

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Anderson J.B, T.A. Shuster, K.E. Hansen, A.S. Levy, and A. Volk. 2004. *A Camera's View Of Consumer Food Handling Behaviors*. J Am Diet Assoc 104 : 91-186. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/14760565>. 28 September 2012.

Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Arifudin, R. 1983. *Bandeng duri Lunak dalam Kumpulan Hasil Penelitian Teknologi Pasca Panen Perikanan*. BPTP. Jakarta.

Arifudin, R. 1988. *Bandeng Presto dalam Kumpulan Hasil Penelitian Teknologi Pasca Panen Perikanan*. BPTP. Jakarta.

Arikunto, S. 1998. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. PT. Rineka Cipta. Jakarta.

Ariyani, D. dan Anwar F. 2006. *Mutu Mikrobiologis Minuman Jajajan di Sekolah Dasar Wilayah Bogor Tengah*. *Jurnal Gizi dan Pangan* Vol 1 : 44-50.

Arpah, M. 1993. *Pengawasan Mutu Pangan*. Tarsito. Bandung.

Antara, S., I. dan B.W.Gunam. 2002. *Dunia Mikroba (Bahaya Mikrobiologis Pada Makanan)*. Pusat Kajian Keamanan Pangan Universitas Udayana, Denpasar.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2004. *Status Regulasi Cemaran Dalam Produk Pangan*. *Buletin Keamanan Pangan* Nomor 6 : Halaman 4-5. 27 September 2012.

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2010. *Peran Serta Konsumen Dalam Menjaga Keamanan Pangan*. *Badan POM RI* Vol XI No.3. 27 September 2012.

Badan Standari Nasional Indonesia. 1992. *Cara Uji Cemaran Mikroba SNI 19-2897-1992*. Jakarta. 29 Januari 2013.

Badan Standari Nasional Indonesia. 1996. *Penanganan dan Pengolahan Bandeng Presto SNI 01-4106.2-1996*. BSN Jakarta. 29 Januari 2013.

Badan Standarisasi Indonesia. 2006. *Ikan beku–Bagian 1: Spesifikasi SNI 01-4110.1-2006*. BSN Jakarta. 29 Januari 2013.

Bobihu, Febriyani. 2012. Studi Sanitasi Dan Pemeriksaan Angka Kuman Pada Usapan Peralatan Makan Di Rumah Makan Kompleks Pasar Sentral Kota Gorontalo. Jurusan Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan Universitas Negeri Gorontalo.

Chadwick House Group. 1995. *Food Safety, Industry Guide to Good Hygiene Practices : Catering Guide*. [http://archive.food.gov.uk/dept\\_health/pdf/catsec.pdf](http://archive.food.gov.uk/dept_health/pdf/catsec.pdf). 29 Januari 2013.

Cramer, M. M. 2006. *Food Plant Sanitation (Design, Maintenance, and GMP)*. CRC Press Taylor & Francis Group. USA.

Departement of Health and Human Services, U.S. 2007. *Alternate Text For The Be Food Safe Activity Book*. <http://www.foodsafety.gov/keep/charts/storagetimes.html>. 29 Januari 2013.

Dewan Standardisasi Nasional. 1995. Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Es Balok Untuk Penanganan Ikan.

Dillon, M. and Griffith C. 1996. *How To HACCP an Illustrated Guide*. M. D. Saociates. United Kingdom.

Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. 2001. Inventarisasi Jenis dan Jumlah Produk Olahan Hasil Perikanan Skala Kecil Di Indonesia. Jakarta: Departemen Kelautan dan Perikanan.

Hariadi, R. D. 2005. Bakteri Indikator Sanitasi dan Keamanan Air Minum. [www.ipb.ac.id](http://www.ipb.ac.id). 3 Mei 2013.

Fanny. 2011. *Food Quality & Safety*. [http://vibizmanagement.com/journal/index/category/quality\\_management/113/20](http://vibizmanagement.com/journal/index/category/quality_management/113/20). 29 Januari 2013.

Fardiaz. 1989. Analisis Mikrobiologi Pangan. Departemen P dan K Dirjen Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. ITB, Bogor

Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Food Safety Promotion Board (FSPB). 2009. *Cleaning The Basics*. <http://www.safefood.eu/en/Consumer/Preparing-food/Cleaning/-the-basic>. 29 Januari 2013.

Hariadi, R. D. 2005. Bakteri Indikator Sanitasi dan Keamanan Air Minum. [www.ipb.ac.id](http://www.ipb.ac.id). 3 Mei 2013.

Health Protection Agency. 2009. *Guidelines for Assessing the Microbiological Safety of Ready-to-Eat Foods Placed on The Market*. <http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2009PressReleases/091127Revisedguidelinesforreadytoeatfoods>. 28 September 2012.

Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor : HK.00.05.5.1639. 2003. *Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)*. Jakarta. 27 September 2012.

Letterman, R. D. 1999. *Water Quality And Treatment*. American Water Work Association. New York.

Lelieveld, H. L. M.; M. A. Mostert; J. Holah and B. White. 2003. *Hygiene In Food Processing*. CRC Press. New York.

Longree, K. & Arbuster, G. 1996. *Quantity Food Sanitation 5<sup>th</sup> Edition*. John Wiley & Sons, Inc. Canada.

Marriot, N. G. 1997. *Essential of Food Sanitation*. Chapman and Hall. New York.

Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering 2<sup>nd</sup> Edition*. The AVI Publishing Company, Inc. Connecticut.

Nicolas, B.; Razack B. A.; Yollade I.; Aly S.; Tidiane O.C.A.; Philippe N.A.; Comlan D.S.; and Sababenedjo T.A. 2007. *Street-Vended Foods Improvement: Contamination Mechanisms and Application of Food Safety Objective Strategy : Critical Review*. Pakistan Journal of Nutrition 6 (1) : 1-10, 2007, ISSN 1680-5194, Asian Network For Scientific Information, 2007.

Perez M.A., Moua L.J., and Pinson-Perez, H. 2006. *Food Preparation, Practices, and Safety In The Hmong Community*. Hmong Studies Journal Volume 7:1-24. 29 Januari 2013.

Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi, Hygiene, Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.

Riyadi, Putut H.; Azis Nur B.; dan Tri Winarni A. 2007. *Analisis Kebijakan Keamanan Pangan Produk Hasil Perikanan Di Pantura Jawa Tengah Dan DIY*. Jurnal Pasir Laut Vol.33, No.2 : 30-39. 29 Januari 2013.

Roday, S. 1999. *Food Hygiene and Sanitation*. Tata McGraw Hill Publishing Co. Ltd. New Delhi.

Shapton, D. A. & N. F. Shapton. 1991. *Principles & Practices for The Safe Processing of Food*. Butterworth-Heinemann. London.

Sunarto. 2002. Pelatihan Pengendalian Mutu Produk Makanan Dan Minuman Untuk Ekspor. Pendidikan Dan Pelatihan Ekspor Indonesia. Departemen Perindustrian Dan Perdagangan Bekerjasama Dengan Forum Pengembangan Ekonomi Dan Sumber Daya Jateng, Dan Balai Latihan Koperasi Dan Balai Sumber Daya Jateng Semarang.

Susanto, Eko. 2010. Pengolahan Bandeng (*Channos Channos* Forsk) Duri Lunak. 3 Mei 2012.

Syarief, R & Halid R. 1991. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan, Jakarta.

Troller, J. A. 1983. *Sanitation in Food Processing Academic Press*. London.

Troller, J. A. 1993. *Sanitation in Food Processing Second Edition*. Academic Press. Inc. United States of America.

Victorian Government Health Information. 2005. *Food safety at Home*. <http://www.health.vic.gov.au/foodsafety/home/athome.htm>. 29 Januari 2013.

WHO. 1996. Essential Safety Requirements for Street-Vended Foods. WHO. Roma.

Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. dan Surono. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M-Brio Press. Bogor.

Winarno, F. G. dan Surono. 2004. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. M-Brio Press. Bogor.

Winarsih, Wiwik H.; Priyambodo; Triweda R.; dan Achmad H. 2011. Pengembangan Budidaya Dan Teknologi Pengolahan Bandeng Serta Distribusinya Sebagai Sumber Ekonomi Masyarakat Di Jawa Timur. *Jurnal Cakrawala* Vol. 5 No 2. 29 Januari 2013.

## Lampiran 1. Checklist Penilaian Kesesuaian Penerapan Sanitasi Pada KOPMIR Kendal

### 1. Aspek Lingkungan Produksi

No	Pertanyaan	Sesuai CPPB-IRT	Tidak Sesuai CPPB-IRT	Keterangan
1.	Apakah tempat tersebut bebas dari pencemaran, semak belukar, dan genangan air?			
2.	Apakah tempat tersebut bebas dari sarang hama, khususnya serangga dan binatang pengerat?			
3.	Apakah tempat tersebut tidak berada di sekitar tempat pembuangan sampah baik sampah padat maupun sampah cair?			
4.	Apakah sampah selalu dibuang dan tidak menumpuk?			
5.	Apakah tempat sampah selalu tertutup?			
6.	Apakah lingkungan jalan dipelihara supaya tidak berdebu?			
7.	Apakah selokan di tempat tersebut berjalan dengan baik?			

Sumber : CPPB-IRT Nomor HK.00.05.5.1639

### 2. Aspek Bangunan dan Fasilitas IRT

No	Pertanyaan	Sesuai CPPB-IRT	Tidak Sesuai CPPB-IRT	Keterangan
1.	Apakah ruang produksi luas dan mudah dibersihkan?			
2.	Apakah lantai dibuat dari bahan kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat, mudah dibersihkan, dan dibuat miring untuk memudahkan pengaliran air?			
3.	Apakah dinding dibuat dari bahan kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, kuat, dan mudah dibersihkan?			
4.	Apakah konstruksi langit-langit didesain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu, pertumbuhan jamur, pengelupasan, bersarangnya hama, memperkecil terjadinya kondensasi, serta terbuat dari bahan yang tahan lama, dan mudah dibersihkan?			
5.	Apakah langit-langit selalu dalam keadaan bersih dari debu, sarang laba-laba, dan kotoran lainnya?			
6.	Apakah pintu dan jendela dibuat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah, rata, halus, berwarna terang, dan mudah dibersihkan?			
7.	Apakah pintu, jendela, dan lubang angin dilengkapi dengan kawat kasa yang dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan?			
8.	Apakah pintu didesain membuka ke luar / ke samping sehingga debu atau kotoran dari luar tidak terbawa masuk melalui udara ke dalam ruangan pengolahan?			
9.	Apakah pintu dapat ditutup dengan baik dan selalu dalam keadaan tertutup?			
10.	Apakah lubang angin cukup sehingga udara segar selalu mengalir di ruang produksi?			
11.	Apakah lubang angin selalu dalam keadaan bersih, tidak berdebu, dan tidak dipenuhi sarang laba-laba?			

12.	Apakah ruang produksi cukup terang sehingga karyawan dapat mengerjakan tugasnya secara teliti?			
13.	Apakah di ruang produksi ada tempat untuk mencuci tangan dan selalu dalam keadaan bersih serta dilengkapi dengan sabun dan pengeringnya?			
14.	Apakah di ruang produksi tersedia perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)?			
15.	Apakah tempat penyimpanan bahan pangan termasuk bumbu dan bahan tambahan pangan terpisah dengan produk akhir?			
16.	Apakah tempat penyimpanan khusus tersedia untuk menyimpan bahan-bahan bukan pangan seperti pencuci, pelumas, dan oli?			
17.	Apakah tempat penyimpanan mudah dibersihkan dan bebas dari hama seperti serangga, binatang pengerat seperti tikus, burung, atau mikroba dan ada sirkulasi udara?			

Sumber : CPPB-IRT Nomor HK.00.05.5.1639

### 3. Aspek Peralatan Produksi

No	Pertanyaan	Sesuai CPPB-IRT	Tidak Sesuai CPPB-IRT	Keterangan
1.	Apakah peralatan produksi terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, mudah dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan?			
2.	Apakah permukaan kontak langsung dengan pangan halus, tidak bercelah, tidak mengelupas, dan tidak menyerap air?			
3.	Apakah peralatan produksi diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan bekerja dan mudah dibersihkan?			
4.	Apakah semua peralatan dipelihara agar berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih?			

Sumber : CPPB-IRT Nomor HK.00.05.5.1639

### Checklist 4. Aspek Suplai Air

No	Pertanyaan	Sesuai CPPB-IRT	Tidak Sesuai CPPB-IRT	Keterangan
1.	Apakah air yang digunakan air bersih dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi?			
2.	Apakah sumber dan pipa air untuk keperluan selain pengolahan pangan terpisah dan diberi warna yang berbeda?			
3.	Apakah air yang dipakai untuk unit pengolahan memenuhi persyaratan air minum?			

Sumber : CPPB-IRT Nomor HK.00.05.5.1639

## 5. Aspek Fasilitas Dan Kegiatan *Hygiene* Dan Sanitasi

No	Pertanyaan	Sesuai CPPB-IRT	Tidak Sesuai CPPB-IRT	Keterangan
1.	Apakah alat cuci seperti sikat, pel, deterjen, dan bahan sanitasi tersedia dan terawat dengan baik?			
2.	Apakah air panas digunakan untuk membersihkan peralatan tertentu?			
3.	Apakah fasilitas <i>hygiene</i> karyawan seperti tempat cuci tangan dan toilet tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu dalam keadaan bersih?			
4.	Apakah pintu toilet selalu dalam keadaan tertutup?			
5.	Apakah pembersihan dilakukan secara fisik seperti dengan sikat atau secara kimia seperti dengan deterjen atau gabungan keduanya?			
6.	Apakah jika diperlukan pencucihamaan dapat dilakukan dengan menggunakan kaporit sesuai petunjuk yang dianjurkan?			
7.	Apakah kegiatan pembersihan, pencucian, dan pencucihamaan peralatan dilakukan secara rutin?			
8.	Apakah ada karyawan yang bertanggung jawab terhadap kegiatan pembersihan, pencucian, dan pencucihamaan?			

Sumber : CPPB-IRT Nomor HK.00.05.5.1639

## 6. Aspek Pengendalian Hama

No	Pertanyaan	Sesuai CPPB-IRT	Tidak Sesuai CPPB-IRT	Keterangan
1.	Apakah lubang-lubang dan selokan yang memungkinkan masuknya hama selalu dalam keadaan tertutup?			
2.	Apakah hewan peliharaan seperti anjing, kucing, dan ayam tidak berkeliaran di pekarangan <i>Home Industry</i> tersebut apalagi di ruang produksi?			
3.	Apakah pangan tidak tercecer karena dapat mengundang masuknya hama?			
4.	Apakah <i>Home Industry</i> tersebut memeriksa lingkungannya dari kemungkinan timbulnya sarang hama?			
5.	Apakah hama diberantas dengan cara yang tidak mempengaruhi mutu dan keamanan pangan?			
6.	Apakah pemberantasan hama dilakukan secara fisik seperti dengan perangkap tikus atau secara kimia seperti dengan racun tikus?			
7.	Apakah perlakuan dengan bahan kimia dilakukan dengan pertimbangan tidak mencemari lingkungan?			

Sumber : CPPB-IRT Nomor HK.00.05.5.1639

## 7. Aspek Kesehatan Dan *Hygiene* Karyawan

No	Pertanyaan	Sesuai CPPB-IRT	Tidak Sesuai CPPB-IRT	Keterangan
1.	Apakah karyawan dalam keadaan sehat?			
2.	Apakah karyawan yang menunjukkan gejala sakit tidak diperkenankan mengolah pangan?			
3.	Apakah karyawan diperiksa dan diawasi kesehatannya secara berkala?			
4.	Apakah karyawan selalu menjaga kebersihan badannya?			
5.	Apakah karyawan mengenakan pakaian kerja atau celemek lengkap dengan penutup kepala, sarung tangan, dan sepatu kerja?			
6.	Apakah karyawan menutup lukanya dengan perban?			
7.	Apakah karyawan selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah atau alat yang kotor, dan sesudah keluar dari toilet?			
8.	Apakah karyawan bekerja tidak boleh mengunyah; makan dan minum; merokok; tidak meludah; tidak boleh bersin atau batuk ke arah pangan; serta tidak boleh mengenakan perhiasan seperti giwang, cincin, gelang, kalung, arloji, dan peniti?			

Sumber : CPPB-IRT Nomor HK.00.05.5.1639

## 8. Aspek Pengendalian Proses

No	Pertanyaan	Sesuai CPPB-IRT / SNI 4106.1- 2009	Tidak Sesuai CPPB-IRT / SNI 4106.1- 2009	Keterangan
1.	Apakah <i>home industry</i> tersebut menentukan jenis, jumlah, dan spesifikasi bahan baku dan bahan penolong untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan?			
2.	Apakah bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar?			
3.	Apakah bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari bau lumpur dan sifat-sifat lainnya yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan bagi kesehatan?			
4.	Apakah <i>home industry</i> tersebut menentukan komposisi bahan yang digunakan dan komposisi formula untuk memproduksi jenis pangan yang dihasilkan?			
5.	Apakah <i>home industry</i> tersebut mencatat dan menggunakan komposisi yang telah ditentukan secara baku setiap saat secara konsisten?			
6.	Apakah air pencucian ikan disalurkan terpisah dan tidak saling berhubungan silang dengan sistem saluran air kotor?			
7.	Apakah es dibuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum?			
8.	Apakah dalam penggunaannya es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari penularan dan			

	kontaminasi dari luar?			
9.	Apakah garam yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan bermutu baik yang ditandai dengan warna putih dan bersih (tidak bercampur dengan kotoran / benda asing), dan harus sesuai dengan persyaratan oleh Departemen Kesehatan Republik Indonesia?			
10.	Apakah pembelahan dilakukan pada bagian punggung atau bagian perut mulai dari pangkal ekor sampai kepala?			
11.	Apakah ikan bandeng yang sudah disiangi dicuci dengan air garam 3% untuk menghilangkan kotoran, lumpur, sisa darah, kemudian dibilas dengan air sampai benar-benar bersih?			
12.	Apakah selama pencucian menggunakan air dingin maksimum 10°C dengan menggunakan es atau sistem pendinginan lain agar mutu ikan bandeng tetap baik?			
13.	Apakah ikan bandeng telah dicuci bersih lalu direndam dalam larutan garam atau bumbu lainnya seperti bawang putih, kunyit, bawang merah, ketumbar, dan daun salam atau bumbu lainnya dengan jumlah secukupnya?			
14.	Apakah perendaman dilakukan selama 30 menit atau sampai bumbu benar-benar meresap?			
15.	Apakah ikan bandeng yang telah direndam dalam larutan bumbu untuk memudahkan pengambilan atau pengangkutan ikan bandeng presto dilakukan pembungkusan dengan menggunakan daun pisang atau kertas pembungkus makanan?			
16.	Apakah ikan bandeng yang sudah dibungkus atau tanpa dibungkus selanjutnya disusun dan diatur sedemikian rupa sehingga memudahkan dalam pengambilan dan pengangkutan apabila sudah masak?			
17.	Apakah pengukusan dilakukan sampai benar-benar mencapai tekanan dan waktu tertentu sehingga tulang atau durinya benar-benar lunak?			
18.	Apakah <i>home industry</i> tersebut membuat badan alir atau urutan prosesnya secara jelas?			
19.	Apakah <i>home industry</i> tersebut menentukan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan yang digunakan?			
20.	Apakah <i>home industry</i> tersebut menggunakan bahan kemasan yang sesuai untuk pangan?			
21.	Apakah bahan kemasan primer untuk ikan bandeng presto bersih, tidak mudah ditembus lemak, dan minyak dan tidak melekat pada produk?			
22.	Apakah bahan kemasan tidak mencemari produk yang dikemas dan terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi bandeng presto?			
23.	Apakah pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk akhir?			
24.	Apakah <i>home industry</i> tersebut menentukan tanggal kadaluarsa?			
25.	Apakah <i>home industry</i> tersebut mencatat tanggal produksi?			

Sumber : CPPB-IRT HK. 00.05.5.1639 dan SNI 01-4106.2-1996

## 9. Aspek Label Pangan

No	Pertanyaan	Sesuai CPPB-IRT	Tidak Sesuai CPPB-IRT	Keterangan
1.	Apakah label pangan yang dihasilkan IRT memenuhi ketentuan Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang label dan iklan pangan?			
2.	Apakah pada label terdapat nama produk, daftar bahan yang dihasilkan, berat bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi, tanggal, bulan, tahun kadaluarsa; serta nomor Sertifikasi Produksi (P-IRT)?			
3.	Apakah kode produksi dicantumkan pada setiap label pangan?			

Sumber : CPPB-IRT Nomor HK.00.05.5.1639

## 10. Aspek Penyimpanan

No	Pertanyaan	Sesuai CPPB-IRT	Tidak Sesuai CPPB-IRT	Keterangan
1.	Apakah penyimpanan bahan dan produk pangan dilakukan di tempat yang bersih?			
2.	Apakah bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, dan produk akhir masing-masing disimpan di tempat terpisah?			
3.	Apakah penyimpanan bahan baku dan produk pangan sesuai dengan suhu penyimpanannya?			
4.	Apakah bahan-bahan yang mudah menyerap air disimpan di tempat kering (garam, gula, dan rempah-rempah bubuk)?			
5.	Apakah bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, dan produk akhir diberi tanda untuk membedakan yang memenuhi syarat dengan yang tidak memenuhi syarat?			
6.	Apakah bahan yang lebih dahulu masuk digunakan terlebih dahulu?			
7.	Apakah produk akhir yang lebih dahulu diproduksi digunakan / diedarkan terlebih dahulu?			
8.	Apakah bahan berbahaya seperti pemberantas serangga, tikus, kecoa, bakteri, dan bahan berbahaya lainnya disimpan di dalam ruangan terpisah dan selalu diawasi penggunaannya?			
9.	Apakah kemasan dan label disimpan di tempat yang bersih dan jauh dari pencemaran?			
10.	Apakah label disimpan secara rapi dan teratur supaya tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya?			
11.	Apakah peralatan yang dibersihkan di tempat yang bersih?			

Sumber : CPPB-IRT Nomor HK.00.05.5.1639

### 11. Aspek Penanggung Jawab

No	Pertanyaan	Sesuai CPPB-IRT	Tidak Sesuai CPPB-IRT	Keterangan
1.	Apakah pemilik mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktek <i>hygiene</i> dan sanitasi pangan serta proses produksi pangan yang ditanganinya?			
2.	Apakah kegiatan pengawasan dilakukan secara rutin?			

Sumber : CPPB-IRT Nomor HK.00.05.5.1639

### 12. Aspek Penarikan Produk

No	Pertanyaan	Sesuai CPPB-IRT	Tidak Sesuai CPPB-IRT	Keterangan
1.	Apakah pemilik menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit atau keracunan pangan?			
2.	Apakah pemilik menghentikan produksinya sampai masalah terkait diatasi?			
3.	Apakah pemilik melaporkan penarikan produknya ke pemerintah atau kabupaten / kota setempat dengan tembusan kepada BPOM setempat?			
4.	Apakah pangan yang terbukti berbahaya bagi konsumen dimusnahkan?			

Sumber : CPPB-IRT Nomor HK.00.05.5.1639

### 13. Aspek Pencatatan Dan Dokumentasi

No	Pertanyaan	Sesuai CPPB-IRT	Tidak Sesuai CPPB-IRT	Keterangan
1.	Apakah pemilik mencatat dan mendokumentasikan penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong?			
2.	Apakah produk akhir sekurang-kurangnya memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi?			

Sumber : CPPB-IRT Nomor HK.00.05.5.1639

### 14. Aspek Pelatihan Karyawan

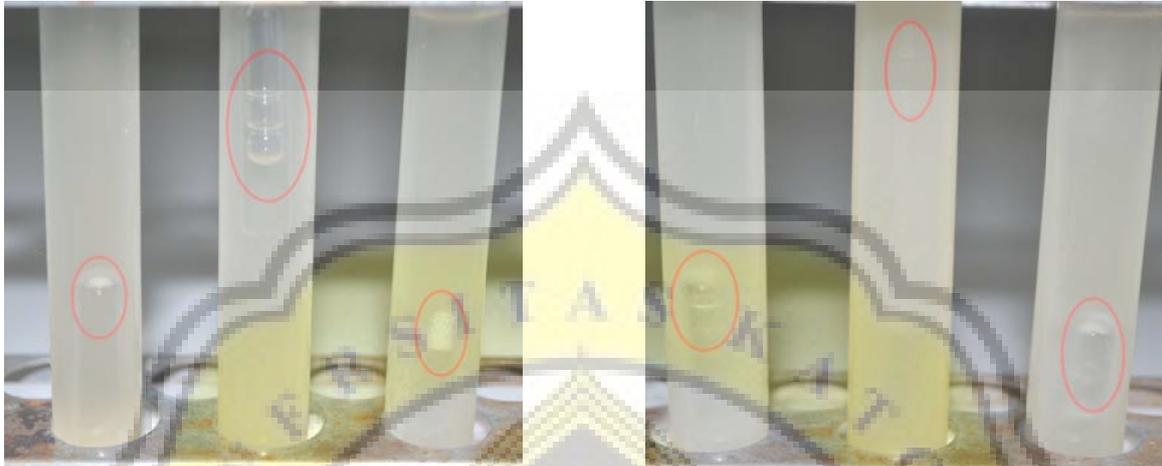
No	Pertanyaan	Sesuai CPPB-IRT	Tidak Sesuai CPPB-IRT	Keterangan
1.	Apakah pemilik sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang CPPB-IRT?			
2.	Apakah pemilik menerapkan serta mengajarkan pengetahuan dan ketrampilannya kepada karyawan yang lain?			

Sumber : CPPB-IRT Nomor HK.00.05.5.1639

**Lampiran 2. Tabel Nilai MPN untuk 3 Seri Tabung**

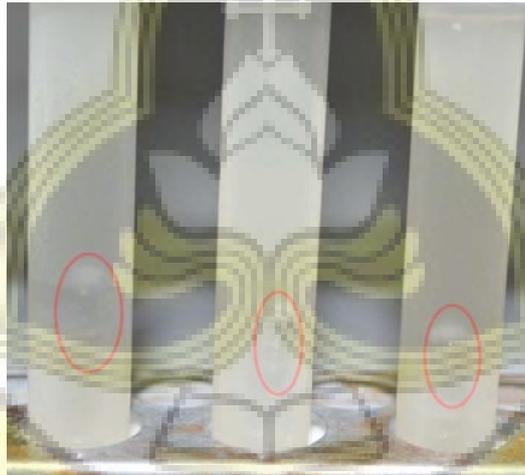
Jumlah Tabung Positif			MPN *	Jumlah Tabung Positif			MPN *
Seri A	Seri B	Seri C		Seri A	Seri B	Seri C	
0	0	0	< 0,03	2	0	0	0,091
0	0	1	0,03	2	0	1	0,14
0	0	2	0,06	2	0	2	0,20
0	0	3	0,09	2	0	3	0,26
0	1	0	0,03	2	1	0	0,15
0	1	1	0,061	2	1	1	0,20
0	1	2	0,092	2	1	2	0,27
0	1	3	0,12	2	1	3	0,34
0	2	0	0,062	2	2	0	0,21
0	2	1	0,093	2	2	1	0,28
0	2	2	0,12	2	2	2	0,35
0	2	3	0,16	2	2	3	0,42
0	3	0	0,094	2	3	0	0,29
0	3	1	0,13	2	3	1	0,36
0	3	2	0,16	2	3	2	0,44
0	3	3	0,19	2	3	3	0,53
1	0	0	0,036	3	0	0	0,23
1	0	1	0,072	3	0	1	0,39
1	0	2	0,11	3	0	2	0,64
1	0	3	0,15	3	0	3	0,95
1	1	0	0,073	3	1	0	0,43
1	1	1	0,11	3	1	1	0,75
1	1	2	0,15	3	1	2	1,20
1	1	3	0,19	3	1	3	1,60
1	2	0	0,11	3	2	0	0,93
1	2	1	0,15	3	2	1	1,50
1	2	2	0,20	3	2	2	2,10
1	2	3	0,24	3	2	3	2,90
1	3	0	0,16	3	3	0	2,40
1	3	1	0,20	3	3	1	4,60
1	3	2	0,24	3	3	2	11,00
1	3	3	0,29	3	3	3	>24,00

**Lampiran 3. Hasil Pengujian Pendugaan *E.Coli* Pada Bandeng Presto (a), (b) dan (c)  
Ketiga Seri Tabung Tersebut Tabung Positif (Semua Tabung Muncul Gelembung**



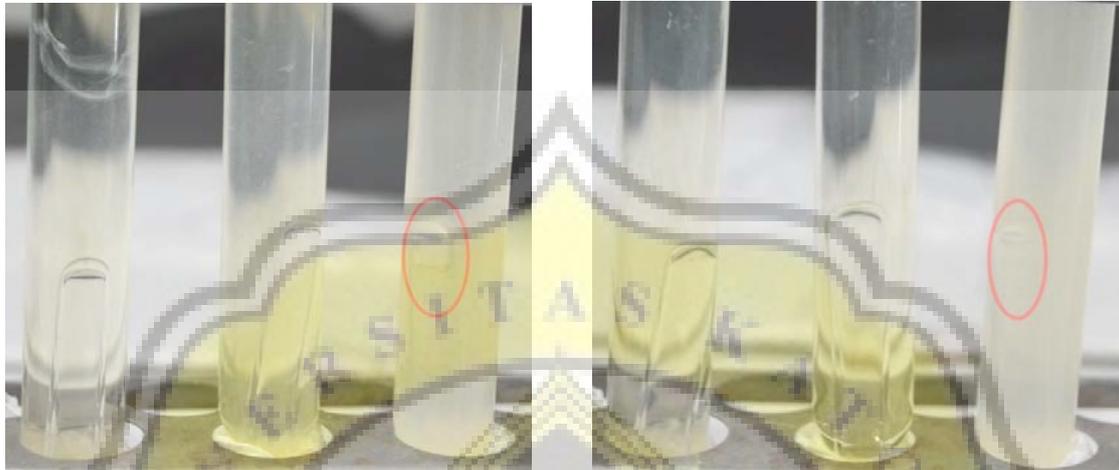
(a)

(b)



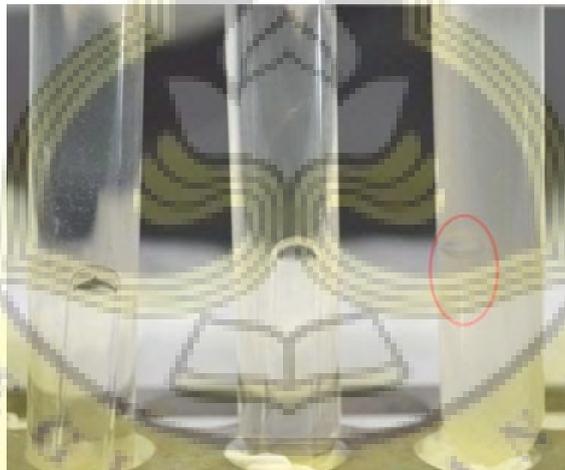
(c)

**Lampiran 4. Hasil Pendugaan *E.coli* Pada Air PDAM (a), (b) dan (c) Dari Tiga Tabung 2 Tabung Negatif (Tidak Muncul Gelembung) dan 1 Tabung Positif (Muncul Gelembung)**



(a)

(b)



(c)