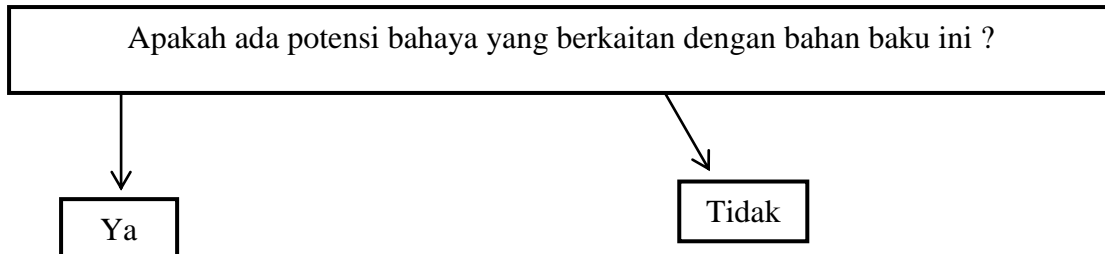


## 7. LAMPIRAN

### Lampiran 1. Penentuan Pohon Keputusan untuk Bahan Baku

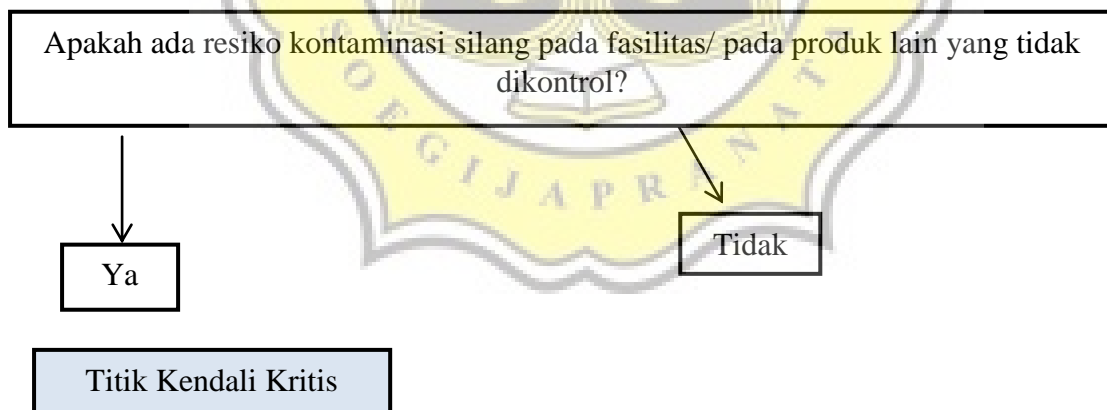
Pertanyaan 1 (P1)



Pertanyaan 2 (P2)



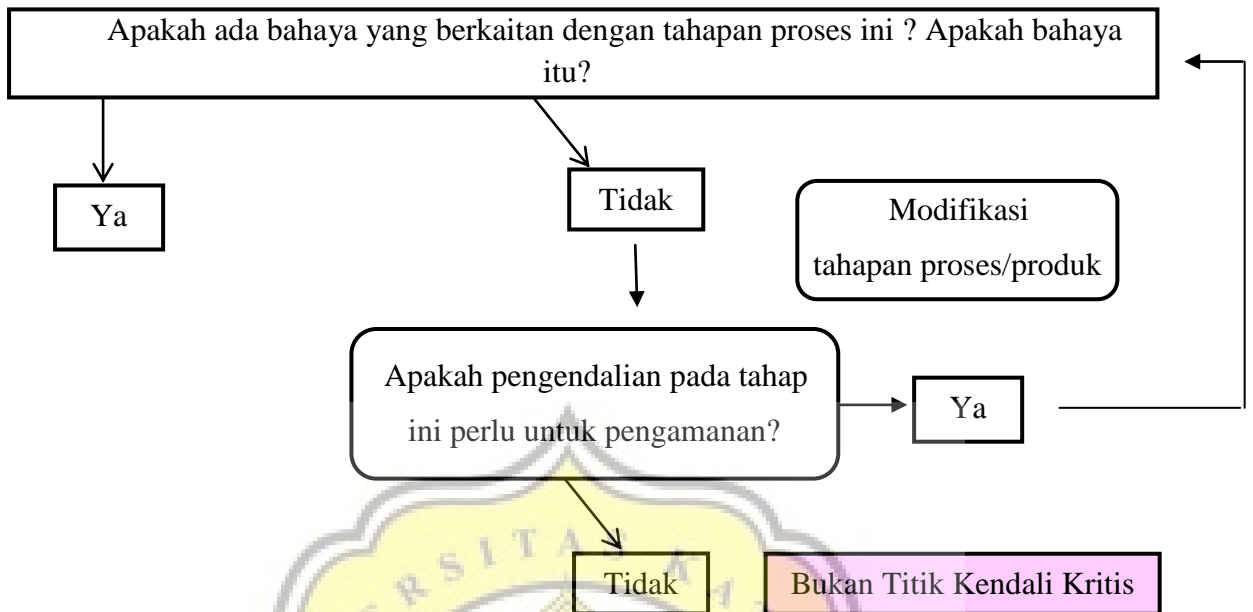
Pertanyaan 3 (P3)



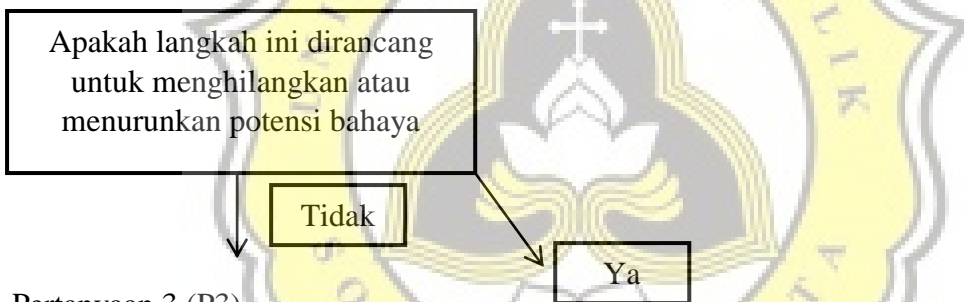
Bahan baku sensitive, perlu control tingkat tinggi.

## Lampiran 2. Penentuan Pohon Keputusan untuk Tahapan Proses

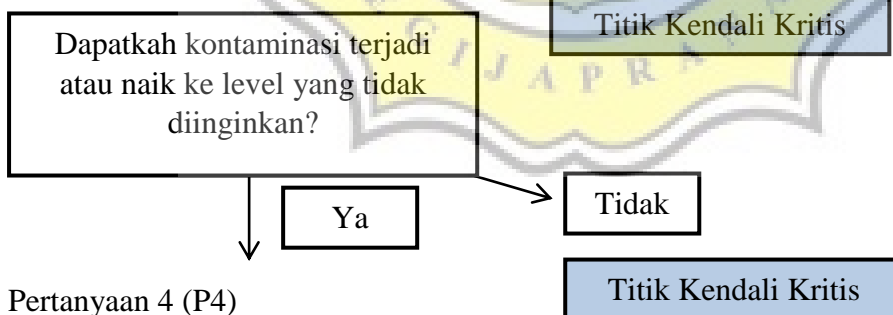
### Pertanyaan 1 (P1)



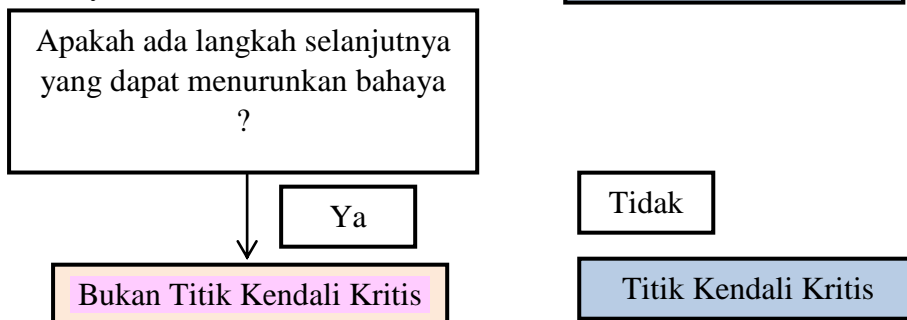
### Pertanyaan 2 (P2)



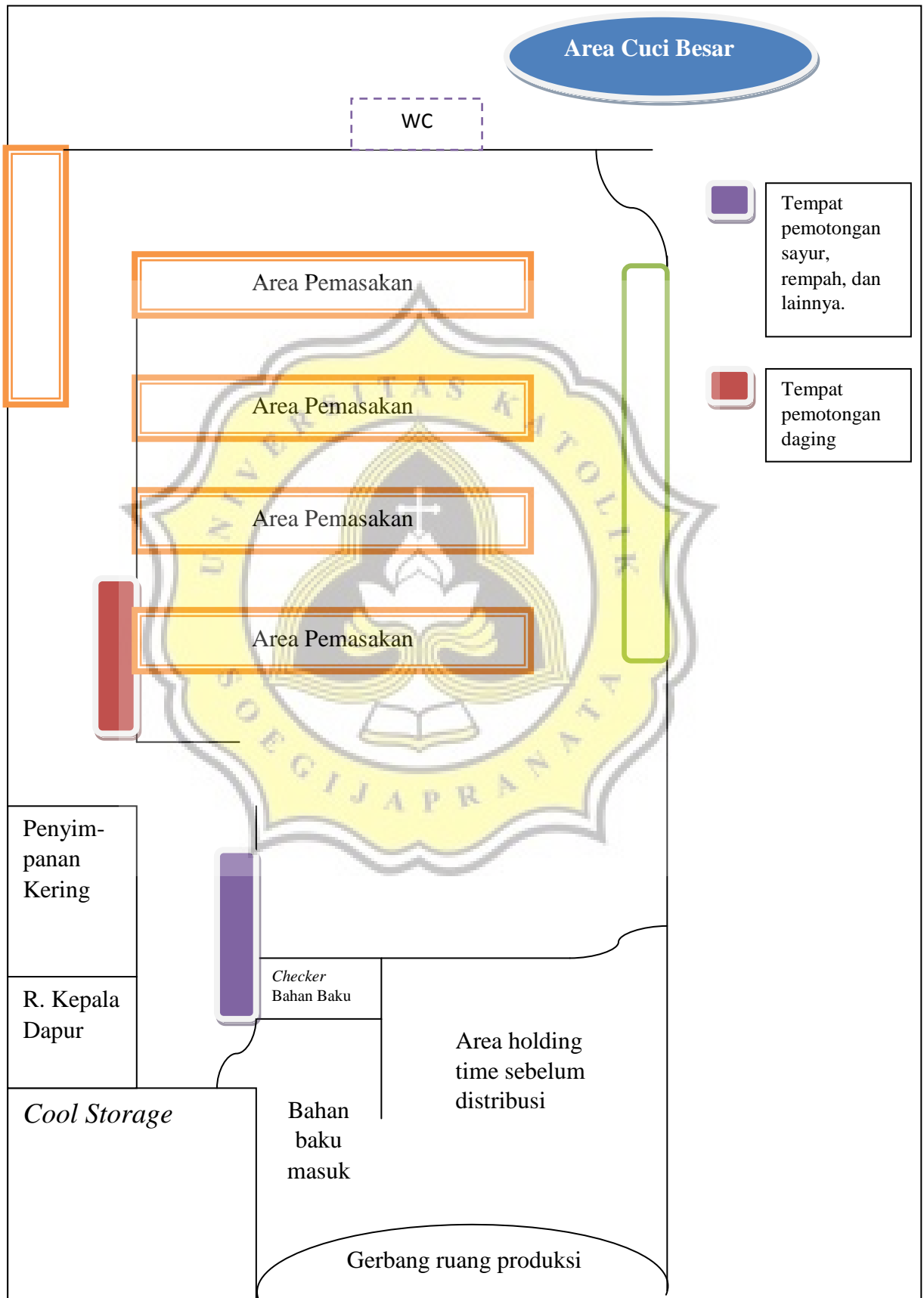
### Pertanyaan 3 (P3)



### Pertanyaan 4 (P4)



Lampiran 3. Denah Area Produksi Katering “A”



**Lampiran 4. Checklist Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures)**

No.	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan	
			0	1	2	3	4		5
	<b>Lokasi, Bangunan, Fasilitas</b>								
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1		√					Semua indikator terpenuhi
	Indikator : - Daerah halaman dapur bersih. - Tidak terdapat lubang pada halaman depan. - Minimal berjarak 500 meter dari tempat pembuangan sampah/kumpulan lalat. - Tidak terdapat bau menyengat disekitar dapur.								
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1		√					Semua indikator terpenuhi
	Indikator : - Konstruksi bahan bangunan tahan lama. - Konstruksi ruangan mudah dibersihkan. - Aliran pembuangan air/selokan berfungsi dengan baik. - Tidak terdapat tumpukan barang tidak terpakai.								
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1		√					Semua indikator terpenuhi
	Indikator : - Lantai tidak menyerap air. - Lantai memudahkan pengaliran air. - Lantai dapur mudah untuk dibersihkan. - Lantai dapur tidak retak.								
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba)	1		√					Semua indikator terpenuhi.
	Indikator : - Langit-langit terbuat dari bahan yang kokoh. - Langit-langit dan dinding tidak mengelupas.								

										- Permukaan langit-langit untuk produksi rata dan tidak bocor. - Langit-langit dan dinding tidak terdapat sarang laba-laba.
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1		√						Semua indikator terpenuhi
										Indikator : - Permukaan dinding dapur rata. - Dinding dapur berwarna terang, tidak mengelupas dan tahan lama. - Permukaan dinding dapur bersih dari debu, lendir, dan lain-lain. - Dinding pensekat ruangan mudah untuk dibersihkan.
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1		√						Semua indikator terpenuhi
										Indikator : - Pintu terbuat dari bahan tahan lama, kuat, permukaan rata. - Pintu didesain membuka keluar/kesamping untuk mencegah kontaminasi masuk ke area produksi. - Pintu selalu dalam keadaan tertutup.
	<b>Pencahayaan</b>									
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan.	1		√						Semua indikator terpenuhi
										Indikator : - Cahaya tidak remang-remang. - Cahaya tidak menyilaukan mata. - Terdapat penutup pada penerangan lampu. - Penerangan didalam ruangan menggunakan lampu LED.
	<b>Penghawaan</b>									
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1		√						Semua indikator terpenuhi
										Indikator : - Jendela terbuat dari bahan yang kuat dan tahan lama. - Permukaan jendela rata dan halus. - Memiliki lubang angin yang cukup sehingga ruangan produksi tidak pengap. - Ventilasi dilengkapi dengan kasa untuk mencegah serangga atau debu masuk.
	<b>Air Bersih</b>									
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan	5							√	Semua indikator

	bertekanan								terpenuhi
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Penggunaan air PDAM untuk proses produksi.</li> <li>- Penggunaan cadangan air (selain PDAM) memiliki jumlah yang cukup dan aman.</li> <li>- Air bersih terdistribusi dengan baik dan lancar.</li> <li>- Air bersih tidak berbau.</li> </ul>								
	<b>Air Kotor</b>								
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang .	1		√					Semua indikator terpenuhi
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saluran pembuangan air kotor berjalan dengan lancar.</li> <li>- Saluran pembuangan air kotor tidak terbuka pada daerah dapur.</li> <li>- Saluran pembuangan air kotor didesain untuk tidak mencemari sumber air bersih dan pangan.</li> <li>- Tempat penampungan/selokan air kotor berjarak 500 meter dari dapur.</li> </ul>								
	<b>Fasilitas Cuci Tangan dan Toilet</b>								
11.	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3			√				Semua indikator terpenuhi
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toilet tersedia cukup untuk semua pekerja.</li> <li>- Pada area dapur terdapat tempat cuci tangan dan <i>hand sanitizer</i> untuk para pekerja.</li> <li>- Terdapat sabun pada tiap tempat pencucian tangan.</li> </ul>								
	<b>Pembuangan Sampah</b>								
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2		√					Semua indikator terpenuhi
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tersedia tempat sampah yang cukup di area produksi.</li> <li>- Tempat sampah tertutup.</li> <li>- Tempat sampah dilapisi dengan kantong plastik untuk mempermudah pembuangan sampah.</li> <li>- Sampah yang penuh segera dibuang ke bak sampah untuk mencegah datangnya binatang yang dapat menyebabkan kontaminasi.</li> </ul>								
	<b>Ruang Pengolahan Makanan</b>								
13.	Tersedia ruang gerak yang cukup untuk pekerja, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1		√					Semua indikator terpenuhi
	<p>Indikator :</p>								

	- Luas area dapur sesuai dengan jumlah pekerja (ruang gerak cukup). - Area dapur terpisah dari tempat tidur, cuci pakaian, dan toilet. - Tempat tidur dan toilet jauh dari area dapur - Pembersihan lantai dilakukan dengan rutin								
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang).	1		√					Semua indikator terpenuhi
	Indikator : - Tidak terdapat tumpukan barang pada area produksi. - Tidak terdapat bau menyengat. - Terdapat jumlah tong sampah yang cukup. - Tong sampah dalam keadaan tertutup.								
	<b>Karyawan</b>								
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5					√		Semua indikator terpenuhi
	Indikator : - Semua pekerja dalam keadaan sehat. - Semua karyawan terbebas dari penyakit menular. - Para pekerja yang menunjukkan gejala penyakit menular tidak diperkenankan masuk ke area produksi. -Karyawan yang terserang flu menggunakan masker selama proses produksi								
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5					√		Tidak selalu para pekerja mencuci tangan
	Indikator : - Pekerja harus mencuci tangan terlebih dahulu sebelum masuk area produksi. - Pekerja yang selesai menggunakan toilet harus mencuci tangannya. - Kuku pekerja pendek. - Para pekerja tidak menggunakan kosmetik.								
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1		√					Semua indikator terpenuhi
	Indikator : - Pakaian yang digunakan pekerja bersih.								

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rambut pekerja dalam keadaan pendek dan wanita dikuncir.</li> <li>- Tubuh bebas perhiasan.</li> <li>- Pekerja yang memiliki luka harus di tutup.</li> </ul>								
	<b>Makanan</b>								
18.	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5						√	Semua indikator terpenuhi
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Terdapat personel untuk pengecekan kedatangan baku</li> <li>-Menerima dan menggunakan bahan yang tidak rusak, tidak busuk, tidak mengandung bahan-bahan berbahaya, tidak merugikan atau membahayakan kesehatan</li> <li>-Tidak menerima dan menggunakan bahan pangan yang rusak.</li> <li>-Harus menentukan jenis, jumlah dan spesifikasi bahan untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan.</li> </ul>								
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1		√					Semua indikator terpenuhi
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terdapat personel yang melakukan pembelian dan mengecek bahan makanan yang digunakan</li> <li>- Dalam pennggunaan menggunakan sistem FIFO</li> <li>- Melakukan pemisahan bahan-bahan yang berpotensi bahaya bagi keamanan pangan</li> <li>- tidak menggunakan makanan kadaluarsa</li> </ul>								
	<b>Perlindungan Makanan</b>								
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak ( <i>thawing</i> ).	5		√					Katering belum membuat bagan alir atau urutan proses secara jelas, belum menggunakan bagan alir produksi pangan yang sudah baku.
	<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat bagan alir atau urutan proses secara jelas</li> <li>-Menentukan kondisi bahan baku dari setiap tahap proses penyimpanan, produksi, dan persiapan penyajian.</li> <li>- Menggunakan bagan alir produksi pangan yang sudah baku ini sebagai acuan dalam kegiatan produksi sehari-hari</li> </ul>								

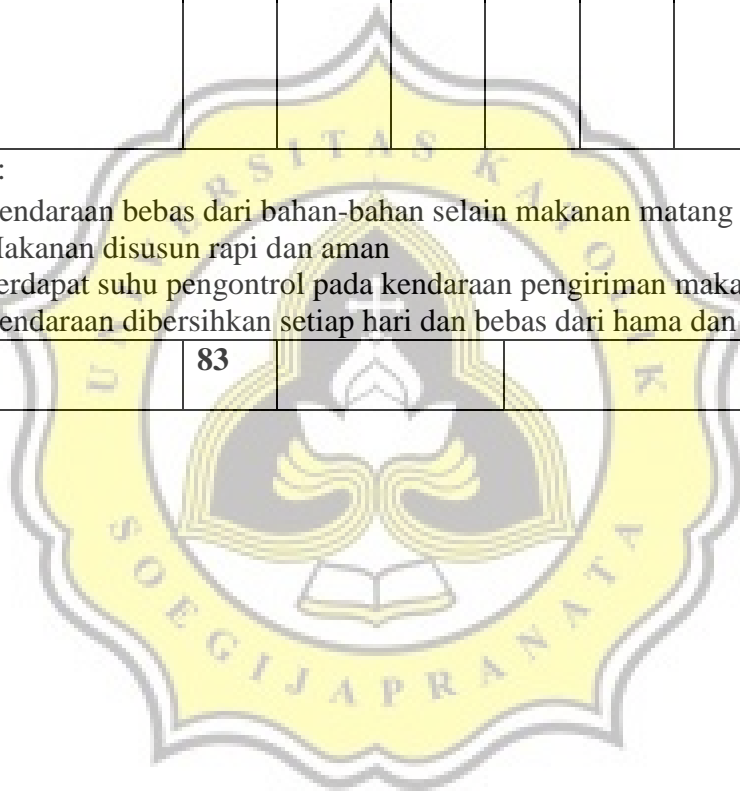


		- Memberikan perlakuan khusus pada bahan pangan yang berpotensi bahaya pada keseluruhan proses produksi						
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4				√		Belum terdapat personel khusus yang melakukan pengecekan makanan sebelum dilakukan penyajian
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Menentukan makanan yang berpotensi bahaya</li> <li>-Menentukan cara penanganan dan pengolahan yang baik dan benar pada setiap proses produksi</li> <li>-Melakukan penanganan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan</li> <li>-Terdapat personel khusus yang melakukan pengecekan makanan sebelum dilakukan penyajian</li> </ul>							
	<b>Peralatan Makanan dan Masak</b>							
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2				√		Semua indikator terpenuhi
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Melakukan pembersihan peralatan sebelum dan setelah penggunaan</li> <li>-Penyimpanan wadah dan pengemas secara rapih, di tempat bersih dan terlindung</li> <li>-Penyimpanan bahan berbahaya terpisah dari peralatan dan bahan baku</li> <li>-sebelum digunakan wadah yang digunakan selalu bersih</li> </ul>							
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2				√		Semua indikator terpenuhi
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Pemisahan peralatan makan dan masak sekali pakai.</li> <li>-Tidak melakukan pemakaian ulang peralatan sekali pakai</li> </ul>							
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5				√		Belum tersedia prosedur pencucian peralatan dan belum

										melakukan perendaman peralatan dan pencucian setelahnya.
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tersedia prosedur pencucian peralatan</li> <li>-Melakukan pembersihan sisa makanan terlebih dahulu</li> <li>-Melakukan perendaman peralatan dan pencucian setelahnya</li> <li>-Melakukan pembilasan dengan air mengalir</li> </ul>									
25	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5						√		Semua indikator terpenuhi
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Bahan berbahaya diberi label tersendiri</li> <li>-Pelabelan jelas</li> <li>-Menempatkan bahan berbahaya di tempat yang aman, rapi, dan terlindung</li> <li>-Penyimpanan bahan berbahaya terpisah dari peralatan dan bahan baku</li> </ul>									
26	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4						√		Semua indikator terpenuhi
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tidak terdapat sarang hama atau hewan pengganggu lain di seluruh area produksi, penyimpanan, dan penyajian.</li> <li>-Melakukan pemberantasan hama dengan cara yang aman dengan tidak mempengaruhi mutu dan keamanan pangan</li> <li>-Terdapat peralatan yang memadai dan apabila pemberantasan dilakukan dengan bahan kimia harus dilakukan dengan pertimbangan tidak mencemari pangan.</li> <li>-Melakukan pengecekan dan pemberantasan hama serta hewan pengganggu lain secara berkala.</li> </ul>									
	<b>KHUSUS GOLONGAN A.1</b>									
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang	1			√					Semua indikator

	tidur.								terpenuhi
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas).	4					√		Semua indikator terpenuhi
<b>KHUSUS GOLONGAN A.2</b>									
29.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap.	1		√					Semua indikator terpenuhi
30.	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencucian.	2				√			Semua indikator terpenuhi
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).	1		√					Semua indikator terpenuhi
<b>KHUSUS GOLONGAN A.3</b>									
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak (grease trap).	1		√					Semua indikator terpenuhi
Indikator: -Terdapat penangkapan lemak pada saluran pembuangan limbah dapur									
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1		√					Tidak terdapat ruangan sendiri untuk persiapan makanan matang.
Indikator : - Terdapat ruangan tersendiri untuk menyiapkan makanan matang									
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4		√					Tidak terdapat pengontrol suhu, rekapan data per 1 jam, dan petugas tidak berganti pakaian bebas

										kontaminasi
	<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terdapat thermometer pengontrol di area penyimpanan dingin</li> <li>- Terdapat rekaman data setiap 1 jam sekali yang diisi oleh petugas mengenai suhu ruangan</li> <li>- Pintu pada ruangan penyimpanan dingin selalu ditutup kembali</li> <li>- Petugas menggunakan pakaian yang bebas dari kontaminasi saat masuk ruangan penyimpanan</li> </ul>									
35.	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan.	3			√					Tidak terdapat suhu pengontrol pada kendaraan
	<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kendaraan bebas dari bahan-bahan selain makanan matang</li> <li>- Makanan disusun rapi dan aman</li> <li>- Terdapat suhu pengontrol pada kendaraan pengiriman makanan</li> <li>- Kendaraan dibersihkan setiap hari dan bebas dari hama dan kotoran.</li> </ul>									
	<b>Jumlah</b>	<b>83</b>								



**Lampiran 5. Checklist Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP)**



No	Persyaratan GMP	Penilaian					Keterangan
		0	1	2	3	4	
<b>A</b>	<b>LINGKUNGAN</b>						
1	Halaman tempat produksi terpelihara dengan baik (tidak terdapat rumput liar, dan semak-semak)					√	Semua indikator terpenuhi
Indikator : - Halaman tidak ditumbuhi dengan tumbuhan liar dan terawat. - Tidak terdapat sampah di halaman. - Halaman tertata dengan rapi. - Pembersihan halaman secara berkala							
2	Area produksi tidak tercemar lingkungan eksternal					√	Semua indikator terpenuhi
Indikator : - Lokasi produksi tidak berbau asap, bau menyengat, dan bau tidak sedap. - Dekat lokasi produksi tidak terdapat tempat penampungan sampah. - Tidak terdapat polusi dari luar pabrik yang dapat mencemari pabrik - - Tidak terdapat industri lain yang dapat mencemari pabrik.							
3	Kondisi jalanan dalam & luar pabrik dalam kondisi baik					√	Semua indikator terpenuhi
Indikator : - Tidak terdapat genangan air maupun banjir. - Jalan tidak berdebu. - Jalan operasional berfungsi dengan baik untuk transportasi.							
4	Saluran pembuangan air sekitar pabrik berfungsi baik					√	Semua indikator terpenuhi
Indikator : - Tidak terdapat parit yang tersumbat di dalam lingkungan pabrik. - Saluran air kotor tidak mencemari sumber air bersih dan bahan pangan.							
	<b>Sub Total</b>					<b>16</b>	
<b>B</b>	<b>BANGUNAN</b>						
	<b>Bangunan Eksternal</b>						118
1	Desain bangunan eksternal dapat mencegah					√	Semua indikator

	masuknya kontaminasi eksternal.						terpenuhi
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan bangunan tahan lama dan kokoh.</li> <li>- Bangunan mudah dibersihkan dan berwarna cerah.</li> </ul>							
2	Ventilasi dilengkapi dengan kasa penyekat		√				Hanya ada 1-2 ventilasi yang dipasang dengan kasa penyekat.
3	Ruangan pelengkap cukup luas sesuai jumlah karyawan					√	Semua indikator terpenuhi
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Para pekerja dapat bergerak bebas sesuai aktivitasnya.</li> <li>- Tata letak ruangan pelengkap sesuai dengan kegiatan.</li> </ul>							
<b>Bangunan Internal</b>							
1	Area produksi tertata sesuai proses produksi untuk mencegah kontaminasi silang.					√	Penataan line produksi hampir sesuai dengan kegiatan produksi namun untuk area penyimpanan peralatan berada pada ruangan paling belakang.
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Penataan line produksi sesuai dengan kegiatan produksi.</li> </ul>							
2	Struktur internal bangunan menjamin keamanan produk					√	Dinding atau pemisah ruangan tidak mudah dibersihkan.
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Permukaan dinding tidak terdapat celah.</li> <li>- Permukaan dinding berwarna cerah, rata, dan bersih.</li> <li>- Cat tembok tidak terkelupas.</li> <li>- Dinding atau pemisah ruangan mudah dibersihkan.</li> </ul>							
3	Lantai mudah dibersihkan					√	Terdapat lantai yang retak dan permukaan lantai tidak rata.
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Permukaan lantai rata.</li> <li>- Lantai tidak licin, mudah dibersihkan, tidak menyerap air.</li> </ul>							

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Permukaan lantai tidak retak.</li> <li>- Tidak terdapat genangan air di lantai.</li> </ul>							
4	Langit-langit bersih untuk menjaga keamanan produk					√	Semua indikator terpenuhi
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Langit-langit memiliki permukaan yang rata.</li> <li>- Langit-langit memiliki warna yang cerah.</li> <li>- Langit-langit terbuat dari bahan yang kokoh.</li> <li>- Langit-langit bersih dan mudah dibersihkan.</li> </ul>							
<b>Penerangan</b>							
1	Intensitas penerangan cukup					√	Lampu berfungsi dengan baik namun penerangan kurang terang (remang-remang).
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lampu berfungsi baik.</li> <li>- Penerangan tidak remang-remang.</li> </ul>							
2	Penerangan mendukung keamanan produk					√	Penerangan mengganggu penglihatan karena kurang terang, terdapat selongsong pada alat penerangan.
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Penerangan tidak mengganggu penglihatan.</li> <li>- Terdapat selongsong pada alat penerangan.</li> </ul>							
<b>Ventilasi</b>							
1	Ventilasi memperlancar sirkulasi udara yang cukup					√	Ruangan produksi pengap dan panas
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ruang produksi tidak pengap/kurang udara.</li> </ul>							
2	Ventilasi mudah dibersihkan					√	Tidak terdapat jaring kasa untuk mencegah debu, serangga, dan benda lain masuk ke



									area produksi.	
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Permukaan ventilasi rata</li> <li>- Ventilasi terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan.</li> <li>- Ventilasi terbuat dari bahan yang tahan lama dan</li> <li>- Pada ventilasi terdapat jaring kasa untuk mencegah debu, serangga dan benda lain masuk ke area produksi.</li> </ul>										
<b>Sub Total</b>							<b>30</b>			
<b>C</b>	<b>Kontrol Operasi</b>									
	<b>Kedatangan Bahan Baku (Daging)</b>									
1.	Penanganan bahan baku daging yang sesuai							√	Semua indikator terpenuhi	
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terdapat sortasi untuk memilah daging yang baik dan yang tidak dapat digunakan.</li> <li>- Terdapat <i>checker</i> yang bertugas untuk sortasi bahan baku daging.</li> <li>- Penanganan kedatangan daging pada tempat yang bersih.</li> <li>- Bahan baku yang tidak sesuai dikembalikan/<i>direject</i>.</li> </ul>										
	<b>Proses Penyimpanan Bahan Baku (Daging)</b>									
1.	Bahan baku daging ditempatkan/disimpan pada tempat yang sesuai							√	Pada proses penyimpanan tidak dilakukan pengontrolan suhu.	
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan baku daging disimpan pada suhu <i>freezer</i>.</li> <li>- Dilakukan pengontrolan suhu <i>freezer</i>.</li> <li>- Daging diletakkan dalam wadah yang bersih dan rapi.</li> <li>- Diberi pelabelan pada wadah</li> </ul>										
2.	Tempat penyimpanan bersih dan rapi.							√	Tempat penyimpanan wadah di <i>cool storage</i> , beberapa masih terdapat penumpukan hingga menjulang tinggi.	
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Susunan bahan baku daging dan <i>seafood</i> terpisah.</li> <li>- Bahan baku daging disimpan dalam wadah dan ditutup menggunakan plastik wrap.</li> <li>- Terdapat penulisan tanggal, tempat gedung dan jam pada tempat daging.</li> <li>- Tidak dilakukan penumpukan tempat wadah sampai tinggi.</li> </ul>										
3.	Gudang penyimpanan bahan baku daging menerapkan sistem FIFO ( <i>first in first out</i> )							√	Semua indikator terpenuhi	
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terdapat <i>checker</i> khusus yang menangani bagian gudang penyimpanan memastikan sistem FIFO berjalan.</li> <li>- Pengecekan dalam gudang dilakukan secara berkala.</li> <li>- Pengecekan rotasi stok bahan baku daging agar bahan makanan tidak disimpan terlalu lama.</li> <li>- Terdapat tanggal datang bahan baku daging pada wadah</li> </ul>										

<b>Thawing Bahan Baku</b>							
1.	Pemisahan jarak dengan bahan baku lain				√		Belum menggunakan wadah tertutup
Indikator: - Dilakukan pemisahan bahan baku daging dengan yang lain - Wadah yang digunakan terpisah dengan bahan baku lain - Menggunakan wadah tertutup							
2.	Jaga area <i>thawing</i> tetap bersih dan terhindar dari hama				√		Belum menggunakan wadah tertutup dan masih terdapat alat pada daging.
Indikator: - Menggunakan wadah tertutup - Ruangan terbebas dari hama dan kotoran lainnya - Area <i>thawing</i> dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan							
<b>Proses Pencucian Bahan Baku (Daging)</b>							
1.	Terdapat saluran air bersih dan fasilitas tempat pencucian bahan baku daging.				√		Semua indikator terpenuhi
Indikator: - Penggunaan air yang bersih untuk pencucian bahan baku daging - Pencucian bahan baku daging dengan air mengalir - Terdapat tempat pencucian yang memadai							
<b>Proses Pengolahan Bahan Baku (Daging)</b>							
1.	Penggunaan peralatan yang bersih.				√		Semua indikator terpenuhi
Indikator: - Menggunakan peralatan yang berbeda untuk menangani jenis bahan baku yang berbeda - Menggunakan peralatan pisau, talenan dan wadah yang telah dibersihkan							
2.	Proses pemasakan dilakukan di atas 75°C (minimal suhu pasteurisasi) atau lebih untuk membunuh kontaminan seperti bakteri.				√		Semua indikator terpenuhi
Indikator: - Memastikan bahan daging yang dimasak telah matang seutuhnya - Pemasakan dilakukan sampai mendidih - Dilakukan pengecekan suhu pada proses pemasakan - Dilakukan dengan api sedang pada proses pemasakan							
<b> Holding Time </b>							
1.	Pengontrolan suhu ruang agar makanan terlindungi dari bakteri	√					Tidak ada pengontrolan suhu.
2.	Area dan peralatan yang digunakan harus bersih				√		Area masih dalam keadaan kurang steril
Indikator: - Makanan terlindungi dari debu dan partikel lainnya - Makanan ditempatkan pada wadah yang tertutup - Area tunggu dalam keadaan bersih dan steril							

<b>Proses Distribusi</b>							
1.	Penjagaan kualitas makanan dalam proses distribusi					√	Semua indikator terpenuhi
Indikator: - Makanan dikemas dalam wadah tertutup pada proses distribusi - Wadah yang digunakan dalam keadaan bersih - Proses distribusi dilakukan secara hati-hati oleh petugas - Pekerja menjaga higienitas saat melakukan proses distribusi							
<b>Alat Transportasi</b>							
1.	Alat transportasi menggunakan mobil box tertutup					√	Tidak terdapat pengontrolan suhu
Indikator: - Mobil box dilakukan pembersihan sebelum dan sesudah digunakan - Tempat mobil box dalam keadaan steril - Tidak ada pengontrolan suhu pada mobil box							
<b>Proses Penyajian Produk</b>							
1.	Wadah penyajian bersih					√	Dilakukan pengelapan wadah penyajian.
2.	Setiap jenis makanan yang berbeda ditempatkan dalam wadah terpisah dan ditutup					√	Semua indikator terpenuhi
Indikator: - Terdapat wadah untuk <i>display</i> yang tertutup selama penyajian - Memastikan makanan baru yang akan dikeluarkan tidak disajikan dan dicampur dengan makanan yang sudah tersaji sebelumnya							
3.	Makanan berbasis daging harus disajikan pada suhu di atas 70°C					√	Tidak dilakukannya pengecekan suhu secara berkala.
Indikator: - Terdapat peralatan penyajian makanan untuk menjaga makanan tetap panas - <i>Display</i> makanan daging dilakukan dengan pemanasan api kecil - Dilakukan pengontrolan suhu pada daging							
4.	Melakukan pengecekan dan memastikan rentang waktu penyajian makanan ( <i>holding time</i> ).					√	Tidak dilakukannya pengecekan suhu.
Indikator: - Hanya menyajikan makanan sesuai porsi yang dibutuhkan - Penyajian makanan sebisa mungkin disajikan pada waktu sesingkat mungkin - Dilakukan pengecekan suhu							
5.	Pada tahap penyajian meminimalkan kontak dengan anggota tubuh khususnya tangan dan bibir.					√	Pekerja tidak menggunakan masker/penutup mulut.
Indikator: - Melakukan pencucian tangan sebelum kontak dengan bahan pangan. - Memastikan pekerja menggunakan sarung tangan atau peralatan lain seperti sendok untuk kontak dengan bahan pangan. - Menggunakan <i>hairnet</i> pada saat bekerja							

- Menggunakan masker/penutup mulut pada saat bekerja						
<b>Bahan Sanitasi</b>						
1.	Kedatangan bahan sanitasi diletakkan pada tempat dan diberi pelabelan				√	Semua indikator terpenuhi
Indikator: - Penyimpanan bahan sanitasi terpisah dari area produksi dan bahan makanan yang lain - Memberikan label secara langsung pada setiap kedatangan bahan sanitasi - Label berbeda dengan bahan makanan - Pelabelan jelas (nama bahan, nama <i>supplier</i> , cara penyimpanan, peringatan)						
<b>Kontrol Suhu</b>						
1.	Bahan baku daging disimpan pada suhu yang sesuai untuk mencegah kontaminasi				√	Kurang dilakukan pengecekan suhu secara berkala.
Indikator : - Terdapat pengelompokan jenis bahan baku daging. - Bahan baku daging disimpan pada tempat yang tepat sesuai karakteristik dan pengelompokan bahan baku daging yang telah ditentukan. - Bahan baku daging yang butuh pendinginan disimpan pada suhu $\leq 5^{\circ}\text{C}$ . - Pengontrolan secara berkala untuk mengecek suhu lemari pendingin yang digunakan.						
2.	Melakukan pengontrolan suhu selama penyajian makanan				√	Tidak dilakukan pengecekan suhu secara berkala.
Indikator: - Dilakukan pengecekan suhu pada proses penyajian.						
<b>Higienitas personal</b>						
1.	Terdapat program sanitasi untuk menjaga higienitas personal.				√	Tidak dilakukan program cuci tangan dan masih ada yang menggunakan aksesoris.
Indikator : - Melakukan program cuci tangan sebelum dan setelah masuk area produksi, penyimpanan, dan penyajian - Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris - Menggunakan <i>hairnet</i> serta masker bila diperlukan seperti sedang batuk dan flu ringan. - Tidak diperbolehkan untuk bekerja jika sedang sakit.						
2.	Menjaga akses masuk area produksi untuk mencegah kontaminasi				√	Tamu yang masuk belum melakukan prosedur yang berlaku
Indikator : - Tamu atau orang umum dapat masuk seijin kepala area produksi - Tamu yang masuk harus melakukan prosedur yang berlaku seperti mencuci tangan dan menggunakan atribut kebersihan lainnya apabila memasuki area produksi - Tidak terdapat akses masuk hewan (kucing, anjing, <i>pest</i> , serangga)						
<b>Sanitasi permukaan yang kontak dengan bahan pangan</b>						
1.	Permukaan yang kontak dengan bahan pangan harus bersih				√	Semua indikator terpenuhi

2.	Bahan sanitasi yang digunakan untuk permukaan yang kontak dengan bahan pangan harus aman						√	Semua indikator terpenuhi
Indikator: -Bahan sanitasi pada permukaan yang kontak dengan bahan pangan <i>food grade</i> atau menjamin keamanan pangan sesuai ketentuan yang berlaku.								
<b>Pest Control</b>								
1.	Terdapat standar operasi untuk pengontrolan hama di seluruh area produksi.						√	Semua indikator terpenuhi
Indikator: - Menutup setiap akses bagi hama atau hewan pengganggu lain (lubang pembuangan air kotor, dll) - Tidak ada retakan atau celah pada dinding - Terdapat alat perangkap hama yang aman ( <i>electronic flyer catcher</i> )								
2.	Penggunaan bahan kimia untuk kontrol hama sesuai dengan ketentuan berlaku.						√	Semua indikator terpenuhi
Indikator : - Memastikan penggunaan bahan kimia sesuai dengan ketentuan aturan pakai - Penggunaan bahan kimia pembasmi hama tidak didekat makanan/area produksi yang sedang beroperasi - Tidak mencemari lingkungan terutama area produksi - Bahan kimia tidak berbau agar tidak mengganggu proses produksi								
<b>Waste Control</b>								
1.	Sistem pembuangan terkontrol dengan baik						√	Semua indikator terpenuhi
Indikator: - Pembuangan sampah dilakukan secara berkala - Tempat sampah mudah dibersihkan - Terdapat tempat pembuangan yang cukup memadai - Dilakukan oleh <i>cleaning service</i> setiap hari								
<b>Dokumentasi</b>								
1.	Pencatatan kuantitas dan kualitas kedatangan bahan baku						√	Semua indikator terpenuhi
Indikator: - Terdapat personel untuk pengecekan kedatangan bahan baku terhadap kuantitas dan kualitas - Menyimpan dan melaporkan pencatatan yang ada pada bagian yang bersangkutan								
2.	Pencatatan stok bahan baku dan bahan sanitasi						√	Semua indikator terpenuhi
Indikator: - Terdapat personel untuk pengecekan stok bahan baku dan bahan sanitasi yang diperlukan - Menyimpan dan melaporkan pencatatan yang ada pada bagian yang bersangkutan								
3.	Pencatatan perawatan peralatan dan <i>pest control</i>						√	Semua indikator terpenuhi
Indikator: - Terdapat personel untuk pengecekan peralatan dan <i>pest control</i> secara berkala - Menyimpan dan melaporkan pencatatan yang ada pada bagian yang bersangkutan								
4.	Pencatatan pengeluaran distribusi produk						√	Semua indikator

							terpenuhi
Indikator: - Terdapat personel untuk pengecekan pengeluaran distribusi produk - Menyimpan dan melaporkan pencatatan yang ada pada bagian yang bersangkutan							
	<b>Sub Total</b>			<b>86</b>			
<b>D</b>	<b>TRAINING</b>						
1.	Para pekerja mengetahui standar dasar sanitasi personal		√				Para pekerja kurang dapat melakukan dasar sanitasi sesuai dengan pelatihan
Indikator: - Terdapat <i>training</i> mengenai penyuluhan bagi sanitasi pekerja - Para pekerja melakukan sesuai dengan pelatihan yang telah dilakukan							
	<b>Sub Total</b>			<b>1</b>			
<b>E</b>	<b>PENYIMPANAN</b>						
	<b>Gudang Bahan Baku</b>						
1.	Manajemen gudang bahan baku harus tersistem dengan baik					√	Semua indikator terpenuhi
Indikator: - Menerapkan sistem FIFO ( <i>First In First Out</i> ) - Saat penerimaan barang dijamin dalam keadaan tidak rusak atau kadaluarsa - <i>Re-labelled</i> pada label yang rusak - Bahan ditempatkan pada tempat yang sesuai karakteristik dan pengelompokan bahan baku yang telah ditentukan (bahan tidak tahan panas diletakkan pada tempat yang sejuk dan kering)							
2.	Kondisi lingkungan gudang bahan baku terjaga dengan baik.					√	Semua indikator terpenuhi
Indikator: - Tidak terdapat hewan pengganggu (kucing, anjing, <i>pest</i> , serangga) - Penerangan cukup - Terjamin aliran udara dan suhu yang sesuai - Kondisi gudang bersih dan rapi - Bahan-bahan disimpan sesuai label - Bahan baku disimpan dengan ketentuan berikut: a. Jarak makanan ke lantai minimal 15 cm b. Jarak makanan ke dinding minimal 5 cm c. Jarak makanan ke langit-langit minimal 60 cm							
	<b>Sub Total</b>			<b>8</b>			
	<b>TOTAL</b>			<b>141</b>			