

LAMPIRAN I
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT
DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR ... TAHUN ...
TENTANG
KATEGORI PANGAN

01.0 Produk – produk Susu dan Analognya, Kecuali Yang Termasuk Kategori 02.0

Susu adalah cairan dari ambing sapi, kerbau, kuda, kambing, domba, dan hewan ternak penghasil susu lainnya baik segar maupun yang dipanaskan melalui proses pasteurisasi, *Ultra High Temperature* (UHT) atau sterilisasi.

Termasuk semua jenis produk susu yang diperoleh dari susu hewan penghasil susu (contohnya sapi, kerbau, kuda, kambing, domba, dan lain-lain). Tidak termasuk produk susu formula dari kategori 13.1 dan 13.3.

~~01.1 Susu dan Minuman Berbasis Susu~~

01.1 Susu Cair dan Produk Susu

~~Termasuk semua produk susu cair baik yang plain maupun berperisa atau rasa, berbahan dasar susu segar, rekonstitusi susu skim, susu skim sebagian, susu lemak penuh, dan rekombinasi komponen susu.~~

~~Susu rekonstitusi adalah produk susu cair yang diperoleh dari proses penambahan air pada susu bubuk berlemak (*full cream*) atau susu bubuk tanpa lemak (susu skim) atau susu bubuk rendah lemak.~~

~~Susu rekombinasi adalah produk susu cair yang diperoleh dari campuran komponen susu (susu skim, krim) dan air atau susu, atau keduanya.~~

Termasuk semua susu cair plain dan berperisa atau rasa dalam bentuk susu skim, susu skim sebagian, susu rendah lemak dan berlemak (*full cream*), tidak termasuk produk fermentasi (*plain*) produk susu rennet (*plain*) yang termasuk kategori 01.2.

Susu cair adalah produk susu yang diperoleh dari pengolahan susu, dan mungkin mengandung bahan tambahan pangan dan bahan lain yang secara fungsional diperlukan dalam pengolahan. Susu segar tidak boleh mengandung bahan tambahan pangan.

01.1.1 Susu dan Buttermilk (Plain¹)

01.1.1 Susu Cair (plain)

Susu Cair (plain) adalah susu yang diperoleh dari proses pemerahan dari ambing sapi, kambing, domba, kerbau, kuda, dan hewan ternak penghasil susu lainnya yang sehat yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, yang telah diproses. Termasuk susu pasteurisasi, susu UHT, susu steril, dihomogenisasi, atau yang disesuaikan kadar lemaknya (dengan lemak susu). Termasuk, tapi tidak terbatas pada, susu skim, skim sebagian, rendah lemak, dan susu berlemak (*full cream*). Pada kategori ini tidak diperbolehkan penambahan bahan pangan lain.

~~Terdiri dari produk susu segar plain, susu rekonstitusi dari susu skim, susu skim sebagian, susu lemak penuh yang plain, dan rekombinasi komponen susu.~~

01.1.1.1 Susu (Plain)

~~Termasuk susu skim, susu skim sebagian, dan susu lemak penuh.~~

Susu Segar

Susu segar adalah cairan dari ambing sapi, kerbau, kuda, kambing, domba, dan hewan ternak penghasil susu lainnya yang sehat yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, yang kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun, belum mendapat perlakuan apapun kecuali pendinginan. **Susu segar tidak boleh mengandung bahan tambahan pangan.**

Karakteristik dasar Susu Sapi Segar :

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%
- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar protein tidak kurang dari 2,8%

Karakteristik dasar Susu Kuda Segar :

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 1,3%
- Kadar protein tidak kurang dari 2%

Susu Pasteurisasi

~~Susu pasteurisasi adalah produk susu cair yang diperoleh dari susu segar atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang dipanaskan dengan tujuan untuk membunuh semua mikroba patogen.~~

~~Karakteristik dasar:~~

- ~~• Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%;~~
- ~~• Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 7,8%;~~

¹ Plain adalah tidak ditambah sesuatu yang menimbulkan rasa dan/atau aroma, buah, sayur, atau komponen bukan susu lainnya, kecuali yang diperbolehkan oleh standar peraturan perundang-undangan terkait.

a “plain” product is one that is not flavoured, nor contains fruit, vegetables or other non-dairy ingredients, nor is mixed with other non-dairy ingredients, unless permitted by relevant standards.

- ~~Kadar protein tidak kurang dari 2,8%~~

Susu UHT (Ultra High Temperature)

Susu UHT adalah produk susu cair yang diperoleh dari susu segar atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang disterilkan pada suhu tidak kurang dari 135°C dengan F_0 tidak kurang dari 3 menit dan dikemas segera dalam kemasan yang steril secara aseptis.

Karakteristik dasar:

- ~~Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%~~
- ~~Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 7,8%~~
- ~~Kadar protein tidak kurang dari 2,8%~~

Susu Steril

Susu steril adalah produk susu cair yang diperoleh dari susu segar atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang dipanaskan pada suhu tidak kurang dari 100°C selama waktu yang cukup untuk mencapai keadaan steril komersial (dengan F_0 tidak kurang dari 3 menit) dan dikemas secara kedap (hermetis).

Karakteristik dasar:

- ~~Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%~~
- ~~Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 7,8%~~
- ~~Kadar protein tidak kurang dari 2,8%~~

Susu Berlemak (Full Cream)

Susu Berlemak (*full cream*) adalah produk susu cair yang diperoleh dari susu segar yang dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 3% (dianalisis sebagai kadar lemak total)
- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 8,0%
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%

Susu Skim

Susu skim adalah produk susu cair yang sebagian besar lemaknya telah dihilangkan, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 0,5%
- Kadar protein tidak kurang dari ~~2,8%~~ 2,7%

Susu Skim Sebagian

Susu skim sebagian adalah produk susu cair yang sebagian lemaknya telah dihilangkan, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu ~~0,5%~~ 0,6% sampai kurang dari 3% 2,9%
- Kadar protein tidak kurang dari ~~2,8%~~ 2,7%

01.1.2 Susu Cair Lain (plain)

Termasuk semua susu cair plain, tidak termasuk produk dari kategori 01.1.1 Susu Cair (plain), 01.1.3 Buttermilk Cair (plain), dan 01.2 Produk Susu Fermentasi dan Susu Rennet (plain). Termasuk, namun tidak terbatas pada, susu cair rekombinasi plain, susu cair rekonstitusi plain, susu komposit plain, susu cair yang difortifikasi dengan vitamin dan mineral (plain), susu yang disesuaikan kadar proteinnya, susu rendah laktosa, dan minuman berbasis susu plain. Pada kategori ini, produk plain tidak mengandung bahan pangan lain yang memberikan rasa, namun dapat mengandung bahan lain bukan susu.

Susu Berlemak Rekombinasi (*Recombined Full Cream Milk*)

Produk susu yang dihasilkan dari penggabungan lemak susu dan padatan susu bukan lemak dengan atau tanpa penambahan air untuk mendapatkan komposisi susu yang sesuai, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 3% (dianalisis sebagai kadar lemak total)
- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 8,0%
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%

Susu Berlemak Rekonstitusi (*Reconstituted Full Cream Milk*)

Produk susu yang dihasilkan dari penambahan air pada susu bubuk kering atau produk susu evaporasi untuk mengembalikan rasio air terhadap padatan yang sesuai, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 3% (dianalisis sebagai kadar lemak total)
- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 8,0%
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%

Susu Skim Rekonstitusi

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

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 0,5%
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%

Susu Skim Sebagian Rekonstitusi

Susu skim sebagian rekonstitusi adalah produk susu cair hasil penambahan air pada susu bubuk skim sebagian atau susu skim sebagian evaporasi untuk mendapatkan komposisi susu skim

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

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu ~~0,5%~~ 0,6% sampai kurang dari ~~3%~~ 2,9%
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%

Susu Skim Sebagian Rekombinasi

Susu skim sebagian rekombinasi adalah produk susu cair yang dihasilkan dari penggabungan lemak susu dan padatan susu bukan lemak dengan atau tanpa penambahan air untuk mendapatkan komposisi susu skim sebagian yang sesuai, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu 0,6% sampai kurang dari ~~3%~~ 2,9%
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%

Susu Lemak Nabati / Susu Minyak Nabati (*Filled Milk*)

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

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak tidak kurang dari 3%
- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari ~~7,8%~~ 8,0%
- Kadar protein tidak kurang dari ~~2,8%~~ 2,7%

Minuman Susu

Minuman susu adalah minuman berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan atau tanpa tambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi serta dikemas secara kedap (hermetis).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu 1,2% sampai kurang dari 2%
- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 4,4%
- Kadar protein tidak kurang dari 1%

Minuman Mengandung Susu

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 0,3%
- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 1,2%
- Kadar protein tidak kurang dari 1%

Minuman Susu Fermentasi

Minuman susu fermentasi adalah minuman berbahan dasar susu fermentasi dengan atau tanpa penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan, serta dikemas secara kedap (hermetis). Penamaan jenis produk berdasarkan bahan dasar yang digunakan, misalnya minuman yogurt, minuman kefir, minuman kumys.

Karakteristik Dasar:

Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 3%

Lassi

Lassi adalah minuman yang diperoleh dari susu yang difermentasi dengan bakteri asam laktat sampai terbentuk curd (gumpalan protein susu) kemudian dikocok dan dicampur dengan gula dan/atau pemanis.

~~01.1.1.2 Buttermilk (Plain)~~

01.1.3 Buttermilk Cair (plain)

Buttermilk cair

Buttermilk cair adalah cairan yang hampir bebas lemak susu yang diperoleh dari proses pembuatan mentega (yaitu mengocok susu dan krim fermentasi atau tidak difermentasi). Buttermilk cair juga diproduksi dengan fermentasi susu skim cair, baik dengan pengasaman spontan melalui aktivitas bakteri asam laktat atau bakteri pembentuk aroma, atau dengan inokulasi susu yang dipanaskan dengan kultur bakteri murni (buttermilk terfermentasi). Buttermilk cair dapat dipasteurisasi atau disterilisasi.

Buttermilk (Plain)

~~Buttermilk (plain) adalah produk susu yang diperoleh dari proses penggumpalan krim yang telah dipisahkan dari susu segar atau susu yang telah dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan bakteri asam laktat pada susu segar atau susu yang telah dipanaskan. Produk ini dapat dipasteurisasi atau disterilisasi.~~

Dadih

~~Dadih adalah produk susu yang diperoleh dari proses fermentasi spontan bakteri asam laktat pada susu kerbau.~~

~~01.1.2 Minuman Berbasis Susu yang Berperisa dan atau Difermentasi (Contohnya Susu Cokelat, Eggnog, Minuman Yogurt, Minuman Berbasis Whey)~~

01.1.4 Minuman Berbasis Susu Rasa/Berperisa

Termasuk semua minuman berbasis susu yang difermentasi atau tidak dalam bentuk bubuk atau siap minum, dengan penambahan

perisa dan/atau bahan pangan yang memberikan rasa, tidak termasuk campuran untuk kakao (campuran bubuk kakao - gula, kategori 05.1.1). Contoh, namun tidak terbatas pada, susu cokelat, minuman susu cokelat malt, minuman yogurt rasa stroberi, minuman susu fermentasi bakteri asam laktat, minuman whey, dan lassi.

~~Termasuk semua minuman siap minum berbasis susu dengan penambahan perisa dan campurannya, kecuali campuran untuk kakao (campuran kakao gula dari kategori 05.1.1). Tidak termasuk minuman rasa susu dari kategori 14.1.4.~~

Susu (rasa) Berlemak (*Full Cream Milk*)

Susu (rasa) adalah minuman berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan penambahan bahan/ekstrak alami yang menimbulkan rasa, dengan atau tanpa penambahan perisa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi serta dikemas secara kedap (hermetis). Contoh susu cokelat, susu stroberi.

Karakteristik dasar :

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 2%
- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 8%
- Kadar protein tidak kurang dari 2%
- Kadar bahan/ekstrak alami tidak kurang dari 0,5%

Susu (rasa) Skim

Susu (rasa) Skim Sebagian

Susu Berperisa / Susu Rasa

Susu berperisa / susu rasa adalah minuman berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan penambahan perisa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi serta dikemas secara kedap (hermetis). Contoh susu rasa cokelat/susu berperisa cokelat, susu rasa stroberi/susu berperisa stroberi.

Karakteristik dasar :

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 2%
- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 8%
- Kadar protein tidak kurang dari 2%

Minuman Susu

Minuman susu adalah **minuman siap konsumsi atau bentuk bubuk yang** berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan tambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi serta dikemas secara kedap (hermetis).

Karakteristik dasar (produk siap konsumsi) :

- Kadar lemak susu 1,2% sampai kurang dari 2%

- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 4,4%
- Kadar protein tidak kurang dari 1%

Minuman Mengandung Susu

Karakteristik dasar (produk siap konsumsi) :

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 0,3%
- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 1,2%
- Kadar protein tidak kurang dari 1%

Minuman Susu Fermentasi

Minuman susu fermentasi adalah minuman berbahan dasar susu fermentasi dengan ~~atau tanpa~~ penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan, serta dikemas secara kedap (hermetis). Penamaan jenis produk berdasarkan bahan dasar yang digunakan, misalnya minuman yogurt, minuman kefir, minuman kumys.

Karakteristik Dasar:

Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 3%

Lassi

Lassi adalah minuman yang diperoleh dari susu yang difermentasi dengan bakteri asam laktat sampai terbentuk curd (gumpalan protein susu) kemudian dikocok dan dicampur dengan gula dan/atau pemanis.

Susu bubuk (rasa)

Susu bubuk yang ditambah dengan bahan pangan berupa bubuk kakao, ekstrak stroberi, ekstrak vanilla dan atau bahan lain yang sesuai, dapat ditambah gula dan atau perisa. Nama jenis produk ini susu bubuk coklat, susu bubuk stroberi, susu bubuk vanilla, susu bubuk madu, dan lain-lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 5%
- Kadar protein tidak kurang dari 11%
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 55%

Susu Bubuk Skim (rasa)

Susu bubuk skim (rasa) yang ditambah dengan bahan pangan berupa bubuk kakao, ekstrak stroberi, ekstrak vanilla dan atau bahan lain yang sesuai, dapat ditambah gula dan atau perisa. Nama jenis produk ini susu bubuk skim coklat, susu bubuk skim stroberi, susu bubuk skim vanilla, susu bubuk skim madu, dan lain-lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 1,5%
- Kadar air tidak lebih dari 5%
- Kadar protein tidak kurang dari 11%
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 55%

Susu Bubuk Skim Sebagian (rasa)

Susu bubuk skim sebagian (rasa) yang ditambah dengan bahan pangan berupa bubuk kakao, ekstrak stroberi, ekstrak vanilla dan atau bahan lain yang sesuai, dapat ditambah gula dan atau perisa. Nama jenis produk ini susu bubuk skim sebagian cokelat, susu bubuk skim sebagian stroberi, susu bubuk skim sebagian vanilla, susu bubuk skim sebagian madu, dan lain-lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu lebih dari 1,5% dan kurang dari 26%
- Kadar air tidak lebih dari 5%
- Kadar protein tidak kurang 11%
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 55%

Susu bubuk rasa/berperisa

Susu bubuk yang ditambah dengan bahan tambahan pangan perisa, dan dapat ditambah gula. Nama jenis produk ini susu bubuk rasa cokelat, susu bubuk rasa stroberi, susu bubuk rasa vanilla, susu bubuk rasa madu, dan lain-lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 5%
- Kadar protein tidak kurang dari 11%
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 55%

Susu Bubuk Skim rasa/berperisa

Susu bubuk skim rasa/berperisa yang ditambah dengan bahan tambahan pangan perisa, dan dapat ditambah gula. Nama jenis produk ini susu bubuk skim rasa cokelat, susu bubuk skim rasa stroberi, susu bubuk skim rasa vanilla, susu bubuk skim rasa madu, dan lain-lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 5%
- Kadar protein tidak kurang dari 11%
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 55%

Susu Bubuk Skim Sebagian rasa/berperisa

Susu bubuk skim sebagian rasa/berperisa yang ditambah dengan bahan tambahan pangan perisa, dan dapat ditambah gula. Nama jenis produk ini susu bubuk skim sebagian rasa cokelat, susu bubuk skim sebagian rasa stroberi, susu bubuk skim sebagian rasa vanilla, susu bubuk skim sebagian rasa madu, dan lain-lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar air tidak lebih dari 5%
- Kadar protein tidak kurang dari 11%
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 55%

Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Campuran susu dan krim bubuk berperisa atau (dengan) rasa adalah produk susu berbentuk bubuk, dibuat dari susu bubuk

dengan penambahan gula dan perisa dalam bentuk kakao bubuk atau kopi bubuk dan lain-lain

01.2 **Susu Fermentasi dan Produk Susu Hasil Hidrolisa Koagulasi Enzim Renin (Plain), Kecuali yang Termasuk Kategori 01.1.2**

Termasuk semua produk *plain* yang berbahan dasar susu, susu skim, susu skim-sebagian, dan susu berlemak ~~susu rendah lemak~~ yang difermentasi atau diberi rennet, tidak termasuk kategori pangan 01.1.4 Minuman Berbasis Susu Rasa/Berperisa dan 01.7 Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah).

Produk susu berperisa termasuk minuman dari kategori 01.1.2 dan makanan pencuci mulut dari kategori 01.7.

Dadih

Dadih adalah produk susu yang diperoleh dari proses fermentasi spontan bakteri asam laktat pada susu kerbau.

01.2.1 **Susu Fermentasi (Plain)**

~~Termasuk semua produk susu fermentasi *plain* baik berupa susu fermentasi cair, susu diasamkan (*acidified milk*), susu berkultur (*cultured milk*).~~

Termasuk semua produk *plain* dari susu fermentasi, susu diasamkan, dan susu berkultur (*cultured milk*). Yogurt *plain* dan minuman berbasis susu fermentasi *plain* yang tidak mengandung perisa atau pewarna termasuk sub kategori pangan 01.2.1 tergantung pada apakah telah dipanaskan atau tidak setelah fermentasi.

Susu Diasamkan

~~Susu diasamkan adalah produk susu yang diperoleh dari susu segar atau susu pasteurisasi atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diasamkan, dengan atau tanpa penambahan mikroba, vitamin dan bahan pangan lainnya. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan.~~

Karakteristik dasar:

~~Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 7,8%~~

Susu asidofilus (*acidophilus milk*)

~~Susu asidofilus adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus acidophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.~~

Karakteristik dasar:

- ~~• Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 7,8%~~
- ~~• Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%~~

Yogurt

Yogurt adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%

Yogurt kultur lain (*alternate culture yogurt*)

Yogurt kultur lain adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Streptococcus thermophilus* dan spesies *Lactobacillus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai. Penamaan produk mengikuti ketentuan Standar Codex untuk Susu Fermentasi.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%

Kefir

Kefir adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan kultur starter yang dibuat dari biji kefir, *Lactobacillus kefiri*, spesies dari genus

Leuconostoc, *Lactococcus* dan *Acetobacter* yang tumbuh saling sinergi. Biji kefir mengandung khamir yang mampu memfermentasi laktosa (*Kluyveromyces marxianus*) dan khamir yang tidak mampu memfermentasi laktosa (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* dan *Saccharomyces exiguus*), dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 7,8%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,6%

Kumys

Kumys adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* dan *Kluyveromyces marxianus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,7%
- Kadar etanol tidak kurang dari 0,5%

Susu Fermentasi atau Susu Berkultur (*Cultured Milk*)

Susu fermentasi atau susu berkultur (*cultured milk*) adalah produk susu yang dihasilkan dari fermentasi susu segar dengan atau tanpa pasteurisasi, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diperoleh dari fermentasi dengan bakteri asam laktat yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%

01.2.1.1 Produk Susu Fermentasi (*Plain*) Tanpa Pemanasan

Termasuk semua produk plain bentuk cair dan tidak cair, seperti yogurt dan minuman berbasis susu fermentasi plain. Susu fermentasi tanpa pemanasan adalah produk susu fermentasi baik yang **Produk** tidak disterilisasi atau dipasteurisasi setelah proses fermentasi.

Susu Diasamkan

Susu diasamkan adalah produk susu yang diperoleh dari susu segar atau susu pasteurisasi atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diasamkan, dengan atau tanpa penambahan mikroba, vitamin dan bahan pangan lainnya. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan.

Karakteristik dasar:

Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 7,8%

Susu asidofilus (*acidophilus milk*)

Susu asidofilus adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus acidophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%

Yogurt

Yogurt adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%

Yogurt kultur lain (*alternate culture yogurt*)

Yogurt kultur lain adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Streptococcus thermophilus* dan spesies *Lactobacillus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai. Penamaan produk mengikuti ketentuan Standar Codex untuk Susu Fermentasi.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%

Kefir

Kefir adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan kultur starter yang dibuat dari biji kefir, *Lactobacillus kefir*, spesies dari genus

Leuconostoc, *Lactococcus* dan *Acetobacter* yang tumbuh saling sinergi. Biji kefir mengandung khamir yang mampu memfermentasi laktosa (*Kluyveromyces marxianus*) dan khamir yang tidak mampu memfermentasi laktosa (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* dan *Saccharomyces exiguus*), dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,6%

Kumys

Kumys adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* dan *Kluyveromyces marxianus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,7%
- Kadar etanol tidak kurang dari 0,5%

Susu Fermentasi atau Susu Berkultur (*Cultured Milk*)

Susu fermentasi atau susu berkultur (*cultured milk*) adalah produk susu yang dihasilkan dari fermentasi susu segar dengan atau tanpa pasteurisasi, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diperoleh dari fermentasi dengan bakteri asam laktat yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%

01.2.1.2 Produk Susu Fermentasi (*Plain*) Dengan Pemanasan

Susu fermentasi (*plain*) yang dipanaskan adalah produk susu fermentasi yang disterilisasi atau dipasteurisasi setelah proses fermentasi.

Susu Diasamkan

Susu diasamkan adalah produk susu yang diperoleh dari susu segar atau susu pasteurisasi atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diasamkan, dengan atau tanpa penambahan mikroba, vitamin dan bahan pangan lainnya. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan.

Karakteristik dasar:

Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 7,8%

Susu asidofilus (*acidophilus milk*)

Susu asidofilus adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus acidophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%

Yogurt

Yogurt adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%

Yogurt kultur lain (*alternate culture yogurt*)

Yogurt kultur lain adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Streptococcus thermophilus* dan spesies *Lactobacillus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai. Penamaan produk mengikuti ketentuan Standar Codex untuk Susu Fermentasi.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%

Kefir

Kefir adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan kultur starter yang dibuat dari biji kefir, *Lactobacillus kefiri*, spesies dari genus

Leuconostoc, *Lactococcus* dan *Acetobacter* yang tumbuh saling sinergi. Biji kefir mengandung khamir yang mampu memfermentasi laktosa (*Kluyveromyces marxianus*) dan khamir yang tidak mampu memfermentasi laktosa (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* dan *Saccharomyces exiguus*), dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%;
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,6%

Kumys

Kumys adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* dan *Kluyveromyces marxianus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,7%
- Kadar etanol tidak kurang dari 0,5%

Susu Fermentasi atau Susu Berkultur (*Cultured Milk*)

Susu fermentasi atau susu berkultur (*cultured milk*) adalah produk susu yang dihasilkan dari fermentasi susu segar dengan atau tanpa pasteurisasi, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diperoleh dari fermentasi dengan bakteri asam laktat yang sesuai.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%

01.2.2 Susu yang Digumpalkan dengan **Rennet Enzim Renin (Plain)**

~~Susu yang digumpalkan dengan enzim renin (*plain*) adalah produk susu yang dihasilkan melalui kerja enzim renin.~~

Susu yang digumpalkan dengan enzim penggumpal susu termasuk renin/rennet. Produk susu rennet berperisa termasuk kategori 01.7.

Karakteristik dasar:

Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 7,8%

01.3 Susu Kental dan Analognya

Termasuk produk susu kental, susu evaporasi dan analognya (termasuk krim minuman) baik yang *plain* maupun yang manis. Termasuk produk yang berbahan dasar susu, susu skim, susu skim-sebagian, campuran dari susu skim evaporasi dengan lemak nabati, dan campuran dari susu skim kental manis dengan lemak nabati.

01.3.1 Susu Kental

Susu kental adalah produk susu yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya. Termasuk susu yang sebagian airnya dihilangkan, susu evaporasi, susu kental manis dan *khoa*.

Susu Evaporasi

Susu evaporasi adalah produk susu cair yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu segar **atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi**, dengan menggunakan proses evaporasi **atau proses lain sehingga** diperoleh tingkat kepekatan tertentu. Produk dikemas secara kedap (hermetis).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 7,5%
- Total padatan **susu** tidak kurang dari 25%
- **Kadar protein tidak kurang dari 5,5%**

Susu Skim Evaporasi

Susu skim evaporasi adalah produk susu cair yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu skim atau susu skim hasil rekonstitusi, dengan menggunakan proses evaporasi **atau proses lain** sehingga diperoleh tingkat kepekatan tertentu. Produk dikemas secara kedap (hermetis).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 1%
- Total padatan **susu** tidak kurang dari 20%
- **Kadar protein tidak kurang dari 6%**

Susu Skim Sebagian Evaporasi

Susu skim sebagian evaporasi adalah produk susu cair yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu skim sebagian atau susu skim sebagian hasil rekonstitusi, dengan menggunakan proses evaporasi atau proses lain sehingga diperoleh tingkat kepekatan tertentu. Produk dikemas secara kedap (hermetis).

Karakteristik dasar:

- **Kadar lemak susu lebih dari 1% dan kurang dari 7,5%**
- **Total padatan susu tidak kurang dari 20%**
- **Kadar protein antara 4% sampai 6%**

Susu Lemak Nabati Evaporasi/ Susu Minyak Nabati Evaporasi

Susu lemak nabati evaporasi / susu minyak nabati evaporasi adalah produk susu berbentuk cair yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu segar, susu rekombinasi, atau susu rekonstitusi yang lemaknya sebagian atau seluruhnya diganti dengan lemak nabati hingga diperoleh tingkat kepekatan tertentu. Produk dikemas secara kedap (hermetis).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak tidak kurang dari 6%
- Total padatan tidak kurang dari 23,5%

Susu Kental Manis

Susu kental manis adalah produk susu berbentuk cairan kental yang diperoleh dengan menghilangkan sebagian air dari campuran susu dan gula **atau susu rekonstitusi dan gula, atau dengan proses lain** sehingga mencapai tingkat kepekatan tertentu; ~~atau merupakan hasil rekonstitusi susu bubuk dengan penambahan gula,~~ dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk. Produk dipasteurisasi dan dikemas secara kedap (hermetis).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 8%
- **Total padatan susu tidak kurang dari 28%**
- Kadar protein tidak kurang dari 6,5% ~~(untuk plain)~~
- **Kadar gula sebagai sukrosa antara 43-48% (SNI 2971:2011 Susu Kental Manis) → cek**

Susu Kental Manis Lemak Nabati/ Susu Kental Manis Minyak Nabati

Susu kental manis lemak nabati / susu kental manis minyak nabati adalah produk susu berbentuk cairan kental yang diperoleh dari susu segar, susu rekombinasi, atau susu rekonstitusi yang lemaknya sebagian atau seluruhnya diganti dengan lemak nabati, dengan penambahan gula hingga mencapai kepekatan tertentu dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk. Produk dipasteurisasi dan dikemas secara kedap (hermetis).

Karakteristik dasar:

Kadar lemak tidak kurang dari 8%

Susu Skim Kental Manis

Susu skim kental manis adalah produk susu yang berbentuk cairan kental, yang diperoleh dengan menghilangkan sebagian air dari susu skim yang telah ditambahkan gula hingga mencapai kepekatan tertentu; atau merupakan hasil rekonstitusi susu skim bubuk dengan penambahan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk. Produk dipasteurisasi dan dikemas secara kedap (hermetis).

Karakteristik dasar:

Kadar lemak susu tidak lebih dari 1%

Susu Skim Sebagian Kental Manis

Krim Kental Manis

Krim kental manis adalah produk susu yang berbentuk cairan kental yang diperoleh dengan merekonstitusi krim dengan penambahan gula hingga mencapai kepekatan tertentu. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk. Produk dipasteurisasi dan dikemas secara kedap (hermetis).

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 45%
- Total padatan tidak kurang dari 65%

Krimer Kental Manis

Krimer kental manis adalah produk susu yang berbentuk cairan kental, yang diperoleh dari susu yang telah ditambahkan gula dan lemak nabati yang kemudian sebagian air dihilangkan hingga mencapai kepekatan tertentu, atau merupakan hasil rekonstitusi susu bubuk dengan penambahan gula dan lemak nabati/minyak nabati dan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk. Produk dipasteurisasi dan dikemas secara kedap (hermetis).

Khoa

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

01.3.2 Krimer Minuman

Termasuk analog susu kental, campuran dari susu skim evaporasi dengan lemak nabati dan campuran susu skim kental manis dengan lemak nabati.

Krimer Minuman

Krimer minuman adalah produk pengganti susu atau krim yang merupakan produk emulsi lemak dalam air, yang dibuat dari minyak nabati yang dihidrogenasi. Produk dapat berupa cairan atau bubuk dan digunakan untuk minuman seperti kopi dan teh.

Karakteristik dasar:

- Produk cair: mengandung lemak tidak kurang dari 3,25% dan total padatan tidak lebih dari 8,25%
- Produk bubuk: mengandung lemak tidak kurang dari 26% dan kadar air tidak lebih dari 5%

01.4 Krim (Plain) dan Sejenisnya

Termasuk semua krim atau krim analog berbentuk cair, semi cair, atau semi padat.

Krim

Krim adalah produk susu kaya lemak susu yang diperoleh dengan proses pemisahan yang memisahkan lemak susu dari komponen susu lainnya.

Karakteristik dasar:

Kadar lemak susu tidak kurang dari 35%

01.4.1 Krim Pasteurisasi (Plain)

Termasuk krim susu dan *half and half*.

Krim Pasteurisasi (Plain)

Krim pasteurisasi (*plain*) adalah krim yang telah mengalami proses pemanasan untuk membunuh cemaran mikroba patogen.

Karakteristik dasar:

Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%

Half and Half

Half and half adalah produk susu yang terdiri dari campuran susu dan tidak kurang dari 10,5% krim, dengan kadar lemak susu tidak kurang dari 18%. Produk ini dipasteurisasi atau ultra pasteurisasi dan dapat dihomogenisasi, dengan atau tanpa penambahan gula.

Karakteristik dasar:

Kadar lemak susu tidak kurang dari 18% dan tidak lebih dari 34%

01.4.2 Krim yang Disterilkan atau secara UHT, Krim “Whipping”, krim “Whipped”, dan Krim Rendah Lemak (Plain)

Krim sterilisasi

Krim sterilisasi adalah krim yang telah mengalami proses sterilisasi untuk membunuh cemaran mikroba patogen.

Karakteristik dasar:

Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%

Whipping cream

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

Karakteristik dasar:

Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%

Whipped Cream

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

Karakteristik dasar:

Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%

01.4.3 Krim yang Digumpalkan (Plain)

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

Krim yang digumpalkan dengan enzim

Krim yang digumpalkan dengan enzim adalah krim yang digumpalkan dengan enzim rennet.

Krim Asam

Krim asam adalah produk susu yang diperoleh dari proses pengasaman krim yang telah dipasteurisasi, dengan menggunakan bakteri asam laktat ~~dan dikentalkan dengan enzim.~~

Karakteristik dasar:

Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%

Krim yang Diasamkan

Krim yang diasamkan adalah produk susu yang diperoleh dari proses pengasaman krim yang telah dipasteurisasi, dengan menggunakan asam yang sesuai, dengan atau tanpa penggunaan bakteri asam laktat.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 18%

- ~~Total asam (sebagai asam laktat) tidak kurang dari 0,5%~~

01.4.4 Krim Analog

Krim yang diganti sebagian atau seluruh lemaknya dengan lemak nabati, berbentuk cairan emulsi lemak dalam air atau bubuk, yang digunakan selain untuk krim minuman (kategori 01.3.2). termasuk produk topping krim *whipped* instan dan pengganti krim asam.

Krim Nabati

Krim nabati adalah produk pengganti krim yang merupakan emulsi lemak nabati dalam air.

Karakteristik dasar:

Kadar lemak tidak kurang dari 10%

01.5 Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog

Termasuk susu bubuk *plain*, bubuk krim atau kombinasi keduanya serta produk analognya. Produk dapat diperoleh dari susu, susu skim dan susu skim-sebagian

01.5.1 Susu Bubuk dan Krim Bubuk (*Plain*)

Susu bubuk dan krim bubuk (*plain*) adalah produk yang diperoleh dengan penghilangan air dari susu dan krim dalam bentuk bubuk. Termasuk kasein, kaseinat. Tidak termasuk susu bubuk diet diabetes dari kategori 13.3.

Susu Bubuk Berlemak (*Full Cream*)

Susu bubuk berlemak (*full cream*) adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dari susu cair; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau krim bubuk; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau susu bubuk, yang telah dipasteurisasi dan melalui proses pengeringan. Nama jenis untuk produk ini susu bubuk *full cream*.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 26%
- Kadar air tidak lebih dari 5%
- Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan lemak

Susu Bubuk Berlemak Instan

Susu bubuk berlemak instan adalah susu bubuk berlemak yang mengalami proses instanisasi. Nama jenis untuk produk ini susu bubuk *full cream* instan.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 26%
- Kadar air tidak lebih dari 5%
- Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan lemak

Susu Bubuk Skim Sebagian

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

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu lebih dari 1,5% dan kurang dari 26%
- Kadar air tidak lebih dari 5%
- Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan lemak

Susu Bubuk Skim

Susu bubuk skim adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan proses pengeringan susu skim pasteurisasi.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 1,5%
- Kadar air tidak lebih dari 5%
- Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan lemak

Krim Bubuk

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

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 42%
- Kadar air tidak lebih dari 5%
- Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan lemak

Bubuk Buttermilk

Bubuk buttermilk adalah produk susu yang diperoleh dari krim yang telah dipisahkan lemaknya, kemudian dikeringkan.

01.5.2 Susu dan Krim Bubuk Analog

Susu bubuk dan krim bubuk yang diganti sebagian atau seluruh lemak susu dengan lemak nabati. Produk ini dapat dibuat melalui proses pengeringan dan atau pencampuran kering dari susu bubuk skim dan lemak nabati dalam bentuk bubuk, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan atau perisa. Produk digunakan untuk tujuan selain krimer minuman pada kategori pangan 01.3.2.

Susu bubuk (rasa)

~~Susu bubuk yang ditambah dengan bahan pangan berupa bubuk kakao, ekstrak stroberi, ekstrak vanilla dan atau bahan lain yang sesuai, dapat ditambah gula dan atau perisa. Nama jenis produk ini susu bubuk coklat, susu bubuk stroberi, susu bubuk vanilla, susu bubuk madu, dan lain-lain.~~

Karakteristik dasar:

- ~~Kadar air tidak lebih dari 5%~~
- ~~Kadar protein tidak kurang dari 11%~~
- ~~Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 55%~~

Susu bubuk rasa/berperisa

~~Susu bubuk yang ditambah dengan bahan tambahan pangan perisa, dan dapat ditambah gula. Nama jenis produk ini susu bubuk rasa coklat, susu bubuk rasa stroberi, susu bubuk rasa vanilla, susu bubuk rasa madu, dan lain lain.~~

Karakteristik dasar:

- ~~Kadar air tidak lebih dari 5%~~
- ~~Kadar protein tidak kurang dari 11%~~
- ~~Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 55%~~

Campuran Susu dan Krim Bubuk (Plain)

Campuran susu dan krim bubuk (*plain*) adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan proses pengeringan susu yang telah dipasteurisasi; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau krim bubuk; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau susu bubuk; atau rekombinasi susu bubuk dan krim bubuk.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak kurang dari 26%
- Kadar air tidak lebih dari 5%

Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

~~Campuran susu dan krim bubuk berperisa atau (dengan) rasa adalah produk susu berbentuk bubuk, dibuat dari susu bubuk dengan penambahan gula dan perisa dalam bentuk kakao bubuk atau kopi bubuk dan lain lain.~~

Susu Bubuk Lemak Nabati/ Susu Bubuk Minyak Nabati

Susu bubuk lemak nabati / susu bubuk minyak nabati adalah produk susu berbentuk bubuk yang sebagian lemaknya telah dihilangkan dan digantikan dengan minyak nabati/lemak nabati dalam jumlah yang setara.

01.6 Keju dan Analognya

Termasuk produk-produk keju dan analognya yang berbasis emulsi minyak dalam air. Meliputi produk-produk keju dan analognya.

Keju dan analognya merupakan produk koagulasi protein susu yang mengandung air dan lemak.

Tidak termasuk saus keju (kategori 12.6.2), makanan ringan beraroma keju (kategori 15.3) atau pun komposit yang mengandung keju yang digunakan sebagai ingredien (seperti makaroni dan keju pada kategori 16.0).

Keju

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

Termasuk keju lunak, keju agak keras (*semi-hard*) dan keju keras (*hard*) serta sangat keras (*very hard*). Keju lunak mengandung air lebih dari 67% dihitung berdasarkan padatan tanpa lemak (PTL). Keju agak keras mengandung 54% hingga 69% PTL, keju keras mengandung 49% hingga 56% PTL, dan keju sangat keras mengandung kurang dari 51% PTL.

Analog keju

Analog keju adalah produk keju yang sebagian atau seluruh lemak susunya digantikan dengan lemak lain.

01.6.1 Keju Tanpa Pemeraman (Keju Mentah)

Keju tanpa pemeraman (keju mentah) adalah keju yang tidak diperam (dimatangkan) yang siap santap, termasuk diantaranya keju *cottage*, keju *cottage* yang ditambah krim, keju krim, *mozzarella*.

Keju Cottage (Cottage Cheese)

Keju cottage (*cottage cheese*) adalah keju lunak tanpa pemeraman yang dibuat dari susu segar atau susu segar yang dihilangkan lemaknya atau susu rekombinasi.

Karakteristik dasar:

Padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 18%

Keju Cottage yang ditambah krim (Creamed Cottage Cheese)

Keju cottage yang ditambah krim (*creamed cottage cheese*) adalah keju lunak tanpa pemeraman yang dibuat dari susu segar atau susu segar yang dihilangkan lemaknya atau susu rekombinasi dan ditambahkan krim

Keju Krim (Cream Cheese)

Keju krim (*cream cheese*) adalah keju lunak tanpa pemeraman yang dibuat dari krim atau susu yang ditambah dengan krim dengan penambahan kultur bakteri asam laktat dan enzim penggumpal (rennet, atau enzim penggumpal lainnya).

Karakteristik dasar:

- Lemak susu dari total padatan tidak kurang dari 25%
- Kadar air terhadap bahan tanpa lemak tidak kurang dari 67%
- Total padatan tidak kurang dari 22%

Keju *Mozzarella*

Keju *mozzarella* adalah keju lunak yang dibuat dengan starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* atau bakteri asam laktat lainnya yang sesuai.

Karakteristik dasar:

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

Keju *Bocconcini*

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

01.6.2 Keju Peram

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

Keju Peram

~~Keju peram adalah keju yang tidak dapat dikonsumsi setelah pembuatannya tetapi diperam pada kondisi tertentu agar terjadi perubahan fisik dan biokimiawi yang diinginkan. Untuk keju yang diperam dengan kapang maka pemeraman dicapai dengan menumbuhkan kapang di seluruh bagian dalam dan atau luar keju tersebut. Termasuk keju *cheddar*, keju *cheddar* untuk bahan baku, keju *edam*, keju *camembert* dan keju *feta*.~~

Keju *Cheddar*

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

Karakteristik dasar:

~~Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 22%~~

Keju *Edam*

~~Keju *edam* adalah keju semi keras khas Belanda. Keju *edam* juga dibuat di berbagai negara. Tekstur keju ini elastis, liat, lebih lembut dari keju *gouda*. Lubang gasnya (*gas holes*) sedikit.~~

Karakteristik dasar:

~~Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 30%~~

Keju *Camembert*

~~Keju *camembert* adalah keju lunak yang diperam dengan kapang *Penicillium candidum*, dan atau *Penicillium camembertii* dan *Penicillium caseicolum*.~~

Karakteristik dasar:

Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 30%

Keju Bath

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

Keju Bondard

Keju bondard adalah keju khas Perancis. Keju ini dibuat dari susu sapi yang tidak dipasteurisasi.

Keju Bougon

Keju bougon adalah keju lunak khas Perancis. Keju ini dibuat dari susu kambing.

Keju Bouquet des moines

Keju bouquet des moines adalah keju khas Belgia. Dibuat dari susu sapi.

Keju Boursault

Keju boursault adalah keju lunak khas Perancis. Dibuat dari susu sapi.

01.6.2.1 Keju Peram Total, Termasuk Kulit Kejunya

Keju peram total adalah keju yang diperam secara keseluruhan, termasuk kulit atau bagian-bagian dari keju peram, baik yang dalam bentuk potongan, parutan, parutan kasar (*grated*) atau irisan. Termasuk keju biru, keju bata, keju gouda, keju havarti, keju brie, keju parmesan, keju swiss.

Keju Cheddar

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

Karakteristik dasar:

Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 22%

Keju Edam

Keju *edam* adalah keju semi keras khas Belanda. Keju edam juga dibuat di berbagai negara. Tekstur keju ini elastis, liat, lebih lembut dari keju gouda. Lubang gasnya (*gas holes*) sedikit.

Karakteristik dasar:

Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 30%

Keju Camembert

Keju *camembert* adalah keju lunak yang diperam dengan kapang *Penicillium candidum*, dan atau *Penicillium camembertii* dan *Penicillium caseicolum*.

Karakteristik dasar:

Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 30%

Keju Bath

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

Keju Bondard

Keju bondard adalah keju khas Perancis. Keju ini dibuat dari susu sapi yang tidak dipasteurisasi.

Keju Bougon

Keju bougon adalah keju lunak khas Perancis. Keju ini dibuat dari susu kambing.

Keju Bouquet des moines

Keju bouquet des moines adalah keju khas Belgia. Dibuat dari susu sapi.

Keju Boursault

~~Keju boursault adalah keju lunak khas Perancis. Dibuat dari susu sapi.~~

Keju Biru (*Blue Cheese*)

Keju biru (*blue cheese*) adalah keju keras yang dibuat dengan starter *Lactobacillus lactis* subsp. *lactis biovar diacetylactis* dan *cremoris*, diperam dengan *Penicillium roqueforti* tidak kurang dari 60 hari, ditandai dengan adanya kapang hijau kebiruan di seluruh bagian keju. Keju biru dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai.

Keju Bata (*Brick Cheese*)

Keju bata (*brick cheese*) adalah keju keras yang diperoleh dari susu dan ingredien lainnya, jika dibuat dari susu segar maka pemeraman dilakukan pada suhu tidak kurang dari 35°C dan waktu tidak kurang dari 60 hari. Keju bata dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai.

Keju Gouda

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

Karakteristik dasar:

Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 30%

Keju Havarti

Keju havarti adalah keju khas Denmark yang tergolong keju agak keras (*semi hard*), dengan atau tanpa kulit hasil pengentalan bakteri asam laktat, rennet atau penggumpal lainnya dan difermentasi dengan bakteri asam laktat dan kapang dengan penambahan garam.

Karakteristik dasar:

Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 30%

Keju Brie

Keju brie adalah keju yang dihasilkan dengan starter *Lactobacillus lactis subsp. lactis* dan *cremoris*, dan diperam dengan *Penicillium caseicolum* atau kapang, kamir, bakteri lain yang sesuai.

Karakteristik dasar:

Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 40%

Keju Parmesan

Keju parmesan adalah keju khas Italia (Parma) yang diperoleh dari susu yang dipanaskan dan digumpalkan sebelum semua krim dipisahkan. Gumpalan dipotong dan dipanaskan pada suhu 52°C, dimasak sampai suhu 55°C, dibentuk lalu diperam dalam air garam. Keju parmesan dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai.

Keju Swiss

Keju swiss adalah keju dengan kulit keras dan berlubang-lubang di bagian dalamnya karena gas yang terbentuk selama pemeraman

Keju Peram Lainnya

Keju peram lainnya adalah keju peram yang tidak termasuk keju peram di atas, misalnya keju *feta*.

01.6.2.2 Kulit Keju Peram

Kulit keju peram adalah kulit keju yang telah mengalami proses pemeraman dan perendaman dalam larutan garam. Kulit keju adalah bagian terluar dari keju yang dapat saja memiliki komposisi yang sama dari bagian dalam keju, namun dapat kering setelah proses pemeraman dan perendaman dalam larutan garam. Beberapa jenis keju menggunakan pelapis lilin untuk kulit yang mungkin ditambah pewarna yang diizinkan untuk melindungi keju.

01.6.2.3 Bubuk Keju (Untuk Rekonstitusi Contohnya Dalam Pembuatan Saus Keju)

Bubuk keju adalah hasil pengeringan dari aneka jenis keju olahan. Bubuk keju direkonstitusi dengan air atau susu untuk pembuatan saus, atau digunakan sebagai ingredien (misalnya untuk makaroni dan keju), termasuk keju yang diproses dengan pengering semprot.

01.6.3 Keju Whey

Keju whey adalah produk padat atau semipadat yang diperoleh dari pemekatan whey dengan atau tanpa penambahan susu, krim susu atau komponen susu lainnya dan dibentuk.

Termasuk didalamnya adalah keju whey berkrim, keju whey, dan keju whey berskim.

01.6.4 Keju Olahan

Termasuk didalamnya adalah keju cheddar olahan.

Keju Olahan

Keju olahan adalah produk yang diperoleh dengan menggiling, mencampur, melelehkan dan mengemulsikan dengan pemanasan dan pengemulsi dari satu atau lebih jenis keju dengan atau tanpa penambahan komponen susu dan atau bahan pangan lainnya seperti bumbu dan buah, sayur atau daging. Produk ini dapat berbentuk olesan atau diiris menjadi irisan.

Keju Cheddar Olahan

Keju cheddar olahan adalah keju yang diperoleh dengan mencampurkan keju cheddar.

01.6.4.1 Keju Olahan Plain

Keju olahan *plain* adalah produk olahan keju tanpa penambahan perisa, bumbu, buah, sayur atau daging.

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

Keju olahan berperisa adalah produk olahan keju yang mengandung bahan tambahan perisa, pewarna, dan pengemulsi, bumbu, buah, sayur dan atau daging.

01.6.5 Analog Keju (Keju lemak nabati)

Keju analog adalah produk serupa keju yang sebagian atau seluruh lemak susunya digantikan dengan lemak lain.

Termasuk didalamnya adalah keju analog, campuran keju analog dan bubuk keju analog.

01.6.6 Keju Protein Whey

Keju protein whey adalah keju yang dibuat dari protein yang diekstrak dari whey. Produk ini pada prinsipnya dibuat dari koagulasi protein whey. Contohnya adalah keju ricotta. Tidak sama dengan keju whey (kategori pangan 01.6.3).

01.7 Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah)

Termasuk produk pencuci mulut berbasis susu dan bubuk instan pencuci mulut, *confectionery* susu beku, bahan isian berbasis susu, yogurt berperisa/rasa. Produk ini berbeda dari kategori pangan 03.0 (es yang dapat dimakan, termasuk sherbet dan sorbet), dimana produk pada kategori 01.7 adalah berbasis susu sementara pada kategori 03.0 berbasis air dan tidak mengandung susu.

Es Krim Susu (Dairy Ice Cream)

Definisi :

Es Krim Susu (*Dairy Ice Cream*) adalah produk beku yang diperoleh dari susu atau produk susu atau campurannya, tanpa penambahan lemak selain lemak susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar protein susu tidak kurang dari 2,7%
- Kadar lemak susu tidak kurang dari 5%
- Total padatan tidak kurang dari 31%

Es Krim

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

Karakteristik dasar:

- Kadar protein susu tidak kurang dari 2,7%
- Kadar lemak susu total tidak kurang dari 5%
- Total padatan tidak kurang dari 31%

Es Susu

Es susu adalah produk beku yang dibuat dari campuran susu dengan tambahan lemak susu, atau lemak nabati dengan air, dan gula. dan/atau produk susu dengan air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu 2% sampai kurang dari 5%
- Total padatan susu bukan lemak tidak kurang dari 4,4%
- Kadar protein susu tidak kurang dari 1%

Premiks es krim

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

Karakteristik dasar:

Bentuk Bubuk

- Kadar protein susu tidak kurang dari 9% 8,3% (basis kering)

- Kadar lemak susu total tidak kurang dari 16% 15,3% (basis kering)
- Kadar air tidak lebih dari 5% (hanya untuk bentuk bubuk)

Karakteristik dasar:

Bentuk Cair

- Kadar protein susu tidak kurang dari 2,7%
- Kadar lemak total tidak kurang dari 5%
- Total padatan tidak kurang dari 31%

Premiks es susu

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

Karakteristik dasar:

Bentuk Bubuk

- Kadar protein susu tidak kurang dari 9% 8,3%
- Kadar lemak total tidak kurang dari 15,3%
- Kadar air tidak lebih dari 5%

Karakteristik dasar:

Bentuk Cair

- Kadar protein susu tidak kurang dari 2,7%
- Kadar lemak total tidak kurang dari 5%
- Total padatan tidak kurang dari 31%

Alternatif

Premiks es susu

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

Karakteristik dasar (produk siap konsumsi):

- Kadar protein susu tidak kurang dari 1%

Yogurt Berperisa/rasa

~~Yogurt berperisa adalah yogurt seperti kategori produk pangan 01.2.1. dengan penambahan perisa.~~

Yogurt berperisa/rasa adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, dengan penambahan perisa/rasa.

Karakteristik dasar:

- Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%
- Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%

Junket

Junket adalah makanan pencuci mulut seperti custard manis yang dibuat dari susu berperisa yang ~~diatur~~ digumpalkan dengan rennet.

Dulce de leche

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

Puding *Butterscotch*/Puding Susu

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

Karakteristik dasar:

Kandungan susu dan atau turunannya tidak kurang dari 50%

Bubuk Puding *Butterscotch*/Puding Susu

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

Karakteristik dasar:

Kandungan padatan susu dan atau turunannya tidak kurang dari 5%

Kembang Gula / Permen Susu

Karakteristik dasar :

Kandungan susu tidak kurang dari 5%

Makanan pencuci mulut berbasis susu

Makanan pencuci mulut berbasis susu adalah makanan pencuci mulut berbentuk semi padat terbuat dari susu segar atau produk susu atau campurannya yang ditambah dengan pati atau bahan pembentuk gel dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Karakteristik dasar:

Kandungan susu dan atau produk susu tidak kurang dari 30%

01.8 Whey dan Produk Whey, Kecuali Keju Whey

Termasuk berbagai produk berbahan dasar whey dalam bentuk cairan dan bubuk. Cairan Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey

01.8.1 Cairan Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey

Whey

Whey adalah cairan yang dipisahkan dari susu setelah penggumpalan susu, krim, susu skim atau buttermilk dengan rennet atau enzim lainnya dalam pembuatan keju, kasein dan produk lain yang sejenis.

Whey Asam

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

01.8.2 Bubuk Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey

Bubuk Whey

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

Bubuk Whey yang Telah Didemineralisasi

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

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

PENNY K. LUKITO

Ringkasan revisi kategori pangan 01.1 Produk-produk susu dan analognya

1. Perubahan kategori pangan :

Peraturan Kepala BPOM No 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan	Usulan Revisi
01.1 Susu dan Minuman Berbasis Susu	01.1 Susu Cair dan Produk Susu
01.1.1 Susu dan buttermilk (plain)	01.1.1 Susu Cair (plain) Susu segar Susu berlemak (full cream) Susu skim Susu skim sebagian
01.1.1.1 Susu (plain) Susu segar Susu pasteurisasi Susu UHT Susu steril Susu skim Susu skim sebagian Susu lemak nabati/susu minyak nabati	01.1.2 Susu cair lain (plain) Susu berlemak rekombinasi (recombined full cream milk) Susu berlemak rekonstitusi (reconstituted full cream milk) Susu skim rekonstitusi Susu skim sebagian rekonstitusi Susu skim sebagian rekombinasi Susu lemak nabati/susu minyak nabati (filled milk) Minuman susu Minuman mengandung susu Minuman susu fermentasi Lassi
01.1.1.2 Buttermilk (plain) Buttermilk Dadih	01.1.3 Buttermilk Cair (plain) Buttermilk cair
01.1.2 Minuman Berbasis Susu yang Berperisa dan atau Difermentasi (Contohnya Susu Cokelat, Egnog, Minuman Yogurt, Minuman Berbasis Whey) Susu (rasa) Susu berperisa/susu rasa Minuman susu Minuman mengandung susu Minuman susu fermentasi Lassi	01.1.4 Minuman Berbasis Susu Rasa/Berperisa Susu (rasa) berlemak (<i>full cream milk</i>) Susu berperisa/Susu Rasa Minuman Susu Minuman Mengandung Susu Minuman Susu Fermentasi Lassi Susu Bubuk (rasa) Susu bubuk skim (rasa) Susu bubuk skim sebagian (rasa) Susu Bubuk Rasa/Berperisa Susu bubuk skim rasa/berperisa Susu bubuk skim sebagian rasa/berperisa Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Peraturan Kepala BPOM No 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan	Usulan Revisi
<p>01.2 Susu Fermentasi dan Produk Susu Hasil Hidrolisa Koagulasi Enzim Renin (Plain), Kecuali yang Termasuk Kategori 01.1.2</p> <p>01.2.1 Susu Fermentasi (plain) Susu diasamkan Susu asidofilus Yogurt Yogurt kultur lain Kefir Kumys Susu fermentasi atau susu berkultur</p> <p>01.2.1.1 Produk susu fermentasi (plain) tanpa pemanasan</p> <p>01.2.1.2 Produk susu fermentasi (plain) dengan pemanasan</p> <p>01.2.2 Susu yang digumpalkan dengan enzim renin (plain)</p>	<p>01.2 Susu Fermentasi dan Produk Susu Hasil Koagulasi Enzim Renin (Plain) Dadih</p> <p>01.2.1 Susu Fermentasi (plain)</p> <p>01.2.1.1 Produk susu fermentasi (plain) tanpa pemanasan Susu diasamkan Susu asidofilus Yogurt Yogurt kultur lain Kefir Kumys Susu fermentasi atau susu berkultur</p> <p>01.2.1.2 Produk susu fermentasi (plain) dengan pemanasan Susu diasamkan Susu asidofilus Yogurt Yogurt kultur lain Kefir Kumys Susu fermentasi atau susu berkultur</p> <p>01.2.2 Susu yang digumpalkan dengan rennet (plain)</p>
<p>01.3 Susu Kental dan analognya</p> <p>01.3.1 Susu kental Susu evaporasi Susu skim evaporasi Susu lemak nabati evaporasi/susu minyak nabati evaporasi Susu kental manis Susu kental manis lemak nabati/susu kental manis minyak nabati Susu skim kental manis Krim kental manis Krimer kental manis Khoa</p> <p>01.3.2 Krimer minuman Krimer minuman</p>	<p>01.3 Susu Kental dan analognya</p> <p>01.3.1 Susu kental Susu evaporasi Susu skim evaporasi Susu skim sebagian evaporasi Susu lemak nabati evaporasi/susu minyak nabati evaporasi Susu kental manis Susu kental manis lemak nabati/susu kental manis minyak nabati Susu skim kental manis Krim kental manis Krimer kental manis Khoa</p> <p>01.3.2 Krimer minuman Krimer minuman</p>

Peraturan Kepala BPOM No 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan	Usulan Revisi
<p>01.4 Krim (plain) dan sejenisnya Krim</p> <p>01.4.1 Krim pasteurisasi Krim pasteurisasi (plain) Half and half</p> <p>01.4.2 Krim yang disterilkan atau secara UHT, Krim “Whipping”, krim :Whipped”, dan Krim rendah Lemak (plain) Krim sterilisasi Whipping cream Whipped cream</p> <p>01.4.3 Krim yang digumpalkan (plain) Krim yang digumpalkan dengan enzim Krim asam Krim yang diasamkan</p> <p>01.4.4 Krim analog Krim nabati</p>	<p>01.4 Krim (plain) dan sejenisnya Krim</p> <p>01.4.1 Krim pasteurisasi Krim pasteurisasi (plain) Half and half</p> <p>01.4.2 Krim yang disterilkan atau secara UHT, Krim “Whipping”, krim :Whipped”, dan Krim rendah Lemak (plain) Krim sterilisasi Whipping cream Whipped cream</p> <p>01.4.3 Krim yang digumpalkan (plain) Krim yang digumpalkan dengan enzim Krim asam Krim yang diasamkan</p> <p>01.4.4 Krim analog Krim nabati</p>
<p>01.5 Susu bubuk dan krim bubuk dan bubuk analog</p> <p>01.5.1 Susu bubuk dan krim bubuk (plain) Susu bubuk berlemak (full cream) Susu bubuk berlemak instan Susu bubuk skim sebagian Susu bubuk skim Krim bubuk Bubuk buttermilk</p> <p>01.5.2 Susu dan krim bubuk analog Susu bubuk (rasa) Susu bubuk rasa/berperisa Campuran susu dan krim bubuk (plain) Campuran susu dan krim bubuk berperisa atau (dengan) rasa Susu bubuk lemak nabati/susu bubuk minyak nabati</p>	<p>01.5 Susu bubuk dan krim bubuk dan bubuk analog</p> <p>01.5.1 Susu bubuk dan krim bubuk (plain) Susu bubuk berlemak (full cream) Susu bubuk berlemak instan Susu bubuk skim sebagian Susu bubuk skim Krim bubuk Bubuk buttermilk</p> <p>01.5.2 Susu dan krim bubuk analog Campuran susu dan krim bubuk (plain) Susu bubuk lemak nabati/susu bubuk minyak nabati</p>

Peraturan Kepala BPOM No 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan	Usulan Revisi
<p>01.6 Keju dan analognya Keju Analog keju</p> <p>01.6.1 keju tanpa pemeraman (keju mentah) Keju Cottage (<i>Cottage Cheese</i>) Keju Cottage yang ditambah krim (<i>Creamed Cottage Cheese</i>) Keju Krim (<i>Cream Cheese</i>) Keju <i>Mozzarella</i> Keju <i>Bocconcini</i></p> <p>01.6.2 Keju peram Keju peram Keju cheddar Keju edam Keju camembert Keju bath Keju bondard Keju bougon Keju bouquet des moines Keju boursault</p> <p>01.6.2.1 Keju peram total, termasuk kulit kejunya Keju brie Keju bata Keju gouda Keju Havarti Keju brie Keju parmesan Keju swiss</p> <p>01.6.2.2 Kulit keju peram</p> <p>01.6.2.3 Bubuk keju</p> <p>01.6.3 Keju whey</p> <p>01.6.4 Keju olahan Keju olahan Keju cheddar olahan</p> <p>01.6.4.1 Keju olahan plain</p> <p>01.6.4.2 Keju olahan berperisa, keju olahan dengan tambahan buah, sayur dan atau daging</p> <p>01.6.5 analog keju</p> <p>01.6.6 keju protein whey</p>	<p>01.6 Keju dan analognya Keju Analog keju</p> <p>01.6.1 keju tanpa pemeraman (keju mentah) Keju Cottage (<i>Cottage Cheese</i>) Keju Cottage yang ditambah krim (<i>Creamed Cottage Cheese</i>) Keju Krim (<i>Cream Cheese</i>) Keju <i>Mozzarella</i> Keju <i>Bocconcini</i></p> <p>01.6.2 Keju peram</p> <p>01.6.2.1 Keju peram total, termasuk kulit kejunya Keju cheddar Keju edam Keju camembert Keju bath Keju bondard Keju bougon Keju bouquet des moines Keju brie Keju bata Keju gouda Keju Havarti Keju brie Keju parmesan Keju swiss Keju peram lainnya</p> <p>01.6.2.2 Kulit keju peram</p> <p>01.6.2.3 Bubuk keju</p> <p>01.6.3 Keju whey</p> <p>01.6.4 Keju olahan Keju olahan Keju cheddar olahan</p> <p>01.6.4.1 Keju olahan plain</p> <p>01.6.4.2 Keju olahan berperisa, keju olahan dengan tambahan buah, sayur dan atau daging</p> <p>01.6.5 analog keju</p> <p>01.6.6 keju protein whey</p>

Peraturan Kepala BPOM No 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan	Usulan Revisi
01.7 Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah) Es krim Es susu Premiks es krim Yogurt berperisa/rasa Junket Dulce de leche Puding butterscotch/puding susu Bubuk Puding butterscotch/puding susu Kembang gula/permen susu	01.7 Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah) Es krim susu (dairy ice cream) Es krim Es susu Premiks es krim Premiks es susu Yogurt berperisa/rasa Junket Dulce de leche Puding butterscotch/puding susu Bubuk Puding butterscotch/puding susu Kembang gula/permen susu Makanan pencuci mulut berbasis susu
01.8 Whey dan Produk Whey, Kecuali Keju Whey 01.8.1 Cairan Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey Whey Whey Asam 01.8.2 Bubuk Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey Bubuk Whey Bubuk Whey yang Telah Didemineralisasi	01.8 Whey dan Produk Whey, Kecuali Keju Whey 01.8.1 Cairan Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey Whey Whey Asam 01.8.2 Bubuk Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey Bubuk Whey Bubuk Whey yang Telah Didemineralisasi

2. Perubahan deskripsi untuk kategori pangan :

- a. 01.1 Susu Cair dan Produk Susu
- b. 01.1.1 Susu Cair (plain)
- c. 01.1.2 Susu Cair Lain (plain)
- d. 01.1.3 Buttermilk Cair (plain)
- e. 01.1.4 Minuman Berbasis Susu Rasa/Berperisa
- f. 01.2 Susu Susu Fermentasi dan Produk Susu Hasil Koagulasi Enzim Renin (Plain)
- g. 01.2.1 Susu Fermentasi (plain)
- h. 01.2.1.1 Produk susu fermentasi (plain) tanpa pemanasan
- i. 01.2.2 Susu yang digumpalkan dengan rennet (plain)
- j. 01.6.2.1 Keju peram total, termasuk kulit keju

3. Penghapusan nama jenis :

- a. Susu pasteurisasi
 - b. Susu UHT
 - c. Susu steril
- Ketiga nama jenis tersebut dikelompokkan menjadi satu nama jenis yaitu susu berlemak
- d. Keju boursault

4. Penambahan nama jenis baru:

- a. Susu berlemak (full cream)
- b. Susu berlemak rekombinasi (recombined full cream milk)
- c. Susu berlemak rekonstitusi (reconstituted full cream milk)
- d. Susu skim rekonstitusi
- e. Susu skim sebagian rekonstitusi
- f. Susu skim sebagian rekombinasi

- g. Susu bubuk skim (rasa)
- h. Susu bubuk skim sebagian (rasa)
- i. Susu bubuk skim rasa/berperisa
- j. Susu bubuk skim sebagian rasa/berperisa
- k. Susu skim sebagian evaporasi
- l. Keju peram lainnya
- m. Es krim susu (dairy ice cream)
- n. Premiks es susu
- o. Makanan pencuci mulut berbasis susu

5. Perubahan definisi :

- a. Susu segar
- b. Buttermilk cair
- c. Minuman Susu
- d. Minuman Susu Fermentasi
- e. Susu evaporasi
- f. Susu skim evaporasi
- g. Susu kental manis
- h. Krim asam
- i. Es krim
- j. Es susu
- k. Premiks es krim
- l. Yogurt berperisa/rasa
- m. Junket

6. Perubahan karakteristik dasar:

- a. Susu skim
- b. Susu skim sebagian
- c. Susu lemak nabati/susu minyak nabati (*filled milk*)
- d. Minuman susu
- e. Minuman mengandung susu
- f. Susu evaporasi
- g. Susu skim evaporasi
- h. Susu kental manis
- i. Krim yang diasamkan
- j. Es krim
- k. Es susu
- l. Premiks es krim
- m. Yogurt berperisa/rasa