

## 7. LAMPIRAN

### 7.1. Lampiran 1. Checklist Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP)

NO	URAIAN	ADA/YA	TIDAK	KETERANGAN
<b>1.</b>	<b>Sanitasi Lingkungan Umum Pabrik</b>			
	a. Tempat sampah tertutup			
	b. Pembuangan limbah padat			
	c. Pembuangan limbah cair			
	d. Pembuangan limbah gas			
	e. Sarana pengolahan terawat baik			
	f. Toilet karyawan (2 dengan jumlah karyawan s/d 20 orang)			
	g. Ruang khusus karyawan (penyimpanan barang, pakaian, dll)			
	h. Pencegahan binatang (serangga, pengerat)			
	i. Saluran pembuangan air			
<b>2.</b>	<b>Kondisi Umum Sarana Pengolahan</b>			
	a. Kondisi keseluruhan bangunan baik			
	b. Bangunan dirancang tidak dimasuki binatang pengerat, serangga dan hama lainnya			
	c. Bangunan cukup luas untuk melakukan kegiatan pengolahan			
	d. Bangunan dirawat dengan baik			
	e. Penerangan disesuaikan dengan keperluan			
	f. Ventilasi terbuat dari bahan kuat, tidak mudah pecah, permukaan rata, berwarna terang, tinggi min 1 meter, dilengkapi			

	dengan kasa pencegah serangga, dan mudah dibersihkan.			
<b>3.</b>	<b>Sanitasi Ruang Pengolahan</b>			
	a. Langit-langit kuat, berwarna terang, rata, tahan terhadap air, tidak mengelupas, tidak mudah retak, dan mudah dibersihkan.			
	b. Dinding berwarna terang, rata, halus, tidak mengelupas, mudah dibersihkan, tinggi min 2 meter, sudut membentuk lengkungan.			
	c. Lantai kedap air, rata, tidak licin, sudut membentuk lengkungan, dan mudah dibersihkan.			
	d. Kotak PPPK			
	e. Sarana pengolahan limbah padat			
	f. Sarana pengolahan limbah cair			
	g. Sarana pengolahan limbah gas			
	h. Tempat sampah tertutup			
	i. Sarana pencucian dilengkapi sumber air bersih.			
	j. Sarana toilet terdapat ventilasi dan penerangan cukup, kondisi bersih.			
	k. Penerangan disesuaikan dengan keperluan			
	l. Ventilasi terbuat dari bahan kuat, tidak mudah pecah, permukaan rata, berwarna terang, tinggi min 1 meter, dilengkapi dengan kasa pencegah serangga, dan mudah dibersihkan.			
<b>4.</b>	<b>Sanitasi Alat Pengolahan</b>			

	a. Kondisi alat pengolahan berfungsi baik			
	b. Kegiatan pembersihan cukup			
	c. Alat pengolahan mudah dibersihkan			
<b>5.</b>	<b>Higiene Karyawan</b>			
	a. Latihan karyawan tentang higiene dan sanitasi			
	b. Alat pelindung diri karyawan (seragam, masker, tutup kepala, sarung tangan)			
	c. Mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja			
	d. Fasilitas bagi karyawan yang sakit			
<b>6.</b>	<b>Pencegahan Kontaminasi Silang (Lampirkan denah pabrik)</b>			
	a. Ruang bahan baku, pengolahan, bahan jadi terpisah			
	b. Bahan kimia non pangan terpisah			
	c. Bahan baku, kemasan, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan produk jadi disimpan secara teratur dan dikeluarkan secara teratur ( <i>First in first out</i> )			
<b>7.</b>	<b>Pengadaan Air</b>			
	Sumber air (sumur/ PDAM) dilengkapi dengan tempat penampungan air, dan pipa-pipa untuk mengalirkan air. Sumber air konsumsi tidak kontak langsung dengan air produksi.			
<b>8.</b>	<b>Tindakan Pengawasan Mutu</b>			
	a. Bahan mentah ditangani secara hati-hati sehingga terhindar dari kontaminasi			

	b. Ada upaya khusus penanganan bahan tambahan pangan			
	c. Dilakukan pemeriksaan terhadap bahan tambahan pangan seharusnya tidak rusak, tidak busuk dan tidak mengandung bahan berbahaya.			
	d. Dilakukan tindakan pengawasan selama proses pengolahan			
	e. Telah dilaksanakan HACCP ( <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> )			

Sumber: **BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN** :HK.00/05.1.2569  
TENTANG KRITERIA DAN TATA LAKSANA PENILAIAN PRODUK PANGAN.  
Tahun 2002.



## 7.2. Lampiran 2. Checklist Penerapan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)

No	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan
			0	1	2	3	4	
<b>Lokasi, Bangunan, Fasilitas</b>								
1.	Halaman bersih, rapi, 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						
Indikator : - Daerah halaman rumah makan bersih - 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						
Indikator : - Kontruksi bahan bangunan tahan lama. - Kontruksi ruangan mudah dibersihkan. - Aliran pembungan 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						
Indikator : - Lantai tidak menyerap air. - Lantai mudah untuk dibersihkan. - Lantai memudahkan pengaliran air. - Lantai dapur tidak retak								
4.	Langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba)	1						
Indikator : - Langit-langit terbuat dari bahan yang kokoh. - Langit-langit tidak mengelupas.								

<ul style="list-style-type: none"> <li>- langit-langit mudah dibersihkan.</li> <li>- Permukaan langit-langit ruang produksi rata.</li> <li>- Langit-langit tidak terdapat sarang laba-laba.</li> </ul>									
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1							
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- terdapat pelapis khusus dinding</li> <li>- Permukaan dinding dapur rata.</li> <li>- Dinding dapur berwarna terang, tidak mengelupas dan tahan lama.</li> <li>- Permukaan dinding dapur bersih dari debu, lendir, dan lain-lain.</li> <li>- Dinding penekat ruangan mudah untuk dibersihkan.</li> </ul>									
6.	Pintu 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							
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pintu terbuat dari bahan tahan lama, kuat, permukaan rata, dan berwarna terang.</li> <li>- Pintu didesain membuka keluar/kesamping untuk mencegah kontaminasi masuk ke area produksi.</li> <li>- Pintu selalu dalam keadaan tertutup.</li> <li>- Pada pintu terdapat kasa yang dapat sering dibersihkan.</li> </ul>									
7.	Pencahayaannya sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan.	1							
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cahaya tidak remang-remang</li> <li>- Cahaya tidak menyilaukan mata.</li> </ul>									
<b>Penghawaan</b>									
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1							
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jendela terbuat dari bahan yang kuat dan tahan lama.</li> </ul>									

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Permukaan jendela rata, halus, dan berwarna terang.</li> <li>- Memiliki lubang angin yang cukup sehingga ruangan produksi tidak pengap.</li> <li>- Ventilasi dilengkapi dengan kasa untuk mencegah serangga atau debu masuk.</li> <li>- Ventilasi dalam keadaan bersih dari debu dan sarang laba-laba.</li> </ul>									
<b>Air Bersih</b>									
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan	5							
<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.</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							
<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							
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toilet tersedia cukup untuk semua pekerja.</li> <li>- Tempat cuci tangan tersedia cukup untuk semua pekerja.</li> <li>- Pada area dapur terdapat tempat cuci tangan pekerja.</li> <li>- Terdapat sabun pada tiap tempat pencucian tangan.</li> <li>- Pada tempat pencucian tangan terdapat alat pengering/handuk untuk pekerja.</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							

<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 luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1							
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Luas area dapur sesuai dengan jumlah pekerja (ruang gerak cukup).</li> <li>- Area dapur terpisah dari tempat tidur, cuci pakaian, dan toilet.</li> </ul>									
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna (barang tersebut disimpan rapi di gudang).	1							
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak terdapat tumpukan barang pada area produksi.</li> <li>- Tidak terdapat bau menyengat.</li> <li>- Terdapat jumlah tong sampah yang cukup.</li> <li>- Tong sampah dalam keadaan tertutup.</li> </ul>									
<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							
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Semua pekerja dalam keadaan sehat.</li> <li>- Semua keryawan terbebas dari penyakit menular.</li> <li>- Para pekerja yang menunjukkan gejala penyakit menular tidak diperkenankan masuk ke area produksi.</li> </ul>									
16	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5							

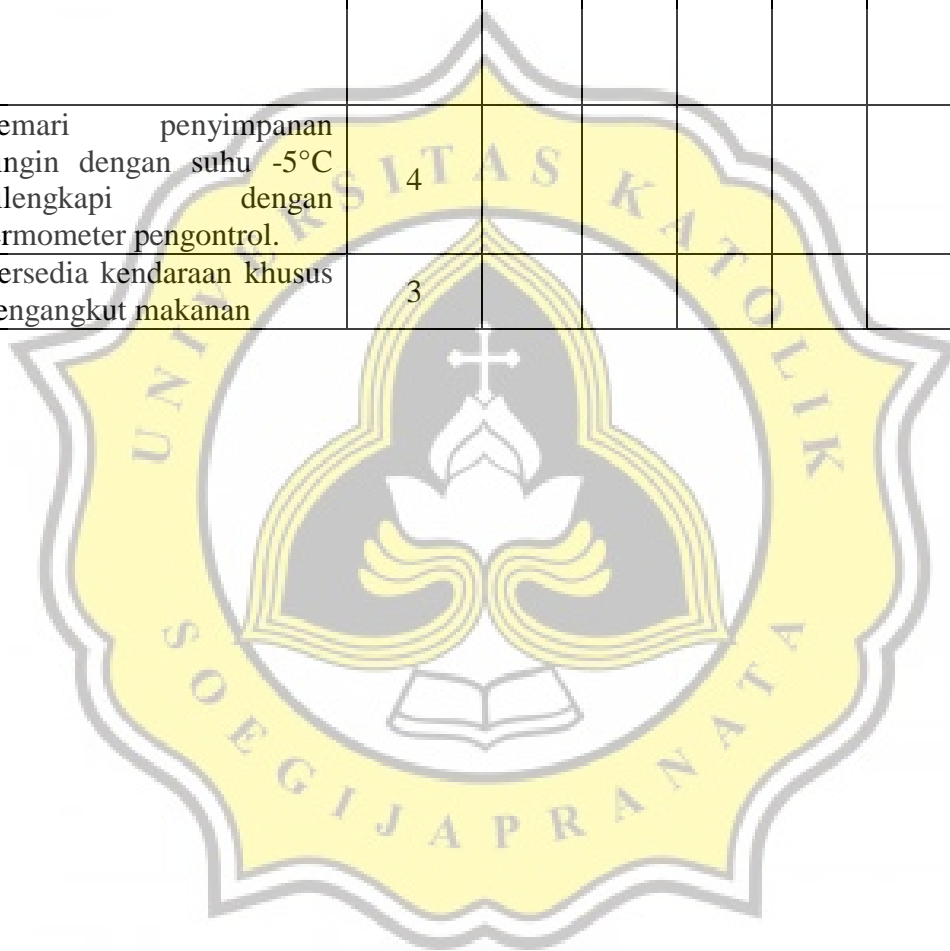


Indikator : - Pekerja harus mencuci tangan terlebih dahulu sebelum masuk area produksi. - Kuku pekerja pendek. - Para pekerja tidak menggunakan kosmetik.									
17	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1							
Indikator : - Pakaian yang digunakan pekerja bersih. - Rambut pekerja dalam keadaan pendek dan wanita dikuncir. - Tubuh bebas perhiasan. - Pekerja yang memiliki luka harus di tutup.									
<b>Makanan</b>									
18	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5							
Indikator : - Terdapat <i>supplier</i> / pemasok bahan baku ayam potong - Pengecekan bahan baku dilakukan secara rutin setiap hari pada saat produk mentah berupa ayam potong yang didatangkan dari <i>supplier</i> - Ayam harus dalam keadaan segar, tidak berubah warna, tidak memar, bentuk setiap potongan ayam tetap utuh - Menerima dan menggunakan bahan baku yang bobot dan ukurannya sesuai standar yang ditetapkan untuk satu potong ayam Menentukan jenis ayam yang digunakan, jumlah bahan baku dan sortasi ukuran ayam									
19	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1							
Indikator : - Terdapat personel yang melakukan pembelian dan mengecek bahan makanan kemas yang digunakan seperti garam, gula, dan minyak.									
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 (thawing).	5							
Indikator: - Membuat bagan alir atau urutan proses secara jelas									

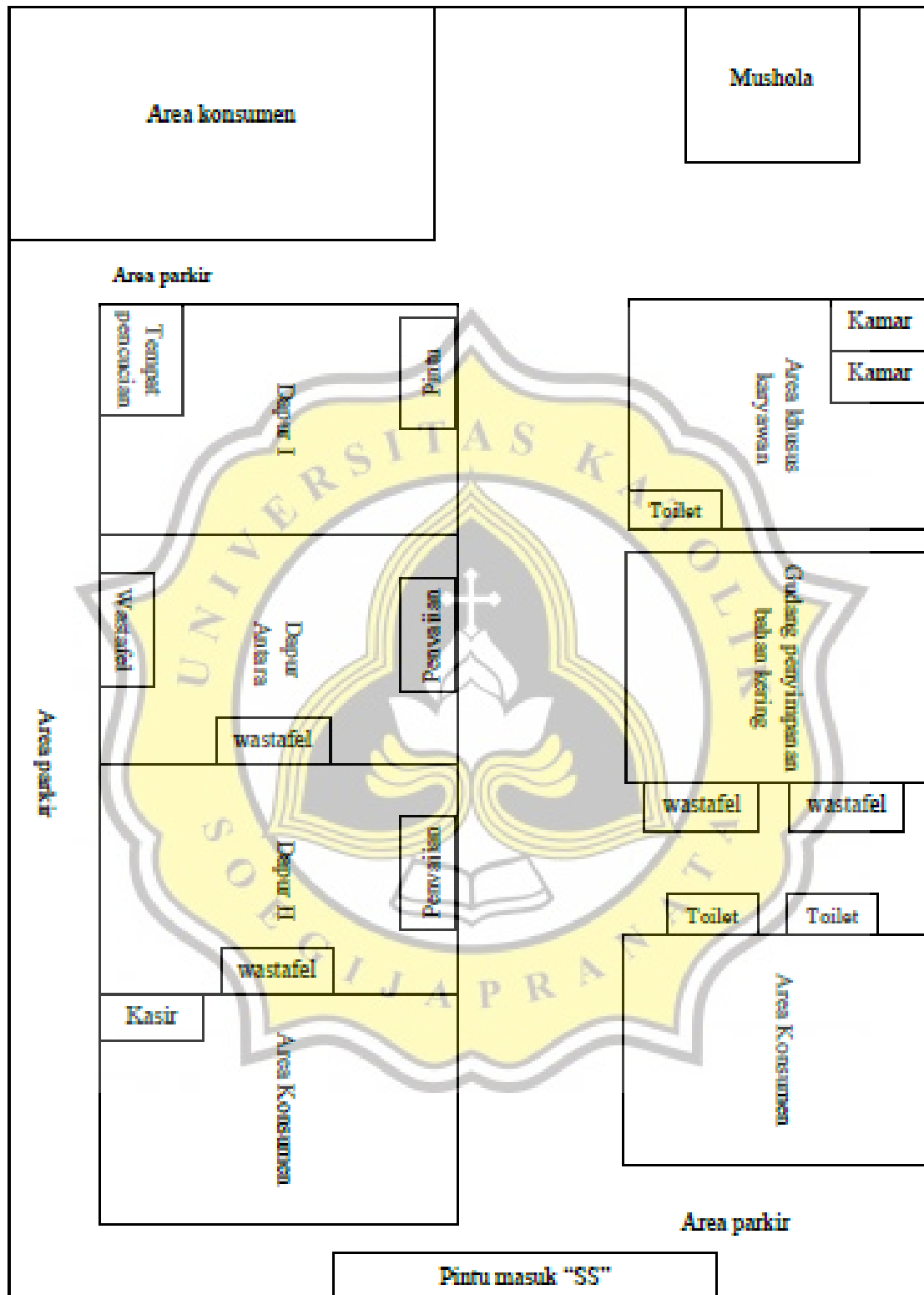
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan pemisahan bahan baku yang berpotensi bahaya bagi keamanan pangan</li> <li>- Menentukan kondisi bahan baku dari setiap tahap proses penyimpanan (ayam yang telah melalui proses pemasakan setengah matang disimpan dalam <i>refrigerator</i> terlebih dahulu), produksi (ayam digoreng sesuai order), dan penyajian (ayam disajikan dengan cobek).</li> <li>- Pencucian dan pencabutan sisa-sisa bulu yang masih menempel pada daging ayam dengan air mengalir</li> <li>- Tempat/wadah penyimpan ayam yang telah diproses setengah matang harus dalam kondisi kering dan tertutup</li> <li>- Penyimpanan bahan baku ayam setengah matang pada <i>refrigerator</i> dengan suhu yang diperlukan diantara 0°C dan 4°C agar tidak terjadi <i>freeze burn</i></li> <li>- Penggunaan bahan baku dengan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO)</li> <li>- Adanya pelabelan pada bahan baku</li> <li>- Suhu pengolahan minimal 170°C selama 6-8 menit</li> <li>- Suhu penyimpanan makanan segera disajikan &gt;60 °C</li> <li>- Melakukan <i>reheating</i> pada produk ayam (suhu <i>reheating</i> minimal 60 °C)</li> </ul>								
21	Penanganan makanan yang berpotensi bahaya karena penyajiannya tidak ditutup.	4							
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Peralatan makan dan masak terbuat dari bahan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan</li> <li>-Melakukan pembersihan peralatan sebelum dan setelah penggunaan</li> <li>-Penyimpanan wadah secara rapih, di tempat bersih dan terlindung</li> <li>-Penyimpanan bahan berbahaya terpisah dari peralatan dan bahan baku</li> </ul> <p><b>Peralatan Makanan dan Masak</b></p>									
22	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2			√				
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Peralatan makan dan masak terbuat dari bahan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan</li> <li>-Melakukan pembersihan peralatan sebelum dan setelah penggunaan</li> <li>-Penyimpanan wadah secara rapih, di tempat bersih dan terlindung</li> <li>-Penyimpanan bahan berbahaya terpisah dari peralatan dan bahan baku</li> </ul>									
23	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2							
<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							

<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tersedia prosedur pencucian peralatan</li> <li>-Melakukan setiap tahap prosedur pencucian secara baik dan benar</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						
<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> <li>-Penggunaan bahan racun tidak bersamaan dengan rangkaian proses produksi</li> </ul>								
26	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4						
<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 tidur.	1						
28	Tersedia 1 buah lemari es/ kulkas	4						
<b>Khusus Golongan A.2</b>								
29	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap.	1						
30	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci.	2						
31	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat	1						

	penyimpanan pakaian/ loker.								
<b>Khusus Golongan A.3</b>									
32	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak ( <i>grease trap</i> )	1							
33	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1							
34	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu $-5^{\circ}\text{C}$ dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4							
35	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan	3							



7.3. Lampiran 3. Denah Restoran Siap Saji “A”



#### 7.4. Lampiran 4. 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

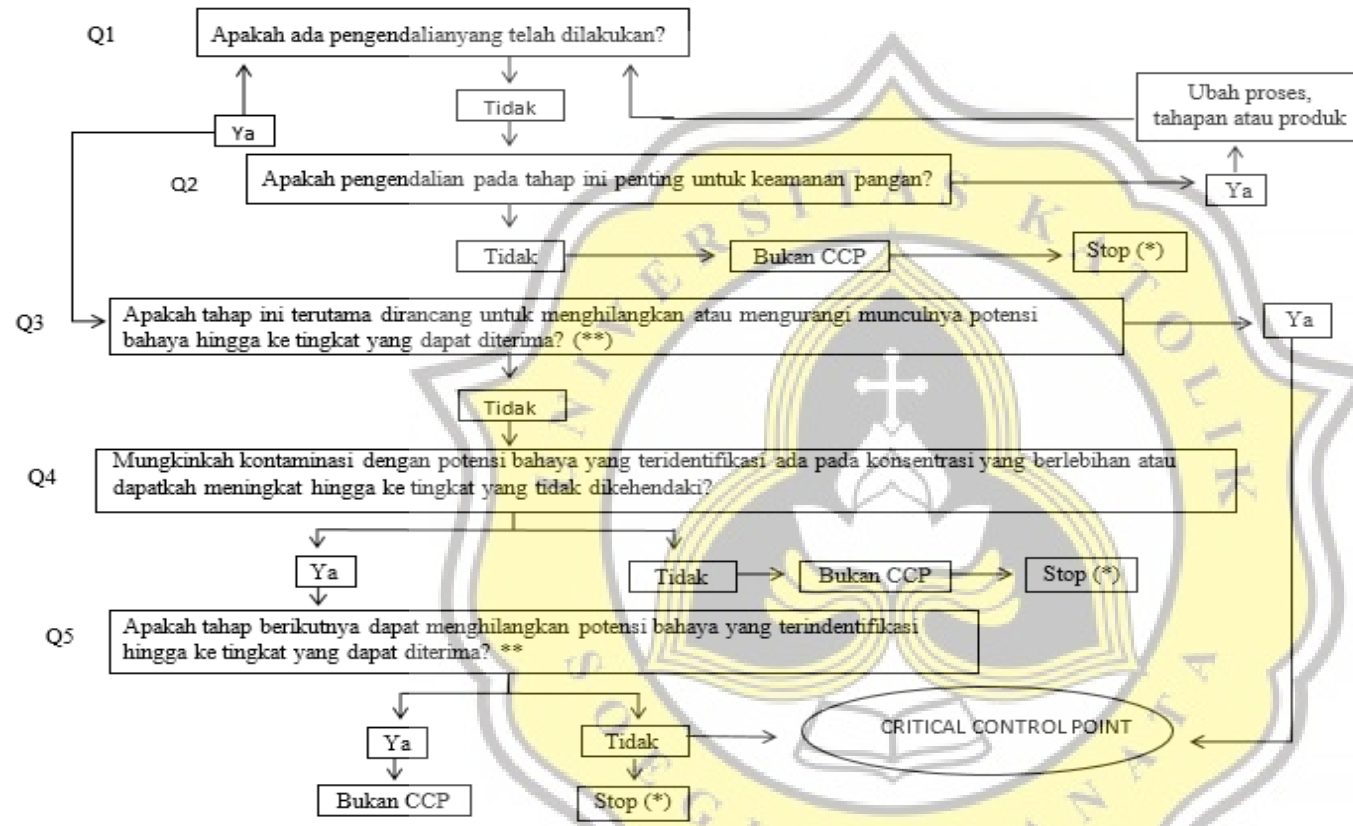
Tingkat Keparahan (Severity)

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

Tingkat Kemungkinan Terjadi (Probability)	Tingkat Keparahan (Severity)			
	Kritis	Serius	Mayor	Minor
Tinggi	Signifikan	Signifikan	Signifikan	Tidak Signifikan
Sedang	Signifikan	Signifikan	Tidak Signifikan	Tidak Signifikan
Rendah	Signifikan	Tidak Signifikan	Tidak Signifikan	Tidak Signifikan

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

7.5. Lampiran 5. Pohon Keputusan Pada Proses Produksi



Sumber : Manual Book : BSI (2014)

**7.6. Lampiran 6. Pohon Keputusan pada Bahan Baku**

P1. Apakah terdapat bahaya dalam bahan baku ini?



YA



P2. Apakah proses atau konsumen akan menghilangkan bahaya tersebut?

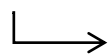


YA



P3. Apakah ada risiko kontaminasi silang terhadap fasilitas atau produk lain yang tidak dapat dikendalikan?

TIDAK



Bukan  
CCP

TIDAK

Bukan  
CCP

TIDAK

CCP

YA

CCP

Sumber : Codex Alimentarius Commission GL/32 (1998)





**8.21%** PLAGIARISM  
APPROXIMATELY

## Report #9654244

DAFTAR ISI TOC \o "1-3" \h \z \u 1.PENDAHULUAN PAGeref\_Toc30595183 \h 31.1.Latar Belakang PAGeref\_Toc30595184 \h 31.2.Tinjauan Pustaka PAGeref\_Toc30595185 \h 41.2.1Industri Jasa Boga (Restoran) PAGeref\_Toc30595186 \h 41.3.Tujuan Penelitian PAGeref\_Toc30595187 \h 62.METODE PENELITIAN PAGeref\_Toc30595188 \h 62.1.Tempat dan Waktu Penelitian PAGeref\_Toc30595189 \h 62.2.Kondisi Umum Restoran PAGeref\_Toc30595190 \h 62.3.Materi PAGeref\_Toc30595191 \h 62.3.1Alat PAGeref\_Toc30595192 \h 62.3.2Bahan PAGeref\_Toc30595193 \h 62.4.Metode Penelitian PAGeref\_Toc30595194 \h 62.4.1Observasi Lapangan PAGeref\_Toc30595195 \h 62.4.2Observasi Implementasi Prinsip SSOP dan GMP di Jasaboga PAGeref\_Toc30595196 \h 72.4.3Penyusunan HACCP Plan PAGeref\_Toc30595197 \h 72.4.4Analisa Mikrobiologi PAGeref\_Toc30595198 \h 73.HASIL PENELITIAN PAGeref\_Toc30595199 \h 83.1.Observasi Lapangan PAGeref\_Toc30595200 \h 83.1.1Lokasi, Lingkungan, dan Fasilitas di Restoran "A", Tembalang PAGeref\_Toc30595201 \h 83.1.2Bahan Baku Tambahan Untuk Ayam Goreng PAGeref\_Toc30595202 \h 83.1.3Proses Produksi Ayam Goreng PAGeref\_Toc30595203 \h 93.1.4Tempat Produksi dan Sanitasi Peralatan PAGeref\_Toc30595204 \h 93.1.5Kondisi Peralatan dan Higienitas Pekerja PAGeref\_Toc30595205