

7 LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisa Potensi Bahaya Secara Kualitatif dengan Kombinasi Antara Kemungkinan Terjadi dengan Tingkat Keparahan

Kemungkinan Terjadi (*Probability*)

- Tinggi : sering terjadi
- Sedang : agak sering terjadi
- Rendah : tidak sering terjadi

Tingkat Keparahan (*Severity*)

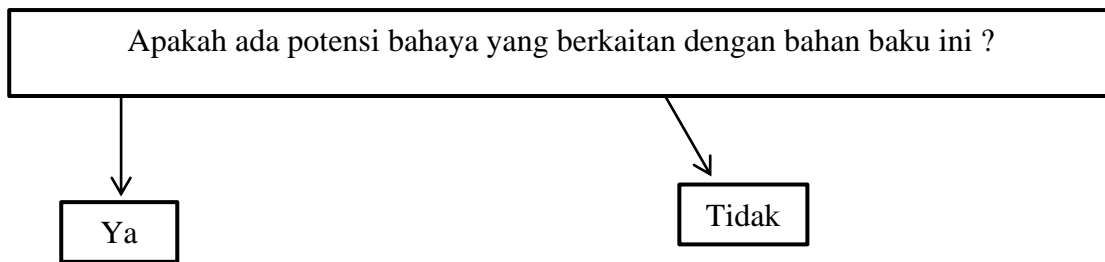
- Kritis : sakit berat hingga mati
- Serius : sakit berat
- Mayor : sakit ringan
- Minor : tidak memberikan dampak.

	Kritis	Serius	Mayor	Minor
Tinggi	Significant	Significant	Significant	Tidak Significant
Sedang	Significant	Significant	Tidak Significant	Tidak Significant
Rendah	Significant	Tidak Significant	Tidak Significant	Tidak Significant

(SAI GLOBAL. *Developing HACCP Based Food Safety Systems*. SAI-EDFN 04.09 07/07 page.98)

Lampiran 2. Penentuan Pohon Keputusan untuk Bahan Baku

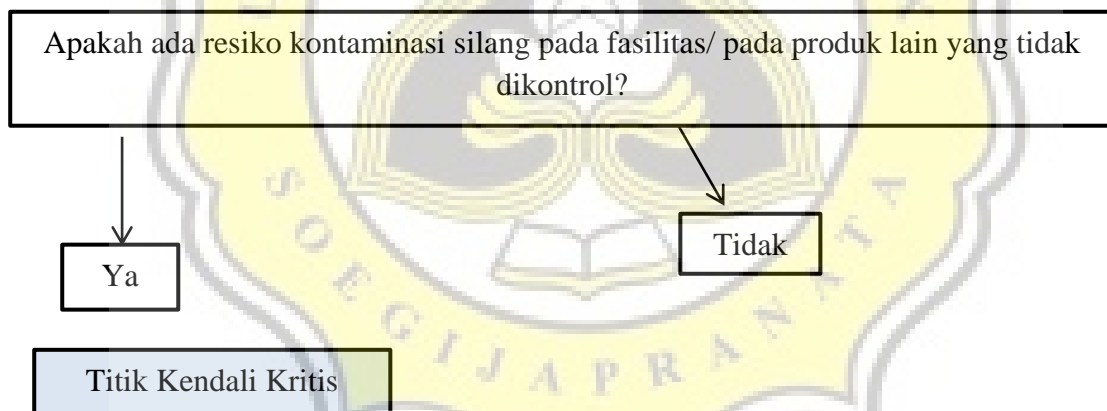
Pertanyaan 1 (P1)



Pertanyaan 2 (P2)



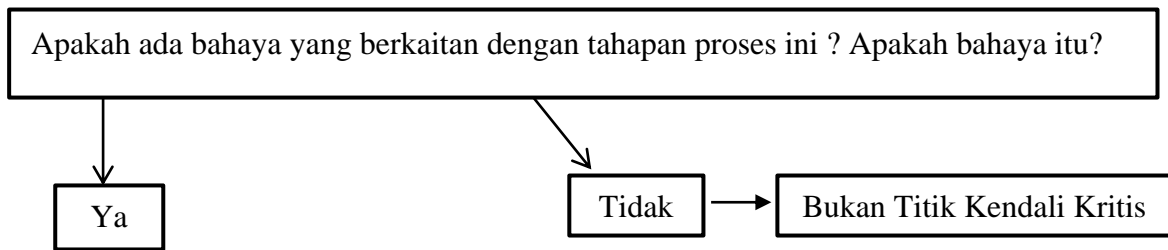
Pertanyaan 3 (P3)



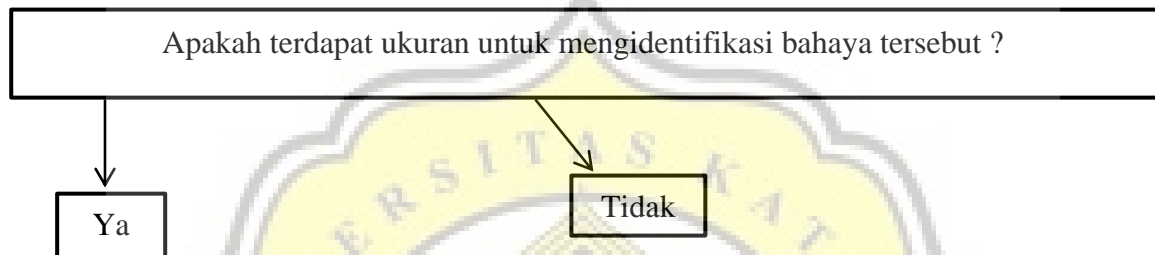
Bahan baku sensitif, perlu kontrol tingkat tinggi

Lampiran 3. Penentuan Pohon Keputusan untuk Tahapan Proses

Pertanyaan 1 (P1)

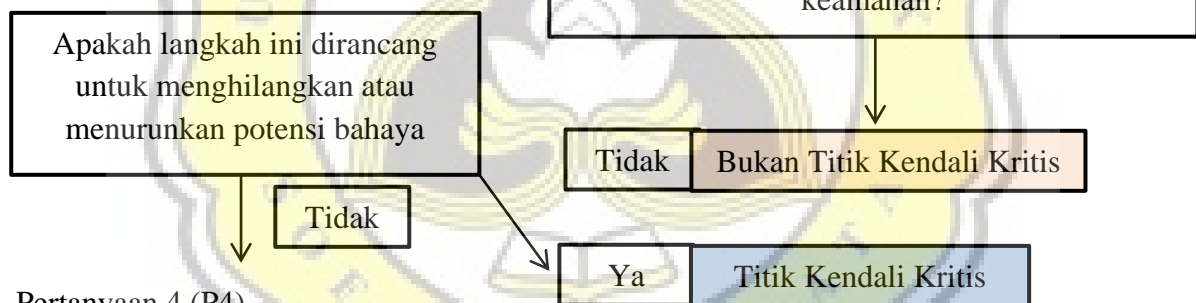


Pertanyaan 2 (P2)

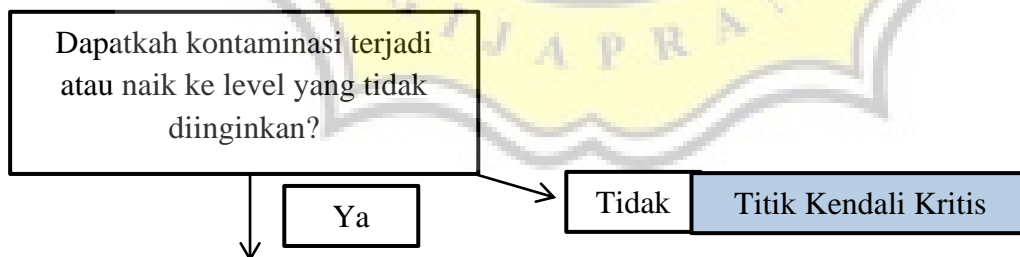


Pertanyaan 2a (P2a)

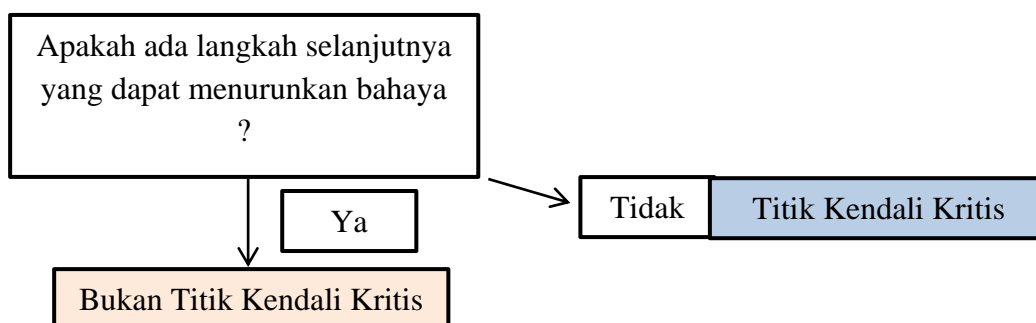
Pertanyaan 3 (P3)



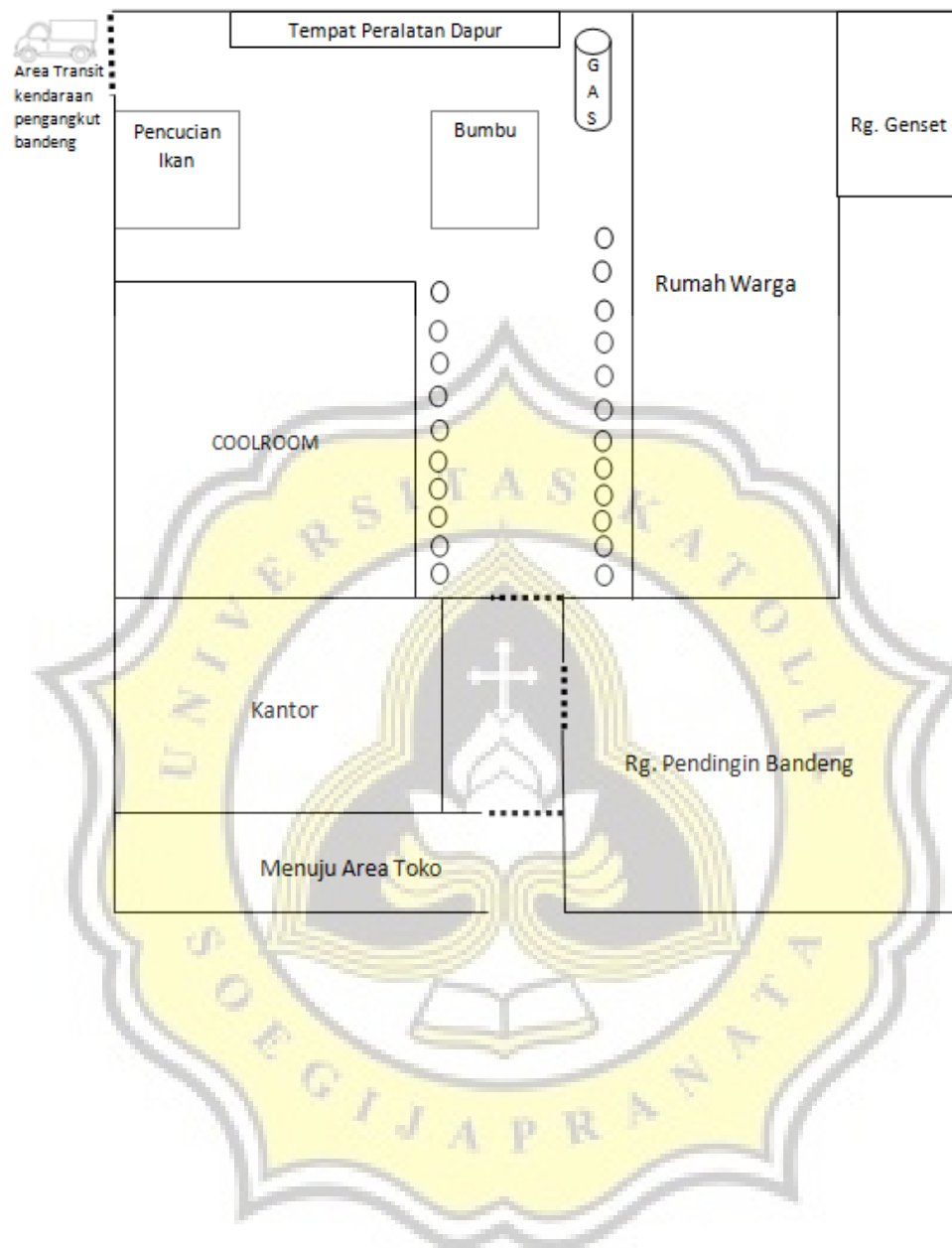
Pertanyaan 4 (P4)



Pertanyaan 5 (P5)



Lampiran 4. Denah Tempat Produksi Bandeng Presto Juwana Erlina



Lampiran 5. Checklist Persyaratan GMP dan SSOP menggunakan CPPB-IRT

No	Persyaratan GMP dan SSOP	Sesuai	Tidak sesuai	Keterangan
A LINGKUNGAN PRODUKSI				
1	Lingkungan IRT harus berada ditempat yang bebas dari semak – semak, tempat pembuangan sampah, atau sumber pencemaran lainnya			
B BANGUNAN DAN FASILITAS IRT				
	Ruang produksi luas, mudah dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan			
	Lantai, dinding, dan langit-langit, terawat,tidak kotor, berdebu dan atau tidak berlendir			
	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu			
C PERALATAN PRODUKSI				
	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor			
	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor, dan tidak menjamin efektifnya sanitasi.			
	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti.			
D SUPLAI AIR				
	Air bersih tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi			
	Air berasal dari suplai yang bersih			
E FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI				
	Sarana untuk pembersihan/ pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tersedia dan terawat dengan baik.			

Tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan

Sarana toilet/jamban kotor terawat di

ruang produksi.

Tersedia tempat pembuangan sampah

tertutup.

F KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN

Karyawan di bagian produksi pangan ada yang merawat kebersihan badannya dan atau ada yang sakit

Karyawan di bagian produksi pangan mengenakan pakaian kerja dan / atau mengenakan perhiasan

Karyawan mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/ alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet/jamban.

Karyawan bekerja dengan perilaku yang baik (seperti tidak makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.

Ada Penanggungjawab higiene karyawan

G PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI

Bahan kimia pencuci ditangani dan digunakan sesuai prosedur, disimpan di dalam wadah tanpa label

Program higiene dan sanitasi dilakukan secara berkala

	Sampah di lingkungan segera dibuang.
H	PENYIMPANAN
	Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.
	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor.
I	PENGENDALIAN PROSES
	IRTP memiliki catatan; menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratannya.
	IRTP mempunyai atau mengikuti bagan alir produksi pangan.
	IRTP menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan.
	BTP diberi penandaan dengan benar
	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang BTP tersedia atau teliti.
J	PELABELAN PANGAN
	Label pangan mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT

	Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi
K	PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB
	IRTP mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)
	IRTP melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi
L	PENARIKAN PRODUK
	Pemilik IRTP melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman
M	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI
	IRTP memiliki dokumen produksi
	Dokumen produksi mutakhir, akurat, tertelusur dan disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.
N	PELATIHAN KARYAWAN
	IRTP memiliki program pelatihan keamanan pangan karyawan

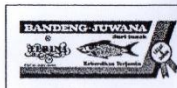
n verifikasi

Hari/ Tanggal	#Pressure cooker	Jumlah Bandeng / (10 kg)	Suhu (°C)	t (menit)	Paraf
11/9/2017	1	58	125	180	
	2	56	125	180	
	3	56	125	180	
	4	57	125	180	
	5	56	125	180	
	6	56	127	150	
	7	56	127	150	
	8	56	125	180	
	9	59	125	180	
	10	55	125	180	
	11	58	125	160	
	12	58	125	165	
	13	56	127	150	
	14	55	127	150	
	15	57	127	150	
18/9/2017	16	57	125	160	
	17	56	125	160	
	18	56	125	150	
	19	55	125	150	
	20	58	125	150	
	1	56	125	180	
	2	56	127	180	
	3	56	127	165	
	4	57	127	180	
	5	56	127	180	
	6	56	125	150	
	7	56	125	150	
	8	58	125	150	
	9	58	127	150	
	10	58	127	160	
11	56	125	160		
12	56	125	150		
13	57	125	150		
14	57	125	150		
15	57	125	150		
16	56	127	150		
17	56	125	150		
18	56	125	150		
19	56	125	150		
20	56	125	150		

Lampiran 7. Checklist pemasakan bandeng presto hingga proses pendinginan

Tanggal		Bandeng keluar dari Cool Room (Jam)	Selesai Thawing (Jam)	Selesai Pelumuran, penataan, Pewarnaan (Jam)	No. Otoclaf	Otoclave dinaikkan ke kompor		Pengukuran 1		Pengukuran 2		Kematangan v Sesuai, X Tdk sesuai			Pendinginan		Pengamat v Baik X Tdk Ba
						Jam	T (Bar)	Jam	T (Atm)	Menit	T (Bar)	Jam	Bau	Tulang	Menit	Suhu	
				7.40	26-30	7.20	0	10.15	2	2	1.5	10.45	Harum	Leleak	30	29°C	v
				9.20	31-35	9.30	0	10.30	2	2	1.5	11.30	Harum	Leleak	30	29°C	v
				9.50	36-40	10.00	0	11.45	2	2	1.5	12.00	Harum	Leleak	30	29°C	v
				10.20	41-45	10.30	0	12.00	2	2	1.5	12.15	Harum	Leleak	30	29°C	v
				11.40	46-50	11.50	0	13.30	2	2	1.5	13.45	Harum	Leleak	30	29°C	v
				12.30	51-54	12.40	0	14.30	2	2	1.5	14.50	Harum	Leleak	30	29°C	v
10-10-17	21-00	05-00	6-05	1-4	6.10	0	9.00	2	2	1.5	9.15	Harum	Leleak	30	29°C	v	
			6.15	5-8	6.20	0	9.10	2	2	1.5	9.30	Harum	Leleak	30	29°C	v	
			6.25	9-10	6.30	0	9.30	2	2	1.5	9.50	Harum	Leleak	30	29°C	v	
			6.40	13-16	6.45	0	9.45	2	2	1.5	10.15	Harum	Leleak	30	29°C	v	
			6.50	17-20	7.00	0	10.15	2	2	1.5	10.40	Harum	Leleak	30	29°C	v	
			7.05	21-25	7.10	0	11.15	2	2	1.5	11.20	Harum	Leleak	30	29°C	v	
			7.15	26-30	7.20	0	11.30	2	2	1.5	11.50	Harum	Leleak	30	29°C	v	
			9.40	31-35	9.50	0	12.00	2	2	1.5	12.10	Harum	Leleak	30	29°C	v	
			10.25	36-40	10.35	0	12.30	2	2	1.5	12.45	Harum	Leleak	30	29°C	v	
			10.55	41-45	11.00	0	13.00	2	2	1.5	13.15	Harum	Leleak	30	29°C	v	
			11.30	46-50	11.40	0	13.35	2	2	1.5	14.00	Harum	Leleak	30	29°C	v	
			12.20	51-54	12.30	0	14.00	2	2	1.5	14.15	Harum	Leleak	30	29°C	v	

Lampiran 7. Lanjutan checklist pemasakan bandeng presto hingga proses pendinginan



PT BANDENG JUWANA

Form Pengawasan Proses

No. Dokumen : BJ-FSOP 06

Revisi : 0

Tanggal Terbit : 20 April 2017

Tanggal	Bandeng keluar dari Cool Room (Jam)	Selesai Thawing (Jam)	Selesai Pelumuran, penataan, Pewarnaan (Jam)	No. Otolaf	Outoclave dinaikkan ke kompor		Pengukuran 1		Pengukuran 2		Kematangan √ Sesuai, X Tdk sesuai			Pendinginan		Pengamat √ Baik X Tdk Ba
					Jam	T (Bar)	Jam	T (Atm)	Menit	T (Bar)	Jam	Bau	Tulang	Menit	Suhu	
11-10-17	21.00	05.00	6.15	1-4	6.25	0	9.00	2	2	1.5	9.15	Harem	Lenak	30	29°C	√
			6.35	5-8	6.45	0	9.10	2	2	1.5	9.30	Harem	Lenak	30	29°C	√
			6.55	9-12	7.05	0	9.30	2	2	1.5	9.55	Harem	Lenak	30	29°C	√
			7.15	13-16	7.25	0	9.45	2	2	1.5	10.15	Harem	Lenak	30	29°C	√
			7.35	17-20	7.40	0	10.00	2	2	1.5	10.30	Harem	Lenak	30	29°C	√
			7.45	21-25	7.50	0	10.15	2	2	1.5	10.40	Harem	Lenak	30	29°C	√
			7.55	26-30	8.00	0	10.30	2	2	1.5	11.00	Harem	Lenak	30	29°C	√
			9.25	31-35	9.35	0	11.15	2	2	1.5	11.40	Harem	Lenak	30	29°C	√
			10.20	36-40	10.30	0	12.00	2	2	1.5	12.15	Harem	Lenak	30	29°C	√
			10.50	41-45	11.00	0	12.30	2	2	1.5	12.45	Harem	Lenak	30	29°C	√
			11.50	46-50	12.00	0	13.45	2	2	1.5	14.00	Harem	Lenak	30	29°C	√
			12.25	51-53	12.40	0	14.20	2	2	1.5	14.30	Harem	Lenak	30	29°C	√
12-10-17	21.00	05.00	6.10	1-4	6.15	0	8.45	2	2	1.5	8.30	Harem	Lenak	30	29°C	√
			6.20	5-8	6.25	0	8.45	2	2	1.5	9.00	Harem	Lenak	30	29°C	√
			6.30	9-12	6.35	0	9.00	2	2	1.5	9.15	Harem	Lenak	30	29°C	√
			6.40	13-16	6.45	0	9.15	2	2	1.5	9.30	Harem	Lenak	30	29°C	√
			6.50	17-20	6.55	0	9.30	2	2	1.5	9.45	Harem	Lenak	30	29°C	√
			7.00	21-25	7.05	0	10.00	2	2	1.5	10.10	Harem	Lenak	30	29°C	√

Doc vs Internet

91.09% Originality

8.91% Similarity

325 Sources

Web sources: 325 sources found

1. http://eprints.undip.ac.id/19138/1/bendeng_duri_tunak.pdf	3.14%
2. http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/5994/2008dra.pdf;sequence=4	1.36%
3. http://repository.unika.ac.id/590/1/11.70.0133%20-%20KP%20WASKITO%20ADHF%20/WBOWO....	1.28%
4. https://www.scribd.com/doc/125963758/Produksi-Pangan-Yang-Baik-Skala-Rt-Dan-Pedoman-Peri...	1.26%
5. https://pt.scribd.com/doc/125963758/Produksi-Pangan-Yang-Baik-Skala-Rt-Dan-Pedoman-Peri...	1.26%
6. http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/dr-kokom-komariah-mpd/11-penerapan-cara-ped...	1.23%
7. http://kasmas.uinmks.blogspot.com/2012/04/makalah-k3-industri-sektor-informal.html	1.23%
8. http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JDR_PEND.../KESEJAHTERAAN_KELUARGA/19830311990012...	0.69%
9. https://dokumen.tips/documents/pm-acar3-stasiun-pengendalian-mutu.html	0.65%
10. http://ayulastanpublichealth.blogspot.com/2011/06/makalah-haccp.html	0.64%
11. https://www.slideshare.net/andiani17/bahan-ajar-haccp-dlm-industri-pangan	0.6%
12. http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/12066/F0/uhf.pdf;sequence=3	0.58%
13. http://pusbukapanganku.blogspot.com/2012/12/cara-produksi-makanan-yang-baik.html	0.57%
14. http://yandy-arifianto.blogspot.com/2011/03/haccp-hazard-analysis-critical-control.html	0.56%
15. https://dokumen.tips/documents/sni-sni-2001-4862-1998-sistem-analisa-bahaya-dan-pengendalian...	0.53%
16. http://docplayer.info/32851370-Bab-ii-bahan-dan-metode.html	0.51%
17. http://docplayer.info/238793-Uji-bakteri-escherichia-coli-pada-minuman-susu-kedelai-bermerk-dan...	0.44%
18. http://sumbarprov.go.id/details/news/4921	0.4%
19. http://jurnalkesmas.u1.ac.id/index.php/kasmas/article/download/60/51	0.4%
20. http://fozenbahasaIndonesia2013.blogspot.com/2014/04/ugas-skripsi-tabitha-pumamasari.html	0.37%
21. https://pakpakstudent.wordpress.com/author/pakpakstudent/	0.37%
22. https://lordbroken.wordpress.com/category/ilmu-dan-teknologi-pangan/pangan-hasil-hewani	0.34%
23. https://lordbroken.wordpress.com/category/keilmuan/pangan-hasil-hewani	0.34%
24. http://theadventure-diana.blogspot.com/2011/01/penerapan-sistem-hazard-analysis.html	0.32%
25. http://ikhwan-kilom-file.blogspot.com/2015/05/topografi-pengolahan-bendeng-presto.html	0.32%
26. http://sputumutia.blogspot.com/2014/03/industri-jasa-boga-haccp-dan.html	0.3%
27. https://ealianto.wordpress.com/2010/02/22/penerapan-manajemen-mutu-terpadu	0.27%
28. https://bambangtrialma.wikispaces.com/file/view/higoforasis.pdf	0.27%
29. https://dokumen.tips/documents/15-metode-empiris-ai-kan-data-miningsistem-pakar-dan-pk.html	0.26%
30. http://materi-kuliah-13.blogspot.com/2016/01/analisis-bahaya-dan-penentuan-tilik.html	0.26%
31. http://profabuscientist.blogspot.com/2012/01/mgmal-0-false-false-false-en-us-x-nong.html	0.26%
32. https://achmadathory-spi.blogspot.com/2011/11/teknologi-hasil-perikanan-tradisional.html	0.2%
33. https://imamabror.wordpress.com/2012/10/18/haccp	0.19%
34. http://www.fao.org/forestry/21572-0d9d4b43a56ac4988056774ebaa3534e3.pdf	0.18%
35. https://www.scribd.com/document/14215408/Maize-In-Human-Nutrition	0.18%
36. https://ar.scribd.com/document/106362092/The-State-of-World-Fisheries-and-Aquaculture-2010	0.17%
37. https://www.nap.edu/read/10690/chapter/5	0.16%
38. https://www.slideshare.net/Utus_Usnah/penerapan-haccp-pada-pengolahan-rajungan-di-pt-pen-pu...	0.16%
39. http://download.portalgaruda.org/article.php?article=327634&vol=4717&title=PENGATURAN%20K...	0.16%
40. http://repository.unair.ac.id/25723/1/KURUNJAWAN%20%20INDRA.pdf	0.16%
41. https://en.wikipedia.org/wiki/Protein_in_human_nutrition	0.16%
42. http://eprints.mdp.ac.id/891/1/JURNAL%202009250032%20JOHNNY_ANDREAN_SUSANTO%20...	0.15%
43. http://carabudidayadanpembudidayaan.blogspot.com/2012/09/pengolahan-ikan-bendeng.html	0.15%
44. http://isi.org/publication/nutritional-and-safety-assessments-of-food-and-seeds-nutritionally-improve...	0.15%

 Similarity

 Similarity from a chosen source

 Possible character replacement

 Citation

 References