

DAFTAR JENIS PANGAN SPPIRT

Sumber Data File: Aplikasi SPPIRT (<https://spirt.pom.go.id/panduan>)

No	Nama Kategori Pangan	Jenis Pangan	Dekscripsi Pangan
1	Hasil olahan daging kering	Abon Daging	Abon daging adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dapat juga dipres.
2	Hasil olahan daging kering	Kerupuk Kulit/Rambak	Kerupuk kulit/rambak adalah makanan kering yang dibuat dari kulit hewan melalui tahap pembuangan bulu, pengembangan kulit, perebusan, pengeringan, dan dikukus untuk kerupuk4 kulit mentah atau dilanjutkan dengan penggorengan untuk kerupuk4 kulit siap konsumsi.
3	Hasil olahan daging kering	Keripik Paru	Keripik paru adalah makanan kering yang dibuat dari paru hewan yang diolah dengan cara perebusan, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung.
4	Hasil olahan daging kering	Kerupuk Berbasis Daging, dan Daging Hewan Buruan	Kerupuk berbasis daging, daging unggas dan daging hewan buruan adalah makanan kering yang terbuat dari bagian yang diperoleh dari hewan mamalia maupun unggas, yang kering dan renyah setelah proses penggorengan, dengan atau tanpa penambahan tepung.
5	Hasil olahan daging kering	Dendeng Daging	Dendeng daging adalah produk dari lumatan daging, diberi bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak dan dimasak.
6	Hasil olahan daging kering	Daging Olahan Berbumbu	Daging olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging berbentuk utuh atau potongan yang dimasak hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya. Contohnya adalah rendang daging suir kering.
7	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	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.

8	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	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. Dengan Kandungan ikan tidak kurang dari 30%.
9	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	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.
10	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	Abon Ikan	Abon ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan perebusan atau pengukusan, pencabikan, penambahan bumbu, dan pemasakan/enggorengan. Dengan kandungan ikan tidak kurang dari 40%
11	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	Ikan dan Hasil Perikanan lain termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Renyah	Ikan dan Hasil Perikanan lain termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Renyah adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan dan Hasil Perikanan lain termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang mengalami penambahan bumbu dengan dan atau tanpa tepung dan digoreng hingga renyah. Bahan baku adalah semua jenis hasil perikanan ikan utuh atau potongan segar. Contoh produk adalah ikan wader goreng, ikan bilis goreng, keripik siput
12	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	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 keripik3 ikan teri, keripik3 kulit ikan, keripik3 lele, keripik3 patin, dan produk sejenis lainnya
13	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	Keripik Belut	Keripik belut adalah produk perikanan dengan bahan baku belut (<i>Monopterus albus</i>) hidup yang mengalami perlakuan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung dan digoreng.
14	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	Rendang Ikan	Rendang ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Dalam bentuk kering sehingga tahan disimpan disuhu ruang lebih dari 7 hari.
15	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	Rendang Kerang	Rendang kerang adalah produk perikanan dengan bahan baku kerang lokan (<i>Polymesoda expansa</i>) yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Dalam bentuk kering sehingga tahan disimpan disuhu ruang lebih dari 7 hari.

16	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	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. Yang tahan disimpan di suhu ruang lebih dari 1 hari
17	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	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 (<i>Katsuwonus pelamis</i>), ikan tongkol (<i>Auxis sp</i>), ikan tuna (<i>Thunus sp.</i>), ikan layang (<i>Decapterus sp.</i>), ikan lemuru (<i>Sardinella sp.</i>) dan ikan lainnya yang aman untuk dikonsumsi manusia.
18	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	Kerupuk Ikan Udang, Moluska (Mentah)	Kerupuk ikan, udang dan moluska (mentah) adalah produk tradisional berbahan baku ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>), udang dan moluska (cumi-cumi, sotong dan kekerangan) segar dan atau beku yang diolah dari campuran semua bahan melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan. Kandungan ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>), udang dan moluska tidak kurang dari 15%. (jika kurang dari 15%, maka masuk ke tepung dan hasil olahannya)
19	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	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
20	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	Dendeng Ikan	Dendeng ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan penambahan bumbu-bumbu dengan rasa yang khas dan pengeringan.
21	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	Kerupuk hasil perikanan (matang)	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
22	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	Sumpia Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Echinodermata	Sumpia Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Echinodermata adalah makanan ringan yang berbentuk seperti lumpia dengan ukuran kecil yang dibuat dari adonan tepung terigu dan/atau tepung lainnya, diisi Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Echinodermata dengan atau tanpa bahan pangan lain dan digoreng.

23	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	Terasi Udang	Terasi udang adalah produk perikanan dengan bahan baku rebon atau udang segar, atau kering atau campurannya yang difermentasi. Bentuk produk akhir: terasi pasta (terasi yang berkarakteristik semi padat), terasi kering padat blok (terasi yang berkarakteristik kering berbentuk blok padat), terasi kering serbuk dan granula (terasi yang berkarakteristik kering berbentuk serbuk dan butiran/granula).
24	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan	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
25	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan	Pasta Ikan	Pasta ikan adalah produk bentuk pasta yang diperoleh dari fermentasi ikan
26	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan	Petis Ikan	Petis udang adalah produk perikanan dengan bahan baku air rebusan (ekstraksi) yang berasal dari ikan yang ditambahkan gula, garam dan mengalami
27	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan	Ikan Kering	Ikan kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang telah mengalami perlakuan dengan atau tanpa perebusan, dan pengeringan
28	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	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.
29	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan	Teri Asin Kering	Teri asin kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan teri utuh segar yang mengalami perlakuan pencucian, penggaraman, pencucian, pengeringan.
30	Hasil Olahan Unggas dan Telur	Dendeng Daging unggas	Dendeng daging adalah produk makanan yang berbentuk lempengan terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang berasal dari hewan sehat yang telah diberi bumbu dan dikeringkan. Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging
31	Hasil Olahan Unggas dan Telur	Abon Daging unggas	Abon daging adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dapat juga dipres.
32	Hasil Olahan Unggas dan Telur	Kerupuk Berbasis unggas	Kerupuk berbasis daging unggas adalah makanan kering yang terbuat dari bagian yang diperoleh dari hewan mamalia maupun unggas, yang kering dan renyah setelah proses penggorengan, dengan atau tanpa penambahan tepung. Contohnya adalah kerupuk4 usus,
33	Hasil Olahan Unggas dan Telur	Usus ayam goreng	Usus ayam goreng adalah usus ayam yang dipotong-potong, dicampur bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa tepung pelapis

34	Hasil Olahan Unggas dan Telur	Daging Olahan unggas Berbumbu	Daging olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging berbentuk utuh atau potongan yang dimasak hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya. Contohnya adalah rendang ayam
35	Hasil Olahan Unggas dan Telur	Rendang Telur kering	Rendang telur kering
36	Hasil Olahan Unggas dan Telur	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
37	Hasil Olahan Unggas dan Telur	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
38	Hasil Olahan Unggas dan Telur	Selai Kaya	Selai kaya adalah produk olahan telur yang diperoleh dari pengolahan campuran telur, santan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain
39	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan	Emping Melinjo	Emping melinjo goreng adalah produk keripik ³ yang diperoleh dari melinjo, baik mentah
40	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Emping Jengkol	Emping jengkol adalah produk kering yang diperoleh dari daging buah jengkol segar yang diolah melalui proses perebusan dan pemipihan kemudian dikeringkan, dengan atau tanpa
41	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan	Sayur Asin	Sayur asin adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang diberi garam
42	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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.
43	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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.
44	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Asinnan Jahe	Asinan jahe adalah produk jahe (<i>Zingiber officinale</i> atau <i>Zingiber officinale</i> var <i>Rubrum</i>) 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
45	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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).
46	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Pikel (Fermentasi)	Pikel adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang difermentasi dalam larutan garam, dengan atau tanpa penambahan gula dan rempah-rempah
47	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Sawi Asin	Sawi asin adalah produk sayur yang diperoleh dari daun sawi yang difermentasi oleh bakteri asam laktat dalam larutan garam

48	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Sauerkraut	Sauerkraut adalah produk sayur berupa irisan atau cincangan kubis dalam garam yang difermentasi oleh bakteri asam laktat. Produk dapat diawetkan dalam larutan garam atau
49	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Jamur Fementasi	Jamur fermentasi adalah produk sayur yang diperoleh dari jamur segar yang dapat dimakan, berbentuk utuh atau irisan yang dibersihkan, dicuci, dan difermentasi oleh bakteri
50	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Kimci	Kimchi adalah produk sayur yang diperoleh dari kubis cina yang difermentasi dan dicampur dengan sayur atau bahan lain.
51	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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.
52	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Keripik Jamur Kancing	Keripik jamur kancing adalah produk keripik yang diperoleh dari jamur kancing genus <i>Agaricus</i> (<i>A. bisporus</i> , <i>A. campestris</i> , <i>A. bisporus</i>) yang dikukus, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung.
53	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Kerupuk Jengkol	Kerupuk jengkol adalah produk yang diperoleh dari buah jengkol segar yang dicampur dengan adonan tepung, dikukus, dibentuk, dan dikeringkan.
54	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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. Kandungan buah tidak kurang dari 35 %. Jika
55	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan	Geplak	Geplak adalah produk buah yang diperoleh dari campuran kelapa parut dan gula yang
56	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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.
57	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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
58	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Chutney Mangga (Mango Chutney)	Chutney mangga (mango chutney) adalah produk buah yang diperoleh dari buah mangga yang bersih, yang telah dikupas, dipotong, dirajang, diiris atau dihancurkan dengan penambahan bahan lain dan dipanaskan sebelum atau sesudah penutupan pengemas. Bahan lain terdiri dari gula, madu, buah lain dan sayur, garam, dan kondimen (seperti cuka,
59	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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
60	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Buah Bersalut	Buah bersalut adalah buah yang diperoleh dengan memperlakukan buah (antara lain dicelupkan, direndam, disemprot) dalam larutan gula dan dikeringkan.

61	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Buah Bergula	Buah bergula adalah buah bersalut yang dicelupkan dalam larutan gula dan dikeringkan sehingga buah tertutupi lapisan seperti permen.
62	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Buah Berkristal	Buah berkristal adalah buah yang dilumuri dengan tepung gula atau gula kristal dan dikeringkan sehingga permukaannya terdapat kristal gula.
63	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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.
64	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	agar-agar kertas	Agar-agar kertas adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rumput laut kering <i>Gracilaria spp.</i> atau <i>Gelidium spp.</i> yang mengalami perebusan, penyaringan,
65	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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
66	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan	Bubuk asam jawa	Bubuk asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari pasta tamarin yang
67	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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.
68	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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
69	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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.
70	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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%.
71	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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.
72	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Sale pisang	Sale pisang adalah produk buah semi basah yang diperoleh dari buah pisang segar dengan cara pengeringan dan atau pengasapan
73	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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
74	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Tempoyak/ Pekasam	Tempoyak/pakasam adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah durian yang melalui proses fermentasi asam laktat secara alami.
75	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	keripik buah	Keripik buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang digoreng secara vakum atau freeze drying dan atau proses lain, hingga buah menjadi kering dan renyah, dengan

76	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Keripik Buah Simulasi	Keripik3 buah simulasi adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang dibuat tepung dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.
77	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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
78	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan	Wajit buah	Wajit buah adalah produk buah yang diperoleh dari campuran buah, tepung ketan, kelapa
79	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Cincau Hitam	Cincau hitam adalah produk gel buah tradisional yang diperoleh dari ekstrak tanaman janggelan (<i>Mesona palustris</i> , <i>Mesona sinensis</i>). Gel cincau hitam terbentuk melalui proses panas dan membutuhkan komponen pati. Cincau hitam dikonsumsi sebagai makanan atau minuman pencuci mulut.
80	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Nori	Nori adalah produk hasil perikanan yang dibuat dari rumput laut jenis <i>Pyropia</i> yang mengalami perlakuan 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.
81	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Serundeng Kelapa	Serundeng adalah makanan khas Indonesia yang sering digunakan sebagai lauk-pauk nasi. Serundeng dibuat dari parutan kelapa yang digoreng hingga kuning kecoklatan dengan bumbu-bumbu seperti bawang bombay, cabai, bawang putih, bawang merah, ketumbar,
82	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Keripik Pare/ Paria	Keripik pare adalah produk keripik yang diperoleh dari dbuah pare/paria yang bersih dan bermutu baik, yang diiris-iris kemudian digoreng, atau dapat dilapis dengan adonan encer
83	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan	Olahan Sayur Menyerupai Abon	Makanan Kering berbentuk khas dibuat dari sayuran yang disayat-sayat, diberi bumbu,
84	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	keripik sayuran	Keripik sayuran adalah produk keripik yang diperoleh dari daun atau sayuran lain yang diiris tipis yang bersih dan bermutu baik, dapat dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu,
85	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan	Blondo	Blondo merupakan salah satu produk sampingan dari proses pembuatan minyak kelapa
86	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	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
87	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	Kelapa Parut Kering	Kelapa parut kering adalah produk pangan yang diperoleh dari proses pamarutan daging buah kelapa segar dengan atau tanpa kulit ari.
88	Tepung dan Hasil Olahannya	Tepung Mokaf	Tepung mokaf adalah tepung yang diperoleh dari ubi kayu (<i>Manihot sp.</i>) dengan proses
89	Tepung dan Hasil Olahannya	Tepung Gaplek	Tepung gaplek adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan gaplek (umbi singkong kering utuh atau dipotongpotong). Umbi singkong yang digunakan adalah

90	Tepung dan Hasil Olahannya	Tepung Umbi Lainnya (Tepung Kentang, Tepung Ubi Jalar, Tepun	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
91	Tepung dan Hasil Olahannya	Tepung Aren	Tepung aren adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan empulur pohon aren (<i>Arenga pinnata</i> Merr).
92	Tepung dan Hasil Olahannya	Kinako	Kinako adalah tepung kedelai panggang.
93	Tepung dan Hasil Olahannya	konjac flour	Tepung konjac adalah tepung glukomanan yang diperoleh hasil ekstraksi umbi iles-iles
94	Tepung dan Hasil Olahannya	Tepung Iles-iles	Tepung iles-iles adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi tanaman <i>Amorphophallus muelleri</i> .
95	Tepung dan Hasil Olahannya	Pati garut	Pati garut adalah pati yang diperoleh dari sari umbi garut (<i>Maranta arundinaceae</i> L).
96	Tepung dan Hasil Olahannya	Pati Jagung atau Maizena	Pati jagung atau maizena adalah pati yang diperoleh dari biji jagung (<i>Zea mays</i> Linn)
97	Tepung dan Hasil Olahannya	Pati Sagu	Pati sagu adalah pati yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon sagu (<i>Metroxylon</i> sp)
98	Tepung dan Hasil Olahannya	Pati Kacang Hijau/Hunkwee	Pati kacang hijau atau hunkwee adalah pati yang diperoleh dari kacang hijau
99	Tepung dan Hasil Olahannya	Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu Kuetiaw Kering	Tapioka/pati singkong/pati ubi kayu adalah pati yang diperoleh dari singkong/ubi kayu (<i>Manihot</i> sp.)
100	Tepung dan Hasil Olahannya	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 bentuk tertentu/spesifik dan dikeringkan. Untuk produk pasta susu dalam pembuatan adonannya digunakan susu sebagai pengganti air, baik sebagian
101	Tepung dan Hasil Olahannya	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.
102	Tepung dan Hasil Olahannya	Produk Pasta Gandum dan Kedelai	Produk pasta gandum dan kedelai adalah pasta yang diberi tambahan tepung kedelai, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain
103	Tepung dan Hasil Olahannya	Produk Pasta Sayur	Produk pasta sayur adalah pasta yang diberi tambahan sayur seperti tomat, artichoke (<i>Cynara cardunculus</i>), bit, wortel, atau bayam, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.
104	Tepung dan Hasil Olahannya	Pasta Lainnya	Pasta lainnya adalah produk pasta yang dibuat dari selain gandum sebagai bahan utama dan bahan pangan lain, yang diperoleh melalui ekstrusi atau pencetakan adonan. Nama
105	Tepung dan Hasil Olahannya	Sohun	Sohun adalah produk berbentuk untaian kering yang diperoleh dari pati kacang hijau
106	Tepung dan Hasil Olahannya	Sohun lainnya	Sohun lainnya adalah produk berbentuk mi kering yang diperoleh dari pati sagu, pati aren, pati jagung (maizena), dan pati lainnya.
107	Tepung dan Hasil Olahannya	Bihun	Bihun adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras dengan atau tanpa

108	Tepung dan Hasil Olahannya	Bihun lainnya	Bihun lainnya adalah bihun yang dibuat dari tepung selain dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya bihun jagung.
109	Tepung dan Hasil Olahannya	Pasta instan	Pasta instan adalah produk pasta yang telah dimasak lalu dikeringkan dan dapat ditambah
110	Tepung dan Hasil Olahannya	Pasta instan lainnya	Pasta instan lainnya adalah produk pasta yang dibuat dari selain gandum sebagai bahan utama dan bahan pangan lain, melalui proses pemasakan (gelatinisasi pati) dan pengeringan. Nama jenis untuk kategori ini misalnya makaroni jagung dan makaroni ubi
111	Tepung dan Hasil Olahannya	Mi Kering	Mi kering adalah produk mi kering yang diperoleh dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan telah mengalami pengeringan atau penggorengan. Produk mi kering gandum mengandung tidak kurang dari 60% bahan dari gandum.
112	Tepung dan Hasil Olahannya	Kerupuk Mentah	Kerupuk4 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.
113	Tepung dan Hasil Olahannya	Tepung Custard Tanpa Telur (Eggless Custard)	Tepung custard tanpa telur (eggless custard) adalah tepung yang dibuat dari campuran tapioka, pati jagung atau pati sagu, dengan maupun tanpa bahan lain.
114	Tepung dan Hasil Olahannya	Sagu/Pati Mutiara	Sagu/pati mutiara adalah produk dengan tekstur kenyal terbuat dari tepung sagu atau tepung serealialia atau pati dengan campuran bahan pangan lain.
115	Tepung dan Hasil Olahannya	Premiks Untuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Serealialia dan Pa	Premiks untuk makanan pencuci mulut berbasis serealialia dan pati adalah produk berbentuk bubuk dengan bahan dasar tepung serealialia atau pati atau campurannya dengan penambahan gula dan bahan pangan lain. Dalam penyiapannya harus ditambahkan air atau susu dan/atau krim sebelum diolah lebih lanjut menjadi makanan pencuci mulut.
116	Tepung dan Hasil Olahannya	Tepung Pelapis	Tepung pelapis adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran serealialia 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,
117	Tepung dan Hasil Olahannya	Tepung Bumbu	Tepung Bumbu adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran serealialia 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

118	Tepung dan Hasil Olahannya	Tepung Bakwan	Tepung bakwan adalah campuran tepung (dapat berupa tepung gandum atau tepung tapioka) dengan bahan pangan lain. Digunakan untuk membuat bakwan dengan penambahan bahan pangan lain seperti telur, air, sayuran (wortel, tauge, kubis, dan
119	Tepung dan Hasil Olahannya	Tepung Bakso	Tepung bakso adalah campuran tepung (dapat berupa tepung gandum atau pati tapioka) dengan atau penambahan bahan pangan lain. Digunakan untuk membuat adonan bakso
120	Tepung dan Hasil Olahannya	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
121	Tepung dan Hasil Olahannya	Krekers Krim	Krekers krim adalah jenis krekers fermentasi yang pada proses laminasinya menggunakan cracker dust di antara lapisan-lapisannya.
122	Tepung dan Hasil Olahannya	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.
123	Tepung dan Hasil Olahannya	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
124	Tepung dan Hasil Olahannya	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
125	Tepung dan Hasil Olahannya	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.
126	Tepung dan Hasil Olahannya	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
127	Tepung dan Hasil Olahannya	Roti Untuk Stuffing	Roti untuk stuffing adalah semacam crouton yang digunakan untuk mengisi karkas kalkun/karkas unggas atau karkas lain untuk dipanggang
128	Tepung dan Hasil Olahannya	Premiks Untuk Stuffing	Premiks untuk stuffing adalah campuran tepung dan bahan pangan lain untuk pembuatan
129	Tepung dan Hasil Olahannya	Premiks Untuk Roti Tawar dan Produk Bakeri Tawar	Premiks untuk roti dan produk bakeri tawar adalah campuran bahan kering yang bisa ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk
130	Tepung dan Hasil Olahannya	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
131	Tepung dan Hasil Olahannya	Biskuit Non Terigu	Biskuit adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau
132	Tepung dan Hasil Olahannya	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.
133	Tepung dan Hasil Olahannya	Biskuit Marie Salut	Biskuit marie salut adalah biskuit marie yang diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di

134	Tepung dan Hasil Olahannya	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
135	Tepung dan Hasil Olahannya	Biskuit Colek	Biskuit colek adalah biskuit yang dilengkapi dengan krim coklat atau krim lainnya yang dikonsumsi dengan cara dicolek.
136	Tepung dan Hasil Olahannya	Kukis	Kukis adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat.
137	Tepung dan Hasil Olahannya	Kukis Lunak (Soft Cookies)	Kukis lunak (Soft Cookies) adalah jenis kukis yang bertekstur lunak.
138	Tepung dan Hasil Olahannya	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
139	Tepung dan Hasil Olahannya	Kukis Oatmeal	Kukis oatmeal adalah jenis kukis dengan salah satu bahan utamanya adalah oat.
140	Tepung dan Hasil Olahannya	Nastar	Nastar adalah jenis kukis yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain.
141	Tepung dan Hasil Olahannya	Kastengel	Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya
142	Tepung dan Hasil Olahannya	Wafer	Wafer adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak berongga.
143	Tepung dan Hasil Olahannya	Wafer Roll/ Wafer Stick	Wafer roll/wafer stick adalah sejenis biskuit manis yang dibuat dari adonan cair, berbentuk roll dengan atau tanpa isi, dan renyah.
144	Tepung dan Hasil Olahannya	Wafer Salut	Wafer salut adalah sejenis wafer yang diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di
145	Tepung dan Hasil Olahannya	Egg Roll	Egg roll adalah jenis kukis gulung dengan kadar telur tidak kurang dari 35%.
146	Tepung dan Hasil Olahannya	Biskuit Bar Sereal Isi	Biskuit bar sereal isi adalah sejenis biskuit manis berbentuk bar yang diisi dengan hasil olahan buah, coklat, kacang atau lainnya.
147	Tepung dan Hasil Olahannya	Crepes	Crepes adalah produk sejenis panekuk tipis, dapat digulung atau dilipat, terbuat dari terigu,
148	Tepung dan Hasil Olahannya	Roti Bagelen	Roti bagelen adalah roti yang dipanggang setelah dioles dengan lemak dan gula atau krim, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.
149	Tepung dan Hasil Olahannya	Kue Tambang	Kue tambang adalah kue berbentuk seperti untaian tali yang dibuat dari adonan terigu yang
150	Tepung dan Hasil Olahannya	Wafel	Wafel adalah kue yang dibuat dari adonan terigu yang dicetak diantara dua plat logam yang umumnya bermotif persegi.
151	Tepung dan Hasil Olahannya	Cone untuk Es Krim	Cone untuk es krim adalah sejenis wafer yang berbentuk corong digunakan sebagai wadah
152	Tepung dan Hasil Olahannya	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 coklat, selai buah, atau bahan pangan lain

153	Tepung dan Hasil Olahannya	Bolu Emprit	Bolu emprit adalah kue kering tradisional yang terbuat dari adonan tapioka, gula pasir, kelapa parut dan pengembang yang dicetak dan dipanggang.
154	Tepung dan Hasil Olahannya	Premiks untuk produk bakeri istimewa	Premiks untuk produk bakeri istimewa adalah campuran bahan kering yang dapat ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk
155	Tepung dan Hasil Olahannya	Makanan Ringan Simulasi	Makanan ringan simulasi adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung dan/atau pati (sereal, umbi, kacang-kacangan) dengan pencampuran bahan lain, dibentuk atau dipotong, dijemur/dikeringkan atau langsung digoreng/dioven. Produk ini tidak termasuk
156	Tepung dan Hasil Olahannya	Kecimpring	Kecimpring adalah makanan ringan yang terbuat dari singkong (ubi kayu), bumbu. Pembuatan meliputi pamarutan singkong untuk dicampur dengan bumbu. Kemudian adonan dipres hingga tipis, dilanjutkan dengan pengukusan dan penjemuran. Setelah
157	Tepung dan Hasil Olahannya	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.
158	Tepung dan Hasil Olahannya	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.
159	Tepung dan Hasil Olahannya	Slondok	Slondok adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong atau tapioka dengan
160	Tepung dan Hasil Olahannya	Kerupuk Beras	Kerupuk4 beras adalah makanan ringan terbuat dari bahan tepung beras atau tepung beras ketan yang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, direbus/dikukus,
161	Tepung dan Hasil Olahannya	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
162	Tepung dan Hasil Olahannya	Makanan Ringan Ekstrudat	Makanan ringan siap makan yang dibuat dari bahan pangan sumber karbohidrat dan/atau protein melalui proses ekstrusi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa melalui proses lainnya seperti penggorengan/ pemanggangan.
163	Tepung dan Hasil Olahannya	Krekers rasa	Krekers rasa adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi atau tidak, serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis, diberi bahan sebagai sumber rasa misalnya gula, keju, abon, coklat. Nama jenis untuk kategori ini disesuaikan dengan bahan sumber rasanya, misalnya krekers abon, krekers

164	Tepung dan Hasil Olahannya	Malkist	Malkist adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu fermentasi yang pada proses laminasinya menggunakan cracker dust di antara lapisan-lapisannya yang permukaannya
165	Tepung dan Hasil Olahannya	produkmi gandum dan kedelai	Produk mi gandum dan kedelai adalah mi dari tepung gandum dengan penambahan tepung kedelai. Penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5%
166	Tepung dan Hasil Olahannya	produk mie 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. Sayur yang ditambahkan tidak kurang dari 3% dihitung sebagai
167	Tepung dan Hasil Olahannya	Bihun instan	Bihun instan adalah produk bihun kering yang matang setelah dimasak atau diseduh menggunakan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dengan
168	Tepung dan Hasil Olahannya	Kuetiaw Instan	Kuetiaw instan adalah kuetiaw kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Kuetiaw instan akan matang setelah dimasak
169	Tepung dan Hasil Olahannya	Makaroni Instan	Makaroni instan adalah makaroni kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Makaroni instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.
170	Tepung dan Hasil Olahannya	Mi Instan	Mi instan adalah produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikukus, dan digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh menggunakan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dan atau tanpa pelengkapanya yang terdapat dalam
171	Tepung dan Hasil Olahannya	Mi Instan Lainnya	Mi instan lainnya adalah produk yang diperoleh dari selain tepung terigu seperti tepung jagung, dan lainnya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa dikukus, digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dan atau tanpa
172	Tepung dan Hasil Olahannya	Mi soa	Mi soa adalah mi kering dengan diameter untaian yang kecil dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan pangan lain dan berwarna putih.
173	Tepung dan Hasil Olahannya	Bakery	meliputi rototian (roti tawar, roti manis, roti isi), bolu, brownies, pie yang tidak disimpan
174	Tepung dan Hasil Olahannya	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.
175	Tepung dan Hasil Olahannya	kue kering goreng	kue kering renyah yang diproses dengan cara penggorengan

176	Tepung dan Hasil Olahannya	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa kering	Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa mentah adalah produk yang dibuat dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang diisi dengan daging, ikan, sayuran, atau bahan pangan lain dan kemudian digoreng hingga kering dan tahan lebih dari 7 hari di suhu ruang
177	Tepung dan Hasil Olahannya	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa kering	Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa mentah adalah produk yang dibuat dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang diisi dengan daging, ikan, sayuran, atau bahan pangan lain dan kemudian digoreng hingga kering dan tahan lebih dari 7 hari di suhu ruang
178	Tepung dan Hasil Olahannya	Moci	Adalah kue yang terbuat dari beras ketan atau tepung beras ketan, ditumbuk sehingga lembut dan lengket, kemudian dibentuk menjadi bulat. Dengan atau tanpa isian
179	Minyak	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 Derajat Celcius 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),
180	Minyak	Minyak Kelapa Mentah	Minyak kelapa mentah adalah minyak hasil ekstraksi atau pengempaan dari daging buah
181	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Gula Serbuk (Icing Sugar)	Gula serbuk (icing sugar) adalah gula putih yang digiling sampai halus dengan atau tanpa
182	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Gula Palma Cetak	Gula palma cetak adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (Arenga pinata Merr), kelapa (Cocosnucifera), siwalan (Barassus flabellifer L) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk sesuai cetakannya. Contoh nama jenis gula merah aren atau
183	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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 (Barassus flabellifer L) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk serbuk/granula. Contoh nama jenis gula semut atau gula
184	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Gula Merah Tebu/ Saka	Gula merah tebu adalah gula merah yang berasal dari pengolahan air tebu melalui pemasakan dan berwarna kecoklatan bentuknya sesuai cetakan.
185	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Gula Invert	Gula invert adalah campuran glukosa dan fruktosa dalam konsentrasi ekimolar yang sama dan merupakan hasil hidrolisis sukrosa.
186	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Sirup Tebu (Cane Syrup)	Sirup tebu (cane syrup) adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari tebu (Saccharum officinarum L.) atau dari pelarutan pekatan gula tebu yang
187	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Gula Sukrosa Cair	Gula sukrosa cair adalah produk gula berupa cairan jernih mengandung sukrosa yang diperoleh melalui proses pemekatan cairan dari tebu atau umbi bit, atau proses pelarutan gula pasir dalam air. Gula pasir (kristal sukrosa) dapat berupa gula kristal mentah, gula

188	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Sirup Sorgum (Shorgum Syrup)	Sirup sorgum atau shorgum syrup adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari sorgum (<i>Shorgum vulgare</i>).
189	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Sirup/Sirup Meja (Table Syrup)	Sirup meja (table syrup) adalah larutan 65% gula (sakarosa, gula invert dan fruktosa), umumnya digunakan sebagai topping atau pelengkap sajian.
190	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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. Kadar gula sebagai sakarosa tidak kurang dari 65%, Kandungan sari buah atau bagian buah lain tidak kurang
191	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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
192	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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
193	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Pastiles	Pastiles adalah produk confectionery yang mengikutsertakan gelatin selain gom arab dan sirup glukosa yang lebih banyak sehingga
194	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Pressed Candy/Lozenges	Pressed candy/lozenges adalah sejenis permen yang terbuat dari tepung gula yang dibentuk menjadi pasta dapat ditambahkan gom, larutan gelatin atau keduanya.
195	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Kembang Gula Isi Susu/Permen	
196	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Kembang Gula Lunak/ Permen Lunak	Kembang gula lunak/permen lunak adalah kembang gula/permen yang bertekstur relatif lunak apabila dikunyah. Dapat dilapisi dengan pelapis gula atau cokelat atau bahan lainnya.
197	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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
198	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Fudge	Fudge adalah kembang gula karamel/permen karamel yang memiliki tekstur lebih berpasir akibat proses kristalisasi karena kandungan gula yang lebih tinggi dari kembang gula
199	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Butterscotch	Butterscotch adalah kembang gula karamel/permen karamel yang hanya menggunakan butter sebagai sumber lemak diluar bahan dasar gula dan glukosa.
200	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Licorice	Licorice adalah kembang gula lunak/ permen lunak yang dibuat dari ekstrak tanaman licorice (<i>leguminous weed</i>), tepung terigu, gula, sirup glukosa, gelatin, serta air. Proses utama adalah pemanasan sampai tergelatinisasi sempurna dengan kadar air rendah,

201	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Toffee	Toffee adalah kembang gula/permen dengan tekstur yang keras dan agak keyal yang dibuat dari campuran gula, susu, mentega atau lemak lain, garam, lesitin dengan atau tanpa penambahan kacang. Kandungan lemak dari permen toffee lebih rendah dari permen
202	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Krokant/Brittles	Krokant/brittles adalah kembang gula/permen sejenis toffee menggunakan susu dalam formulasinya dan didominasi oleh rasa kacang (almond, hazelnut atau kacang tanah) yang ditambahkan pada adonan dalam bentuk hancuran agak kasar (chopped).
203	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Marshmallow	Marshmallow adalah kembang gula/permen lunak dan beraerasi yang dibuat dari gelatin/pektin/agar/gom arab, albumin telur, gula, glukosa dan gula invert.
204	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Kembang Gula Jeli Pati (Starch Jelly)	Kembang gula jeli pati (starch jelly) adalah kembang gula jeli/permen jeli yang menggunakan pati (pati jagung, pati gandum atau pati lainnya) sebagai salah satu bahan selain bahan-bahan lain yang biasa digunakan untuk produk confectionery.
205	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Kembang Gula Jeli Agar dan Gelatin	Kembang gula jeli agar dan gelatin adalah kembang gula jeli/permen jeli yang dibuat dari bahan dasar agar, gelatin atau pektin sehingga merupakan produk gel yang kenyal. Jeli agar lebih keras dan menyerupai karet (rubbery) dari jeli gelatin tetapi tekstur jeli gelatin tergantung dari jumlah gelatin yang digunakan. Jeli pektin lebih lunak dan lebih mudah
206	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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.
207	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Gulali	Gulali adalah produk yang terbuat dari gula dan air yang dipanaskan membentuk adonan pasta atau semi plastis dan dicetak menjadi berbagai macam bentuk.
208	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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-
209	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Raw Marzipan, Base Almond Paste	Raw marzipan, base almond paste adalah massa yang diproduksi dari almond yang diblansir, mengandung tidak lebih dari 17% air dan 35% gula, dan 10% dari keseluruhan massa adalah gula invert. Kadar minyak almond tidak kurang dari 28%, mengandung tidak
210	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Marzipan, Almond Paste	Marzipan, almond paste adalah campuran dari raw marzipan dengan komposisi tidak melebihi proporsi gula. Gula dapat digantikan dengan sirup glukosa hingga 3,5% dan/atau
211	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Kembang Gula Kret/ Permen Karet	Kembang gula karet/permen karet adalah produk yang terbuat dari bahan dasar gom alami atau sintesis, pemanis, dan bahan pangan lain
212	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Icing	Icing adalah bahan pelapis kue atau kukis yang terbuat dari bahan dasar gula, dan bahan lain dan lapisan membentuk massa yang keras setelah beberapa saat setelah dilapiskan.

213	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Frosting	Icing adalah bahan pelapis kue atau kukis yang terbuat dari bahan dasar gula, dan bahan lain dan lapisan membentuk massa yang keras setelah beberapa saat setelah dilapiskan.
214	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Saus Butterscotch	Saus butterscotch adalah sejenis sirup untuk dekorasi puding, baking product dan es krim yang terbuat dari gula, gula merah, coklat, sirup jagung, margarin.
215	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Saus/Topping/Olesan Cokelat	Saus/topping/olesan coklat adalah produk yang terbuat dari campuran gula, air dan atau minyak/lemak, satu atau lebih produk kakao, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang
216	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Saus/Topping/Olesan Manis	Saus/topping/olesan manis adalah produk yang terbuat dari campuran gula, air dan atau minyak/lemak, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang digunakan sebagai topping
217	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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. Topping (non buah) tidak termasuk non-dairy topping dari kategori pangan
218	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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
219	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Coklat bubuk	Cokelat bubuk adalah produk yang dibuat dari campuran kakao bubuk dan gula.
220	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Sirup Cokelat	Sirup coklat adalah produk yang terbuat dari campuran gula dengan atau tanpa bahan pemanis lainnya, satu atau lebih produk kakao, dengan atau tanpa penambahan air dengan
221	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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,
222	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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.
223	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Cokelat Hitam (Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersw	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%
224	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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.
225	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Cokelat Hitam Kovertur (Dark Chocolate Couverture)	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.

226	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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.
227	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Cokelat Susu Kovertur (Milk Chocolate Couverture)	Cokelat susu kovertur (milk chocolate couverture) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 25% padatan kakao, tidak kurang dari 15% lemak kakao, tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak,
228	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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%
229	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Cokelat Putih Kovertur (White Chocolate Couverture)	Cokelat putih kovertur (white chocolate couverture) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 20% lemak kakao, tidak kurang dari 14% padatan susu dan tidak kurang dari 25% total lemak.
230	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Bonbon Cokelat /Permen Isi Cokelat	Bonbon coklat/permen coklat adalah produk permen yang bagian dalamnya lunak dan terbuat dari campuran cairan kental (liquor) kakao, susu dan sirup gula.
231	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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
232	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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).
233	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	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.
234	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Cokelat Berperisa	Cokelat berperisa adalah produk cokelat yang ditambahkan senyawa perisa.
235	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Cokelat Aerasi	Cokelat aerasi adalah produk cokelat yang mengalami proses aerasi sehingga terbentuk rongga-rongga kecil di dalamnya.
236	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Cokelat Laminasi	Cokelat laminasi adalah produk cokelat yang berlapis-lapis dibuat dengan menggunakan roller dan dalam kondisi plastis dipotongpotong menjadi batangan atau serpihan.
237	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Cokelat Komposit	Cokelat komposit adalah produk cokelat berperisa yang ditambah dengan bahan lain yang dapat dimakan tidak termasuk tepung, pati dan lemak kecuali jika telah ada di dalam
238	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Cokelat Paduan/Cokelat Compound	Cokelat paduan/cokelat compound adalah produk cokelat dimana sebagian atau seluruh lemak kakaonya diganti dengan lemak nabati.
239	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Coklat Paduan / Chocolate	Cokelat paduan/cokelat compound butir adalah cokelat paduan/cokelat compound yang

240	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Cokelat imitasi	Cokelat imitasi adalah produk serupa cokelat paduan/cokelat compound dimana karakteristik dasarnya tidak memenuhi karakteristik dasar cokelat paduan/cokelat
241	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Madu	Madu adalah cairan alami yang umumnya mempunyai rasa manis yang dihasilkan oleh lebah madu (<i>Apis sp.</i>) dari sari bunga tanaman (floral nektar) atau bagian lain dari tanaman (ekstra floral).
242	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Kakao Massa (Cocoa liquor)	Kakao massa (Cocoa liquor) adalah produk kakao berupa pasta yang diperoleh dari kakao nib (keping biji kakao) melalui penggilingan tanpa menghilangkan kandungan lemaknya.
243	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat	Kakao Massa (Cocoa liquor)	Kakao massa (Cocoa liquor) adalah produk kakao berupa pasta yang diperoleh dari kakao nib (keping biji kakao) melalui penggilingan tanpa menghilangkan kandungan lemaknya.
244	Kopi dan Teh Kering	Teh Hitam	Teh hitam adalah teh kering hasil pengolahan pucuk dan daun muda termasuk tangkainya dari tanaman teh (<i>Camellia sinensis L.</i>) melalui proses fermentasi.
245	Kopi dan Teh Kering	Teh Hijau	Teh hijau adalah pucuk dan daun muda tanaman teh <i>Camellia sinensis</i> yang telah diolah tanpa melalui proses fermentasi
246	Kopi dan Teh Kering	Teh Putih	Teh putih adalah produk teh yang dibuat dari daun teh yang memiliki buluh-buluh putih kecil
247	Kopi dan Teh Kering	Teh Wangi	Teh wangi adalah teh yang telah mengalami pengolahan lebih lanjut, ditambah dengan bunga melati (<i>Jasminum sambac</i>), bunga melati gambir (<i>Jasminum officinale</i>), bunga culan (<i>Aglaia odorata</i>), atau bagian tanaman lain dalam bentuk bahan alaminya atau ekstraknya
248	Kopi dan Teh Kering	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
249	Kopi dan Teh Kering	Teh Hijau Bubuk	Teh hijau bubuk adalah bubuk kering yang dihasilkan dari pengolahan pucuk dan daun muda tanaman <i>Camellia sinensis</i> tanpa proses fermentasi.
250	Kopi dan Teh Kering	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.
251	Kopi dan Teh Kering	Teh Hitam Celup	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.
252	Kopi dan Teh Kering	Teh Wangi Celup	Teh wangi celup adalah teh wangi yang dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain
253	Kopi dan Teh Kering	Teh Hijau Celup	Teh hijau celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh (<i>Camellia sinensis L.</i>) tanpa melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa
254	Kopi dan Teh Kering	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

255	Kopi dan Teh Kering	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.
256	Kopi dan Teh Kering	Biji Kopi (sangrai)	Biji kopi adalah biji dari tanaman Coffea sp dalam bentuk utuh dan sudah disangrai.
257	Kopi dan Teh Kering	Kopi Bubuk	Kopi bubuk adalah biji kopi yang disangrai kemudian digiling, kandungan kafein anhidrat
258	Kopi dan Teh Kering	Kopi Campur	Kopi campur adalah produk kopi giling dicampur dengan gandum, jagung atau wijen,
259	Kopi dan Teh Kering	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.
260	Kopi dan Teh Kering	Minuman Serbuk Kopi Susu	Minuman serbuk kopi susu adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan
261	Kopi dan Teh Kering	Minuman Serbuk Kopi Krimer	Minuman serbuk kopi krimer adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, krimer, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan
262	Kopi dan Teh Kering	Minuman Serbuk Kopi	Minuman serbuk kopi adalah produk berbentuk bubuk yang terdiri dari campuran kopi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
263	Kopi dan Teh Kering	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 -280- penambahan bahan pangan lain. Cara mengonsumsinya adalah
264	Bumbu	Tauco	Tauco adalah produk kedelai yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai dalam larutan garam, berbau khas dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
265	Bumbu	Bawang Putih goreng	Bawang putih adalah umbi dari tanaman Allium sativum. Bisa dalam bentuk kering yang telah digoreng dengan atau tanpa campuran dengan garam.
266	Bumbu	Bawang Merah goreng	Bawang merah (shallot) adalah umbi dari tanaman Allium cepa L. atau Allium ascalonicum. Bisa dalam bentuk irisan yang digoreng.
267	Bumbu	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

268	Bumbu	Bumbu Rasa Sapi	Bumbu rasa sapi adalah produk bumbu yang mengandung perisa daging sapi, dengan penambahan bahan pangan lain dan dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.
269	Bumbu	Bumbu Rasa Ikan	Bumbu rasa ikan adalah produk bumbu yang mengandung perisa ikan baik dalam bentuk
270	Bumbu	Bumbu Rasa Udang	Bumbu rasa udang adalah produk bumbu yang mengandung perisa udang baik dalam
271	Bumbu	Bumbu Rasa Ayam	Bumbu rasa ayam adalah produk bumbu yang mengandung perisa ayam baik dalam
272	Bumbu	Bubuk/Blok/Kubus/Pasta Ekstrak Ayam/Sapi/Udang/Keju Bubuk/B	Bubuk/blok/kubus/pasta ekstrak ayam/sapi/udang/keju adalah produk yang mengandung ayam/sapi/udang/keju baik dalam bentuk bubuk/blok/kubus/pasta dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini tanpa penambahan rempah.
273	Bumbu	Cuka Fermentasi (Vinnegar)	Cuka fermentasi (vinegar) adalah produk cair yang mengandung asam asetat, yang diperoleh melalui proses fermentasi bahan-bahan yang mengandung karbohidrat atau
274	Bumbu	Cuka Hasil Pengenceran asam asetat glasial	Cuka hasil pengenceran asam asetat glasial adalah produk cair yang diperoleh dari pengenceran asam asetat glasial (untuk makanan dan farmasi) dengan air minum. Contoh :
275	Bumbu	Sambal	Sambal adalah produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabe (<i>Capsicum sp</i>) dengan penambahan bahan pangan lain, berbentuk semi padat, dan telah mengalami proses pemasakan atau pengawetan lain. Meliputi semua jenis sambal antara lain sambal terasi, sambal bajak, sambal petai, sambal cabai hijau, tidak termasuk cabe bubuk, cabe
276	Bumbu	Saus Cabe	Saus cabe adalah produk saus siap konsumsi yang dibuat dari cabe (<i>Capsicum sp</i>) atau turunannya, berbentuk cairan kental homogen, yang telah mengalami proses pemanasan.
277	Bumbu	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
278	Bumbu	Saus Panggang/Saus Barbekue (BBQ Sauce) Saus Panggang/Saus B	Saus panggang/saus barbekue (BBQ sauce) adalah produk saus yang diperoleh dari campuran vinegar, gula, garam, saus Worcester dan rempah-rempah seperti bawang putih, onion, paprika dan lada hitam dengan atau tanpa saus tomat atau pasta tomat, bahan
279	Bumbu	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.
280	Bumbu	Saus Spageti	Saus spaghetti (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.
281	Bumbu	Saus Tiram	Saus tiram adalah produk cairan kental berwarna coklat sampai coklat kehitam-hitaman, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (<i>Crassostrea calculata sp.</i>) dengan penambahan
282	Bumbu	Saus Perendam	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

283	Bumbu	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.
284	Bumbu	Saus asam manis	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.
285	Bumbu	Kecap Inggris, Saus Worchester	Kecap Inggris, saus Worchester adalah produk saus yang terdiri dari air, vinegar, garam dan rempah atau bahan pangan lain. Digunakan untuk memberi flavor dan saus barbekue serta
286	Bumbu	Saus Teriyaki	Saus teriyaki adalah produk saus yang diperoleh dari campuran kecap dengan bahan
287	Bumbu	Saus Topping/Saus Siram	Saus topping/saus siram adalah produk saus yang diperoleh dari campuran rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan saus tomat atau pasta tomat dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain untuk digunakan sebagai topping atau siram pada masakan dengan atau tanpa dimasak terlebih dahulu. Misalnya: saus jamur, saus wijen
288	Bumbu	Saus Salsa	Saus salsa adalah saus yang mengandung cacahan tomat dan cabe, serta dapat
289	Bumbu	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
290	Bumbu	Kecap Ikan	Kecap ikan adalah produk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi ikan atau hidrolisis dengan atau tanpa penambahan pangan lain.
291	Bumbu	Saus Tiram Bening	Saus tiram bening adalah produk cairan bening, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (<i>Crassostrea calculata</i> sp.) dengan penambahan bahan pangan lain.
292	Bumbu	Ragi Tape Ragi Tape	Ragi tape adalah produk yang dibuat dari tepung beras yang telah dicampur dengan beberapa rempah-rempah untuk menstimulir pertumbuhan kapang dan kamir yang telah
293	Bumbu	Ragi Tempe	Ragi tempe adalah produk yang dibuat dari bahan sumber karbohidrat (pati) yang mengandung kapang <i>Rhizopus oligosporus</i> yang telah dikeringkan dan digunakan dalam
294	Bumbu	Koji atau Ragi Tauco atau Ragi Kecap Koji atau Ragi Tauco at	Koji atau ragi tauco atau ragi kecap adalah produk yang dibuat dari sereal yang ditumbui <i>Aspergillus oryzae</i> , yang telah dikeringkan dan digunakan untuk pembuatan
295	Bumbu	Miso	Miso adalah produk yang dibuat dari kedelai, beras/barley/koji, garam, air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan proses fermentasi, dan menghasilkan tekstur pasta yang halus, serta rasa, warna, aroma khas miso. Dapat digunakan untuk soup

296	Bumbu	Kecap Kedelai Asin (Salty Soy Sauce) Kecap Kedelai Asin (Sal	Kecap kedelai asin (salty soy sauce) adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (<i>Glycine max L.</i>) atau bungkil kedelai dengan atau tanpa
297	Bumbu	Saus Kedelai Lainnya	Saus kedelai lainnya adalah saus yang bukan emulsi, dibuat dengan saus kedelai fermentasi atau tanpa fermentasi, dengan atau tanpa penambahan gula, dengan atau tanpa proses karamelisasi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain
298	Bumbu	Kecap Kedelai Manis (Sweet Soy Sauce)Kecap Kedelai Manis (Sw	Kecap kedelai manis adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (<i>Glycine max L.</i>) atau bungkil kedelai ditambah gula dan/atau pemanis
299	Bumbu	Kecap Pedas	Kecap pedas adalah produk campuran kecap manis dengan cabe dengan atau tanpa
300	Bumbu	Kecap Bumbu	Kecap bumbu adalah produk campuran kecap dan rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
301	Bumbu	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.
302	Bumbu	Wijen Sangrai	Wijen sangrai adalah produk yang diperoleh dari biji tanaman <i>Sesamum indicum L.</i> syn./ <i>Sesamum orientalis L.</i> yang telah disangrai
303	Bumbu	Bawang hitam (Black Garlic)	Bawang hitam adalah produk yang diperoleh dari bawang putih segar (<i>Allium sativum L.</i>) yang dipanaskan pada suhu umumnya 60-90°C dan kelembaban tinggi dalam waktu kurang lebih 1 bulan sehingga dihasilkan siung bawang dengan warna gelap/hitam, rasa manis, dan tekstur yang kenyal.
304	Minuman Serbuk dan Botanical	Bubuk Minuman Kakao (Drinking Cocoa Mixes)	Bubuk minuman kakao (drinking cocoa mixes) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan penambahan bahan pangan lain. Kandungan kakao (total cocoa solids) tidak kurang dari 10% dihitung sebagai berat kering.
305	Minuman Serbuk dan Botanical	Bubuk minuman coklat (Drinking Chocolate)	Bubuk minuman coklat (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. Kandungan kakao (total cocoa solids) tidak kurang dari 20%

306	Minuman Serbuk dan Botanical	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. Kandungan kakao (total cocoa solids) tidak kurang dari 10%
307	Minuman Serbuk dan Botanical	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. Kandungan kakao (total cocoa solids) tidak kurang dari 20% dihitung sebagai berat kering
308	Minuman Serbuk dan Botanical	cokelat bubuk	Cokelat bubuk adalah produk yang dibuat dari campuran kakao bubuk dan gula. mengandung tidak kurang dari 32% kakao bubuk
309	Minuman Serbuk dan Botanical	Minuman coklat paduan	Minuman coklat paduan adalah produk yang dibuat dari kakao bubuk dan/atau padatan kakao dengan penambahan bahan pangan lain. Produk dapat berbentuk cair siap minum, konsentrat cair, serbuk/bubuk, blok/kubus, atau bentuk lain. Kandungan kakao (total cocoa
310	Minuman Serbuk dan Botanical	Serbuk Minuman Sereal	Serbuk minuman sereal/minuman serbuk sereal adalah produk minuman sereal dalam bentuk bubuk yang diperoleh dari satu atau lebih sereal dengan atau tanpa tambahan bahan pangan lain. Kandungan sereal tidak kurang dari 25%.
311	Minuman Serbuk dan Botanical	Serbuk Minuman Kedelai	Serbuk minuman kedelai adalah produk berbentuk bubuk berbahan baku kedelai dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang digunakan untuk minuman.
312	Minuman Serbuk dan Botanical	Minuman Botanical/Minuman Rempah (Bentuk Padat)	Minuman botanical/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 berbentuk padat. Nama jenis produk disesuaikan dengan bahan baku yang digunakan, misalnya minuman chrysanthemum, minuman rosela, serbuk minuman
313	Minuman Serbuk dan Botanical	Serbuk Sekoteng	Serbuk sekoteng adalah produk minuman berbentuk serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran gula dan rempah dengan penambahan bahan pangan lain (biji delima, buah kolang-kaling, kacang hijau, kacang tanah, roti tawar).
314	Minuman Serbuk dan Botanical	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.

315	Minuman Serbuk dan Botanical	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
316	Minuman Serbuk dan Botanical	Konsentrat Minuman Rasa/Berperisa	Konsentrat minuman rasa/berperisa adalah produk minuman dalam bentuk konsentrat 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.
317	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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
318	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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. Kandungan total kacang tidak kurang dari 40%.
319	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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. Kandungan total kacang
320	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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
321	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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.

322	Hasil olahan biji-bijian, kacang-	Meal	Meal adalah produk sereal yang diperoleh dari penggilingan sereal. Produk ini dapat
323	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Sereal Siap Santap	Sereal siap santap adalah produk siap santap yang berasal dari sereal yang diperoleh dari satu atau campuran beberapa jenis sereal 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
324	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Sereal Siap Santap dengan Sereal Utuh (Whole Grain Ready T	Sereal siap santap dengan sereal utuh (whole grain ready to eat cereal) adalah produk sereal siap santap yang diperoleh dari sereal sebagai bahan baku utama dimana sebagian atau keseluruhannya adalah sereal utuh dan dapat dicampur beberapa sereal 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. Kandungan sereal utuh tidak kurang dari 25%;
325	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Gari	Gari adalah produk ubi kayu/singkong yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu/singkong (Manihot sp.). Proses pengolahan meliputi pengupasan, pencucian, dan pamarutan, dilanjutkan dengan fermentasi, pengepresan, fragmentasi, granulasi, pengeringan bila perlu, pengayakan dan perlakuan panas yang sesuai. Gari berbentuk tepung atau granula dengan
326	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Granola	Granola adalah produk sereal yang merupakan campuran gandum, kacang-kacangan, madu, buah kering dan dapat ditambahkan dengan ingredient lainnya. Produk ini dapat
327	Hasil olahan biji-bijian, kacang-	Wajik/Wajit Wajik/Wajit	Wajik/wajit adalah produk pangan semi basah hasil pengolahan beras ketan, gula dan
328	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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
329	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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
330	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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.
331	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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.

332	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Keripik Singkong	eripik singkong adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi singkong (<i>Manihot sp.</i>) 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
333	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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
334	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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
335	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Keripik Ubi Jalar	Keripik ubi jalar adalah makanan kering yang dibuat dari ubi jalar (<i>Ipomea batatas</i>) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
336	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Keripik Tempe	Keripik tempe adalah makanan ringan yang dibuat dari tempe kedelai (<i>Glycine max</i>) berbentuk lempengan/irisan tipis dengan proses penggorengan atau pengeringan sehingga diperoleh produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain
337	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Keripik Oncom Keripik Oncom	Keripik oncom adalah makanan khas dari Bandung yang umumnya terbuat dari oncom merah, yang merupakan hasil fermentasi bungkil kacang kedelai. Keripik3 oncom terbuat dari oncom yang diiris tipis, kemudian dilapisi dengan campuran tepung dan bahan pangan lain. Potongan oncom yang telah tertutupi oleh adonan tepung kemudian digoreng
338	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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.
339	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Keripik Talas Keripik Talas	Keripik talas adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi talas (<i>Colocasia esculenta L</i>) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
340	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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.
341	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Jagung Berondong	Jagung berondong adalah makanan ringan terbuat dari jagung (<i>Zea mays</i>) varietas popping corn, diolah dengan pemanasan hingga menyebabkan peletupan dan pengembangan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
342	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Jagung Marning	Jagung marning adalah makanan ringan yang dibuat dari biji jagung (<i>Zea mays</i>) tua, direbus, dikeringkan dan digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
343	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Jipang Jagung	Jipang jagung adalah makanan ringan dibuat dari jagung (<i>Zea mays</i>) yang diolah sampai mengembang dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau puffing/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur

344	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Jipang Beras	Jipang beras adalah produk makanan ringan yang dibuat dari beras (<i>Oryza sativa</i> L.) dan/atau beras ketan (<i>Oryza sativa</i> var. <i>glutinosa</i>) yang diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau puffing/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak,
345	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Jipang Melinjo	Jipang melinjo adalah makanan ringan dibuat dari melinjo (<i>Gnetum gnemon</i>) yang diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau puffing/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula,
346	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Kerupuk Karak	Kerupuk karak adalah makanan ringan terbuat dari hasil pemasakan nasi, ditumbuk yang kemudian dikeringkan kembali untuk digoreng.
347	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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.
348	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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,
349	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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
350	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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.
351	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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.
352	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Kacang Sangrai	Kacang sangrai adalah kacang tanah yang masih dalam kulitnya dan disangrai.
353	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Kacang Goreng	Kacang goreng adalah kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

354	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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.
355	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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.
356	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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.
357	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Kacang Atom/Sukro	Kacang atom/sukro adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng -299- atau dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain.
358	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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.
359	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Kacang Telur	Kacang telur adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah (<i>Arachis hypogea</i> L) dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati dan telur yang telah dibumbui dan digoreng.
360	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Kacang Goyang	Kacang goyang adalah kacang tanah (<i>Arachis hypogea</i> L) yang telah dihilangkan kulit arinya, disalut dengan adonan bergula, kemudian diproses dengan penggoyangan secara panas.

361	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Jipang/Kipang Kacang	Jipang/kipang kacang adalah makanan ringan, dibuat dari kacang tanah (<i>Arachis hypogea</i> L) atau kacang lainnya, disangrai, dihilangkan kulit arinya, dicampur dengan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
362	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	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.
363	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Keripik Umbi Iles-iles/ Porang	Keripik porang/ iles-iles adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi porang/ iles-iles (<i>Amorphophallus muelleri</i>) 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
364	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Nasi berbumbu siap masak	Produk yang terdiri dari beras baik sudah terolah maupun mentah yang dilengkapi dengan bumbu dan siap untuk dimasak.
365	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Brem (kering dan padat, bukan cair)	Brem adalah makanan yang berasal dari sari ketan yang dimasak dan dikeringkan, merupakan hasil dari fermentasi ketan hitam yang diambil sarinya saja yang kemudian
366	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Kue Satu/ timpani Kacang Hijau	Kue kering tradisional, renyah saat digigit. Kue satu terbuat dari kacang hijau tanpa kulit dan gula yang kemudian dipanggang
367	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Keripik Tapai Singkong	Keripik tapai singkong adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi singkong (<i>Manihot</i> sp.) yang telah mengalami proses fermentasi menjadi tapai 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.
368	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Tapai	Tapai atau tape adalah kudapan yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat (ketan atau singkong) sebagai substrat oleh ragi.
369	Hasil olahan biji-bijian, kacang-	olahan biji-bijian menyerupai	biji-bijian yang diolah sehingga tampilan dan rasanya menyerupai dendeng sapi