

Lampiran 1. Tabel Checklist Good Hygiene Practices (Wiltshire Council, 2006)

% per Poin Aspek	Aspek	Bobot (*)	Ya/Tidak	Keterangan	% Nilai Syarat	% Kesesuaian
	Area Penyimpanan					
25	<input type="checkbox"/> Area penyimpanan makanan tertutup	4	Ya	-	100	75
25	<input type="checkbox"/> Area penyimpanan bersih dan terhindar dari hama/serangga	4	Ya	-	100	
25	<input type="checkbox"/> Pendingin (lemari es) berfungsi dengan baik	4	Ya	-	100	
25	<input type="checkbox"/> Bahan pangan mentah, makanan setengah jadi maupun makanan yang siap dikonsumsi diletakkan terpisah selama penyimpanan	4	Tidak	Karena sayuran dan daging olahan disimpan dalam satu lemari pendingin	0	
	Limbah dan Sampah					
33,3	<input type="checkbox"/> Tempat sampah diletakkan di tempat yang agak jauh dari area makanan siap saji	2	Tidak	Tempat sampah kering terletak dekat mesin kasir, sampah basah berada di dapur	0	33,3
33,3	<input type="checkbox"/> Tempat sampah ditutup dan tempat penyimpanan bersih	2	Tidak	Tempat sampah dalam keadaan bersih meskipun terbuka	0	
33,3	<input type="checkbox"/> Kontainer yang digunakan dibersihkan dan dikosongkan atau dibuang secara rutin	2	Ya	-	66,6	

(*) Lampiran 4. DepKes RI (2003) Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran

(Lanjutan) Lampiran 1. Tabel *Checklist Good Hygiene Practices* (Wiltshire Council, 2006)

% per Poin Aspek	Aspek	Bobot (*)	Ya/Tidak	Keterangan	% Nilai Syarat	% Kesesuaian
	Area Penyiapan dan Penyajian					
10	<input type="checkbox"/> Lantai area dibersihkan secara rutin	0,5	Ya	Tiap pagi dan malam dipel, area yang kotor selalu disapu	5	91,59
10	<input type="checkbox"/> Meja dapur dan meja penyajian makanan terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan	15	Ya	Terbuat dari <i>stainless steel</i>	150	
10	<input type="checkbox"/> Terdapat tempat mencuci tangan, tersedia sabun & <i>tissue</i>	2	Tidak	Tidak terdapat <i>tissue</i>	0	
10	<input type="checkbox"/> Area dapur cukup nyaman untuk bekerja	7	Ya	-	70	
10	<input type="checkbox"/> Bak cuci cukup besar untuk mencuci makanan dan peralatan	1	Ya	-	10	
10	<input type="checkbox"/> Terdapat saluran pembuangan limbah cair	2	Tidak	Limbah langsung dibuang dari tempat pencucian	0	
10	<input type="checkbox"/> Terdapat fasilitas air panas di tempat pencucian	1	Tidak	-	0	
10	<input type="checkbox"/> Pencahayaan sudah cukup baik	1	Ya	-	10	
10	<input type="checkbox"/> Peralatan memasak dalam keadaan baik	15	Ya	-	150	
10	<input type="checkbox"/> Ada pembersihan peralatan setelah penyajian.	15	Ya	-	150	

(*) Lampiran 4. DepKes RI (2003) Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran

(Lanjutan) Lampiran 1. Tabel *Checklist Good Hygiene Practices* (Wiltshire Council, 2006)

(Lanjutan) Lampiran 1. Tabel <i>Checklist Good Hygiene Practices</i> (Wiltshire Council, 2006)					% Nilai Syarat	% Kesesuaian
	Pembersihan					
20	<input type="checkbox"/> Tempat penyajian makanan dalam keadaan yang bersih	15	Ya	-	300	75,8
20	<input type="checkbox"/> Seluruh permukaan yang kontak dengan makanan dibersihkan dan disanitasi secara teratur	15	Ya	-	300	
20	<input type="checkbox"/> Setiap pergantian makanan siap saji dilakukan pembersihan dan sanitasi permukaan yang kontak dengan makanan	15	Ya	-	300	
20	<input type="checkbox"/> Pencucian peralatan dilakukan dengan tepat.	15	Tidak	Karena tidak menggunakan desinfektan	0	
20	<input type="checkbox"/> Menggunakan deterjen <i>food grade</i> untuk mencuci permukaan peralatan yang kontak dengan makanan.	2	Ya	Menggunakan detergen sunlight	40	
	Persiapan					
50	<input type="checkbox"/> Karyawan mencuci tangan sebelum & setelah menangani bahan mentah	7	Ya	-	350	100
50	<input type="checkbox"/> Bahan mentah dan masakan jadi ditangani dengan peralatan yang berbeda (terpisah)	15	Ya	Terdapat meja untuk menyiapkan makanan sebelum disajikan	750	

(Lanjutan) Lampiran1. Tabel *Checklist Good Hygiene Practices* (Wiltshire Council, 2006)

% per Poin Aspek	Aspek	Bobot (*)	Ya/Tidak	Keterangan	% Nilai Syarat	% Kesesuaian
-	Pemanasan Ulang Makanan <input type="checkbox"/> Makanan di- <i>reheat</i> di atas suhu 75°C	-	Tidak	Makanan dipanaskan pada suhu 30°C	-	Tidak diaplikasikan
-	<input type="checkbox"/> Makanan hanya dipanaskan sekali	-	Tidak	Pemanasan suhu dilakukan secara konstan	-	Tidak diaplikasikan
50	Proses Pemasakan <input type="checkbox"/> Daging beku di- <i>thawing</i> sebelum dimasak	5	Tidak	Karena daging yang digunakan sebagai bahan baku dalam keadaan segar (tidak beku) langsung dari supplier	0	50
50	<input type="checkbox"/> Daging dimasak dengan suhu minimal 70°C	5	Ya	-	250	
50	Setelah Pemasakan <input type="checkbox"/> Makanan yang dimasak langsung disajikan	5	Ya	-	250	50
50	<input type="checkbox"/> Jika tidak langsung disajikan, suhu makanan dipertahankan pada 63°C atau lebih	5	Tidak	Suhu hanya berkisar ± 30°C	0	

(*) Lampiran 4. DepKes RI (2003) Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran

(Lanjutan) Lampiran 1. Tabel *Checklist Good Hygiene Practices* (Wiltshire Council, 2006)

% per Poin Aspek	Aspek	Bobot (*)	Ya/Tidak	Keterangan	% Nilai Syarat	% Kesesuaian
	Karyawan					
12,5	<input type="checkbox"/> <i>Staff</i> terlatih mengenai keamanan pangan	4	Ya	-	50	33,96
12,5	<input type="checkbox"/> Menggunakan pakaian yang bersih dan celemek.	7	Tidak	Hanya koki yang menggunakan celemek. Karyawan hanya memakai seragam yang bersih.	0	
12,5	<input type="checkbox"/> Menggunakan penutup kepala	7	Tidak	-	0	
12,5	<input type="checkbox"/> Tidak menggunakan perhiasan	7	Tidak	Beberapa karyawan memakai anting dan cincin	0	
12,5	<input type="checkbox"/> Menggunakan sarung tangan	7	Tidak	-	0	
12,5	<input type="checkbox"/> <i>Staff</i> dalam keadaan yang sehat	7	Ya	-	87,5	
12,5	<input type="checkbox"/> Selalu mencuci tangan sebelum mengambil makanan	7	Tidak	-	0	
12,5	<input type="checkbox"/> Selalu mencuci tangan setelah keluar dari toilet dan menangani bahan mentah	7	Ya	-	87,5	

(*) Lampiran 4. DepKes RI (2003) Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran

Lampiran 2. Jumlah Koloni *Staphylococcus aureus* pada Masakan Beef Teriyaki Siap Saji

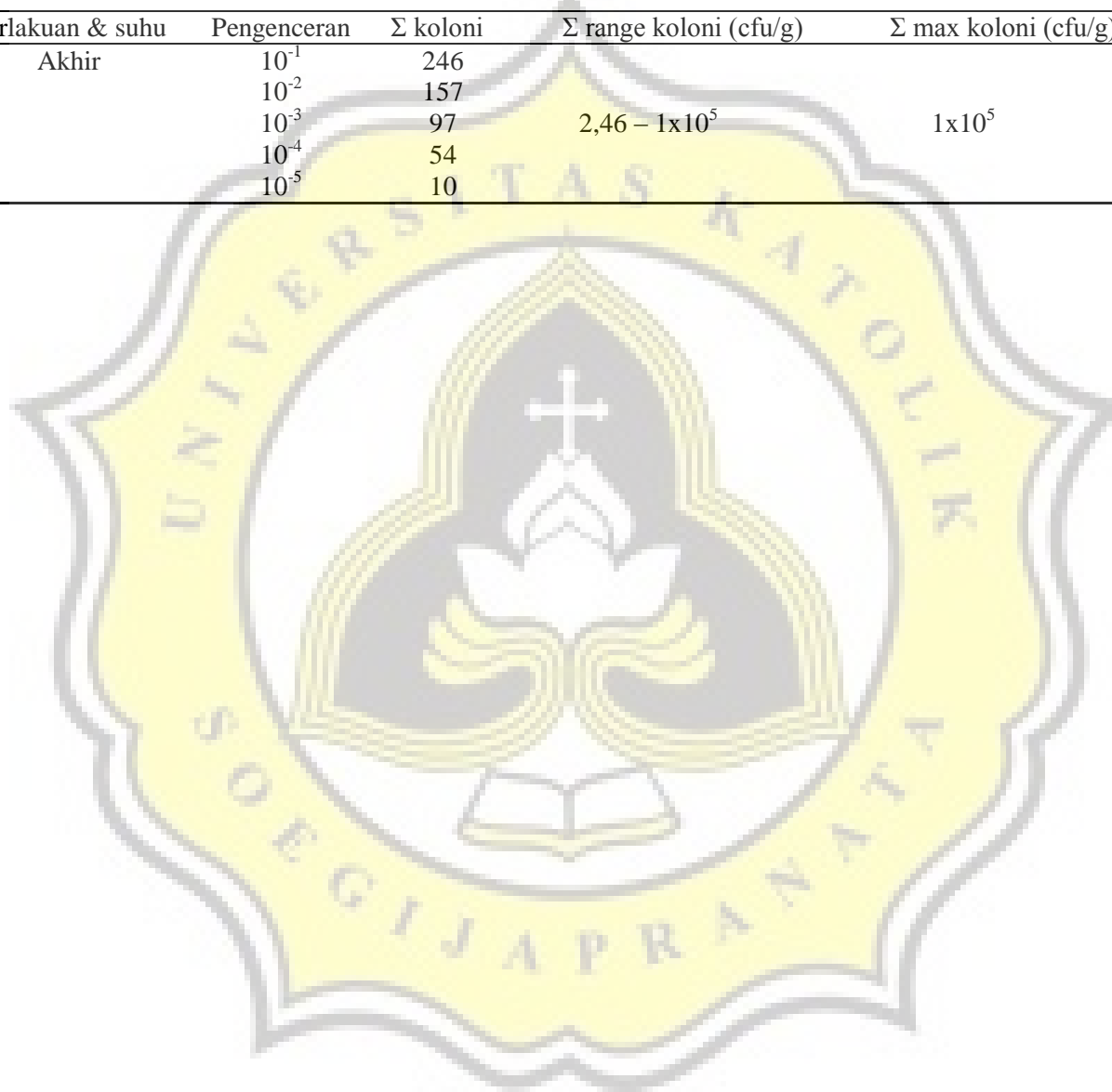
No	Tanggal	Perlakuan & suhu	Pengenceran	Σ koloni	Σ range koloni (cfu/g)	Σ max koloni (cfu/g)	Σ log max koloni
1	11-12-12	Masak	10 ⁻¹	>300	3x10 ² – 6x10 ⁵	6x10 ⁵	5,778
			10 ⁻²	207			
			10 ⁻³	156			
			10 ⁻⁴	40			
			10 ⁻⁵	6			
			Awal	10 ⁻¹			
		10 ⁻²	213				
		10 ⁻³	160				
		10 ⁻⁴	44				
		10 ⁻⁵	7				
		Akhir	10 ⁻¹	>300	3x10 ² – 8x10 ⁵	8x10 ⁵	5,903
		10 ⁻²	228				
		10 ⁻³	167				
		10 ⁻⁴	59				
		10 ⁻⁵	8				
2	05-01-13	Masak	10 ⁻¹	206			
			10 ⁻²	117			
			10 ⁻³	72			
			10 ⁻⁴	34			
			10 ⁻⁵	9			
			Awal	10 ⁻¹	213	2,13 – 6x10 ⁵	6x10 ⁵
		10 ⁻²	128				
		10 ⁻³	87				
		10 ⁻⁴	55				
		10 ⁻⁵	11				

(Lanjutan) Tabel Jumlah Koloni *Staphylococcus aureus* pada Masakan *Beef Teriyaki*

No	Tanggal	Perlakuan & suhu	Pengenceran	Σ koloni	Σ range koloni (cfu/g)	Σ max koloni (cfu/g)	Σ log max koloni
3	12-01-13	Akhir	10^{-1}	226	$2,26 - 1,2 \times 10^6$	$1,2 \times 10^6$	6,079
			10^{-2}	134			
			10^{-3}	76			
			10^{-4}	49			
			10^{-5}	12			
		Masak	10^{-1}	>300	$3 \times 10^2 - 2 \times 10^5$	2×10^5	5,301
			10^{-2}	223			
			10^{-3}	136			
			10^{-4}	61			
			10^{-5}	2			
Awal	10^{-1}	>300	$3 \times 10^2 - 8 \times 10^5$	8×10^5	5,903		
	10^{-2}	229					
	10^{-3}	122					
	10^{-4}	73					
	10^{-5}	8					
Akhir	10^{-1}	>300	$3 \times 10^2 - 9 \times 10^5$	9×10^5	5,954		
	10^{-2}	236					
	10^{-3}	116					
	10^{-4}	94					
	10^{-5}	9					
4	17-01-13	Masak	10^{-1}	202	$2,02 - 7 \times 10^5$	7×10^5	5,845
			10^{-2}	123			
			10^{-3}	88			
			10^{-4}	32			
			10^{-5}	7			
		Awal	10^{-1}	227	$2,27 - 9 \times 10^5$	9×10^5	5,954
			10^{-2}	133			
			10^{-3}	72			
			10^{-4}	38			
			10^{-5}	9			

(Lanjutan) Tabel Jumlah Koloni *Staphylococcus aureus* pada Masakan Beef Teriyaki

No	Tanggal	Perlakuan & suhu	Pengenceran	Σ koloni	Σ range koloni (cfu/g)	Σ max koloni (cfu/g)	Σ log max koloni
		Akhir	10^{-1}	246			
			10^{-2}	157			
			10^{-3}	97	2,46 – 1×10^5	1×10^5	6,000
			10^{-4}	54			
			10^{-5}	10			



Lampiran 3. Tabel Indeks APM dengan Tingkat Kepercayaan 95% untuk Berbagai Kombinasi Hasil Positif dari 3 Seri Tabung Pengenceran 10^1 , 10^2 , dan 10^3 .

Tab positif			APM/ g	Tk kepercayaan		Tab positif			APM/ g	Tk kepercayaan	
10^1	10^2	10^3		Bawah	Atas	10^1	10^2	10^3		Bawah	Atas
0	0	0	<3,0	-	9,5	2	2	0	21	4,5	42
0	0	1	3,0	0,15	9,6	2	2	1	28	8,7	94
0	1	0	3,0	0,15	11	2	2	2	35	8,7	94
0	1	1	6,1	1,2	18	2	3	0	29	8,7	94
0	2	0	6,2	1,2	18	2	3	1	36	8,7	94
0	3	0	9,4	3,6	38	3	0	0	23	4,6	94
1	0	0	3,6	0,17	18	3	0	1	38	8,7	110
1	0	1	7,2	1,3	18	3	0	2	64	17	180
1	0	2	11	3,6	38	3	1	0	43	9	180
1	1	0	7,4	1,3	20	3	1	1	74	17	200
1	1	1	11	3,6	38	3	1	2	120	37	420
1	2	0	11	3,6	42	3	1	3	160	40	420
1	2	1	15	4,5	42	3	2	0	93	18	420
1	3	0	16	4,5	42	3	2	1	150	37	420
2	0	0	9,2	1,4	38	3	2	2	210	40	430
2	0	1	14	3,6	42	3	2	3	290	90	1000
2	0	2	20	4,5	42	3	3	0	240	42	1000
2	1	0	15	3,7	42	3	3	1	460	90	2000
2	1	1	20	4,5	42	3	3	2	1100	180	4100
2	1	2	27	8,7	94	3	3	3	>1100	420	--

SUMBER : Food and Drug Administration Bacteriological Analytical Manual 6th edition, 1998

Lampiran B. (Normatif).

**Lampiran 4. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003
tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.**

