

KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA

NOMOR HK.02.02.1.2.12.21.494 TAHUN 2021

TENTANG

PENAMBAHAN JENIS, DESKRIPSI, NILAI KANDUNGAN GIZI, DAN TAKARAN  
SAJI PANGAN OLAHAN YANG DIPRODUKSI OLEH USAHA MIKRO DAN USAHA  
KECIL YANG WAJIB MENCANTUMKAN INFORMASI NILAI GIZI

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 3 ayat (2) Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Penambahan Jenis, Deskripsi, Nilai Kandungan Gizi, dan Takaran Saji Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil yang Wajib Mencantumkan Informasi Nilai Gizi;

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

2. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);

3. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);

-2-

4. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 1452) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 884);
5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 786);
6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1002);
7. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 1217);

**MEMUTUSKAN:**

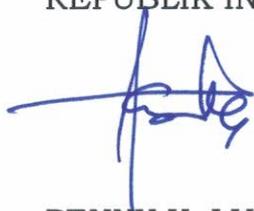
**Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PENAMBAHAN JENIS, DESKRIPSI, NILAI KANDUNGAN GIZI, DAN TAKARAN SAJI PANGAN OLAHAN YANG DIPRODUKSI OLEH USAHA MIKRO DAN USAHA KECIL YANG WAJIB MENCANTUMKAN INFORMASI NILAI GIZI.**

-3-

- Kesatu : Menetapkan penambahan jenis, deskripsi, nilai kandungan gizi, dan takaran saji pangan olahan yang diproduksi oleh usaha mikro dan usaha kecil yang wajib mencantumkan Informasi Nilai Gizi.
- Kedua : Penambahan jenis, deskripsi, nilai kandungan gizi, dan takaran saji pangan olahan sebagaimana dimaksud dalam diktum Kesatu tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan ini.
- Ketiga : Pencantuman Informasi Nilai Gizi sebagaimana dimaksud dalam diktum Kesatu dilaksanakan sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan yang mengatur mengenai pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk pangan olahan yang diproduksi usaha mikro dan usaha kecil.
- Keempat : Pangan Olahan sebagaimana dimaksud dalam diktum Kesatu yang telah mendapatkan izin edar sebelum berlakunya Keputusan ini wajib menyesuaikan dengan ketentuan Keputusan ini paling lambat 30 (tiga puluh) bulan sejak Keputusan ini ditetapkan.
- Kelima : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 28 Desember 2021

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,  
REPUBLIK INDONESIA.



PENNY K. LUKITO

LAMPIRAN  
KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR HK.02.02.1.2.12.21.494 TAHUN 2021  
TENTANG  
PENAMBAHAN JENIS, DESKRIPSI, NILAI KANDUNGAN GIZI, DAN  
TAKARAN SAJI PANGAN OLAHAN YANG DIPRODUKSI OLEH USAHA  
MIKRO DAN USAHA KECIL YANG WAJIB MENCANTUMKAN  
INFORMASI NILAI GIZI

**JENIS, DEKSRIPI, NILAI KANDUNGAN GIZI, DAN TAKARAN SAJI PANGAN OLAHAN  
YANG DIPRODUKSI OLEH USAHA MIKRO DAN USAHA KECIL**

**A. JENIS DAN DESKRIPSI PANGAN OLAHAN**

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

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

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
4.	Akar Pinang/Akar Kelapa	Produk yang dibuat dari adonan tepung/pati, garam, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dicetak, dan digoreng.	
5.	Almond Crispy Cokelat	Produk yang dibuat dari kacang almond dengan penambahan tepung, garam dan/atau bahan pangan lain kemudian dipanggang, berbentuk lempeng tipis dan bertekstur renyah.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahsan</b>	<b>Gambar</b>
6.	Almond Crispy Rasa Keju	Produk yang dibuat dari kacang almond dengan penambahan tepung, garam dan/atau bahan pangan lain kemudian dipanggang, berbentuk lempeng tipis dan bertekstur renyah.	
7.	Ampyang Kacang	Produk yang dibuat dari kacang tanah yang digoreng, kemudian dimasukkan ke dalam gula yang sudah mendidih dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
8.	Bagea	Produk yang dibuat dari sagu, dengan penambahan gula, bumbu dan/atau bahan pangan lain dan dipanggang.	
9.	Bakso Aci	Produk yang dibuat dari adonan tepung/pati, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, berbentuk bulat atau bentuk lainnya, dan direbus.	
10.	Bakso Ikan	Produk yang dibuat dari lumatan daging ikan atau surimi, dicampur dengan tepung/pati, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya, dan direbus.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
11.	Bandrek/Minuman Jahe Serbuk	Produk yang dibuat dari gula, jahe, buah pala, kayu manis, dalam bentuk bubuk, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
12.	Bannang- Bannang/Keukarah	Produk yang dibuat dari tepung beras/pati yang ditambahkan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian digoreng.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
13.	Brem Padat	Produk yang dibuat dari sari tape ketan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dimasak dan diuapkan menjadi bentuk padat.	
14.	Bumbu Kacang (Bumbu Gado-Gado, Bumbu Pecel, Bumbu Sate, Bumbu Siomay, dan Bumbu Batagor)	Produk yang dibuat dari kacang tanah yang telah digoreng atau disangrai dan dihaluskan dengan penambahan garam, gula dan bumbu dan digunakan dengan ditambah air terlebih dahulu.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
15.	Carang Mas/Grubi/ Sarang Balam	Produk yang dibuat dari ubi jalar yang dipotong tipis memanjang kemudian digoreng, lalu dimasukkan ke dalam gula yang sudah mendidih, dan dibentuk bola-bola.	
16.	Cireng Bumbu Rujak	Produk yang dibuat dari adonan pati, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikonsumsi bersama bumbu yang dibuat dari cabai, garam, gula, dan asam.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
17.	Combring	Produk yang dibuat dari singkong parut, ditambah garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dibentuk pipih bulat dan digoreng.	
18.	Dakak-Dakak	Produk yang dibuat dari singkong yang diiris kotak/kecil, ditambah bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian digoreng.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
19.	Dendeng Sapi	Produk yang dibuat dari irisan daging sapi yang ditambah dengan bumbu dan dikeringkan.	
20.	Dodol Apel	Produk yang dibuat dari buah apel, tepung beras ketan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
21.	Dodol Belimbing	Produk yang dibuat dari buah belimbing, gula, dengan atau tanpa penambahan tepung ketan dan bahan pangan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	
22.	Dodol Cokelat	Produk yang dibuat dari tepung beras ketan, gula, santan, ditambah bubuk/massa kakao, dengan atau tanpa penambahan bahan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
23.	Dodol Lidah Buaya	Produk yang dibuat dari daun lidah buaya, tepung beras ketan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	 A photograph showing several pieces of green, translucent dodol (candies) made from snake fruit leaves. The candies are cylindrical and have a slightly irregular, hand-cut appearance. They are resting on a light blue surface, with a portion of a woven basket visible in the background.
24.	Dodol Nangka	Produk yang dibuat dari buah nangka, gula, dengan atau tanpa penambahan tepung ketan dan bahan pangan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	 A photograph showing a collection of yellow, translucent dodol (candies) made from jackfruit. The candies are cut into small, square or rectangular pieces and are arranged on a wooden cutting board. A watermark "@asafid_tehyung" is visible in the bottom right corner of the image.

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
25.	Dodol Sirsak	Produk yang dibuat dari buah sirsak, gula, dengan atau tanpa penambahan tepung ketan dan bahan pangan lain, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	
26.	Donat Kentang Beku	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, kentang/tepung kentang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian difermentasi dengan ragi atau bahan pengembang lain, dibentuk cincin atau bentuk lainnya, dan dibekukan.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
27.	Emping Manis	Produk yang dibuat dari emping melinjo yang digoreng, kemudian dimasukkan ke dalam gula yang sudah mendidih.	
28.	Enting-Enting Kacang Gepuk/Enting-Enting Gepuk	Produk yang dibuat dari kacang yang sudah disangrai dan ditumbuk kasar, kemudian dimasak dengan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dicetak.	

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

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
32.	Ikan Wader Kering Goreng	Produk yang dibuat dari ikan wader yang ditambahkan bumbu, dengan dan/atau tanpa tepung, dan digoreng hingga renyah.	
33.	Intip Asin	Produk yang dibuat dari kerak nasi, dikeringkan dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
34.	Intip Manis/Intip Madu	Produk yang dibuat dari kerak nasi, dikeringkan dan digoreng dan diberi gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
35.	Jagung Marning	Produk yang dibuat dari biji jagung, direbus, dikeringkan dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
36.	Jagung Titi	Produk yang dibuat dari biji jagung yang digoreng atau di sangrai, kemudian dipipihkan dengan atau tanpa penambahan kacang tanah.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
37.	Jipang Beras	Produk yang dibuat dari beras, dimasak dengan tekanan tinggi, lalu dicampurkan dengan gula yang dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dicetak dan dipotong-potong.	
38.	Kacang Atom/ Kacang Sukro	Produk yang dibuat dari kacang tanah dibalut dengan tepung/pati yang telah ditambah bumbu, kemudian digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
39.	Kacang Disko	Produk yang dibuat dari kacang tanah dibalut dengan tepung/pati yang telah ditambah bumbu, kemudian digoreng.	
40.	Kacang Koro Tanpa Kulit	Produk yang dibuat dari kacang koro tanpa kulit, kemudian digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam/bumbu.	
41.	Kacang Mede	Produk yang dibuat dari kacang mede yang digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
42.	Kacang Molen/ Kacang Sembunyi	Produk yang dibuat dari serpihan kacang tanah yang dibalut dengan adonan tepung, kemudian digoreng.	
43.	Kebab Mini Beku	Produk yang dibuat dari potongan tipis daging sapi yang dimasak, dicampur mayonais dan saos, kemudian dibungkus dengan kulit kebab/tortilla, dan disimpan beku.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
44.	Kecimpring	Produk yang dibuat dari singkong yang dihaluskan, ditambahkan bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikukus, diiris tipis, dijemur, dan digoreng.	
45.	Kering Kentang	Produk yang dibuat dari kentang yang diparut atau dipotong berbentuk korek api, kemudian digoreng dan dibalur bumbu dan cabai.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
46.	Keripik Apel	Produk yang dibuat dari apel yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan perisa.	
47.	Keripik Bakso Goreng	Produk yang dibuat dari bakso yang diiris dan digoreng sampai kering, dengan atau tanpa penambahan garam dan/atau bumbu.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
48.	Keripik Bayam	Produk yang dibuat dari daun bayam, dicelup dalam adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.	
49.	Keripik Belut	Produk yang dibuat dari belut, dengan atau tanpa penambahan tepung, bumbu dan digoreng.	
50.	Keripik Buah Campur	Produk yang dibuat dari beberapa jenis buah yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
51.	Keripik Carica	Produk yang dibuat dari buah carica yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
52.	Keripik Daun Singkong	Produk yang dibuat dari daun singkong, dicelup dalam adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
53.	Keripik Jagung	Produk yang dibuat dari jagung yang direbus kemudian dipipihkan dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam dan/atau bumbu.	
54.	Keripik Jamur Kancing	Produk yang dibuat dari jamur kancing, dengan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu digoreng.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
55.	Keripik Jamur Tiram	Produk yang dibuat dari jamur tiram, dengan penambahan bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu digoreng.	
56.	Keripik Kelakai/Kalakai	Produk yang dibuat dari daun kelakai, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu digoreng.	
57.	Keripik Kelapa	Produk yang dibuat dari daging kelapa yang diiris dan digoreng, ditambahkan dengan gula.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
58.	Keripik Kulit Ayam	Produk yang dibuat dari kulit ayam, dengan atau tanpa penambahan tepung, bumbu dan digoreng kering.	
59.	Keripik Kulit Lele	Produk yang dibuat dari lele/kulit lele, dengan atau tanpa penambahan tepung, bumbu dan digoreng kering.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
60.	Keripik Lanting/Alen-Alen/ Karak Kaliang	Produk yang dibuat dari adonan tepung singkong, dibentuk angka delapan atau lingkaran kecil seperti cincin, dengan penambahan bumbu, lalu digoreng.	
61.	Keripik Mangga	Produk yang dibuat dari mangga yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan perisa.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahahan</b>	<b>Gambar</b>
62.	Keripik Melon	Produk yang dibuat dari melon yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan perisa.	
63.	Keripik Nanas	Produk yang dibuat dari nanas yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan perisa.	
64.	Keripik Pare	Produk yang dibuat dari pare, dicelup dalam adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
65.	Keripik Paru	Produk yang dibuat dari paru sapi, dengan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu digoreng.	
66.	Keripik Pisang Rasa Cokelat	Produk yang dibuat dari pisang yang diiris dan digoreng, ditambahkan dengan gula, bubuk cokelat dengan atau tanpa penambahan perisa	
67.	Keripik Rambutan	Produk yang dibuat dari buah rambutan yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
68.	Keripik Salak	Produk yang dibuat dari salak yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan perisa.	
69.	Keripik Semangka	Produk yang dibuat dari semangka yang diiris dan digoreng secara vakum, dengan atau tanpa penambahan perisa.	
70.	Keripik Sukun	Produk yang dibuat dari sukun yang diiris, kemudian digoreng, dengan atau tanpa penambahan bumbu dan/atau tepung.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
71.	Keripik Tahu	Produk yang dibuat dari tahu yang diiris dan digoreng sampai kering, dengan atau tanpa penambahan garam dan/atau bumbu.	
72.	Keripik Tape	Produk yang dibuat dari tape yang digoreng, dengan atau tanpa penambahan gula, garam dan bumbu.	
73.	Keripik Tempe Sagu	Produk yang dibuat dari tempe yang berbentuk lempengan/iris tipis, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu digoreng.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
74.	Keripik Terong	Produk yang dibuat dari terong, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu digoreng.	 A photograph showing several slices of fried eggplant (terong) that are golden-brown and crispy, served on a green leaf.
75.	Keripik Usus	Produk yang dibuat dari usus ayam, dengan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu digoreng.	 A photograph showing a pile of fried chicken intestines (usus) that are golden-brown and have a textured, slightly curled appearance.
76.	Kerupuk Kulit/Rambak/Jange	Produk yang dibuat dari kulit sapi yang digoreng, dengan atau tanpa penambahan bumbu.	 A photograph showing a close-up of fried cowhide crackers (kerupuk) that are light brown, irregularly shaped, and have a porous, bubbly texture.

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
77.	Kue Bangkit	Produk yang dibuat dari sagu dengan penambahan gula, santan dan bahan pangan lain, kemudian dipanggang.	
78.	Kue Baruasa	Produk yang dibuat dari adonan tepung beras, kelapa, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dibentuk bulat dan di panggang.	
79.	Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Asin	Produk yang dibuat dari adonan campuran tepung terigu, tepung tapioka, telur, garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk dan digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
80.	Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Manis	Produk yang dibuat dari adonan campuran tepung terigu, tepung tapioka, telur, garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, digoreng kemudian dimasukkan ke dalam gula yang sudah mendidih.	
81.	Kue Gambang/Lidah Sapi	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, gula merah, santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dibentuk pipih dan ditaburin wijen dan dipanggang.	
82.	Kue Ketawa/Onde-Onde Cepelis	Produk yang dibuat dari tepung ketan putih yang dimasak dengan gula, dan atau dengan penambahan bahan pangan lain, dibentuk adonan bulat, ditaburi wijen dan digoreng.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
83.	Kue Kurma	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu yang ditambahkan mentega dan gula pasir, kemudian dibalut dengan gula karamel dan kacang menyerupai bentuk kurma dan di panggang.	
84.	Kue Rangai	Produk yang dibuat dari tepung/ tepung beras, kelapa, garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan, kemudian dipanggang.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
85.	Kue Sagon	Produk yang dibuat dari tepung ketan atau sagu atau tepung/pati tapioka dengan penambahan kelapa yang disangrai, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dipanggang.	
86.	Kue Untir-Untir/Kue Tambang/Kue Colok	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dibentuk menyerupai tambang dan digoreng.	
87.	Makaroni Goreng	Produk yang dibuat dari makaroni yang digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam dan bumbu.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
88.	Manisan Carica	Produk yang dibuat dari potongan buah carica direndam dalam larutan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
89.	Manisan Mangga	Produk yang dibuat dari potongan buah mangga dengan penambahan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dapat ditaburi dengan gula pasir dan dikeringkan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
90.	Manisan Pala	Produk yang dibuat dari potongan buah pala dengan penambahan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dapat ditaburi dengan gula pasir dan dikeringkan.	
91.	Manisan Pepaya	Produk yang dibuat dari potongan buah pepaya dengan penambahan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dapat ditaburi dengan gula pasir dan dikeringkan.	
92.	Mi Lidi	Produk yang dibuat dari tepung terigu, dengan penambahan garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian digiling menjadi bentuk mi dan digoreng. Dapat ditambahkan bumbu taburan.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
93.	Minuman Lidah Buaya/ <i>Aloe Vera</i>	Produk minuman yang dibuat dari air, gula, daun lidah buaya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu direbus.	 A hand holding three clear plastic cups filled with a vibrant green liquid, likely Aloe Vera juice. The cups are set against a background of fresh Aloe Vera plants with their characteristic thick, green leaves.
94.	Nastar Nanas	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diisi dengan nanas/selai nanas, berbentuk bulat atau bentuk lainnya, dan dipanggang.	 A close-up view of several round, golden-brown pastries arranged in a white paper-lined tray. Each pastry has a slightly domed top and a visible filling, characteristic of Nastar Nanas.
95.	Nopia	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu, dengan penambahan gula dan/atau bahan pangan lain kemudian dipanggang.	 A large quantity of small, round, white pastries with a slightly golden-brown top, packed together. These are Nopia pastries, which are typically made with flour, sugar, and butter.

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
96.	Opak Ketan	Produk yang dibuat dari beras ketan, ditambahkan kelapa parut, garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dikukus, dibentuk pipih, dijemur, dan digoreng atau dipanggang.	
97.	Pang Pang Manis	Produk yang dibuat dari tepung terigu, garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dicetak berbentuk segiempat dan digoreng, kemudian dilapisi/disalut dengan larutan gula.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
98.	Pempek Campur	Produk yang dibuat dari lumatan daging ikan segar dan/atau surimi, dengan penambahan tepung/pati, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dibentuk beragam antara lain bentuk bulat memanjang, kapal selam, keriting, bulat, yang mengalami perlakuan perebusan dengan atau tanpa pembekuan, biasa dikonsumsi bersama cuko.	
99.	Pempek Lenjer	Produk yang dibuat dari lumatan daging ikan segar dan/atau surimi, dengan penambahan tepung/pati, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dibentuk bulat memanjang, yang mengalami perlakuan perebusan dengan atau tanpa pembekuan, biasa dikonsumsi bersama cuko.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
100.	Pempek Telur	<p>Produk yang dibuat dari lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan isian telur ayam atau bebek, tepung/pati, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami perlakuan perebusan dengan atau tanpa pembekuan, biasa dikonsumsi bersama cuko.</p> <p>Deskripsi Cuko:</p> <p>Cairan yang berisi gula aren, bawang putih, cabe, asam yang direbus dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.</p>	
101.	Permen Susu	<p>Produk yang dibuat dari susu, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak sampai kental, dan dibentuk.</p>	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
102.	Pia Rasa Kacang Hijau	Produk yang dibuat dari tepung terigu, lemak/minyak, dan isinya terbuat dari campuran gula dan kacang hijau kupas yang dihaluskan, lalu dipanggang.	
103.	Pia Rasa Keju	Produk yang dibuat dari tepung terigu, lemak/minyak, dan isinya terbuat dari campuran gula dan keju yang dihaluskan, lalu dipanggang.	
104.	Rempeyek Rebon	Produk yang terbuat dari tepung beras dengan atau tanpa tepung lain, dicampur dengan udang rebon kemudian digoreng, produk berbentuk tipis dan renyah.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
105.	Rempeyek Teri	Produk yang terbuat dari tepung beras dengan atau tanpa tepung lain, dicampur dengan teri kemudian digoreng, produk berbentuk tipis dan renyah.	
106.	Rendang Daging	Produk yang dibuat dari potongan daging sapi yang dimasak dengan bumbu rendang dan santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak sampai berminyak dan kering. Produk ini berwarna coklat kehitaman.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
107.	Rendang Paru	Produk yang dibuat dari irisan paru sapi yang dimasak dengan bumbu rendang dan santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak sampai berminyak dan kering. Produk ini berwarna coklat kehitaman.	
108.	Rendang Telur	Produk yang dibuat dari telur dadar yang dimasak dengan bumbu rendang dan santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak sampai berminyak, ditiriskan dan dikeringkan. Produk ini berwarna coklat kehitaman.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
109.	Roti Bagelen	Roti yang dioles dengan margarin dan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dipanggang sampai kering.	
110.	Sale Molen Mini	Produk yang dibuat dari pisang yang dibungkus dengan lembaran adonan terigu, dengan atau tanpa penambahan bahan lain kemudian digoreng.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
111.	Sale Pisang Basah	Produk yang dibuat dari pisang, dikeringkan dan atau diasap.	
112.	Seblak Instan	Produk yang dibuat dari kerupuk mentah, dengan atau tanpa penambahan batagor kering, siomay kering, atau bahan pangan lain, dilengkapi dengan bubuk bumbu,	
113.	Serundeng Kelapa	Produk yang dibuat dari parutan kelapa dengan penambahan bumbu dan digoreng hingga kering.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
114.	Simping	Produk yang dibuat dari tepung beras dan tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bumbu dan santan dan dipanggang, produk berbentuk bulat tipis.	
115.	Siomay/Dimsum Ayam	Produk yang dibuat dari daging ayam yang dicampur pati/ tepung, garam, dan bumbu, dapat dibungkus dengan kulit pangsit atau bahan lainnya yang dapat dimakan, dikukus, dan disimpan beku	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
116.	Sirup Kalamansi	Produk yang dibuat dari sari buah jeruk kalamansi, gula atau sirup, dengan atau penambahan bahan lain, dimasak sampai kekentalan tertentu.	
117.	Sirup Markisa	Produk yang dibuat dari sari buah markisa, gula atau sirup, dengan atau penambahan bahan lain, dimasak sampai kekentalan tertentu.	
118.	Sumpia Udang	Produk yang dibuat dari adonan tepung terigu dan/atau tepung lainnya, diisi udang dengan atau tanpa bahan pangan lain dan digoreng, produk berbentuk seperti lumpia dengan ukuran kecil.	

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
119.	Sus Kering Coklat	Produk yang dibuat dari tepung terigu, telur, margarin, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak, dibentuk, dan dipanggang, lalu diberi isian coklat.	
120.	Sus Kering Keju	Produk yang dibuat dari tepung terigu, telur, keju, margarin, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak, dibentuk, dan dipanggang, dengan atau tanpa isian keju.	

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>	<b>Gambar</b>
121.	Yangko/Beras Rendang	Produk yang dibuat dari tepung beras ketan dengan penambahan gula, dengan atau tanpa penambahan santan atau bahan pangan lain.	

**B. NILAI KANDUNGAN GIZI PANGAN OLAHAN**

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Gizi (per 100 g)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
1.	Abon Cakalang	472,26	23,98	10,12	35,60	28,51	20,70	1211,18
2.	Abon Ikan Gabus	441,20	18,60	14,01	29,00	39,45	30,73	1393,25
3.	Abon Ikan Tuna	447,50	20,34	7,27	34,62	31,49	26,53	1083,17
4.	Akar Pinang/Akar Kelapa	544,67	31,75	17,13	6,65	58,08	17,58	206,25
5.	Almond <i>Crispy</i> Cokelat	490,61	29,65	16,68	12,24	43,70	25,03	673
6.	Almond <i>Crispy</i> Rasa Keju	537,66	31,14	13,09	12,75	51,60	24,25	586,03
7.	Ampyang Kacang	480,03	21,39	4,12	14,23	57,65	42,51	193,98
8.	Bagea	497,19	23,75	11,13	5,32	65,54	15,08	307,00
9.	Bakso Aci	303,17	12,21	5,56	5,99	42,33	1,15	1389,25
10.	Bakso Ikan	136,38	4,66	2,59	8,05	15,56	1,26	710,71
11.	Bandrek/Minuman Jahe Serbuk	404,46	3,46	1,67	1,23	92,10	59,08	292,33

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Gizi (per 100 g)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
12.	Bannang-Bannang/Keukarah	501,83	25,75	12,10	2,99	64,53	19,95	67,75
13.	Brem Padat	364,50	0,98	0,45	4,89	84,03	61,9	252,05
14.	Bumbu Kacang (Bumbu Gado-Gado, Bumbu Pecel, Bumbu Sate, Bumbu Siomay, dan Bumbu Batagor)	471,59	25,71	5,02	18,24	41,81	27,41	981,93
15.	Carang Mas/Grubi/ Sarang Balam	503,47	25,87	9,90	1,63	66,03	39,87	170,95
16.	Cireng Bumbu Rujak	206,48	1,32	1,00	0,17	48,48	6,87	693,75
17.	Combring	493,57	24,25	11,10	1,88	66,95	0	699,00
18.	Dakak-Dakak	538,66	31,78	23,93	1,90	61,26	1,33	615,00
19.	Dendeng Sapi	456,11	28,95	9,25	24,66	24,23	24,05	979,88
20.	Dodol Apel	271,41	3,93	1,61	1,66	57,35	32,08	80,43
21.	Dodol Belimbing	478,99	21,63	9,81	3,08	68,00	5,24	480,75
22.	Dodol Cokelat	377,12	5,48	3,13	3,40	78,55	53,70	178,33

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Gizi (per 100 g)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
23.	Dodol Lidah Buaya	330,31	5,31	4,47	2,30	68,33	41,45	90,68
24.	Dodol Nangka	348,05	5,77	4,83	1,40	72,63	52,13	100,13
25.	Dodol Sirsak	333,25	2,69	1,79	0,76	76,50	59,65	50,70
26.	Donat Kentang Beku	369,63	16,03	7,69	7,39	48,95	9,28	255,50
27.	Emping Manis	505,17	23,93	13,80	5,76	66,69	32,60	217,60
28.	Enting-Enting Kacang Gepuk/Enting-Enting Gepuk	527,25	28,85	5,95	4,00	62,90	39,15	18,56
29.	Halua Kacang Kenari	639,20	52,16	23,04	10,45	31,99	29,45	104,95
30.	Harum/Arum Manis /Rambut Nenek	458,24	14,48	6,32	2,83	79,15	38,65	6,22
31.	Ikan Bilis Kering Goreng	471,95	24,23	9,64	27,72	35,75	0,82	1121
32.	Ikan Wader Kering Goreng	476,00	27,20	11,32	34,36	23,44	0,67	1134,90
33.	Intip Asin	528,83	28,55	9,59	7,15	60,82	3,91	376,85

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Gizi (per 100 g)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
34.	Intip Manis/Intip Madu	485,25	21,33	9,97	5,72	67,60	14,65	635,00
35.	Jagung Marning	470,55	18,27	6,07	7,49	69,04	12,48	700,30
36.	Jagung Titi	532,11	31,03	11,40	11,26	51,95	0,89	211,45
37.	Jipang Beras	408,64	4,60	1,69	4,08	87,73	44,00	9,69
38.	Kacang Atom/ Kacang Sukro	550,23	35,07	16,12	15,95	42,70	7,41	569,20
39.	Kacang Disko	569,36	38,48	10,58	15,63	40,13	5,44	477,08
40.	Kacang Koro Tanpa Kulit	496,13	24,25	11,75	14,75	54,72	1,33	760,08
41.	Kacang Mede	584,07	41,43	11,57	15,05	37,75	13,40	482,65
42.	Kacang Molen/ Kacang Sembunyi	525,85	28,73	11,29	9,81	57,01	15,44	374,85
43.	Kebab Mini Beku	317,58	16,30	8,87	7,77	34,95	5,79	597,50
44.	Kecimpring	468,54	20,30	9,81	3,46	68,00	5,24	480,75
45.	Kering Kentang	530,22	37,38	16,58	3,63	44,82	10,50	692,20
46.	Keripik Apel	578,28	38,72	22,32	1,22	56,23	36,93	134,68

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Gizi (per 100 g)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
47.	Keripik Bakso Goreng	519,32	28,96	9,48	5,52	59,15	0,95	1080,33
48.	Keripik Bayam	544,66	33,82	14,90	4,42	55,65	0,67	806,55
49.	Keripik Belut	512,28	30,68	22,65	20,57	38,47	0,16	736,15
50.	Keripik Buah Campur	475,72	20,00	16,21	3,23	70,70	50,73	60,05
51.	Keripik Carica	506,42	25,30	17,20	6,25	63,43	18,53	56,45
52.	Keripik Daun Singkong	535,57	32,13	13,53	5,20	56,40	0,48	638,50
53.	Keripik Jagung	534,79	31,03	9,89	5,41	58,47	5,02	824,25
54.	Keripik Jamur Kancing	545,82	33,50	18,90	11,05	50,03	0,83	784,80
55.	Keripik Jamur Tiram	517,54	28,18	11,23	7,58	58,40	4,62	635,91
56.	Keripik Kelakai/Kalakai	520,80	28,48	12,85	6,07	60,05	0,38	919,75
57.	Keripik Kelapa	676,70	56,14	48,37	7,89	34,97	12,98	340,98
58.	Keripik Kulit Ayam	569,51	38,23	14,78	16,63	39,73	0,74	846,75
59.	Keripik Kulit Lele	474,49	24,25	13,15	32,30	31,76	0	1032,25

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Gizi (per 100 g)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
60.	Keripik Lanting/Alen-Alen/Karak Kaliang	511,52	27,96	12,68	0,89	64,08	1,11	744,00
61.	Keripik Mangga	496,50	23,78	13,70	3,92	66,70	44,55	87,77
62.	Keripik Melon	531,06	36,38	16,10	6,03	44,88	30,85	296,20
63.	Keripik Nanas	482,93	21,53	14,39	2,78	69,51	56,44	198,87
64.	Keripik Pare	585,44	39,04	21,32	6,12	52,40	0,80	791,60
65.	Keripik Paru	583,54	41,18	38,08	23,23	30,00	0	831,00
66.	Keripik Pisang Rasa Cokelat	524,44	28,40	12,35	2,28	64,93	18,55	61,47
67.	Keripik Rambutan	469,12	18,04	9,98	4,61	72,08	57,55	121,51
68.	Keripik Salak	435,51	12,31	5,61	2,76	78,42	44,90	118,64
69.	Keripik Semangka	477,80	24,00	10,60	7,17	58,28	43,33	489,25
70.	Keripik Sukun	609,26	46,90	24,74	3,15	43,64	1,20	368,40
71.	Keripik Tahu	616,56	48,04	22,23	27,26	18,79	2,02	941,10
72.	Keripik Tape	407,90	15,58	8,34	4,02	62,90	29,76	26,06
73.	Keripik Tempe Sagu	558,56	35,80	13,21	11,46	47,63	0	628,01
74.	Keripik Terong	473,70	22,78	13,18	62,68	4,49	0	1443,33

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Gizi (per 100 g)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
75.	Keripik Usus	547,57	35,05	15,23	22,40	35,63	0	901,50
76.	Kerupuk Kulit/Rambak/Jange	552,18	30,50	14,85	55,3	6,62	1,68	629,75
77.	Kue Bangkit	437,61	11,89	8,35	1,44	81,21	41,26	160,67
78.	Kue Baruasa	399,72	6,88	3,98	6,4	78,05	34,23	118,08
79.	Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Asin	644,19	51,75	23,63	1,93	42,68	0	489,25
80.	Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Manis	508,94	26,74	13,20	5,59	61,48	28,02	186,72
81.	Kue Gambang/Lidah Sapi	401,26	12,54	7,38	6,30	65,80	26,94	385,75
82.	Kue Ketawa/Onde-Onde Ceplis	557,94	34,42	13,30	8,17	53,87	19,97	154,54
83.	Kue Kurma Khas Makassar	515,36	25,80	10,54	10,44	60,35	38,78	142,75

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Gizi (per 100 g)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
84.	Kue Rangai	456,23	14,47	6,84	6,70	74,80	30,68	78,76
85.	Kue Sagon	466,44	16,08	12.,64	1,21	79,22	20,15	218,05
86.	Kue Untir-Untir/Kue Tambang/Kue Colok	516,30	28,78	14,75	9,46	54,86	15,59	226,20
87.	Makaroni Goreng	426,03	13,19	6,77	7,98	68,85	7,32	475,93
88.	Manisan Carica	77,64	0,12	0	0,16	18,98	16,51	16,00
89.	Manisan Mangga	355,07	0,27	0	0,60	87,56	70,77	292,48
90.	Manisan Pala	336,96	0	0	0,31	83,93	52,88	367,70
91.	Manisan Pepaya	340,16	0	0	0,43	84,61	77,81	283,00
92.	Mi Lidi	438,64	14,80	6,44	10,26	66,10	4,23	1304,00
93.	Minuman Lidah Buaya/ <i>Aloe Vera</i>	51,79	1,15	0,53	0,16	10,20	10,85	24,35
94.	Nastar Nanas	488,44	26,20	16,03	5,68	57,48	30,65	247,00
95.	Nopia	370,37	5,53	2,35	6,42	73,73	48,08	331,70
96.	Opak Ketan	429,46	10,22	9,59	9,52	74,85	1,07	658,50
97.	Pang Pang Manis	504,72	24,08	10,89	9,24	62,76	9,80	569,20
98.	Pempek Campur	165,12	2,72	1,54	6,63	28,53	6,33	517,89

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Gizi (per 100 g)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
99.	Pempek Telur	156,75	2,99	1,34	6,67	25,79	4,40	473,66
100.	Pempek Lenjer	177,81	5,25	1,82	7,56	25,08	4,12	499,77
101.	Permen Susu	383,90	7,30	4,52	3,77	75,78	32,16	71,70
102.	Pia Rasa Kacang Hijau	465,19	17,55	9,98	4,83	71,98	56,63	137,83
103.	Pia Rasa Keju	470,89	22,09	8,71	7,48	60,54	20,93	187,86
104.	Rempeyek Rebon	570,46	39,94	15,15	9,60	43,15	0,97	874,48
105.	Rempeyek Teri	537,21	32,73	14,05	9,31	51,35	0,76	1163,25
106.	Rendang Daging	359,17	25,77	21,25	21,98	9,83	3,15	502,09
107.	Rendang Paru	498,17	41,49	37,62	18,25	12,94	4,62	827,62
108.	Rendang Telur	654,19	54,47	36,20	5,92	35,07	2,51	471,81
109.	Roti Bagelen	472,87	22,15	12,34	9,49	58,89	23,68	430,66
110.	Sale Pisang Basah	308,54	0,50	0,28	2,96	73,05	49,43	11,28
111.	Sale Molen Mini	453,33	18,25	8,89	3,19	69,08	25,33	75,76
112.	Seblak Instan	354,70	10,06	4,80	5,21	60,83	1,53	1265,00
113.	Serundeng Kelapa	585,84	43,48	41,25	5,18	43,45	31,80	1476,75
114.	Simping	407,50	6,18	5,58	2,62	85,35	4,02	703,00

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Gizi (per 100 g)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
115.	Siomay/Dimsum Ayam	238,17	12,53	4,49	10,92	20,43	1,56	630,25
116.	Sirup Kalamansi	309,99	0,11	0,05	0,27	76,98	63,43	1,96
117.	Sirup Markisa	213,16	0,24	0,14	0,37	52,38	46,68	33,85
118.	Sumpia Udang	489,74	23,02	16,28	10,44	60,20	15,57	701,36
119.	Sus Kering Coklat	573,83	37,55	20,58	8,09	50,88	29,40	307,75
120.	Sus Kering Keju	598,21	41,53	18,90	13,43	42,68	4,55	896,50
121.	Yangko/Beras Rendang	343,88	0,64	0	2,33	82,20	50,56	16,00

**C. TAKARAN SAJI PANGAN OLAHAN**

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan Olahan</b>	<b>Takaran Saji</b>
1.	Abon Cakalang	10 – 20 g
2.	Abon Ikan Gabus	10 – 20 g
3.	Abon Ikan Tuna	10 – 20 g
4.	Akar Pinang/Akar Kelapa	15 – 30 g
5.	Almond Crispy Cokelat	15 – 30 g
6.	Almond Crispy Rasa Keju	15 – 30 g
7.	Ampyang Kacang	25 – 30 g
8.	Bagea	15 – 30 g
9.	Bakso Aci	50 – 70g
10.	Bakso Ikan	50 – 100 g
11.	Bandrek/Minuman Jahe Serbuk	15 – 40 g
12.	Bannang-Bannang/Keukarah	15 – 30 g
13.	Brem Padat	10 – 30 g
14.	Bumbu Kacang (Bumbu Gado-Gado, Bumbu Pecel, Bumbu Sate, Bumbu Siomay, dan Bumbu Batagor)	15 – 30 g
15.	Carang Mas/Grubi/Sarang Balam	15 – 30 g
16.	Cireng Bumbu Rujak	50 – 100 g
17.	Combring	20 – 40 g
18.	Dakak-Dakak	20 – 40 g

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan Olahan</b>	<b>Takaran Saji</b>
19.	Dendeng Sapi	50 – 100 g
20.	Dodol Apel	10 – 30 g
21.	Dodol Belimbing	10 – 30 g
22.	Dodol Cokelat	10 – 30 g
23.	Dodol Lidah Buaya	10 – 30 g
24.	Dodol Nangka	10 – 30 g
25.	Dodol Sirsak	10 – 30 g
26.	Donat Kentang Beku	40 – 150 g
27.	Emping Manis	20 – 40 g
28.	Enting-Enting Kacang Gepuk/Enting-Enting Gepuk	25 – 30 g
29.	Halua Kacang Kenari	25 – 30 g
30.	Harum/Arum Manis/Rambut Nenek	5 – 10 g
31.	Ikan Bilis Kering Goreng	20 – 40 g
32.	Ikan Wader Kering Goreng	20 – 40 g
33.	Intip Asin	20 – 40 g
34.	Intip Manis/Intip Madu	20 – 40 g
35.	Jagung Marning	20 – 40 g
36.	Jagung Titi	20 – 40 g
37.	Jipang Beras	20 – 40 g
38.	Kacang Atom/Kacang Sukro	25 – 30g

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan Olahan</b>	<b>Takaran Saji</b>
39.	Kacang Disko	25 – 30g
40.	Kacang Koro Tanpa Kulit	25 – 30g
41.	Kacang Mede	25 – 30g
42.	Kacang Molen/Kacang Sembunyi	25 – 30g
43.	Kebab Mini Beku	40 – 60 g
44.	Kecimpring	
45.	Kering Kentang	20 – 40 g
46.	Keripik Apel	20 – 40 g
47.	Keripik Bakso Goreng	20 – 40 g
48.	Keripik Bayam	20 – 40 g
49.	Keripik Belut	20 – 40 g
50.	Keripik Buah Campur	20 – 40 g
51.	Keripik Carica	20 – 40 g
52.	Keripik Daun Singkong	20 – 40 g
53.	Keripik Jagung	20 – 40 g
54.	Keripik Jamur Kancing	20 – 40 g
55.	Keripik Jamur Tiram	20 – 40 g
56.	Keripik Kelakai/Kalakai	20 – 40 g
57.	Keripik Kelapa	20 – 40 g
58.	Keripik Kulit Ayam	20 – 40 g

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan Olahan</b>	<b>Takaran Saji</b>
59.	Keripik Kulit Lele	20 – 40 g
60.	Keripik Lanting/ Alen-Alen/ Karak Kaliang	20 – 40 g
61.	Keripik Mangga	20 – 40 g
62.	Keripik Melon	20 – 40 g
63.	Keripik Nanas	20 – 40 g
64.	Keripik Pare	20 – 40 g
65.	Keripik Paru	20 – 40 g
66.	Keripik Pisang Rasa Cokelat	20 – 40 g
67.	Keripik Rambutan	20 – 40 g
68.	Keripik Salak	20 – 40 g
69.	Keripik Semangka	20 – 40 g
70.	Keripik Sukun	20 – 40 g
71.	Keripik Tahu	20 – 40 g
72.	Keripik Tape	20 – 40 g
73.	Keripik Tempe Sagu	20 – 40 g
74.	Keripik Terong	20 – 40 g
75.	Keripik Usus	20 – 40 g
76.	Kerupuk Kulit/ Rambak/ Jange	20 – 40 g
77.	Kue Bangkit	15 – 50 g
78.	Kue Baruasa	15 – 50 g

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan Olahan</b>	<b>Takaran Saji</b>
79.	Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Asin	20 – 40 g
80.	Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Manis	20 – 40 g
81.	Kue Gambang/ Lidah Sapi	15 – 30 g
82.	Kue Ketawa/ Onde- Onde Ceplis	15 – 50 g
83.	Kue Kurma	15 – 50 g
84.	Kue Rangai	15 – 30 g
85.	Kue Sagon	15 – 50 g
86.	Kue Untir-Untir/Kue Tambang/Kue Colok	15 – 30 g
87.	Makaroni Goreng	20 – 40 g
88.	Manisan Carica	50 – 100 g
89.	Manisan Mangga	50 – 100 g
90.	Manisan Pala	50 – 100 g
91.	Manisan Pepaya	50 – 100 g
92.	Mi Lidi	20 – 40 g
93.	Minuman Lidah Buaya/ <i>Aloe Vera</i>	100 – 200 ml
94.	Nastar Nanas	15 – 50 g
95.	Nopia	15 – 50 g
96.	Opak Ketan	20 – 40 g
97.	Pang Pang Manis	20 – 40 g
98.	Pempek Campur	100 – 200 g

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan Olahan</b>	<b>Takaran Saji</b>
99.	Pempek Telur	100 – 200 g
100.	Pempek Lenjer	100 – 200 g
101.	Permen Susu Lembang	1 – 15 g
102.	Pia Rasa Kacang Hijau	25 – 50 g
103.	Pia Rasa Keju	25 – 50 g
104.	Rempeyek Rebon	20 – 40 g
105.	Rempeyek Teri	20 – 40 g
106.	Rendang Daging	50 – 100 g
107.	Rendang Paru	50 – 100 g
108.	Rendang Telur	20 – 40 g
109.	Roti Bagelen	15 – 30 g
110.	Sale Pisang Basah	20 – 40 g
111.	Sale Molen Mini	20 – 40 g
112.	Seblak Instan	100 – 150 g
113.	Serundeng Kelapa	10 – 25 g
114.	Simping	20 – 40 g
115.	Siomay/Dimsum Ayam	50 – 70 g
116.	Sirup Kalamansi	15 – 30 ml
117.	Sirup Markisa	15 – 30 ml

<b>No.</b>	<b>Jenis Pangan Olahan</b>	<b>Takaran Saji</b>
118.	Sumpia Udang	20 – 40 g
119.	Sus Kering Coklat	15 – 30 g
120.	Sus Kering Keju	15 – 30 g
121.	Yangko/Beras Rendang	10 – 30 g

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,  
REPUBLIK INDONESIA.



PENNY K. LUKITO