	Mi Kering Mi kering adalah produk mi kering yang diperoleh dari tepung terigu dengan penambahan bahan lain dan telah mengalami pengeringan atau penggorengan. Produk mi kering gandum mengandung tidak kurang dari 60% bahan dari gandum.
					f	Mi Basah Matang Mi basah matang adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan

						bahan pangan lain, yang telah mengalami pengukusan atau perebusan.
					g	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Pramasak Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa pramasak adalah produk yang dibuat dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dimasak. Produk ini dapat diisi dengan daging, ikan, sayuran, atau bahan pangan lain. Termasuk dalam kategori ini adalah produk lain yang sejenis.
					h	Kerupuk Mentah Kerupuk mentah adalah produk berbahan baku pati/tepung atau campurannya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan. Nama jenis untuk kategori ini diantaranya kerupuk bawang, kerupuk aci mentah, kerupuk gendar mentah, kerupuk singkong mentah.
					i	Butiran Tepung dan/atau Pati Butiran tepung dan/atau pati adalah produk berbentuk butiran yang dibuat dari tepung dan/atau pati melalui proses pencampuran, pemanasan dan/atau pencetakan dan pengeringan, dengan atau tanpa pengayakan.
					j	Olahan Tepung/Pati Olahan tepung/pati adalah produk yang dibuat dari tepung atau pati, dan bahan pangan lain, melalui proses pengukusan atau perebusan, dan/atau penggorengan. Termasuk dalam kategori pangan ini adalah cilok, cireng, cimol, pempek dos (tanpa ikan). Tidak termasuk dalam kategori pangan ini produk

						bakeri di kategori 07 (misalnya roti, biskuit, donat dan sejenisnya).
		6.5	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Serealia dan Pati (Misalnya Puding Nasi, Puding Tapioka) Produk makanan pencuci mulut mengandung serealia, pati atau biji-bijian sebagai ingredien utama. Juga termasuk bahan pengisi untuk makanan pencuci mulut yang berbasis serealia atau pati.			
			a.	Sagu/Pati Mutiara Sagu/pati mutiara adalah produk dengan tekstur kenyal terbuat dari tepung sagu atau tepung serealia atau pati dengan campuran bahan pangan lain.		
			b.	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya tepung puding nasi, tepung puding tapioka) lainnya Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya tepung puding nasi, tepung puding tapioka) yang tidak termasuk dalam huruf a sampai dengan huruf c		
		6.6	Tepung Untuk Adonan (Misalnya Untuk Melapisi Permukaan Ikan atau Daging Ayam)			
			a.	Tepung Pelapis Tepung pelapis adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran serealia atau biji-bijian, yang dapat dikombinasikan dengan bahan lain (seperti telur, air, susu) dapat digunakan sebagai pelapis bahan pangan hewani (daging sapi, daging unggas,		

				daging ikan atau hasil laut lainnya (udang, cumi, dan lainnya), dan bahan pangan nabati (pisang, umbi-umbian, sayur-sayuran).		
			b.	Tepung Bumbu Tepung Bumbu adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran serealia atau biji-bijian, mengandung dua atau lebih herba atau rempah, yang dapat dikombinasikan dengan bahan lain (seperti telur, air, susu) dapat digunakan sebagai pelapis bahan pangan hewani (daging sapi, daging unggas, daging ikan atau hasil laut lainnya (udang, cumi, dan lainnya), dan bahan pangan nabati (pisang, umbi-umbian, sayur-sayuran).		
			c.	Tepung Bakwan Tepung bakwan adalah campuran tepung (dapat berupa tepung gandum atau tepung tapioka) dengan bahan pangan lain. Digunakan untuk membuat bakwan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain seperti telur, air, sayuran (wortel, tauge, kubis, dan lainnya).		
			d.	Tepung Bakso Tepung bakso adalah tepung yang dapat berupa tepung gandum atau pati tapioka.		

		6.7	Produk Olahan Beras Produk yang dibuat dari beras termasuk beras ketan yang mengalami proses pengolahan misalnya perebusan, pengukusan, penggorengan, dan pemanggangan dan dibentuk menjadi bentuk kue atau bentuk lainnya. Termasuk klasifikasi produk adalah olahan beras dan produk beras diperkaya, seperti produk pra-masak yang dijual dalam kemasan kaleng, didinginkan atau dibekukan, dan produk olahan beras yang dijual dalam retort pouches.			
			a.	Dodol/Jenang/Gelamai Dodol/jenang/gelamai adalah produk pangan yang diperoleh dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.		
			b.	Wajik/Wajit Wajik/wajit adalah produk pangan semi basah hasil pengolahan beras ketan, gula dan santan kelapa.		
			c.	Kue Mochi Kue mochi adalah produk khas Jepang yang terbuat dari tepung beras ketan, dibentuk, dan ditaburi dengan tepung maizena atau wijen.		

			d.	Kue Teuck/Tteok Kue teuck/tteok adalah kue khas Korea yang dibuat dari serealia terutama beras atau beras ketan.		
			e.	Nagasari/Kue Pisang Nagasari/kue pisang adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula pasir, daun pandan dan bahan lainnya hingga membentuk adonan kental. Adonan kemudian diisi dengan sepotong pisang, dibungkus dengan daun pisang atau lainnya dan dikukus hingga matang.		
			f.	Putu Ayu Putu ayu adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air, air daun suji, gula merah, dan bahan lainnya hingga membentuk adonan kemudian disaring dengan saringan kawat sehingga menjadi bentuk butiran dan dicampur kelapa parut serta garam. Campuran tersebut kemudian dicetak dan dikukus hingga matang.		
			g.	Kue Mangkok Kue mangkok adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan cara dikukus; berbentuk mangkok yang terlebih dahulu difermentasi dengan ragi roti atau air soda atau tape.		

			h.	Jongkong Kelapa Muda Jongkong kelapa muda adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras dalam bentuk adonan, dimasak, dibungkus bersama daun pandan, gula merah, daging buah kelapa dan santan dengan daun pisang atau lainnya dan dikukus hingga matang.		
			i.	Talam Ebi Talam ebi adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula dan bahan lainnya; terdiri dari 2 lapisan, dicetak, dikukus dan diberi taburan ebi diatasnya.		
			j.	Kue Lapis Beras Kue lapis beras adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan tepung sagu, santan, gula pasir, dan bahan lainnya. Selanjutnya dibagi menjadi beberapa bagian dan diberi warna berbeda, dicetak di dalam loyang, dikukus dengan beberapa tahap pelapisan.		
			k.	Juadah Kering/Mayang Papan Juadah kering/mayang papan adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang telah disangrai dan digoreng hingga matang. Pelapis juadah dibuat dari campuran air, gula merah/gula palem, gula pasir, vanili, durian dan bahan lainnya yang dimasak sampai kental.		

				Juadah kemudian dimasukkan ke dalamnya, diaduk cepat sampai gula menempel pada juadah.		
			l.	Petah Petah adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air, campuran air daun suji dan air kapur sirih dan bahan lainnya hingga matang dan kental. Adonan kemudian dituang dalam loyang, dikukus hingga matang dan dipotong menurut selera. Petah disajikan dengan saus yang dibuat dari santan yang direbus sampai matang.		
			m.	Amparan Tatak Pisang Amparan tatak pisang adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dibuat dari pencampuran dengan santan, gula, garam dan pisang yang telah dipotong-potong kemudian dikukus. Pada lapisan atasnya dituang campuran tepung beras, santan kental, gula, garam dan vanili dan dikukus kembali hingga matang.		
			n.	Lampu-Lampu Lampu-lampu adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air daun suji dan daun pandan, santan kental hingga menjadi adonan. Gula dan air dididihkan dan dimasukkan dalam takir, dituangi dengan adonan dan dikukus sampai matang.		

			o.	Pisang Hijau Pisang hijau adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula, air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.		
			p.	Temo Coe Temo coe adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan yang dimasak dengan santan, gula dan wijen.		
			q.	Lemper Ayam Lemper ayam adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam, dan dibungkus dengan daun pisang atau lainnya. Dapat disajikan langsung, dipanggang atau dikukus kembali.		
			r.	Semar Mendem Semar mendem adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam dan dibungkus dengan selembar dadar telur tipis.		
			s.	Jadah Manten Jadah manten adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam, dibentuk bulat telur,dibungkus dengan selembar dadar		

				telur tipis dan dipanggang diatas bara api sambil dioles dengan santan kental.		
			t.	Lepet Ketan Lepet ketan adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang direndam dalam air, ditiriskan dan dicampur dengan kelapa parut, kacang tolo serta bahan lainnya. Campuran tersebut kemudian dimasukkan dalam helai daun kelapa yang telah digulung membentuk cerobong, ditutup rapat, diikat dengan tali dan dimasak dalam air mendidih sampai matang. Setelah ditiriskan, tali pengikat dapat dibuka.		
			u.	Kue Ku Kue ku adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras ketan putih yang dimasak dengan santan, gula pasir dan bahan lainnya hingga membentuk adonan, dibentuk menjadi kulit tipis yang di dalamnya diisi dengan kacang hijau, kentang atau bahan pangan lain kemudian dicetak dan dikukus hingga matang.		
			v.	Legondo Legondo adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dimasak dengan gula pasir, santan, pandan dan bahan pangan lain hingga membentuk adonan. Adonan kemudian diisi dengan potongan pisang, dibungkus dengan daun		

				pisang, diikat dan dikukus hingga matang.		
			w.	Onde-Onde Onde-onde adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan putih yang dimasak dengan gula, tepung sagu, santan dan bahan lainnya hingga membentuk adonan. Adonan dibentuk bulat dengan isian kacang hijau atau bahan lainya, ditaburi wijen pada kulitnya dan digoreng hingga matang.	
			x.	Seri Muka Seri muka adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus bersama dengan santan, gula pasir dan bahan lainnya, dicetak kedalam loyang dan diatasnya ditambahkan adonan putih telur, gula pasir, air daun suji dan santan kemudian dikukus kembali.	
			y.	Kekicak/Gegicak Kekicak/gegicak adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan putih yang dimasak dengan air kapur sirih hingga membentuk adonan licin, dibentuk bulatan kecil, dalam loyang, bagian tengah dilubangi kemudian dikukus hingga matang. Kekicak disajikan dengan taburan parutan kelapa muda dan saus gula merah.	
			z.	Lalampa		

				Lalampa adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus bersama santan hingga matang kemudian dibungkus dengan daun pisang atau lainnya dengan isian ikan tongkol kemudian dipanggang hingga matang.		
			aa.	Katrisolo Katrisolo adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus dengan santan kental, daun pandan, garam dan bahan lainnya. Setelah beras ketan putih dalam loyang cukup panas, tuangkan kocokan tepung, gula, tepung beras dan dikukus hingga matang. Dapat dipotong sesuai selera.		
			ab.	Lapek Bugis Lapek bugis adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras ketan hitam dan tepung ketan hitam yang dimasak dengan santan sebagai adonan utama. Adonan isi dibuat dari kelapa parut, gula pasir,vanili dan bahan lainnya yang dimasak sampai kelapa matang. Adonan utama yang telah diisi dengan adonan isi, diberi kuah santan kelapa matang, dibungkus dengan daun pisang atau lainnya dan dikukus.		
			ac.	Lamang Lamang adalah kue berbahan dasar beras dengan penambahan santan, garam dengan atau tanpa bahan lain,		

				dimasukkan kedalam bambu yang berlapis daun pisang muda dan dibakar.		
			ad.	Ombus-ombus Ombus-ombus adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras putih yang dicampur dengan kelapa parut dan gula merah/gula putih. Campuran tersebut kemudian dimasukkan dalam helai daun pisang membentuk kerucut dan dikukus hingga matang.		
			ae.	Legomoro Legomoro adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dimasak dengan santan dan bahan pangan lain hingga membentuk adonan. Adonan kemudian diisi dengan daging cincang, dibungkus dengan daun pisang, diikat dan dikukus hingga matang.		
			af.	Kue Berbahan Dasar Beras Lainnya Kue berbahan dasar beras lainnya adalah kue yang berbahan dasar beras dan beras ketan baik dalam bentuk utuh maupun tepung. Contohnya : uli, buras, lontong, arem-arem, lupis, gendar, wingko, yangko, krasikan, timpan, dan lainnya.		
			ag.	Tape Ketan Tape ketan adalah produk fermentasi yang dibuat dari beras ketan yang dikukus dan setelah dingin difermentasi dengan ragi tape selama		

				semalam/beberapa hari, mempunyai rasa manis asam.			
			ah.	Brem Padat Brem padat adalah makanan berbentuk padat yang dibuat dari air tape ketan yang dipekatkan dengan pemanasan dan pengadukan lalu dicetak			
		6.8	Produk-Produk Kedelai Termasuk produk kedelai yang dikeringkan, dimasak, digoreng, atau difermentasi, dan produk gumpalan protein kedelai (curd).		6.8.1	Minuman Kedelai Produk dibuat dari kedelai kering yang direndam dalam air, digiling, ditambahkan air, direbus dan disaring. Minuman kedelai dapat dikonsumsi langsung atau digunakan sebagai bahan untuk membuat produk kedelai lainnya seperti lapisan tipis cairan kedelai dan tahu. Termasuk juga produk kedelai seperti serbuk minuman kedelai atau produk campuran yang mengandung koagulan yang dapat direkonstitusi oleh konsumen untuk membuat tahu rumahan.	
						a.	Sari Kedelai bubuk Sari kedelai bubuk adalah produk yang diekstrak dari kedelai yang telah direbus dan digiling
						b.	Serbuk Minuman Kedelai Serbuk minuman kedelai adalah produk berbentuk bubuk berbahan baku kedelai dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang digunakan untuk minuman.
						c.	Konsentrat Sari Kedelai Produk konsentrat dari emulsi yang diekstrak dari kedelai yang telah direbus dan digiling dengan

						penambahan air dan/atau penambahan bahan pangan lain. Cara mengkonsumsinya adalah cukup ditambahkan air.
				6.8.2		Lapisan Tipis Cairan Kedelai Lapisan terbentuk pada permukaan cairan kedelai yang direbus, lapisan diangkat kemudian dikeringkan. Dapat digoreng menggunakan minyak banyak (deep frying) atau dilembutkan dalam air sebelum digunakan pada sup atau produk pangan direbus (poached). Dikenal sebagai fuzhu, yuba, atau kembang tahu.
				6.8.3		Tahu Tahu adalah produk berupa padatan yang dibuat dari ekstrak kedelai melalui proses penggumpalan protein dengan penambahan koagulan. Tahu dapat memiliki tekstur yang beragam (seperti lembut, semi keras dan keras). Dapat ditambahkan bahan pangan lain.
				6.8.4		Tahu Semi-Kering Tahu yang telah dipres selama proses pencetakan sehingga sebagian airnya telah dikeluarkan, namun tidak sepenuhnya kering. Tahu semi-kering umumnya memiliki kadar air 62% dan memiliki tekstur yang kenyal.
					a.	Tahu Semi-Kering yang Diolah Dengan Saus Kental Tahu semi kering yang dimasak (ditumis) dengan saus kental (misal saus miso). Tahu semi kering ini menyerap saus, sehingga memiliki tekstur seperti aslinya.
					b.	Tahu Semi-Kering yang Digoreng Dengan Minyak Banyak (Deep-Fried) Tahu semi kering yang digoreng dengan minyak banyak (deep fried). Tahu ini dapat langsung

						dikonsumsi atau dimasak lagi (contohnya dengan direndam dalam saus) setelah penggorengan. Termasuk dalam kategori ini tahu Sumedang dan tahu yang digunakan untuk pembuatan tahu isi.
					c.	Tahu Semi-Kering Lainnya Tahu Semi-Kering Lainnya adalah tahu semi kering yang disiapkan selain dengan merendam dalam saus kental (contohnya miso) atau dengan proses penggorengan minyak banyak (deep frying). Termasuk dalam kategori ini produk yang dipanggang dan produk yang dihancurkan yang dapat dikombinasikan dengan ingredient lain (contohnya untuk membuat patty atau loaf). Termasuk dalam kategori pangan ini adalah tahu isi sayuran, tahu goreng lapis tepung, tidak termasuk tahu bakso.
				6.8.5	Tahu Kering	
					a.	Tahu Kering Tahu yang sebagian besar kandungan airnya telah dikeluarkan. Dapat direkonstitusi dengan air atau saus untuk dapat dikonsumsi, atau dapat digunakan secara langsung dalam sebuah masakan. Selain itu dapat pula digoreng deep fried atau direndam dalam saus.
				6.8.6	Kedelai Fermentasi Produk yang diolah dari kedelai yang telah direbus dan difermentasi dengan starter khusus (jenis kapang atau bakteri). Produk memiliki aroma dan cita rasa yang khas. Termasuk dalam kategori ini adalah dou chi, natto, dan tempe.	
					a.	Dou chi

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

7	Produk Bakeri	7.1	Roti dan Produk Bakeri Tawar dan Premiks Termasuk semua jenis produk bakeri tawar dan produk turunan roti.	7.1.1	Roti dan Roti Kadet (Roll) Termasuk roti dan roti khusus yang difermentasi dengan ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang. Contohnya meliputi roti putih, roti rye, roti pumpernickel, roti kismis, roti malt, roll burger, roll gandum utuh, roll susu dan roti soda		
						a.	Roti Yang Dikembangkan Dengan Kamir dan Roti Istimewa Termasuk semua jenis produk roti dan produk turunan roti. Contohnya meliputi roti tawar, roti tawar dengan chocochips, roti tawar dengan kismis, roti rye, roti pumpernickel, roti gandum (whole wheat bread), roti perancis (pain courant francais), roti malt, roti kadet, roti kadet gandum, dan roti kadet susu
							1) Roti Tawar Roti tawar adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu dan/atau tepung lainnya, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi dengan ragi roti sebagai bahan pengembang. Nama jenis untuk kategori ini misalnya roti tawar gandum.
							2) Roti Tawar Dengan atau tanpa Penambahan Bahan Pangan Lain Roti tawar dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu dan/atau tepung lainnya, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi dengan ragi roti sebagai bahan pengembang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

						3)	Roti Tawar Kupas Roti tawar kupas adalah roti tawar yang dikupas seluruh kulit luarnya
						4)	Roti Rye Roti rye adalah produk roti yang adonannya terbuat dari campuran tepung rye dan tepung terigu, lemak dan air yang mengalami fermentasi dengan ragi roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain. Tepung rye tidak lebih dari 70% tepung terigu.
						5)	Roti Pumpernickel Roti pumpernickel adalah produk roti yang yang adonannya terbuat dari campuran tepung terigu, tepung cornmeal, tepung rye, dan/atau tepung lain dengan penambahan rempah fennel atau biji jinten (caraway), lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti dan atau bahan pengembang lain
						6)	Roti Buah/Roti Kismis/Roti Chocochips Roti buah/roti kismis/roti chocochips adalah produk roti dengan atau tanpa rempah, dengan penambahan buah kering, misalnya kismis, dan chocochips. Mengandung buah kering atau kismis tidak kurang dari 10% jumlah adonan.
						7)	Roti Gandum Utuh (Whole Wheat) Roti gandum utuh (whole wheat) adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung gandum utuh, lemak, gula, dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang.

						8)	Roti Campuran Tepung Terigu dan Kulit Gandum/Roti dengan Kulit Gandum (Fine Bran) Roti campuran tepung terigu dan kulit gandum/roti dengan kulit gandum adalah produk roti yang adonannya terbuat dari campuran tepung terigu, kulit gandum (fine bran), lemak, gula, dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang.
						9)	Roti Perancis (Baguette/pain courant francais) Roti Perancis (Baguette/pain courant francais) adalah produk roti berbentuk memanjang dengan tekstur keras yang adonannya terbuat dari tepung terigu atau terigu yang dicampur dengan kulit gandum, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang
						10)	Roti Malt Roti malt adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung gandum, ekstrak malt, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang.
						11)	Roti Kadet Roti kadet adalah produk roti yang dibuat untuk membuat roti lapis (sandwich) atau untuk membuat roti isi (burger, hotdog, atau sosis).
						12)	Roti Kadet Gandum Roti kadet gandum adalah produk roti kadet yang dibuat dari tepung gandum utuh atau campuran tepung terigu dan kulit gandum (fine bran).

						13)	Roti Kadet Susu Roti kadet susu adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu atau tepung terigu utuh, atau campurannya, padatan susu bukan-lemak, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.
						14)	Roti Wheat-Germ Roti wheat-germ adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu atau tepung terigu utuh atau campurannya, lemak, wheat germ (lembaga gandum), air dan yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.
						15)	Roti Meal Roti meal adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung serealia (meal) atau campuran tepung meal atau tepung terigu yang mengandung tidak kurang dari 60% tepung meal, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.
						16)	Roti Meal Utuh (Whole Meal) Roti meal utuh (whole meal) adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung serealia (meal) utuh, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.
					b.	Roti Soda Roti soda adalah produk roti yang dibuat dengan	

						bahan pengembang selain ragi (kamir) yaitu senyawa pengembang kimia seperti baking powder atau baking soda, juga disebut sebagai quickbread
				7.1.2	Krekers, Tidak Temasuk Krekers Manis Istilah krekers digunakan untuk produk bakeri tipis, renyah yang dibuat dari adonan yang tidak manis. Tidak termasuk krekers yang berperisa (misalnya krekers keju) yang dikonsumsi sebagai makanan ringan.	
					a.	Krekers Krekers adalah jenis biskuit yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi dengan ragi roti atau tanpa fermentasi, serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis.
					b.	Krekers Krim Krekers krim adalah jenis krekers fermentasi dengan ragi roti yang pada proses laminasinya menggunakan cracker dust di antara lapisan-lapisannya.
					c.	Water Biscuit Water biscuit adalah jenis krekers non-fermentasi yang pada proses laminasinya tidak menggunakan cracker dust, lemak atau pengisi apapun di antara lapisan-lapisannya.
					d.	Krekers Soda Krekers soda adalah produk bakeri tipis, renyah dan tidak manis yang adonannya terbuat dari tepung terigu dan air yang dibuat dengan bahan pengembang selain ragi (kamir) yaitu senyawa pengembang kimia

						seperti baking powder atau baking soda, dan melalui proses laminasi berlapis-lapis lalu dipanggang sehingga ada rongga di dalamnya.
				7.1.3		Produk Bakeri Tawar Lainnya (Misalnya Bagel, Pita, Muffin Inggris) Termasuk semua produk bakeri tawar lainnya seperti roti tepung jagung, tepung garut atau tepung lain dan shortened bread.
					a.	Shortened Bread Shortened bread atau quickbread adalah produk sejenis biskuit yang adonannya terbuat dari tepung terigu, mentega/margarin, telur, susu dan sedikit gula pasir, dibuat dengan baking powder atau baking soda, berukuran kecil, ringan, berserpih (flaky) dengan crust (kulit) berwarna emas.
					b.	Bagel Bagel adalah sejenis roti berbentuk cincin dengan tekstur liat dan padat dengan rasa tawar yang adonannya dapat dibuat dari tepung terigu atau rye. Bagel juga dapat ditambah antara lain kismis dan buah kecil atau kacang, sayur, bawang, dan sebagainya.
					c.	Roti Pita Roti pita adalah roti berbentuk lingkaran atau oval dan relatif tipis (pipih), lembut, dan bagian tengahnya berongga.
					d.	Muffin Inggris (English Muffin) Muffin Inggris (english muffin) adalah sejenis roti yang menggunakan kamir sebagai bahan pengembang, dibentuk bulat dimasak diatas pemanggang lalu

						dibelah dua. Permukaannya datar dengan warna kecoklatan di bagian luar dan berpori di dalamnya.
					e.	Roti Canai/Roti Cane/Roti Kane/Roti Kanai/Roti Maryam Roti canai/roti cane/roti kane/roti kanai/roti maryam adalah roti berbentuk lingkaran, tipis (pipih), lembut, dibuat dengan cara diputar hingga tipis, atau bisa pula dengan menebarkan adonan setipis mungkin di atas panggangan, dapat dilipat, dipanggang dengan sedikit minyak atau margarin. Roti ini biasanya dikonsumsi dengan kari atau dikonsumsi langsung dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain seperti cokelat, stroberi, keju, dan lain-lain.
					f.	Roti Jala Roti jala adalah roti yang dibuat dengan cara menyemprotkan adonan membentuk jala atau renda, dipanggang dengan sedikit minyak atau margarin, dilipat, digulung, atau dibentuk lain. Roti ini biasanya dikonsumsi dengan kari atau masakan lain.
					g.	Roti Tortila/ Kulit Tortila/ Tortilla Wraps Roti tortila/ kulit tortila/ tortilla wraps adalah roti berbentuk lembaran yang dibuat dari adonan tepung, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa proses pengembangan, kemudian dipipihkan dan dipanggang, biasa dikonsumsi sebagai pembungkus makanan lain.
				7.1.4	Produk Serupa Roti Termasuk Roti Untuk Isi (Stuffing) dan Tepung Roti, Tepung Panir Termasuk produk berbasis roti seperti “crouton”, roti untuk stuffing, dan premiks stuffing serta adonan biskuit. Premiks untuk roti tidak termasuk di sini.	

					a.	Crouton Crouton adalah potongan roti tawar berbentuk kubus atau bentuk lain,dapat dioles mentega atau bahan pangan lain, lalu dipanggang hingga kering. Pada umumnya disajikan bersama sup.
					b.	Tepung Panir Tepung panir adalah produk yang diperoleh dari roti tawar yang dikeringkan dengan oven lalu digiling. Umumnya digunakan untuk menyalut bahan pangan lain untuk digoreng.
					c.	Tepung Roti/Bread Crumb Tepung roti/bread crumb adalah roti tawar yang dihancurkan menjadi serpihan lalu dikeringkan, berukuran kasar (lebih kasar dari tepung panir) untuk menyalut bahan pangan lain dengan formulasi yang sesuai peruntukannya
					d.	Roti Untuk Stuffing Roti untuk stuffing adalah semacam crouton yang digunakan untuk mengisi karkas kalkun/karkas unggas atau karkas lain untuk dipanggang.
				7.1.5	Roti dan Bun Kukus (Steamed Bun) Produk roti oriental/bergaya Asia yang diperoleh dengan cara pengukusan adonan beras atau terigu yang dikembangkan, dengan isi atau tanpa isi.	
					a.	Mantao Mantao adalah produk roti kukus tanpa isi.
					b.	Bakpao/Pao

						Bakpao/pao adalah produk roti kukus yang diisi dengan daging, kacang, atau bahan pangan lain.
					c.	Apem Apem adalah roti kukus yang dibuat dari tepung beras dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang terlebih dahulu difermentasi dengan ragi tape.
					d.	Kue Mangkok Kue mangkok adalah produk bakeri kukus berbentuk mangkok yang dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan pengembang.
					e.	Bun Kukus Bun kukus adalah roti oriental yang diperoleh dari dari tepung terigu atau tepung beras yang diolah dengan pengukusan. Dengan atau tanpa isi (misalnya daging, selai).
		7.2	Produk Bakeri Istimewa (Manis, Asin, Gurih)	7.2.1	Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau Custard, Vla) Keik, kukis dan pai (isi buah atau custard, vla) adalah produk yang serupa kukis yang dapat digunakan sebagai hidangan penutup atau pencuci mulut. Termasuk diantaranya : keik mentega, keik keju, biskuit bar sereal isi, keik pound, keik moist (namagashi), keik western, keik bulan, keik spons, keik isi buah (misalnya pai apel), kukis oatmeal, kukis gula, dan biskuit British.	
					a.	Keik (Cake) Keik (cake) adalah produk bakeri manis yang dibuat dari adonan yang terdiri dari tepung terigu, gula, telur, dan bahan pangan lain. Adonan umumnya dituang ke dalam cetakan untuk dipanggang atau dikukus

					b.	Keik Mentega (Butter Cake) Keik mentega (butter cake) adalah keik yang mengandung mentega atau lemak lainnya (margarin, shortening), berperisa, dengan tekstur dan volume yang baik. Keik mentega merupakan bentuk pengembangan dari pound cake. Keik mentega dapat juga ditambah dengan taburan gula, frosting (icing), kacang dan sebagainya.
					c.	Keik Keju (Cheese Cake) Keik keju (cheese cake) adalah keik yang dibuat dengan keju, keju krim (cream cheese), keju cottage atau keju ricotta yang dicampur dengan telur, gula, dan bahan pangan lain. Kulitnya dapat dibuat dari gilingan krekers, kacang atau pastri.
					d.	Keik Pound (Pound Cake atau Quatre Quarts) Keik pound (pound cake atau quatre quarts) adalah keik yang dibuat dari 1 pound (lbs = 454 g) tepung terigu, 1 pound gula, 1 pound mentega dan 1 pound telur.
					e.	Brownies Brownies adalah jenis keik yang dibuat dari adonan tepung terigu atau tepung lainnya, gula, telur, cokelat, dan bahan pangan lain. Adonan dipanggang atau dikukus.
					f.	Biskuit Biskuit adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

					g.	Biskuit Non Terigu Biskuit non terigu adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari non terigu, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini, misalnya biskuit beras, biskuit jagung, dan lain-lain.
					h.	Biskuit Marie Biskuit marie adalah sejenis biskuit manis dengan penambahan perisa khas marie, dibuat dari tepung terigu, air atau susu, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.
					i.	Biskuit Marie Salut Biskuit marie salut adalah biskuit marie yang diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.
					j.	Biskuit Lapis/Biskuit Sandwich Biskuit lapis/biskuit sandwich adalah biskuit yang terdiri dari 2 lapis atau lebih dan diantara lapisan diberi isi. Jika produknya disalut, nama jenisnya adalah biskuit lapis salut. Contoh dari produk ini biskuit lapis salut cokelat.
					k.	Biskuit Colek Biskuit colek adalah biskuit yang dilengkapi dengan krim cokelat atau krim lainnya yang dikonsumsi dengan cara dicolek.
					l.	Kukis Kukis adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan

						lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat.
					m.	Kukis Lunak (Soft Cookies) Kukis lunak (Soft Cookies) adalah jenis kukis yang bertekstur lunak.
					n.	Kukis Gula Kukis gula adalah jenis biskuit manis yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat serta pada permukaan terdapat taburan gula.
					o.	Kukis Oatmeal Kukis oatmeal adalah jenis kukis dengan salah satu bahan utamanya adalah oat.
					p.	Nastar Nastar adalah jenis kukis yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain.
					q.	Kastengel Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan.
					r.	Pai Pai adalah jenis biskuit berserpih (flaky) yang dibuat dari adonan dilapis dengan lemak padat atau emulsi lemak, sehinga mengembang selama pemanggangan dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis. Yang termasuk pai adalah puff.

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

				7.2.2	Produk Bakeri Istimewa Lainnya (Misalnya Donat, Roll Manis, Scones, dan Muffin) Termasuk produk roti yang mempunyai rasa dan penampilan yang khas dapat dikonsumsi sebagai hidangan pencuci mulut atau untuk sarapan. Kategori pangan ini juga meliputi nama jenis remahan biskuit.	
					a.	Pastri Pastri adalah produk roti yang ringan dan berserpih (flaky) yang dibuat dari adonan dilapis dengan mentega atau lemak padat lainnya secara berulang-ulang sehingga mengembang selama pemanggangan di oven.
					b.	Roti Manis Roti manis adalah produk roti yang memiliki rasa manis, adonannya terbuat dari tepung terigu dan/atau tepung lainnya, lemak, gula, dan garam yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang.
					c.	Roti Isi Roti isi adalah produk roti yang diisi dengan bahan lain seperti keju, cokelat, selai, krim, dan lain lain.
					d.	Scone Scone adalah produk bakeri istimewa yang adonannya mengandung lebih banyak gula.
					e.	Donat Donat adalah kue berbentuk cincin atau bentuk bulat lainnya yang adonannya difermentasi dengan ragi roti

						atau bahan pengembang lainnya kemudian digoreng.sage
					f.	Muffin Amerika (American Muffin) Muffin Amerika (american muffin) atau muffin (di Indonesia) adalah sejenis quickbread berbentuk mangkok.
					g.	Roti Buaya Roti buaya adalah produk roti khas Betawi yang berbentuk seperti buaya.
					h.	Kue Tambang Kue tambang adalah kue berbentuk seperti untaian tali yang dibuat dari adonan terigu yang digoreng.
					i.	Wafel Wafel adalah kue yang dibuat dari adonan terigu yang dicetak diantara dua plat logam yang umumnya bermotif persegi.
					j.	Stroopwafel Stroopwafel adalah sejenis wafel yang terdiri dari dua lapisan tipis berisi sirup karamel.
					k.	Cone untuk Es Krim (18) Cone untuk es krim adalah sejenis wafer yang berbentuk corong digunakan sebagai wadah es krim.
					l.	Panekuk Panekuk adalah kue berbentuk bundar tipis yang umumnya dibuat dari tepung terigu, gula, telur, susu, dan dipanaskan pada permukaan yang panas.

					m.	Bakpia Produk bakeri yang adonannya dibuat dari tepung terigu, air, lemak/minyak, dan isinya terbuat dari campuran gula dan kacang hijau yang dihaluskan, lalu dipanggang. Isi bakpia dapat diganti dengan cokelat, selai buah, atau bahan pangan lain.
					n.	Bolu Emprit Bolu emprit adalah kue kering tradisional yang terbuat dari adonan tapioka, gula pasir, kelapa parut dan pengembang yang dicetak dan dipanggang.
					o.	Remahan Biskuit Remahan biskuit adalah produk sejenis biskuit yang dihasilkan dari adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, berbentuk serpihan atau hancuran, dapat digunakan untuk dekorasi/topping.
8	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan	8.1	Ikan dan Produk Perikanan Lainnya Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata, yang telah mengalami pengolahan Produk perikanan yang dibekukan dan dapat dimasak lebih lanjut, maupun produk yang siap dikonsumsi yang sudah dimasak, diasap, dikeringkan, difermentasi, atau digarami.	8.1.1	Ikan, Filet Ikan, dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dibekukan dan penambahan bahan tambahan pangan Ikan, filet ikan, dan produk perikanan termasuk moluska, krustase, ekinodermata segar atau yang telah mengalami pemasakan pendahuluan, yang selanjutnya mengalami proses pembekuan. Contohnya meliputi kekerangan, fillet ikan, kepiting, ikan bersirip, ikan haddock, ikan hake, lobster, daging ikan lumat, dan udang dalam bentuk beku; telur ikan beku; surimi beku; bakso ikan beku; bakso udang beku; dan lain-lain.	
					a.	Sidat Panggang Beku Sidat panggang beku adalah produk perikanan dengan

						bahan baku sidat (Anguilla spp.) yang mengalami perlakuan menjadi fillet, pemanggangan, pengukusan, dan pemanggangan kembali dengan atau tanpa penambahan bahan peningkat aroma dan rasa, dan dibekukan.
					b.	Pempek Ikan Rebus Beku Pempek ikan rebus beku adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami perlakuan perebusan dan pembekuan.
					c.	Bakso Ikan Beku Bakso ikan beku adalah produk ikan yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi dicampur tepung, dan bahan pangan lain bila diperlukan, yang mengalami pembentukan, perebusan, dan pembekuan. Bahan baku ikan yang digunakan dapat berupa semua jenis ikan dari kelas Pisces hasil penangkapan atau budidaya.
					d.	Tahu Bakso Ikan Beku Tahu bakso ikan beku adalah produk terbuat dari tahu yang diisi adonan bakso ikan dengan proses pengukusan atau perebusan, dan dibekukan.
				8.1.2	Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan Produk yang tidak dimasak, yang disiapkan dari ikan atau bagian ikan, dengan dilapisi telur dan tepung roti atau batter (tepung yang ditambahkan air dan bisa ditambah bahan pangan lain), kemudian dibekukan.	

					a.	Stik, Filet,dan Lumatan Daging Ikan Berlapis Tepung Beku Stik, filet, dan lumatan daging ikan berlapis tepung beku adalah produk perikanan dengan bahan baku stik, filet, dan lumatan daging ikan yang dicelupkan dalam batter dan/atau pelapisan dengan tepung roti atau tepung lain serta dibekukan. Nama jenis produk ini diantaranya karaage ikan.
					b.	Udang Berlapis Tepung (Breaded) Beku Udang berlapis tepung (breaded) beku adalah produk olahan beku dengan bahan baku udang segar atau beku dari genus Penaeus dan lainnya, tanpa kulit dan kepala serta berlapis tepung roti.
					c.	Naget Ikan/Udang/Cumi/Kerang Beku Naget ikan/udang/cumi/kerang beku adalah produk perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan/udang/cumi/kerang dan/atau surimi, dicampur tepung dan bahan pangan lain, dikukus, dicetak, dibaluri dengan tepung pengikat {predust/ bahan pelapis (terigu, maizena, sagu dengan atau tanpa bumbu)} sebelum dicelupkan ke dalam adonan.), dimasukkan dalam adonan batter, kemudian dilapisi tepung roti/parutan kelapa kering, dengan atau tanpa penggorengan, dan dibekukan. Bahan baku yang digunakan meliputi ikan segar; udang segar; ikan beku; udang beku; lumatan daging ikan; surimi dengan mutu sesuai spesifikasi. Nama jenis produk ini diantaranya naget ikan, naget udang, naget ikan dan udang, kroket udang.
				8.1.3	Produk Hancuran Ikan (Minced) dengan Krim, termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dibekukan	

					Produk yang tidak dimasak, disiapkan dari hancuran ikan dalam saus berbentuk krim.		
				8.1.4	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dimasak dan/atau Digoreng Termasuk semua produk siap konsumsi seperti yang dijelaskan pada subkategori berikut.		
					a.	Ikan dan Produk Ikan yang Telah Dimasak Produk yang diperoleh dari hasil pengukusan, perebusan atau metode lainnya kecuali penggorengan. Ikan dapat berupa ikan utuh, bagian ikan, ataupun hancuran daging ikan. Contoh produk meliputi sosis ikan, ikan yang dimasak dalam kecap (tsukudani), produk surimi masak (kamaboko/produk gel ikan), telur ikan masak, produk kamaboko berperisa kepiting (kanikama), surimi masak berbentuk tabung (chikuwa), dan produk sejenis surimi masak.	
						1)	Ikan dan Produk Ikan Kukus atau Rebus Ikan dan produk ikan kukus atau rebus adalah ikan dan produk ikan yang dimasak dengan cara pengukusan atau perebusan.
						2)	Ikan Pindang Air Garam Ikan pindang air garam adalah produk ikan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan perebusan dengan air garam.
						3)	Ikan Pindang Garam Ikan pindang garam adalah produk ikan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan pengukusan dan setiap lapisannya ditaburi garam.

						4)	Ikan Presto Ikan presto adalah produk ikan dengan bahan baku ikan utuh yang mengalami perlakuan perendaman dalam larutan garam atau bumbu dan pengukusan dengan tekanan tinggi.
						5)	Kue Ikan/Kamaboko/Fish Cake (rebus atau kukus) Kue ikan/kamaboko/fish cake (rebus atau kukus) adalah produk ikan dari surimi yang mengalami proses pencucian; pengadonan dengan garam, tepung, bumbu, dengan atau tanpa bahan pangan lain; pencetakan (forming); dan perebusan atau pengukusan sehingga membentuk tekstur yang kenyal (gel). Jenis kamaboko: itatsuki kamaboko, chikuwa kukus/rebus.
						6)	Bakwan Ikan (Rebus Atau Kukus) Bakwan ikan (rebus atau kukus) adalah produk ikan dari daging ikan atau dari surimi yang mengalami proses pencucian; pengadonan dengan garam, tepung, bumbu, dengan atau tanpa bahan pangan lain; pencetakan (forming); dan perebusan atau pengukusan.
						7)	Stik Kepiting Analog atau Imitation Crab Stick Stik kepiting analog atau imitation crab stick adalah produk berbahan baku surimi dengan warna pada permukaan atas menyerupai warna kepiting yang direbus, dan putih di bagian dalam, mempunyai tekstur berfilamen seperti daging kepiting, beraroma dan rasa khas kepiting.
						8)	Bakso Ikan

							Bakso ikan adalah produk ikan yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi dicampur tepung dan bahan pangan lain bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan perebusan. Bahan baku ikan yang digunakan dapat berupa semua jenis ikan dari kelas Pisces hasil penangkapan atau budidaya.
						9)	Otak-Otak Ikan Otak-otak ikan adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan dan/atau surimi dicampur tepung/pati dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami pembentukan, dengan atau tanpa dibungkus daun atau bahan lain yang sesuai, dan pemasakan. Bahan baku yang digunakan ikan segar; ikan beku; lumatan daging ikan; surimi dengan mutu sesuai spesifikasi.
						10)	Bandeng Isi Bandeng isi adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan bandeng (Chanos chanos) yang diolah dari lumatan daging berbumbu dan diisikan kembali ke dalam selubung (selongsong) kulit bandeng dengan atau tanpa pelapisan daging berbumbu. Nama lain: otak-otak bandeng.
						11)	Dimsum Ikan Dimsum ikan adalah produk perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan dan/atau surimi, cacahan dan/atau potongan daging ikan, tepung dan bahan pangan lain, dibentuk dan dibungkus dengan kulit pangsit atau bahan pangan lain yang dapat dimakan yang mengalami perlakuan pengukusan. Termasuk dalam produk

							ini adalah siomay ikan, pangsit ikan, pastel ikan, samosa ikan, gyoza, dan produk sejenis lainnya.
						12)	Pempek Ikan (Rebus) Pempek ikan (rebus) adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami perlakuan perebusan.
						13)	Tekwan Ikan Tekwan ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang dicampur dan dibentuk potongan kecil-kecil dan mengalami perlakuan perebusan.
						14)	Pepes Ikan Pepes ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan/teri/udang segar utuh yang telah mengalami penyiangan dan pembersihan, pelumuran bumbu-bumbu, dan pengemasan serta mengalami pengukusan, penirisan, dengan atau tanpa pemanggangan.
						15)	Sosis Ikan Sosis ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan atau surimi, dicampur tepung dan bahan pangan lain, pengisian ke dalam selongsong sosis dan mengalami perebusan atau pengukusan.
						16)	Sosis Ikan Kombinasi Sosis ikan kombinasi adalah produk perikanan

							dengan bahan baku lumatan daging ikan atau surimi, dicampur tepung dan bahan pangan lain, pengisian ke dalam selongsong sosis dan mengalami perebusan atau pengukusan.
						17)	Rolade Ikan Rolade ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan atau surimi dengan penambahan tepung, bumbu, garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak, ditambahkan pelapis lalu digulung dan dikukus.
						18)	Burger Ikan Burger ikan adalah produk perikanan yang dibuat dari daging ikan yang telah dilumatkan dan ditambah dengan tepung, bumbu, garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
						19)	Tsukudani Tsukudani adalah produk perikanan yang diperoleh dengan cara perebusan dalam kecap atau bahan pangan lain, kemudian dikeringkan dengan dioven atau cara lain untuk mengurangi kadar airnya.
						20)	Telur Ikan Masak Telur ikan masak adalah produk perikanan dengan bahan baku telur ikan segar melalui proses perebusan atau pengukusan.
						21)	Olahan Ikan Berbumbu Olahan ikan berbumbu adalah berbagai jenis olahan ikan dengan bahan utama berupa daging ikan berbentuk potongan atau hancuran dengan

							bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak, dan dikemas.
						22)	Tahu Bakso Ikan Tahu bakso ikan adalah produk terbuat dari tahu yang diisi adonan bakso ikan dengan proses pengukusan atau perebusan.
					b.		Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Matang Moluska (kerang, bekicot, tiram atau siput laut), krustase (udang, kepiting, lobster dan rajungan) dan ekinodermata (teripang) matang yang dimasak dengan cara pengukusan, perebusan dan cara pemasakan lain kecuali penggorengan. Contoh produk meliputi udang rebus, kerang rebus, rajungan rebus, produk gel meliputi bakso udang, dimsum (contoh: siomay, dumpling, gyoza, hakau), lumpia udang.
						1)	Kue Cumi/Sotong/Udang Kukus Kue cumi/sotong/udang kukus adalah produk olahan dari bahan baku lumatan daging cumi/sotong/udang yang telah mengalami pengukusan, dapat diberi potongan sayuran atau bahan pangan lain.
						2)	Dimsum Udang Dimsum udang adalah produk perikanan yang menggunakan udang kupas utuh, lumatan, cacahan dan/atau potongan, tepung dan bahan pangan lain, dibentuk dan dibungkus dengan kulit pangsit atau bahan pangan lain yang dapat dimakan yang mengalami perlakuan pengukusan.

							Termasuk dalam produk ini adalah siomay udang, pangsit udang, pastel udang, gyoza, hakau, dan produk sejenis lainnya.
						3)	Bakso Moluska/Krustase/Ekinodermata Bakso moluska/krustase/ekinodermata adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging moluska/krustase/ ekinodermata dicampur tepung dan bahan pangan lain bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan perebusan. Contohnya meliputi bakso cumi, bakso udang.
						4)	Sosis Udang Sosis udang adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging udang, dicampur tepung dan bahan pangan lain, pengisian ke dalam selongsong sosis dan mengalami perebusan atau pengukusan. Bahan baku yang digunakan adalah udang segar; udang beku; dan lumatan daging udang sesuai dengan spesifikasi.
						5)	Daging Rajungan Rebus Dingin Daging rajungan rebus dingin adalah produk perikanan dari rajungan segar yang mengalami perlakuan pencucian, pengukusan, pengupasan dan pendinginan.
					c.		Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata Goreng atau Panggang Produk siap konsumsi yang diperoleh dari ikan atau bagian ikan, dengan atau tanpa proses pelumuran ke dalam telur dan tepung roti atau kelapa parut kering atau tepung bumbu, yang digoreng, dipanggang, atau dibakar dan dikemas atau dikalengkan dengan atau

						tanpa saus atau minyak. Contoh: surimi goreng siap konsumsi, calamari goreng, kepiting soka goreng, undur-undur laut goreng, jingking goreng, dan cireng seafood.	
						1)	Udang Popcorn Udang popcorn adalah makanan terbuat dari udang yang dikupas kulitnya dalam bentuk potongan kecil, yang direndam atau dibalur dengan bumbu halus kemudian dilapisi tepung dan digoreng.
						2)	Bakso Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata (Kering) Bakso ikan/ moluska/ krustase/ ekinodermata (kering) adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan/ moluska/ krustase/ ekinodermata atau surimi, dicampur tepung, dan bahan pangan lainnya bila diperlukan, yang mengalami pembentukan, perebusan, dan penggorengan atau proses pengeringan lainnya. Bahan baku ikan yang digunakan adalah semua jenis ikan dari kelas Pisces hasil penangkapan atau budidaya. Contohnya meliputi bakso ikan kering, bakso cumi kering, bakso udang kering.
						3)	Kue Ikan/Kamaboko/Fish Cake (goreng atau panggang) Kue ikan/kamaboko/fish cake (goreng atau panggang) adalah produk perikanan yang menggunakan daging ikan atau surimi yang mengalami proses pencucian; pengadonan dengan garam, tepung, dan bumbu; pencetakan (forming);

							dengan atau tanpa pengukusan, kemudian digoreng atau dipanggang sehingga membentuk tekstur yang kenyal (gel). Jenis kamaboko: kamaboko goreng, chikuwa panggang.
						4)	Sambal Goreng Udang Sambal goreng udang adalah makanan yang dibuat dengan mengolah udang, cabai, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bau, rasa dan warna normal khas udang.
						5)	Sambal Goreng Ikan Sambal goreng ikan adalah produk perikanan berupa makanan kering yang dibuat dengan mengolah ikan yang dihaluskan dengan cabai dan atau bumbu-bumbu dan digoreng. Contoh produk diantaranya sambal goreng ikan roa.
						6)	Keripik Kulit Ikan Goreng Keripik kulit ikan goreng adalah produk perikanan yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, penjemuran, dan penggorengan.
						7)	Abon Ikan Abon ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan perebusan atau pengukusan, pencabikan, penambahan bumbu, dan pemasakan/penggorengan.
						8)	Pempek Ikan (Goreng atau Panggang) Pempek ikan (goreng atau panggang) adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan

							penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami perlakuan perebusan dan penggorengan atau pemanggangan.
						9)	Ikan Renyah Ikan renyah adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang mengalami penambahan bumbu dengan dan atau tanpa tepung dan digoreng hingga renyah. Bahan baku adalah semua jenis ikan utuh segar. Contoh produk adalah ikan wader goreng, ikan bilis goreng.
						10)	Keripik Ikan Keripik ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan hidup atau bagian ikan yang mengalami perlakuan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung dan digoreng. Produk sejenis lainnya antara lain keripik ikan teri, keripik kulit ikan, keripik lele, keripik patin, dan produk sejenis lainnya.
						11)	Keripik Belut Keripik belut adalah produk perikanan dengan bahan baku belut (Monopterus albus) hidup yang mengalami perlakuan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung dan digoreng.
						12)	Tortila Ikan Tortila ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan, dengan penambahan tepung, bumbu, pencetakan, dan digoreng.
						13)	Rendang Ikan Tuna

							Rendang ikan tuna adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan tuna yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
						14)	Rendang Kerang Rendang kerang adalah produk perikanan dengan bahan baku kerang lokan (Polymesoda expansa) yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
				8.1.5	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diasap, Dikeringkan, Difermentasi, dan/atau Digarami dengan bahan tambahan pangan Ikan asap umumnya dihasilkan dari ikan beku yang dikeringkan secara langsung atau dikeringkan setelah direbus, dengan atau tanpa penggaraman, dan diasap. Ikan kering dihasilkan dari pengeringan ikan; ikan dapat digarami sebelum dikeringkan. Ikan yang digarami dapat dihasilkan dari penggaraman kering (dilumuri garam) atau penggaraman basah (dicelup dalam larutan garam). Proses ini berbeda dengan yang dimaksudkan untuk ikan yang dimarinasi dan dibuat pickle. Ikan yang di-curing dihasilkan dengan penggaraman kemudian pengasapan. Contohnya meliputi ikan teri, udang, dan ikan shad yang digarami; chub, cumi-cumi, dan gurita yang diasap; fish ham; spesies dari Gadidaespecies yang dikeringkan dan digarami; pasta ikan dan telur ikan yang diasap atau digarami; sablefish, ikan shad, dan salmon yang di-kuring dan diasap; shellfish yang dikeringkan, bonito kering (katsuobushi), dan ikan yang direbus dan dikeringkan (niboshi).	

					a.	Ikan Asap Ikan asap adalah ikan segar yang mengalami perlakuan penyiangan, pencucian dengan atau tanpa perendaman dalam larutan garam, penirisan, dengan atau tanpa pemberian rempah dan pengasapan panas yang dilakukan dalam ruang pengasapan dengan menggunakan kayu, sabut, atau tempurung kelapa.
					b.	Ikan Kayu Ikan kayu adalah ikan yang mengalami kombinasi proses perebusan, pengeringan dan pengasapan sehingga memiliki tekstur yang keras dengan karakteristik sensori ikan asap. Bahan baku berupa ikan segar dan ikan beku yang terdiri dari ikan cakalang (Katsuwonus pelamis), ikan tongkol (Auxis sp), ikan tuna (Thunnus sp.), ikan layang (Decapterus sp.), ikan lemuru (Sardinella sp.) dan ikan lainnya yang aman untuk dikonsumsi manusia.
					c.	Ikan Kering Ikan kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang telah mengalami perlakuan dengan perebusan, dan pengeringan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain
					d.	Ikan Asin Kering Ikan asin kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang telah mengalami perlakuan penggaraman dengan atau tanpa perebusan, dan pengeringan. Bentuk produk akhir mencakup: utuh (ikan asin kering utuh), belah dengan atau tanpa kepala, tanpa tulang belakang (ikan asin kering

						bentuk belah), daging (potongan daging ikan asin kering), dan bentuk lain selain bentuk di atas.
					e.	Teri Asin Kering Teri asin kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan teri utuh segar yang mengalami perlakuan pencucian, penggaraman, pencucian, pengeringan.
					f.	Teri Nasi Setengah Kering Teri nasi setengah kering adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku teri nasi (Stolephorus spp.) utuh segar yang mengalami perlakuan perebusan dalam air garam dan pengeringan setengah kering.
					g.	Kerupuk Ikan, Udang, Moluska (Mentah) Teri nasi setengah kering adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku teri nasi (Stolephorus spp.) utuh segar yang mengalami perlakuan perebusan dalam air garam dan pengeringan setengah kering.
					h.	Kerupuk Kulit Ikan Mentah Kerupuk kulit ikan mentah adalah produk perikanan yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, dan pengeringan.
					i.	Dendeng Ikan Dendeng ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakukan penambahan bumbu-bumbu dengan rasa yang khas dan pengeringan.
					j.	Belut Kering

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

					p.	Daging Kerang Abalon Kering Daging kerang abalon kering adalah produk perikanan dengan bahan baku daging abalon (Haliotis spp) segar yang mengalami perlakuan penanganan dan pengeringan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain
					q.	Sirip Hiu Kering Sirip hiu kering adalah produk perikanan yang diolah dari bahan baku sirip ikan hiu segar atau kering melalui proses perebusan, dengan atau tanpa penghilangan kulit dan daging, perapihan dan pengeringan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bahan baku yang digunakan adalah sirip ikan hiu dari jenis hiu yang tidak dilarang untuk ditangkap dan diolah sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku. Bentuk produk akhir meliputi utuh dengan kulit dan daging serta tanpa kulit dan daging.
					r.	Telur Ikan Terbang Kering Telur ikan terbang kering adalah produk perikanan dengan bahan baku semua jenis telur ikan terbang segar melalui proses penanganan dan pengeringan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain
					s.	Terasi Ikan/Udang Terasi ikan/udang adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan/rebon atau udang segar, atau kering atau campurannya yang difermentasi. Bentuk produk akhir: terasi pasta (terasi yang berkarakteristik semi padat), terasi kering padat blok (terasi yang berkarakteristik kering berbentuk blok padat), terasi kering serbuk dan granula (terasi yang

						berkarakteristik kering berbentuk serbuk dan butiran/granula.
					t.	Pasta Ikan Pasta ikan adalah produk bentuk pasta yang diperoleh dari fermentasi ikan.
					u.	Ikan Asin Jambal Roti Ikan asin jambal roti adalah produk perikanan hasil fermentasi dari bahan baku ikan manyung (genus Arius sp., Perciformes sp.) sehingga produk akhir mempunyai tekstur masir (berlapis berbutir-butir) dan aroma yang spesifik. Bentuk produk akhir: belah dengan atau tanpa kepala, dengan atau tanpa tulang belakang potongan daging, serta bentuk lain selain bentuk di atas.
					v.	Ikan Peda Ikan peda adalah produk perikanan dari bahan baku ikan kembung (genus Rastrelliger) yang mengalami penggaraman dan fermentasi.
					w.	Bekasam/Bekasang Bekasam/bekasang adalah produk perikanan yang dibuat dari ikan atau jeroan ikan melalui proses fermentasi dengan penambahan karbohidrat. Dapat mengandung bumbu dan bahan lain untuk mendapatkan flavor yang diinginkan.
					x.	Rusip Rusip adalah produk perikanan yang dibuat dari ikan teri melalui proses fermentasi dengan atau tanpa penambahan karbohidrat. Dapat mengandung bumbu dan bahan pangan lain untuk mendapatkan flavor yang diinginkan. Rusip berfungsi sebagai kondimen.

					y.	Masin Masin adalah produk perikanan yang diperoleh dari hasil fermentasi udang kecil segar atau rebon dari spesies Acetes dengan atau penambahan nasi atau karbohidrat lain (gula) serta bumbu.
					z.	Tepung Ikan Tepung ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan utuh dan atau bagian-bagian ikan segar, yang dijadikan tepung melalui proses perebusan atau pengukusan, pengepresan, pengeringan dan penggilingan.
					aa.	Pasta Gonad Landak Laut Pasta gonad Landak Laut adalah produk perikanan berupa pasta yang diperoleh dari hasil fermentasi gonad atau telur bulu babi (baik jantan maupun betina) dengan penambahan garam 30% hingga 34%.
					ab.	Rebon Rebon adalah produk perikanan dengan bahan baku udang (Acetes sp.) yang telah mengalami perlakuan dengan atau tanpa perebusan atau pengukusan, dan pengeringan.
		8.2	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Semi Awet Meliputi produk ikan dan perikanan yang diberi perlakuan seperti perendaman dalam bumbu (marinasi), pengolahan menjadi pikel dan pemasakan parsial yang memiliki umur simpan terbatas.	8.2.1	Pengganti Telur Salmon, Caviar, dan Produk Telur Ikan Lainnya Telur ikan umumnya dihasilkan dari proses pencucian, penggaraman, dan dibiarkan sampai matang hingga transparan/bening. Telur ikan selanjutnya dikemas dalam wadah kaca atau wadah lainnya. Istilah ‘caviar’ hanya digunakan untuk telur ikan sturgeon (contohnya beluga). Pengganti caviar dibuat dari berbagai ikan laut dan ikan air tawar (contohnya kod dan herring) yang digarami,	

					dan/atau diberi rempah. Contohnya meliputi telur ikan salmon yang digarami (sujiko), telur ikan salmon yang mengalami pemrosesan dan penggaraman (ikura), telur ikan kod, telur ikan kod yang digarami (tarako), dan lumpfish caviar. Telur ikan dapat dipasteurisasi.	
					a.	Telur Ikan Telur ikan dihasilkan dari pencucian, penggaraman atau penambahan bumbu, dan pemeraman. Nama jenis untuk produk ini antara lain telur ikan terbang.
				8.2.2	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Semi Awet (Contohnya adalah Pasta Ikan). Contoh produk meliputi paté ikan atau krustase dan pasta ikan tradisional tipe Oriental. Produk pasta ini diolah dari ikan segar atau hasil samping pengolahan kecap ikan, yang dikombinasikan dengan berbagai bahan pangan seperti tepung terigu, bekatul, beras atau kedelai. Produk selanjutnya dapat difermentasi. Pasta ikan atau krustase yang dimasak (produk menyerupai surimi).	
					a.	Petis Udang Petis udang adalah produk perikanan dengan bahan baku air rebusan (ekstraksi) yang berasal dari udang, kepala udang dan atau kulit udang yang ditambahkan gula, garam dan mengalami pemekatan.
9	Telur olahan dan Produk-produk Telur hasil olahan	9.1	Produk telur olahan Produk telur olahan adalah produk yang diperoleh dari telur segar melalui proses: (i) pengocokan atau tanpa pengocokan dan penyaringan isi telur utuh (kuning telur dan putih telur); atau (ii) pemisahan putih telur dan kuning telur, masing-masing diproses	9.1.1	Produk Telur Cair Produk telur cair adalah produk isi telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan/atau diawetkan secara kimiawi (misalnya dengan penambahan garam).	
					a.	Telur Cair Utuh

			dengan atau tanpa pengocokan kemudian disaring. Isi telur utuh, putih telur atau kuning telur selanjutnya diproses untuk menghasilkan produk telur cair, beku, atau kering.			Telur cair utuh adalah telur utuh yang diperoleh dari telur segar yang dipisahkan dari kerabang/cangkangnya. Telur cair utuh dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh seluruh bakteri patogen.
					b.	Putih Telur Cair Putih telur cair adalah produk telur yang diperoleh dari bagian putih telur dan dipisahkan dari bagian kuning telurnya. Putih telur cair dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh bakteri patogen.
					c.	Kuning telur cair Kuning telur cair adalah produk telur yang diperoleh dari bagian kuning telur dan dipisahkan dari bagian putih telurnya. Kuning telur cair dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh bakteri patogen.
					d.	Telur Cair Campuran /Premiks Telur Cair Telur cair campuran/premiks telur cair adalah produk dengan bahan utama telur cair (telur utuh, putih telur, kuning telur, atau campurannya) atau tepung telur (utuh, putih telur, atau kuning telur) dan ditambah bahan pangan lain. Nama jenis produk antara lain telur cair utuh campuran, putih telur cair campuran, kuning telur cair campuran.
				9.1.2	Produk Telur Beku Produk telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan dibekukan.	
					a.	Telur Beku Utuh

						Telur beku utuh adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan telur cair utuh dengan penambahan bahan tambahan pangan.
					b.	Putih Telur Beku Putih telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan putih telur cair dengan penambahan bahan tambahan pangan.
					c.	Kuning Telur Beku Kuning telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan kuning telur cair dengan penambahan bahan tambahan pangan.
					d.	Telur Campuran Beku/Premiks Telur Beku Telur campuran beku/premiks telur beku adalah produk dengan bahan utama telur cair (telur utuh, putih telur, kuning telur, atau campurannya) atau tepung telur (utuh, putih telur, atau kuning telur) ditambah bahan pangan lain, kemudian dibekukan. Nama jenis produk antara lain telur utuh campuran beku, putih telur campuran beku, kuning telur campuran beku.
				9.1.3	Produk-Produk Telur yang Dikeringkan dan/atau Dipanaskan Hingga Terkoagulasi Kandungan gula telur sudah dihilangkan baik dari telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan dikeringkan.	
					a.	Tepung Telur Utuh Tepung telur utuh adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan telur utuh cair menjadi bentuk tepung atau granula.

					b.	Tepung Putih Telur Tepung putih telur adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan putih telur cair menjadi bentuk tepung atau granula.
					c.	Tepung Kuning Telur Tepung kuning telur adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan kuning telur cair menjadi bentuk tepung atau granula.
					d.	Telur Pindang Telur pindang adalah produk telur yang diperoleh dari pengolahan telur secara tradisional dengan cara perebusan dalam air yang ditambahkan daun jambu biji/daun jati/daun teh, kulit bawang merah dan daun salam. Telur direbus dalam larutan yang ditambahkan garam untuk rasa gurih. Telur pindang dengan/atau tanpa kerabang berwarna coklat kehitaman/kemerahan.
					e.	Tepung Telur Campuran/Premiks Tepung Telur Tepung telur campuran/premiks tepung telur adalah produk dengan bahan utama tepung telur (utuh, putih telur, atau kuning telur) dan bahan pangan lain. Nama jenis produk antara lain tepung telur utuh campuran, tepung putih telur campuran, tepung kuning telur campuran.
					f.	Rendang Telur Rendang telur adalah produk telur yang diperoleh dengan mencampurkan telur utuh atau telur dadar dengan bumbu rendang dan santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak

					sampai berminyak dan kering. Produk ini berwarna coklat kehitaman.
		9.2	Telur yang Diawetkan, Termasuk Produk Tradisional Telur Yang Diawetkan, Termasuk Dengan Cara Dibasakan, Diasinkan dan Dikalengkan Termasuk produk Oriental yang diawetkan seperti telur bebek asin (hueidan) dan telur yang diberi perlakuan secara alkali ”telur seribu tahun” (pidan).	9.2.1	Telur Asin Mentah Telur asin mentah adalah produk telur yang diperoleh dari telur itik/bebek yang telah diasinkan dengan proses tertentu, dan belum dimasak. Telur asin mentah dapat juga dibuat dari telur ayam atau telur entok.
				9.2.2	Telur Asin Matang Telur asin matang adalah produk telur yang diperoleh dari telur itik/bebek yang telah diasinkan dengan proses tertentu, dan dimasak. Telur asin matang dapat juga dibuat dari telur ayam atau telur entok.
				9.2.3	Telur Olahan Steril Telur olahan steril adalah produk telur dengan atau tanpa kerabang, dengan atau tanpa bumbu, dikemas secara kedap (hermetis), dan diawetkan melalui proses sterilisasi. Contoh produk meliputi telur gulai steril, telur pindang steril, telur balado steril, telur asin steril.
				9.2.4	Telur Hitam (Pidan/Pitan/Bitan) Telur hitam (Pidan/Pitan/Bitan) adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur dengan cara diperam dalam adonan yang mengandung garam dan/atau alkali dengan atau tanpa bahan lain (seperti abu kayu, air teh). Putih telur berbentuk seperti jeli berwarna coklat kehitaman, kuning telur berwarna abu-abu kehijauan. Telur ini beraroma seperti amonia dan berasa seperti kapur.
				9.2.5	Hulidan

					Hulidan adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur dengan cara pembungkusan telur dalam campuran tanah liat atau abu atau serbuk gergaji dan garam, yang menyebabkan kuning telur berwarna lebih gelap dan berbentuk semi-padat, dan telur berasa asin.
		9.3	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Telur (Misalnya Custard) Termasuk produk siap makan dan produk yang disiapkan dari campuran kering. Contoh produk meliputi flan and egg custard, custard filling untuk produk bakeri (seperti pie).	9.3.1	Selai Kaya Selai kaya adalah produk olahan telur yang diperoleh dari pengolahan campuran telur, santan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
				9.3.2	Custard Custard adalah produk telur yang diperoleh dari campuran telur, susu dan lemak/minyak nabati, dengan atau tanpa bahan pangan lain, konsistensinya kental, disajikan langsung maupun digunakan sebagai topping dan pengisi, dapat berasa manis maupun asin.
				9.3.3	Tepung Custard Tepung custard adalah produk tepung yang diperoleh dari custard yang dikeringkan.
				9.3.4	Martabak Telur Martabak telur adalah produk telur yang dibuat dari campuran telur ayam atau bebek dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang dibungkus dalam lapisan adonan tepung kemudian digoreng.
10	Gula dan Pemanis, Termasuk Madu	10.1	Gula Merah, termasuk butiran besar (large-grain), gula gumpalan (lump) coklat atau kuning, seperti gula Demerara.		
			a. Gula Palma Cetak Gula palma cetak adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon		

				palma, yaitu aren (Arenga pinata Merr), kelapa (Cocos nucifera), siwalan/lontar (Barassus flabellifer L), nipah (Nypa fruticans Wurmb) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk sesuai cetakannya. Contoh nama jenis gula merah aren atau gula merah kelapa.		
			b.	Gula Palma Serbuk (Gula Semut) Gula palma (gula semut) adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (Arenga pinata Merr), kelapa (Cocos nucifera), siwalan/lontar (Barassus flabellifer L), nipah (Nypa fruticans Wurmb) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk serbuk/granula. Contoh nama jenis gula semut atau gula palma serbuk.		
			c.	Gula Merah Tebu/Saka Gula merah tebu adalah gula merah yang berasal dari pengolahan air tebu melalui pemasakan dan berwarna kecoklatan bentuknya sesuai cetakan.		
		10.2	Gula dan Sirup Lainnya (Misal Gula Hias, Gula Palma Cair). Termasuk semua jenis sirup meja (misal sirup maple), sirup untuk hiasan produk bakeri dan es (sirup karamel, sirup beraroma), gula untuk hiasan kue (contohnya kristal gula berwarna untuk kukis), dan sirup gula campuran.			
			a.	Gula Hias Gula hias adalah gula untuk hiasan kue		

				(contohnya kristal gula berwarna untuk kukis).		
			b.	Gula Palma Cair Gula palma cair adalah produk yang diperoleh dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (Arenga pinata Merr), kelapa (Cocos nucifera), siwalan (Barassus flabellifer L) atau jenis palma lainnya, berbentuk cair. Contoh nama jenis gula aren cair atau gula kelapa cair.		
		10.3	Madu			
			a.	Madu Madu adalah cairan alami yang umumnya mempunyai rasa manis yang dihasilkan oleh lebah madu (Apis sp.) dari sari bunga tanaman (floral nektar) atau bagian lain dari tanaman (ekstra floral).		
11	Garam, Rempah, Sup, Saus, Salad, serta Produk Protein	11.1	Garam Termasuk garam yang digunakan sebagai bumbu pada produk pangan.		11.1.1	Garam Terutama garam natrium klorida untuk pangan. Termasuk garam beriodium dan garam industri.
						a. Garam Konsumsi Beriodium Garam konsumsi beriodium adalah produk pangan yang berbentuk padat dengan komponen utamanya natrium klorida (NaCl) dengan penambahan/fortifikasi kalium iodat (KIO3). Jumlah iodium dihitung sebagai KIO3 tidak kurang dari 30 mg/kg. Sumber iodium lain yang dapat ditambahkan selain kalium iodat adalah kalium iodida, natrium iodida atau natrium iodat. Contoh nya adalah garam meja.

					b.	Garam Berbumbu Garam berbumbu adalah campuran garam dengan rempah, dengan atau bahan pangan lain.
		11.2	Herba, Rempah, Bumbu dan Kondimen Termasuk dalam kategori ini adalah semua jenis produk yang digunakan untuk meningkatkan aroma dan rasa dalam pangan.	11.2.1	Herba dan Rempah bubuk Herba adalah bagian tanaman yang biasa digunakan untuk memberi aroma dan rasa pada pangan, dapat berbentuk utuh, irisan, bubuk, pasta, baik segar maupun yang sudah dikeringkan, tunggal atau campuran dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Rempah adalah bagian tanaman yang dapat berupa biji, buah, bunga, kulit batang dan rimpang untuk memberi aroma dan rasa pada pangan atau dapat mewarnai dan digunakan untuk meningkatkan selera makan; dapat berbentuk utuh, irisan, bubuk, pasta, baik segar maupun yang sudah dikeringkan, tunggal atau campuran dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.		
					a.	Rempah Bubuk Rempah bubuk adalah bagian tanaman yang dapat berupa biji, buah, bunga, kulit batang dan rimpang untuk memberi aroma dan rasa pada pangan atau dapat mewarnai dan digunakan untuk meningkatkan selera makan, yang berbentuk bubuk dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
					b.	Adas Bubuk Adas bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan cara menggiling buah masak dan kering dari tanaman Foeniculum vulgare.
					c.	Akar chicory

						Akar chicory adalah produk herba yang diperoleh dari akar tanaman Cichorium intybus L.
					d.	*Allspice/Pimento* *Allspice adalah produk rempah berbentuk serbuk yang diperoleh dari buah Pimmento dioica (L) Merr yang belum matang dan dikeringkan.*
					e.	Basilla Basilla adalah herba berbentuk bubuk yang diperoleh dari daun Deimun basilicum yang dikeringkan.
					f.	Bay Leaves Bay leaves adalah herba berbentuk bubuk yang diperoleh dari daun Lurus nobilis L yang dikeringkan.
					g.	Bawang Putih Bawang putih adalah umbi dari tanaman Allium sativum. Bisa dalam bentuk pasta, kering, irisan kering, irisan yang digoreng, bubuk dengan campuran garam.
					h.	Bawang Merah Bawang merah (shallot) adalah umbi dari tanaman Allium cepa L. atau Allium ascalonicum. Bisa dalam bentuk kering, bubuk, atau irisan yang digoreng.
					i.	Bawang Daun Bawang daun adalah daun tanaman onion (Allium cepa) yang belum terbentuk umbinya (green onion) atau umbi baru terbentuk sedikit (spring onion) dan tanaman Allium porrum (leek). Bisa dalam bentuk bubuk, atau irisan.

					j.	Biji sawi bubuk atau biji mustard bubuk Biji sawi atau biji mustard bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari beberapa biji-bijian kering spesies Brassica.
					k.	Bubur Cabe Bubur cabe adalah produk bubur yang diperoleh dari proses penggilingan buah cabe (Capsicum annum atau C. fructessen) segar atau buah kering yang baik dengan penambahan air bersih. Dapat mengandung garam dan vinegar.
					l.	Cabe Bubuk Cabe bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan buah cabe (Capsicum annum atau C. fructessen) kering yang baik.
					m.	Cengkeh Bubuk Cengkeh bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari bunga yang belum mekar dari tanaman cengkeh Syzygium obtusifolium atau Eugenia caryopyllus famili Myrtaceae, yang telah dikeringkan dan digiling.
					n.	Fenugreek Bubuk, Kelabat Bubuk, Kelabet Bubuk, Klabat Bubuk Fenugreek bubuk, kelabat bubuk, kelabet bubuk, klabat bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan cara menggiling biji matang dan kering dari tanaman Trigonella foenum-graecum.
					o.	Fuli Bubuk Fuli bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari arillus biji tanaman Myristica fragrans Hout yang telah dikeringkan dan digiling.

					p.	Bubur Jahe Bubur jahe adalah produk bubur yang diperoleh dari proses penggilingan rimpang dari tanaman jahe (Zingiber officinale) segar atau kering yang baik dengan penambahan air bersih. Dapat mengandung garam dan vinegar.
					q.	Jahe Bubuk Jahe bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang bersih tanaman Zingiber officinale yang telah dikeringkan.
					r.	Jintan Bubuk Jintan bubuk adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari biji tanaman Carum carvi yang bersih, kering dan telah digiling.
					s.	Jintan Hitam Bubuk Jintan hitam bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan menggilling biji kering yang bersih dari tanaman Nigella sativa.
					t.	Jintan Putih Bubuk Jintan putih bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan biji kering tanaman Cuminum cyminum.
					u.	Kapulaga Bubuk Kapulaga bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari penggilingan biji kering bersih Elettaria cardamomum yang telah dipisahkan dari kapsulnya.
					v.	Kapulaga (Cardamom) Amomum Bubuk

						Kapulaga (cardamom) amomum bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari penggilingan biji Amomum subulatum yang telah dipisahkan dari kapsulnya dan dikeringkan.
					w.	Kayu Manis Bubuk Kayu manis bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan kulit kayu bagian dalam tanaman Cinnamomum zeylanicum atau C. cassia atau C. burmanii atau C. sintok BI atau Cassia vera yang telah dikeringkan.
					x.	Kencur Bubuk Kencur bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang tanaman kencur yang telah dikeringkan.
					y.	Ketumbar Bubuk Ketumbar bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan buah kering tanaman Coriandrum sativum Linn. yang dibersihkan
					z.	Kunyit Bubuk Kunyit bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan rimpang kering Curcuma longa atau Curcuma domestica, Val.
					aa.	Lada Hitam Bubuk Lada hitam bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari proses penggilingan lada hitam.
					ab.	Lada Putih Bubuk Lada putih bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari lada putih yang telah digiling.

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

						dari buah matang tanaman Capsicum annuum yang telah dibersihkan, dikeringkan dan digiling.
					aj.	Sweet Paprika Bubuk Sweet paprika bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari campuran buah matang tanaman Capsicum annuum dan Capsicum longum yang telah dibersihkan, dikeringkan dan digiling.
					ak.	Wasabi Wasabi adalah produk yang diperoleh dari rimpang tanaman Wasabia japonica.
					al.	Thymi/Thyme bubuk Thymi/thyme adalah herba yang diperoleh dari daun pucuk kering thymi dari tanaman Thymus serpyllum L. atau Thymus vulgaris atau Thymus zugis L. baik dalam bentuk bubuk.
				11.2.2	Bumbu dan Kondimen Bumbu merupakan campuran bahan pangan yang ditambahkan untuk menguatkan rasa dan aroma makanan. Bumbu terdiri dari satu jenis rempah atau lebih dan/atau bahan pangan lain yang memberikan rasa dan/atau aroma selain gula dan garam. Kondimen merupakan bumbu yang ditambahkan pada makanan sebelum atau pada saat akan dikonsumsi	
					a.	Bubuk Ngohyang Bubuk ngohyang adalah campuran dari lima macam rempah antara lain bunga lawang, kayu manis, lada hitam, jintan dan cengkeh.
					b.	Bumbu Siap Pakai

						Bumbu siap pakai adalah produk bumbu yang diperoleh dari campuran rempah dengan atau tanpa penambahan minyak untuk membuat masakan tertentu. Produk dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat dikemas dalam kemasan plastik atau botol plastik atau botol kaca atau kemasan lainnya dan dapat diawetkan dengan pemanasan. Bumbu siap pakai dapat berbentuk basah (pasta) atau kering (bubuk atau blok). Penamaan jenis produk yang berbentuk basah (pasta) hasil proses pemanasan misalnya bumbu instan soto, bumbu instan nasi goreng. Penamaan jenis produk yang berbentuk kering (bubuk atau blok) atau pasta hasil proses tanpa pemanasan misalnya bumbu soto, bumbu nasi goreng.
					c.	Bumbu Ekstrak Udang Bumbu ekstrak udang adalah produk bumbu yang mengandung udang baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.
					d.	Bumbu Ekstrak Cumi Bumbu ekstrak cumi adalah produk bumbu yang mengandung cumi dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.
					e.	Bumbu penyedap rasa lainnya
		11.3	Saus dan Produk Sejenis Saus, gravies, dan dressing, dalam bentuk yang siap dikonsumsi ataupun campuran yang perlu dilarutkan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.	11.3.1	Saus Non-Emulsi (Misalnya Saus Tomat, Saus Keju, Saus Krim,Gravi Coklat) Termasuk saus berbasis air, susu, santan, gravy dan dressing. Contohnya termasuk saus barbekue, saus tomat, saus keju, saus Worcestershire, saus Worcestershire oriental kental (saus tonkatsu), saus cabai, saus celup asam manis, saus putih (basis krim), dan saus tinta cumi.	

					a.	Sambal Sambal adalah produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabe (Capsicum sp) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, berbentuk semi padat, dan telah mengalami proses pemasakan atau pengawetan lain. Meliputi semua jenis sambal antara lain sambal terasi, sambal bajak, sambal petai, sambal cabai hijau, tidak termasuk cabe bubuk, cabe giling,
					b.	Saus Cabe Saus cabe adalah produk saus siap konsumsi yang dibuat dari cabe (Capsicum sp) atau turunannya, berbentuk cairan kental homogen, yang telah mengalami proses pemanasan.
					c.	Bumbu Kacang Bumbu kacang adalah bumbu yang terbuat dari kacang tanah yang telah digoreng atau disangrai dan dihaluskan dengan penambahan garam, gula atau bahan pangan lain dan rempah-rempah tertentu yang sesuai, dan langsung digunakan tanpa ditambah air terlebih dahulu. Nama jenis untuk produk ini antara lain bumbu gado-gado, bumbu pecel, bumbu sate, bumbu siomay, dan bumbu batagor.
					d.	Saus Keju (Cheese Sauce) Saus keju adalah produk saus yang diperoleh dari keju dengan penambahan garam, mustard dan bumbu.
					e.	Saus Lobak Saus lobak adalah produk saus yang diperoleh dari

						lobak yang diiris atau dihancurkan, dicampur dengan jus orange, air jeruk nipis, cilantro, minyak, garam dan lada.
					f.	Saus Panggang/Saus Barbekue (BBQ Sauce) Saus panggang/saus barbekue (BBQ sauce) adalah produk saus yang diperoleh dari campuran vinegar, gula, garam, saus Worchester dan rempah-rempah seperti bawang putih, onion, paprika dan lada hitam dengan atau tanpa saus tomat atau pasta tomat, bahan pangan lain.
					g.	Saus Pizza Saus pizza adalah produk saus yang diperoleh dari pasta tomat, saus tomat yang diberi garam dan rempah-rempah seperti biji anis, lada, bubuk bawang putih, oregano dan parsley.
					h.	Saus Spagheti (Spaghetti Sauce) Saus spagheti (spaghetti sauce) adalah produk saus yang diperoleh campuran rempah-rempah seperti bawang putih, bawang bombay, lada hitam, daun basil, oregano, thymi, gula, garam, vinegar dengan atau tanpa saus tomat atau pasta tomat, dan bahan pangan lain.
					i.	Saus Tiram Saus tiram adalah produk cairan kental berwarna coklat sampai coklat kehitam-hitaman, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (Crassostrea calculata sp.) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
					j.	Saus Perendam/Saus Marinasi (Marinated Sauce) Saus perendam/saus marinasi adalah produk saus yang digunakan untuk merendam ikan, daging, ayam,

						atau bahan pangan lain untuk memberi rasa dan aroma tertentu sebelum diolah lebih lanjut.
					k.	Saus Tomat Saus tomat adalah produk saus yang diperoleh dari buah segar, bubur tomat, pasta tomat, puree tomat atau padatan tomat, yang dicampur dengan gula, bahan pengasam, garam dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
					l.	Saus Asam Manis Saus asam manis adalah produk saus yang terbuat dari tomat dan atau buah lain, gula dan bahan pengasam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini mempunyai rasa asam dan manis.
					m.	Saus Teriyaki Saus teriyaki adalah produk saus yang diperoleh dari campuran kecap dengan bahan pangan yang sesuai.
				11.3.2	Campuran Untuk Saus, Gravies, dan Dressing Produk konsentrat, biasanya berbentuk bubuk, untuk nantinya dicampurkan dengan air, susu, minyak ataupun cairan lain untuk menghasilkan produk siap saji berupa saus, gravies dan dressing. Termasuk di dalamnya konsentrat dari saus teremulsi ataupun saus non emulsi. Termasuk dalam kategori ini antara lain bumbu kacang yang harus ditambah air sebelum digunakan.	
				11.3.3	Saus Bening (Misalnya Kecap Ikan) Termasuk di dalamnya saus non emulsi, tidak kental, biasanya berbasis air. Saus-saus ini lebih banyak digunakan sebagai bumbu atau kondimen dibandingkan sebagai saus yang siap dikonsumsi.	

					a.	Kecap Ikan Kecap ikan adalah produk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi ikan atau hidrolisis dengan penambahan pangan lain.
					b.	Saus Tiram Bening Saus tiram bening adalah produk cairan bening, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (Crassostrea calculata sp.) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
		11.4	Bumbu dan Kondimen dari Kedelai Termasuk produk yang sebagian besar terdiri dari kedelai dan ingredien lainnya yang digunakan untuk bumbu dan kondimen seperti pasta kedelai fermentasi dan saus kedelai.	11.4.1	Pasta Kedelai Fermentasi Kategori ini mencakup produk yang dibuat dari kedelai, garam, air dan ingredien lainnya dengan proses fermentasi yang dapat digunakan dalam persiapan sup, dressing atau bumbu. Contohnya adalah doujiang, doenjang, miso.	
					a.	Tauco Tauco adalah produk yang diperoleh dari fermentasi kedelai dengan ragi tauco dan dilanjutkan dengan fermentasi dalam larutan garam, berbau khas, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
				11.4.2	Saus Kedelai Bumbu yang berbentuk cairan yang dihasilkan dari proses fermentasi kedelai dan atau non-fermentasi atau dengan proses hidrolisis protein sayuran.	
					a.	Susu Kedelai Fermentasi Saus yang jernih, dengan bahan dasar kedelai, bukan emulsi, dengan campuran serealia, garam dan air melalui proses fermentasi.

						1)	Kecap Kedelai Asin (Salty Soy Sauce) Kecap kedelai asin (salty soy sauce) adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (Glycine max L.) atau bungkil kedelai dengan ragi kecap, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
					b.	Saus Kedelai Lainnya Saus kedelai lainnya adalah saus yang bukan emulsi, dibuat dengan saus kedelai fermentasi dengan ragi kecap atau tanpa fermentasi, dengan atau tanpa penambahan gula, dengan atau tanpa proses karamelisasi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
						1)	Kecap Kedelai Manis (Sweet Soy Sauce) Kecap kedelai manis adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (Glycine max L.) atau bungkil kedelai ditambah gula dan/atau pemanis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
						2)	Kecap Pedas Kecap pedas adalah produk campuran kecap manis dengan cabe dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
						3)	Kecap Bumbu Kecap bumbu adalah produk campuran kecap dan rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
12	Makanan Ringan Siap Santap	12.1	Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Serealia, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)				

				Termasuk semua jenis makanan ringan tawar dan gurih atau rasa lainnya. Sebagai contoh adalah keripik kentang, jagung berondong (popcorn), pretzel, krekers beras (senbei), dan krekers rasa (contoh: krekers rasa keju), bhujia (namkeen; sebuah makanan ringan terbuat dari campuran tepung, jagung, kentang, garam, buah kering, kacang, rempah, dan papad (terbuat dari tepung beras atau tepung black gram atau tepung kacang cow pea soaked (basah/rendam), dicampur dengan garam dan rempah, dan berbentuk bola atau lempengan).				
			a.	Keripik Kentang Keripik kentang adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi kentang (Solanum tuberosum) berbentuk irisan tipis dari kentang utuh atau irisan dari kentang yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
			b.	Keripik gadung Keripik gadung adalah makanan kering yang dibuat dari gadung (Dioscorea hispida) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
			c.	Krekers Beras (Senbei)				

				Kreker beras (senbei) adalah makanan ringan yang terbuat dari beras atau tepung beras dengan campuran bahan atau pati lain dan bahan pangan lain.				
			d.	Keripik Singkong Keripik singkong adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi singkong (Manihot sp.) berbentuk irisan tipis dari singkong utuh atau irisan singkong yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai, sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
			e.	Dakak-dakak Dakak-dakak adalah makanan ringan khas Sumatera Barat yang dibuat dari irisan singkong dengan campuran bumbu kunyit, bawang putih dan irisan daun seledri dan diproses dengan cara digoreng.				
			f.	Lanting/Karak Kaliang Lanting/karak kaliang adalah makanan ringan yang dibuat dari singkong dengan campuran bahan pangan lain, biasanya berbentuk angka delapan atau nol dan diproses dengan cara digoreng.				
			g.	Keripik Ubi Jalar Keripik ubi jalar adalah makanan kering yang dibuat dari ubi jalar (Ipomea batatas) berbentuk irisan tipis yang digoreng				

				dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
			h.	Keripik Tempe Keripik tempe adalah makanan ringan yang dibuat dari tempe kedelai (Glycine max) berbentuk lempengan/irisan tipis dengan proses penggorengan atau pengeringan sehingga diperoleh produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
			i.	Keripik oncom Keripik oncom adalah makanan khas dari Bandung yang umumnya terbuat dari oncom merah, yang merupakan hasil fermentasi bungkil kacang kedelai. Keripik oncom terbuat dari oncom yang diiris tipis-tipis, kemudian dilapisi dengan campuran tepung dan bahan pangan lain. Potongan oncom yang telah tertutupi oleh adonan tepung kemudian digoreng hingga renyah. Dapat juga menggunakan oncom hitam.				
			j.	Keripik Tahu/Keripik Produk Tahu/Keripik Kembang Tahu Keripik tahu/keripik produk tahu/keripik kembang tahu adalah makanan kering yang dibuat dari tahu atau produk olahan tahu dengan proses penggorengan atau pengeringan sehingga diperoleh produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				

			k.	Keripik Talas Keripik talas adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi talas (Colocasia esculenta L) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
			l.	Makanan Ringan Simulasi Makanan ringan simulasi adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung dan/atau pati (serealia, umbi, kacang-kacangan) dengan pencampuran bahan lain, dibentuk atau dipotong, dijemur/dikeringkan atau langsung digoreng/dioven. Produk ini tidak termasuk keripik kentang, keripik singkong atau keripik umbi-umbian lainnya.				
			m.	Kecimpring Kecimpring adalah makanan ringan yang terbuat dari singkong (ubi kayu), bumbu. Pembuatan meliputi pemarutan singkong untuk dicampur dengan bumbu. Kemudian adonan dipres hingga tipis, dilanjutkan dengan pengukusan dan penjemuran. Setelah kering, cetakan (pelat pres) dilepas, dipotong dan digoreng.				
			n.	Opak Opak adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung beras atau singkong atau umbi-umbi lainnya yang diparut				

				dengan penambahan bahan lain, dibentuk dan dipanggang.				
			o.	Simping Simping adalah makanan ringan khas Jawa Barat dengan rasa asin dan citarasa khas. Simping terbuat dari bahan tapioka, garam dan kencur halus yang dicampur menjadi adonan, kemudian dimasak pada cetakan khusus (dipres diantara dua pelat tebal) dan proses pemasakan melibatkan pembakaran kedua pelat tersebut pada api secara langsung.				
			p.	Slondok Slondok adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong atau tapioka dengan campuran bahan dan pati lain.				
			q.	Pilus Pilus adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong/tapioka dengan campuran bahan atau pati lain dan bumbu rempah; yang diproses dengan atau tanpa menggunakan mesin ekstrusi kemudian dipotong menjadi ukuran kecil dan digoreng atau dipanggang.				
			r.	Jagung Berondong Jagung berondong adalah makanan ringan terbuat dari jagung (Zea mays) varietas popping corn, diolah dengan pemanasan hingga menyebabkan peletupan dan pengembangan dengan				

				atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
			s.	Jagung Marning Jagung marning adalah makanan ringan yang dibuat dari biji jagung (Zea mays) tua, direbus, dikeringkan dan digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
			t.	Jipang Jagung Jipang jagung adalah makanan ringan dibuat dari jagung (Zea mays) yang diolah sampai mengembang dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau puffing/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
			u.	Jipang Beras Jipang beras adalah produk makanan ringan yang dibuat dari beras (Oryza sativa L.) dan/atau beras ketan (Oryza sativa var. glutinosa) yang diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau puffing/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
			v.	Jipang Melinjo Jipang melinjo adalah makanan ringan				

				dibuat dari melinjo (Gnetum gnemon) yang diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau puffing/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
			w.	Kerupuk Beras Kerupuk beras adalah makanan ringan terbuat dari bahan tepung beras atau tepung beras ketan yang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, direbus/dikukus, dicetak lempengan tipis, dikeringkan dan digoreng.				
			x.	Kerupuk Karak Kerupuk karak adalah makanan ringan terbuat dari hasil pemasakan nasi, ditumbuk yang kemudian dikeringkan kembali untuk digoreng.				
			y.	Kerupuk Intip Kerupuk intip adalah makanan ringan terbuat dari bagian/lapisan yang diperoleh dari hasil pemasakan nasi yang menempel pada bagian dasar wadah, dikeringkan kembali untuk digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
			z.	Rengginang/Batiah Rengginang/batiah adalah makanan				

				ringan terbuat dari beras ketan yang telah dimasak menjadi nasi ketan terlebih dahulu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.				
			aa	Patilo / Rengginang Singkong Patilo/rengginang singkong adalah makanan ringan sejenis rengginang yang terbuat dari singkong, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.				
			ab.	Rempeyek Rempeyek adalah makanan ringan berbentuk tipis dan renyah, terbuat dari tepung beras dengan atau tanpa campuran tepung lain, dicampur dengan bahan pangan lain seperti kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau, ikan atau bahan pangan lain kemudian digoreng. Nama jenis untuk produk ini misalnya rempeyek kacang, rempeyek kacang kedelai.				
			ad.	Emping Melinjo Goreng Emping melinjo goreng adalah produk keripik yang diperoleh dari emping melinjo yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lain.				
			ae.	Makanan Ringan Berbentuk Batang/Bar Makanan ringan terbuat dari campuran bahan sumber karbohidrat dan/atau				

				protein, dengan atau tanpa penambahan gula, lemak, dan bahan pangan lain seperti cokelat, buah kering, serealia, dan dibentuk batang (bar).				
			af.	Krekers Rasa Krekers rasa adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi dengan ragi roti atau tanpa fermentasi, serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis, diberi bahan sebagai sumber rasa misalnya gula, keju, abon, cokelat. Nama jenis untuk kategori ini disesuaikan dengan bahan sumber rasanya, misalnya krekers abon, krekers cokelat, krekers manis, krekers gurih.				
			ag.	Krekers Sandwich Krekers sandwich adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu dengan menggunakan krim filling (rasa keju, rasa coklat, rasa buah, dan lain-lain) sedikitnya terdiri dari 2 (dua) keping krekers.				
		12.2	Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang (Contoh Dengan Buah Kering) Termasuk semua jenis kacang utuh diolah dengan proses sangrai, pemanggangan, perendaman/marinasi atau perebusan, baik tanpa kulit maupun dengan kulit, bergaram					

				ataupun tidak. Makanan ringan kacang berlapis yogurt, serealia, dan madu, makanan ringan dari serealia dengan buah kering dan kacang (contoh “trail mixes”) juga tergolong dalam grup ini.				
			a.	Kacang Garing/Kacang Kulit Kacang garing/kacang kulit adalah kacang tanah atau kacang lainnya yang masih dalam kulitnya, direndam, direbus dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, ditiriskan kemudian dipanggang/dioven.				
			b.	Kacang sangrai Kacang sangrai adalah kacang yang digoreng dengan menggunakan pasir dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
			c.	Kacang Goreng Kacang goreng adalah kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
			d.	Kacang Goreng Lainnya Kacang goreng lainnya adalah kacang selain kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang kedelai goreng, kacang koro goreng, kacang kapri goreng, kacang bogor goreng.				

			e.	Kacang Bawang / Kacang Tojin Kacang bawang/kacang tojin adalah kacang tanah yang dihilangkan kulit arinya, direndam dengan bawang putih dan garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, ditiriskan kemudian digoreng.				
			f.	Kacang Panggang Kacang panggang adalah kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang Bali.				
			g.	Kacang Panggang Lainnya Kacang panggang lainnya adalah kacang selain kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang mede panggang, kacang koro panggang.				
			h.	Kacang Atom/Sukro Kacang atom/sukro adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng atau dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain.				
			i.	Kacang Atom Lainnya Kacang atom lainnya adalah makanan				

				ringan yang terbuat dari kacang selain kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng atau dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang atom kedelai.				
			j.	Kacang Telur Kacang telur adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah (Arachis hypogea L) dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati dan telur yang telah dibumbui dan digoreng.				
			k.	Kacang Goyang Kacang goyang adalah kacang tanah (Arachis hypogea L) yang telah dihilangkan kulit arinya, disalut dengan adonan bergula, kemudian diproses dengan penggoyangan secara panas.				
			l.	Jipang/Kipang Kacang Jipang/kipang kacang adalah makanan ringan, dibuat dari kacang tanah (Arachis hypogea L) atau kacang lainnya, disangrai, dihilangkan kulit arinya, dicampur dengan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.				
			m.	Kacang Bersalut Kacang bersalut adalah makanan ringan, dibuat dari kacang yang dilapisi dengan tepung/pati, gula atau bahan lainnya. Kacang bersalut termasuk di dalamnya				

				kacang atom/sukro, kacang telur, kacang goyang, dan lain-lain.				
			n.	Olahan kacang, termasuk kacang terlapisi dan campuran kacang (contoh dengan buah kering) lainnya				
		12.3	Makanan Ringan Berbasis Ikan klasifikasi produk ini menggambarkan makanan ringan (krekers) gurih yang terbuat dari ikan atau produk perikanan lainnya. Tidak termasuk ikan kering yang dikonsumsi sebagai makanan ringan dan makanan ringan daging kering (contoh dendeng, paru).					
			a.	Kerupuk Hasil Perikanan Kerupuk hasil perikanan adalah makanan ringan, dibuat dari adonan campuran pati dan/atau tepung, hasil perikanan, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dikukus, dipotong/dibentuk, dikeringkan lalu digoreng atau proses lainnya. Nama jenis untuk produk ini misalnya kerupuk ikan tengiri, kerupuk Palembang, kemplang, kerupuk udang, kerupuk cumi, kerupuk kupang, getas				
			b.	Rempeyek Ikan Rempeyek ikan adalah makanan ringan dibuat dari tepung beras dengan atau tanpa campuran pati lain, dicampur dengan bahan lain seperti teri, udang atau bahan pangan lain kemudian digoreng.				
			c.	Sumpia Udang				

			Sumpia udang adalah makanan ringan yang berbentuk seperti lumpia dengan ukuran kecil yang dibuat dari adonan tepung terigu dan/atau tepung lainnya, diisi udang dengan atau tanpa bahan pangan lain dan digoreng.				
13	Penyediaan Makanan dan/atau Minuman Dengan Pengolahan.	13.1	Penyediaan Makanan Klasifikasi produk ini mencakup kegiatan yang menyediakan makanan untuk konsumen yang disajikan secara langsung, baik dilayani maupun atau diantar. Termasuk penyiapan dan penyajian makanan untuk dikonsumsi segera dari pedagang yang tetap maupun keliling.	13.1.1	Rumah/Warung Makan Rincian jenis produk ini mencakup produk dari jenis usaha jasa penyediaan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat usahanya yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan tetap (tidak berpindah-pindah), yang menyajikan makanan dan minuman di tempat usahanya.		
				13.1.2	Kedai Makanan Rincian jenis produk ini mencakup produk dari usaha jasa pangan yang menjual dan menyajikan makanan siap dikonsumsi yang melalui proses pembuatan di tempat tetap yang dapat dipindahpindahkan atau dibongkar pasang, biasanya dengan menggunakan tenda.		
				13.1.3	Penyediaan makanan Keliling/Tempat Tidak Tetap Rincian jenis produk ini mencakup produk dari usaha jasa pangan yang menjual dan menyajikan makanan siap dikonsumsi yang didahului dengan proses pembuatan dan biasanya dijual dengan cara berkeliling, seperti tukang gado-gado keliling, tukang gorengan keliling, tukang otak-otak keliling, tukang empek-empek keliling dan lain-lain.		
		13.2	Penyediaan Minuman Klasifikasi Produk ini mencakup kegiatan menyiapkan dan menyajikan minuman untuk dikonsumsi di tempat sesuai pesanan,	13.2.1	Kedai Minuman Rincian jenis produk ini mencakup produk dari usaha penyediaan jasa pelayanan minum yang utamanya menyajikan minuman siap dikonsumsi yang melalui proses		

			termasuk kedai minuman, kedai kopi, penjual minuman keliling dan sejenisnya. Tidak termasuk rumah minum/kafe dan rumah/kedai obat tradisional.		pembuatan di tempat tetap yang dapat dipindah-pindahkan atau dibongkar pasang, biasanya dengan menggunakan tenda, seperti kedai kopi, kedai jus dan minuman lainnya.
				13.2.2	Penyediaan minuman keliling/tempat tidak tetap Rincian jenis produk ini mencakup produk dari usaha penyediaan jasa pelayanan minum yang menyajikan minuman siap dikonsumsi yang didahului dengan proses pembuatan dan biasanya dijual dengan cara berkeliling, seperti penyedia minuman es doger, penyedia minuman es cincau, dan lain-lain

B. Minuman

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
1	Minuman dengan pengolahan, tidak termasuk produk susu	1.1.	Minuman (Ringan) Tidak Beralkohol Minuman ringan tidak beralkohol dibagi menjadi empat, yaitu: sari buah dan sari sayur, nektar buah dan nektar sayur, minuman berbasis air berperisa, dan minuman yang disiapkan dari penyeduhan atau perendaman seperti kopi dan teh.	1.1.1	Sari buah dan sari sayuran klasifikasi produk ini hanya mencakup sari buah dan sari sayuran.	
					a.	Sari Buah Produk dapat berasal dari buah tunggal atau campuran buah. Sari buah tunggal dihasilkan dari satu jenis buah. Sari buah campuran dapat diperoleh dari campuran dua atau lebih sari buah atau sari buah dan pure, dari berbagai jenis buah. Contohnya adalah sari buah jeruk, sari buah apel, sari buah blackcurrant, sari buah lemon, dan sari buah jeruk-mangga.

						1)	Sari Buah Sari buah adalah cairan yang diperoleh dari bagian buah yang dapat dimakan yang dicuci, dihancurkan, dijernihkan (jika dibutuhkan), dengan atau tanpa pasteurisasi dan dikemas untuk dapat dikonsumsi langsung. Sari buah diperoleh dari buah yang telah matang dan segar atau buah yang dipertahankan dalam kondisi yang baik dengan peralatan. Penambahan komponen alami mudah menguap ke dalam sari buah diizinkan sepanjang komponen tersebut berasal dari jenis buah yang sama. Sari buah dapat diperoleh dari proses pengempaan, penghancuran, penggilingan buah atau daging buah yang diawetkan secara fisik. Produk ini tidak difermentasi, berisi hancuran buah, berwarna keruh atau jernih. Sari buah dapat dikonsentrasikan atau direkonstitusi dengan air yang sesuai dengan tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari buah. Sari buah dapat dihasilkan dengan merekonstitusi sari buah konsentrat dengan air, atau pada

							kondisi tertentu dengan ekstraksi air pada buah utuh (contohnya sari buah prune dari prune kering). Produk dapat dideaerasi dengan penghilangan/penarikan udara atau dengan memasukkan gas inert (gas murni yang tidak bereaksi dengan komponen pangan) seperti gas nitrogen atau karbondioksida. Sari buah tersebut dipersiapkan melalui proses yang sesuai, yang akan mempertahankan sifat fisik, kimia, dan organoleptik dan karakter nutrisi dari sari buah aslinya.
						2)	Sari Buah Campuran Sari buah campuran adalah produk buah yang diperoleh dari dua atau lebih jenis buah segar yang masak atau daging buah yang diawetkan secara fisik, tidak difermentasi, berisi hancuran buah, keruh atau jernih, ditujukan untuk dikonsumsi langsung. Sari buah diperoleh dengan proses mekanik atau dapat diperoleh dari rekonstitusi sari buah konsentrat. Sari buah dapat dipekatkan dan direkonstitusi dengan air untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari buah.
						3)	Sari Buah dan Sari Sayur Sari buah dan sari sayur adalah

							produk yang terdiri dari campuran sari buah dan sari sayur. Kandungan sari buah lebih banyak daripada sari sayur.
						4)	Sari Jeruk Nipis (Lime Juice) Sari jeruk nipis adalah produk sari buah yang diperoleh dari jeruk nipis masak spesies Citrus aurantifolia atau varietas turunannya.
						5)	Sari Buah Apel Sari buah apel adalah produk sari buah yang keruh atau jernih yang diperoleh dari buah apel (Pyrus malus L) masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari buah apel juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari apel. Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) sesuai dengan ketentuan standar dan atau persyaratan yang berlaku.
						6)	Sari Buah Jeruk Bali Sari buah jeruk Bali adalah produk sari buah yang diperoleh dari jeruk Bali masak spesies Citrus grandis dan varietasnya.
						7)	Sari Buah Jeruk Orange, Valencia Sari buah jeruk orange, Valencia adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk (Citrus sinensis L Osbeck) yang

							masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.
						8)	Sari Buah Jeruk Siam, Tangerine, Jeruk Pontianak Sari buah jeruk siam, tangerine adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk tangerine (Citrus reticulata Blanco) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.
						9)	Sari Buah Jeruk Garut Sari buah jeruk Garut adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk Garut (Citrus nobilis) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.
						10)	Sari Buah Jeruk Medan Sari buah jeruk Medan adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk Medan (Citrus sinensis (L)) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh

							dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk.
						11)	Sari Buah Nanas Sari buah nanas adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah nanas (Ananas comocsus L Merril, Ananas sativus L Lindii) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari nanas juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari nanas.
						12)	Sari Buah Lemon Sari buah lemon adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah lemon (Lemon burf) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari buah lemon juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari lemon.
						13)	Sari Buah Markisa Sari buah markisa adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah markisa masak dari spesies Passiflora sp.
						15)	Sari Buah Prune (Prune Juice) Sari buah prune adalah produk sari buah yang diperoleh dari ekstrak air buah prune (Prunus domestica L. Subsp. domestica) kering. Jumlah padatan terlarut dari buah prune dapat dicapai dengan pemekatan,

							pengenceran dari ekstrak buah atau rekonstitusi konsentrat.
						16)	Sari Buah Blackcurrant Sari buah blackcurrant adalah produk sari buah cair yang keruh atau jernih yang diperoleh dari buah blackcurrant (Ribes nigrum L.) yang masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisika Sari blackcurrant juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari blackcurrant.
						17)	Sari Buah Mangga Sari buah mangga adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah mangga (Mangifera indica L.).
						18)	Sari Buah Sirsak Sari buah sirsak adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah sirsak (Annona muricata L.).
						19)	Sari Buah Belimbing Sari buah belimbing adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah belimbing (Averrhoa carambola L.).
						20)	Sari Buah Plum Sari buah plum adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah plum (Prunus domestica L. Subsp. Domestica.).

						21)	Sari Buah Peach Sari buah peach adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah peach (Prumus persica (L) Batch var. nucipersica).
						22)	Sari Buah Jambu Biji Sari buah jambu biji adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah jambu biji (Psidium guajava L.).
						23)	Sari Buah Delima Sari buah delima adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah delima (Punica sp.).
						24)	Sari Buah Pir Sari buah pir adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah pir (Pyrus communis.).
						25)	Sari Buah Redcurrant Sari buah redcurrant adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah redcurrant (Ribes rubrum).
						26)	Sari Buah Blackberry Sari buah blackberry adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah blackberry (Rubus fruitcosus L.).
						27)	Sari Buah Raspberry Sari buah raspberry adalah produk

							sari buah yang diperoleh dari buah raspberry (Rubus occidentalis L.).
						28)	Sari Buah Stroberi Sari buah stroberi adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah stroberi (Fragaria rosaceae).
						29)	Sari Buah Blueberry Sari buah blueberry adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah blueberry (Vaccinium myrtillus L. atau Vaccinium corymbosum L. atau Vaccinium angustifolium L.).
						30)	Sari Buah Manggis Sari buah manggis adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah manggis (Garcinia mangostana L).
						31)	Sari Buah Terong Belanda Sari buah terong belanda adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah terong belanda (Solanum betaceum).
						32)	Sari Buah Leci Sari buah leci adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah leci (Litchi chinensis Sonn.).
						33)	Sari Buah Kiwi Sari buah kiwi adalah produk sari

							buah yang diperoleh dari buah kiwi (Actinidia deliciosa).
						34)	Sari Buah Naga Sari buah naga adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah naga (Hylocereus undatus).
					b.	Sari Sayur Produk dapat terdiri dari sayur tunggal (contohnya wortel, tomat), atau campuran (contohnya wortel, tomat dan seledri).	
						1)	Sari Sayur Produk dapat terdiri dari sayur tunggal (contohnya wortel, tomat), atau campuran (contohnya wortel, tomat dan seledri).
						2)	Sari Tomat Sari tomat adalah produk sari sayur yang diperoleh dari bagian yang dapat dimakan dari buah tomat (Lycopersicum esculentum L.) merah atau kemerahan, yang diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), tidak difermentasi, ditujukan untuk dapat dikonsumsi langsung. Sari tomat bebas dari kulit, biji dan bagian berupa partikel besar lain dari tomat.
						3)	Sari Wortel Sari wortel adalah produk sari sayur

							yang diperoleh dari bagian yang dapat dimakan dari buah wortel (Daucus carota L.), yang diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), tidak difermentasi, ditujukan untuk dapat dikonsumsi langsung.
						4)	Sari Sayur Campuran Sari sayur campuran adalah produk sayur yang diperoleh dari dua atau lebih jenis sayur segar atau sayur yang diawetkan secara fisik, tidak difermentasi, berisi hancuran sayur, berwarna keruh atau jernih, ditujukan untuk dikonsumsi langsung. Sari sayur diperoleh dengan proses mekanik. Sari sayur campuran dapat dipekatkan dan direkonstitusi dengan air yang untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari sayur.
						5)	Sari Sayur dan Sari Buah Sari sayur dan sari buah adalah produk yang terdiri dari campuran sari sayur dan sari buah. Kandungan sari sayur lebih banyak daripada sari buah tanpa ada fermentasi.
					c.	Konsentrat Sari Buah	

						Konsentrat sari buah adalah produk buah yang dibuat dari sari buah atau puree buah yang berasal dari satu atau lebih jenis buah, yang dipekatkan dengan menghilangkan airnya sehingga diperoleh produk yang mempunyai jumlah padatan sekurang-kurangnya 50% lebih banyak daripada jumlah padatan sari buah asalnya Sari buah semula dapat disaring atau tidak, dengan atau tanpa penambahan gula. Konsentrat sari buah terdapat dalam bentuk serbuk, cairan, sirup dan bentuk beku sebagai bahan untuk tujuan persiapan dari sari buah siap minum dengan penambahan air.	
						1)	Konsentrat Sari Buah Jeruk Orange, Valencia Konsentrat sari buah jeruk orange, valencia adalah produk yang belum difermentasi, setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi, yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.
						2)	Konsentrat Sari Buah Jeruk Siam, Tangerine Konsentrat sari buah jeruk siam, tangerine adalah produk buah yang

							belum difermentasi, setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi, yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.
						3)	Konsentrat Sari Buah Apel Konsentrat sari buah apel adalah produk buah yang belum difermentasi, setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.
						4)	Konsentrat Sari Buah Blackcurrant Konsentrat sari buah blackcurrant adalah produk buah yang belum difermentasi, setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.

						5)	Konsentrat Sari Buah Nanas Konsentrat sari buah nanas adalah produk buah yang belum difermentasi, setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk radiasi ionisasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 40% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.
						6)	Konsentrat Minuman Buah Konsentrat minuman buah adalah sari buah atau campuran dua atau lebih sari buah yang dijadikan konsentrat dengan mengurangi kadar airnya, dengan penambahan gula dan bahan pangan lain. Konsentrat minuman buah dapat dikonsumsi setelah diencerkan. Setelah diencerkan mengandung tidak kurang dari 10% sari buah.
						7)	Konsentrat Sari Buah dan Sari Sayur Konsentrat sari buah dan sari sayur adalah konsentrat yang berasal dari campuran sari buah atau puree buah dan sari sayur.
					d.	Konsentrat Sari Sayur Konsentrat sari sayur adalah produk sayur yang dibuat dari sari sayur yang	

							berasal dari satu atau lebih jenis sayur, yang dipekatkan dengan menghilangkan sebagian airnya. Konsentrat sari sayur terdapat dalam bentuk serbuk, cairan, sirup dan bentuk beku sebagai bahan untuk tujuan persiapan dari sari sayur siap minum dengan penambahan air. Contohnya adalah konsentrat sari tomat.
						1)	Konsentrat Sari Tomat Konsentrat sari tomat adalah produk yang diperoleh dari cairan tomat matang (Lycopersicum esculentum P. Will). Cairan tersebut dipisahkan dari kulit, biji dan bagian yang tidak diperlukan pada produk akhir. Garam dan bumbu-bumbu yang sesuai lainnya dapat ditambahkan, kecuali gula atau pemanis lainnya dan sari buah jeruk sebagai pengatur keasaman. Produk mengandung kadar 8% atau lebih buah tomat berupa padatan terlarut tetapi tidak dikeringkan menjadi suatu bubuk kering atau bentuk kepingan.
				1.1.2	Nektar Buah dan Nektar Sayur mengandung hancuran (pulpy) buah atau sayur, yang dibuat dari bubur, konsentrat sari buah atau sayur utuh yang dihomogenisasi dengan air dan gula, madu, sirup dan atau pemanis.		
						a.	Nektar Buah

						Nektar buah adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (pulpy) yang dihomogenkan, dapat dipasteurisasi atau tidak, dan dikemas. Nektar buah dapat berasal dari satu atau campuran beberapa jenis buah. Nektar buah diperoleh dengan menambah air dengan atau tanpa penambahan gula, madu, sirup, dan pemanis pada sari buah, konsentrat sari buah, puree buah atau konsentrat puree buah atau campuran dari produk-produk tersebut. Pada nektar buah dapat ditambahkan komponen aromatik, komponen flavor yang volatil, hancuran dan sel buah yang berasal dari jenis buah yang sama dan diperoleh dari perlakuan yang sesuai. Contohnya termasuk nektar pir/pear dan nektar persik.	
						1)	Nektar Buah Nektar buah adalah produk buah tanpa fermentasi, mengandung hancuran buah atau tidak, ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur sari buah dan atau hancuran bagian buah yang dapat dimakan dan atau hasil saringan hancuran buah dari buah masak, dengan atau tanpa pemekatan, dengan air, gula atau madu, dan diawetkan secara fisik. Pada buah yang mengandung gula tinggi, penambahan gula dapat diabaikan.

						2)	Nektar Buah Kecil Nektar buah kecil adalah hancuran buah yang dibuat dari buah berries species atau turunan spesies: bilberries (Vaccinium myrtillus L.); blackberries (Rubus procerus P.J. Muell., etc.); blackcurrants (Ribes nigrum L.); cloudberries (Rubus chamaemorus L.); cranberries (Vaccinium oxycoccus L., V. macrocarpon Ait.); redcurrants dan whitecurrants (kultivar dari Ribes rubrum L., R. pallidum, Otto, and Dietr., R. sylvestre (Lam.) Mert. and W.D.J. Kock, etc.); elderberries (Sambucus nigra); gooseberries (Ribes uva-crispa L. dan hibridanya); raspberries (Rubus idaeus L.); rose hips (Cynorrhoda of Rosa spp.); rowanberries (Sorbus aucuparia L.); sea buckthorn (Hippophaea rhamnoides L.); strawberi (kultivar dan hibrida dari Fragaria spp.); whortleberries (Vaccinium vitis idaea L.). Produk hancuran buah tersebut, dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah berri yang bersih, masak,

							dipekatkan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.
						3)	Nektar Buah Campuran Nektar buah campuran adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan produk hancuran buah ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari dua atau lebih jenis buah yang masak, dengan atau tanpa pemekatan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik. Pada buah yang mengandung gula tinggi, penambahan gula dapat diabaikan.
						4)	Nektar Aprikot, Nektar Peach atau Nektar Pear/Pir Nektar aprikot, nektar peach atau nektar pir/pear adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan produk hancuran buah ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah aprikot, peach atau pir/pear yang bersih, masak, dipekatkan,

							dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.
						5)	Nektar Blackcurrant Nektar blackcurrant adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan produk hancuran buah ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah blackcurrant yang bersih, masak, dipekatkan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik. Produk dapat keruh atau jernih.
						6)	Nektar Buah Citrus Nektar buah citrus adalah nektar hancuran buah yang dibuat dari buah spesies citrus Orange (Citrus sinensis L. Osbeck); Mandarine, tangerine, (Citrus reticulata) dan Grapefruit (Citrus paradisi Mcfayden) dan lain-lain. Dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah citrus masak, dipekatkan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

						7)	Nektar Jambu Biji Nektar jambu biji adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah jambu biji (Psidium guajava), segar dan masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.
						8)	Nektar Mangga Nektar mangga adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (pulpy atau purée) yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah mangga (Mangifera indica L), segar dan masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.
						9)	Nektar Sirsak Nektar Sirsak adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (pulpy atau purée) yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan

							ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah Sirsak (Annona muricata L.), masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.
					b.	Nektar Sayur Nektar sayur diperoleh dengan menambahkan air pada sari sayur atau konsentrat sari sayur atau campuran dari produk-produk tersebut dengan atau tanpa penambahan gula, madu, sirup, pemanis. Nektar sayur dapat berasal dari satu jenis sayur atau campuran dari beberapa jenis sayur.	
						1)	Nektar Sayur Nektar sayur adalah produk bubur sayur yang berupa hancuran sayur (pulpy) homogen dapat dipasteurisasi atau tidak, dan dikemas untuk siap dijual. Dapat berasal dari satu jenis sayur atau campuran dari beberapa jenis sayur.
					c.	Konsentrat Nektar Buah Konsentrat nektar buah diperoleh dari penguapan atau pembekuan dari nektar buah atau bahan pembuatnya. Konsentrat nektar buah terdapat dalam bentuk tepung, cairan, sirup dan beku	

							untuk tujuan persiapan dari nektar buah siap minum dengan penambahan air. Contohnya adalah konsentrat nektar pir/pear dan konsentrat nektar-persik.
					d.		Konsentrat Nektar Sayur Konsentrat nektar sayur adalah konsentrat yang diperoleh dari penguapan atau pembekuan dari nektar sayur atau bahan pembuatnya. Konsentrat nektar sayur terdapat dalam bentuk tepung, cairan, sirup dan beku untuk tujuan persiapan dari nektar sayur siap minum dengan penambahan air.
					e.		Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat, Termasuk Punches dan Ades Minuman tidak berkarbonat, termasuk punches dan ades termasuk minuman berbasis sari buah dan sayur (misalnya minuman almond, aniseed, minuman berbasis kelapa, dan minuman ginseng), ades berperisa buah (misal lemonade, orangeade), capile groselha, minuman asam laktat, minuman kopi dan teh siap minum, minuman kapucino kaleng, dan minuman yang mengandung partikel. Dengan atau tanpa susu atau padatan susu. Produk boleh jernih atau mengandung particulated matter (misalnya potongan-potongan buah).
						1)	Punches/Ades Punches/ades adalah produk

							minuman yang diperoleh dari campuran sari buah dengan atau tanpa penambahan perisa.
						2)	Crush Crush adalah minuman ringan yang mengandung sari buah, bukan untuk minuman citrus comminutes, ditujukan untuk dikonsumsi tanpa diencerkan, termasuk cordial yang dikonsumsi tanpa pengenceran.
						3)	Minuman Sari Buah Minuman sari buah adalah minuman yang diperoleh dengan mencampur air minum; sari buah atau campuran sari buah yang tidak difermentasi, dengan bagian lain dari satu jenis buah atau lebih, dengan atau tanpa penambahan gula. Total sari buah tidak kurang dari 35% (b/v).
						4)	Minuman Buah Minuman buah adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, dengan total sari buah 10% sampai 35% (b/v).
						5)	Minuman Rasa Buah Minuman berperisa/rasa buah adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, dengan total sari buah kurang dari 10% (b/v).

						6)	Minuman Berperisa Minuman berperisa adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan bahan perisa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain melalui proses pemanasan. Contohnya minuman sarang burung wallet.
						7)	Minuman Jeli Minuman jeli adalah minuman yang menggunakan bahan baku berupa hidrokoloid sebagai komponen utama. Produk akhir berupa cairan semi liquid (gel) diperoleh dari proses pencampuran air, hidrokoloid dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
						8)	Minuman Teh Minuman teh adalah minuman hasil seduhan daun teh (Camellia sinensis L.) dan/atau ekstrak teh dalam air dengan atau tanpa penambahan gula dan/atau bahan pangan lain, dan dikemas secara kedap (hermetis).
						9)	Minuman Kopi Minuman kopi adalah minuman yang dibuat dari kopi bubuk, kopi instan, dan/atau ekstrak kopi, air minum, dengan atau tanpa

							penambahan gula dan bahan pangan lain.
						10)	Kapucino Kapucino adalah minuman yang dibuat dari espresso dan susu, yang merupakan minuman khas Italia.
						11)	Minuman Rasa Susu Minuman rasa susu adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan susu untuk memberikan rasa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
					f.	Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa Mencakup konsentrat bentuk tepung, sirup, cairan dan beku untuk persiapan minuman ringan tidak beralkohol, berkarbonat atau tidak, dengan penambahan air atau air berkarbonat. Termasuk diantaranya sirup fountain (misalnya sirup cola), sirup buah untuk minuman ringan, konsentrat beku atau tepung untuk lemonade dan premiks iced tea.		
						1)	Konsentrat Lemonade Beku Konsentrat lemonade beku adalah produk beku disiapkan dari satu atau dua sari buah jeruk lemon

							dengan satu atau lebih pemanis nutritif.
						2)	Konsentrat Minuman Rasa/Berperisa Konsentrat minuman rasa/berperisa adalah produk minuman dalam bentuk konsentrat (cair atau padat) yang diperoleh dari campuran bahan pangan, dengan atau tanpa perisa, dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air Termasuk dalam nama jenis ini diantaranya minuman serbuk rasa, minuman serbuk berperisa.
						3)	Squash Squash adalah minuman yang diperoleh dari campuran sirup atau gula dan sari buah dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah atau lebih dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air.
						4)	Squash Berperisa/Rasa Squash berperisa/rasa adalah produk yang diperoleh dari proses pencampuran sirup atau gula dan perisa dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah-buahan atau lebih dan dalam penggunaannya harus diencerkan terlebih dahulu.

						5)	Sirup Buah Sirup buah adalah produk yang diperoleh dengan mencampur sirup dan sari buah dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah atau lebih.
						6)	Sirup Berperisa Sirup berperisa adalah produk minuman berupa larutan yang berperisa dengan kadar gula tidak kurang dari 65%. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan dengan air.
						7)	Sirup Encer Berperisa Sirup encer berperisa adalah produk minuman berupa larutan gula minimal 55 % dan tidak lebih dari 65% yang berperisa. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan dengan air.
						8)	Sirup Teh Sirup teh adalah produk minuman yang mengandung gula dan ekstrak teh (Camellia sinensis) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan dengan air.
						9)	Sirup Kopi

							Sirup kopi adalah produk minuman yang mengandung gula dan ekstrak kopi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
				1.1.3	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat Termasuk produk siap minum (misalnya dalam kaleng), premiks dan konsentrat. Contohnya adalah minuman panas berbasis chicory (postum), minuman berbasis beras, dan premiks untuk kopi panas dan minuman teh (misalnya kopi instan, bubuk untuk minuman kapucino panas). Biji kopi yang telah mengalami perlakuan untuk industri produk kopi juga termasuk dalam kategori ini.		
					a.	Teh Hitam Teh hitam adalah teh kering hasil pengolahan pucuk dan daun muda termasuk tangkainya dari tanaman teh (Camellia sinensis L.) melalui proses fermentasi.	
					b.	Teh Hijau Teh hijau adalah pucuk dan daun muda tanaman teh Camellia sinensis yang telah diolah tanpa melalui proses fermentasi.	
					c.	Teh Putih Teh putih adalah produk teh yang dibuat dari daun teh yang memiliki buluh-buluh putih kecil pada daun mudanya.	

					d.	Teh Wangi Teh wangi adalah teh yang telah mengalami pengolahan lebih lanjut, ditambah dengan bunga melati (Jasminum sambac), bunga melati gambir (Jasminum officinale), bunga culan (Aglaia odorata), atau bagian tanaman lain dalam bentuk bahan alaminya atau ekstraknya.
					e.	Teh Olong atau Teh Semi Fermentasi Teh olong atau teh semi fermentasi adalah teh yang difermentasi dengan cepat, sesudah dan sebelum penggulungan. Warna daunnya setengah coklat.
					f.	Teh Kering Teh kering adalah berbagai jenis teh kering (teh hitam, teh hijau, teh olong, teh wangi melati dan teh beraroma) yang dikemas dengan berat tertentu dan siap seduh.
					g.	Teh Hitam Celup Teh hitam celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh (Camellia sinensis L.) yang telah melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.

					h.	Teh Wangi Celup Teh wangi celup adalah teh wangi yang dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.
					i.	Teh Hijau Celup Teh hijau celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh (Camellia sinensis L.) tanpa melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.
					j.	Konsentrat Minuman Teh Produk yang dibuat dari ekstrak teh pekat atau ekstrak teh yang dipekatkan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Cara mengonsumsinya adalah cukup ditambahkan air.
					k.	Minuman Serbuk Teh Minuman serbuk teh adalah produk minuman berbentuk serbuk yang dibuat dari teh bubuk, teh instan, dan/atau ekstrak teh, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
					l.	Biji Kopi Biji kopi adalah biji dari tanaman Coffea sp dalam bentuk utuh dan sudah disangrai.

					m.	Kopi Bubuk Kopi bubuk adalah biji kopi yang disangrai kemudian digiling, kandungan kafein anhidrat tidak lebih dari 2.5%.
					n.	Kopi Instan Kopi instan adalah produk kering mudah larut dalam air, kandungan kafein tidak kurang dari 2% dan tidak lebih dari 8%, diperoleh seluruhnya dengan cara mengekstrak dengan air dari biji kopi (Coffea sp) yang telah disangrai.
					o.	Kopi Campur Kopi campur adalah produk kopi giling dicampur dengan gandum, jagung atau wijen, margarin atau gula.
					p.	Konsentrat Minuman Kopi Konsentrat minuman kopi adalah produk kopi yang diperoleh melalui proses penyeduhan kopi bubuk, kopi instan, dan/atau ekstrak kopi, dilanjutkan dengan pemekatan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Cara mengonsumsinya adalah diencerkan dengan penambahan air. Produk ini dapat disimpan dan didistribusikan dalam bentuk beku atau tidak beku.
					q.	Kopi Celup Kopi celup adalah kopi bubuk hasil dari

						biji kopi yang disangrai kemudian digiling, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dalam kadar tertentu yang tidak membahayakan kesehatan, dan dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup.
					r.	Minuman Serbuk Kopi Minuman serbuk kopi adalah produk berbentuk bubuk yang terdiri dari campuran kopi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
					s.	Minuman Botanikal/Minuman Rempah (Bentuk Padat atau Cair) Minuman botanikal/minuman rempah adalah produk minuman yang dibuat dari bagian tanaman (contoh daun, bunga, biji, akar, rimpang, batang) atau ekstraknya atau cairan yang berasal dari tanaman (contoh nira, air kelapa), dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk dapat berbentuk padat atau cair. Nama jenis produk disesuaikan dengan bahan baku yang digunakan, misalnya minuman chrysanthemum, minuman rosela, serbuk minuman jahe, serbuk bandrek, serbuk bajigur, nira kelapa.
					t.	Serbuk Sekoteng Serbuk sekoteng adalah produk minuman berbentuk serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran gula dan

						rempah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain (biji delima, buah kolang-kaling, kacang hijau, kacang tanah, roti tawar).
					u.	Minuman Sari Kacang Hijau Minuman sari kacang hijau adalah minuman yang diperoleh dari sari kacang hijau dengan penambahan air, gula dan bahan pangan lain, melalui pemanasan dan dikemas secara kedap (hermetis).
					v.	Minuman Serbuk Biji Salak Minuman serbuk biji salak adalah produk berupa serbuk yang diperoleh dari biji salak melalui proses pengeringan, pemasana dan/atau penyangraian, dan penggilingan. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

					w.	Minuman Serbuk Kulit Pisang Minuman serbuk kulit pisang (Musa sp.) adalah produk berupa serbuk yang diperoleh dari kulit pisang melalui proses pencucian, pemotongan, pengeringan, penggilingan, pengayakan, dan penyangraian. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

KEPALA BADAN
PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA,

AHMAD HAIKAL HASSAN

LAMPIRAN III
KEPUTUSAN KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 146 TAHUN 2025
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS LAYANAN SERTIFIKASI HALAL BAGI PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL YANG DIDASARKAN ATAS PERNYATAAN HALAL PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL

ACUAN KBLI DENGAN JENIS PRODUK

A. Makanan

Jenis Produk	Acuan KBLI
Susu dan analognya	10531 Industri Pengolahan Es Krim
Lemak, minyak, dan emulsi minyak	10411 Industri Minyak Mentah dan Lemak Nabati 10415 Industri Minyak Goreng Bukan Minyak Kelapa dan Minyak Kelapa Sawit 10422 Industri Minyak Mentah Kelapa 10423 Industri Minyak Goreng Kelapa
Es untuk dimakan (edible ice) termasuk sherbet dan sorbet	10531 Industri Pengolahan Es Krim 10532 Industri Pengolahan Es Sejenisnya yang Dapat Dimakan (Bukan Es Batu dan Es Balok)
Buah dan sayur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan	10298 Industri Pengolahan Rumput Laut 10330 Industri Pengolahan Sari Buah dan Sayuran 10311 Industri Pengasinan/ Pemanisan Buah-Buahan dan Sayuran 10312 Industri Pelumatan Buah-Buahan dan Sayuran 10313 Industri Pengeringan Buah buahan dan Sayuran 10314 Industri Pembekuan Buah-buahan dan Sayuran 10399 Industri Pengolahan dan Pengawetan Lainnya Buah-buahan dan Sayuran Bukan Kacang-kacangan 10613 Industri Penggilingan Aneka Umbi dan Sayuran (Termasuk Rhizoma) 10733 Industri Manisan Buah-Buahan dan Sayuran Kering 10793 Industri Makanan Dari Kedele dan Kacang-kacangan Lainnya Bukan Kecap, Tempe dan Tahu 10794 Industri Kerupuk, Keripik, Peyek dan Sejenisnya
Kembang gula/permen dan cokelat	10729 Industri Pengolahan Gula Lainnya Bukan Sirop 10731 Industri Kakao

	10732 Industri Makanan Dari Cokelat dan Kembang Gula dari Coklat 10734 Industri Kembang Gula 10739 Industri Kembang Gula Lainnya
Serealia dan produk serealia yang merupakan produk turunan dari biji serealia, akar dan umbi, kacang kacangan dan empulur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan	10391 Industri Tempe Kedelai 10392 Industri Tahu Kedelai 10611 Industri Penggilingan Gandum dan Serelia Lainnya 10612 Industri Penggilingan Aneka Kacang (Termasuk Leguminous) 10613 Industri Penggilingan Aneka Umbi dan Sayuran (Termasuk Rhizoma) 10614 Industri Tepung Campuran dan Adonan Tepung 10615 Industri Makanan Sereal 10621 Industri Pati Ubi Kayu 10622 Industri Berbagai Macam Pati Palma 10629 Industri Pati dan Produk Pati Lainnya 10633 Industri Tepung Beras dan Tepung Jagung 10634 Industri Pati Beras dan Jagung 10740 Industri Makaroni, Mie dan Produk Sejenisnya 10793 Industri Makanan Dari Kedele dan Kacang-kacangan Lainnya Bukan Kecap, Tempe dan Tahu 10794 Industri Kerupuk, Keripik, Peyek dan Sejenisnya
Produk bakeri	10710 Industri Produk Roti dan Kue 10779 Industri Produk Masak Lainnya 10792 Industri Kue Basah 10796 Industri Dodol
Ikan dan produk perikanan, termasuk moluska, krustase, dan ekinodermata dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan	10211 Industri Penggaraman/ Pengeringan Ikan 10212 Industri Pengasapan/ Pemanggangan Ikan 10213 Industri Pembekuan Ikan 10214 Industri Pemindangan Ikan 10215 Industri Peragian/ Fermentasi Ikan 10216 Industri Berbasis Daging Lumatan dan Surimi 10217 Industri Pendinginan/ Pengesan Ikan 10291 Industri Penggaraman/ Pengeringan Biota Air Lainnya 10292 Industri Pengasapan/ Pemanggangan Biota Air Lainnya 10295 Industri Peragian/ Fermentasi Biota Air Lainnya 10296 Industri Berbasis Lumatan Biota Air Lainnya 10779 Industri Produk Masak Lainnya 10794 Industri kerupuk, Keripik, Peyek dan Sejenisnya

	10750 Industri Makanan dan Masakan Olahan
Telur olahan dan produk- produk telur hasil olahan	10799 Industri Produk Makanan Lainnya 10792 Industri Kue Basah
Gula dan pemanis termasuk madu	10722 Industri Gula Merah 10723 Industri Sirop 10729 Industri Pengolahan Gula Lainnya Bukan Sirop 10779 Industri Produk Masak Lainnya
Garam, rempah, sup, saus, salad, serta produk protein	10215 Industri Peragian/ Fermentasi Ikan 10771 Industri Kecap 10772 Industri Bumbu Masak dan Penyedap Masakan 10774 Industri Pengolahan Garam
Makanan ringan siap santap	10710 Industri Produk Roti dan Kue 10793 Industri Makanan Dari Kedele dan Kacang-kacangan Lainnya Bukan Kecap, Tempe dan Tahu 10794 Industri Kerupuk, Keripik, Peyek dan Sejenisnya
Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	56102 Rumah/Warung Makan 56103 Kedai Makanan 56104 Penyediaan Makanan Keliling/Tempat Tidak Tetap 56304 Kedai Minuman 56306 Penyediaan Minuman Keliling/Tempat Tidak Tetap

B. Minuman

Jenis Produk	Acuan KBLI
Minuman dengan pengolahan	11040 Industri Minuman Ringan 11090 Industri Minuman Lainnya 10510 Industri Pengolahan Susu Segar dan Krim

KEPALA BADAN
PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA,

AHMAD HAIKAL HASAN