

7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Signifikansi

Tabel Severity (Sumber: IKIP,2014)

Likelihood →	1 (A)	2 (B)	3 (C)	4 (D)	5 (E)
Severity ↓					
5	5	10	15	20	25
4	4	8	12	16	20
3	3	6	9	12	15
2	2	4	6	8	10
1	1	2	3	4	5

Likelihood

A : Tidak signifikan : Sangat jarang /

Rare (> 5 tahun sekali)

B : Kurang signifikan : Jarang / *Unlikely* (
2 – 5 tahun sekali)

C : Sedang : Mungkin /

Possible (1 – 2 tahun sekali)

D : Signifikan : Sering / *Likely* (

beberapa tahun sekali)

E : Sangat signifikan : Sangat sering / *almost certain* (tiap minggu / tiap bulan)

Severity :

1 : Tidak ada cedera

1 : Sakit Ringan (Sakit yang bisa diatasi dengan pertolongan pertama)

2 : Rawat Inap (Sakit yang membutuhkan perawatan rumah sakit selama , Contoh :
Kekurangan cairan, Diare)

3 : Cedera berat (lumpuh, cacat), kehilangan fungsi motorik/ sensoris

4 : Meninggal Dunia

(Pedoman Pelaporan Insiden Keselamatan Pasien, 2015)

Lampiran 2. Standart Pemilihan Bahan Baku Waroeng SS

Standart Pemilihan Bahan Baku Berdasarkan Waroeng SS dari hasil wawancara yang dilakukan

Cumi :

- a. Tidak terdapat bau yang menyengat
- b. Tidak Berlendir
- c. Tidak Kondisi kulit tidak terpisah dari cumi
- d. Tekstur nya masih kompak
- e. Minimal berat 1kg isi 10 cumi

Cabai :

- a. Bebas dari kotoran
- b. Kondisi masih segar
- c. Tidak terdapat memar

Tomat :

- a. Tidak lembek
- b. Masih segar

Bawang Putih :

- a. Tidak Busuk
- b. Tidak ada kerusakan pada bawang

Kemiri

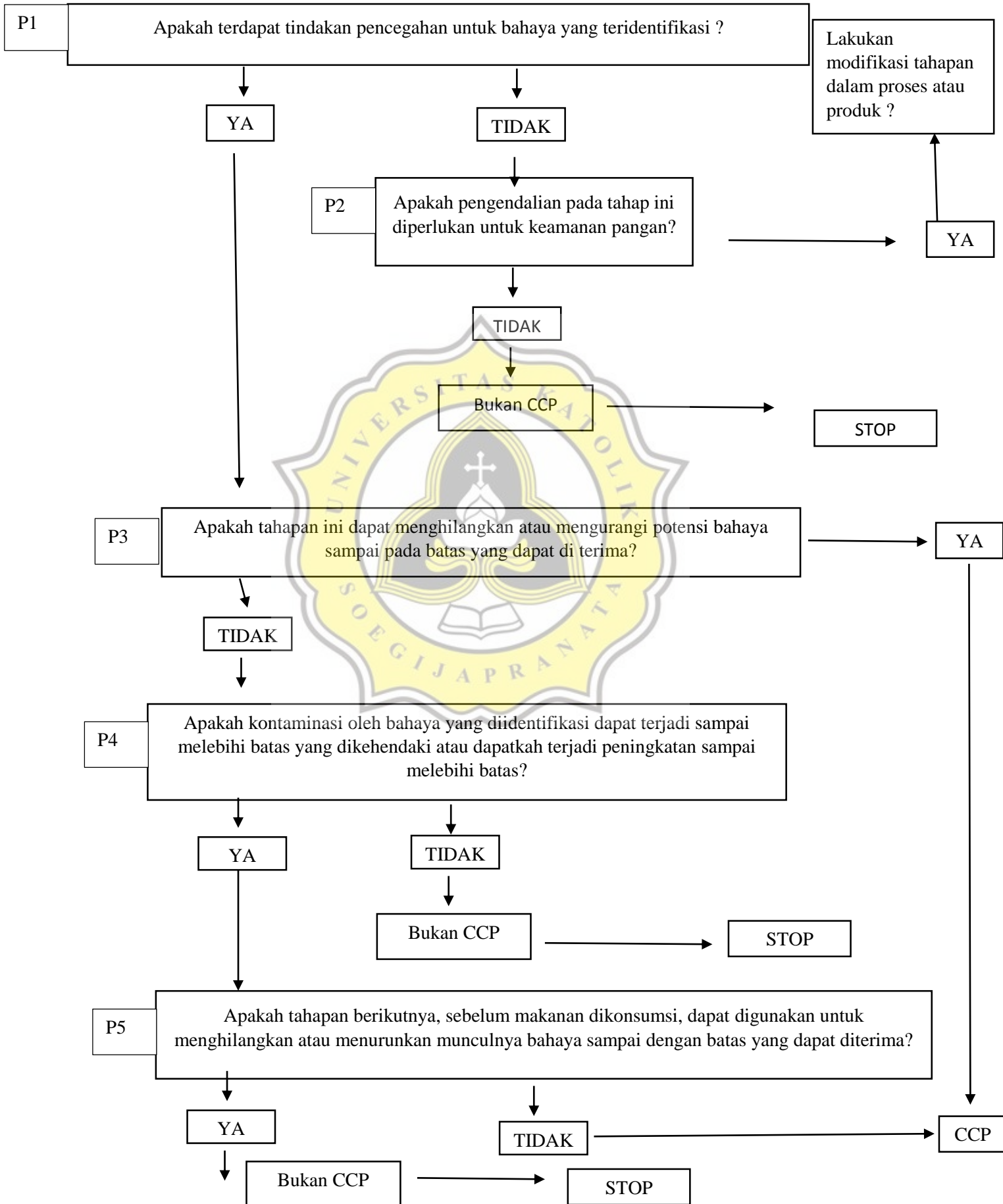
- a. Tidak pecah
- b. Tidak busuk

Daun Pisang :

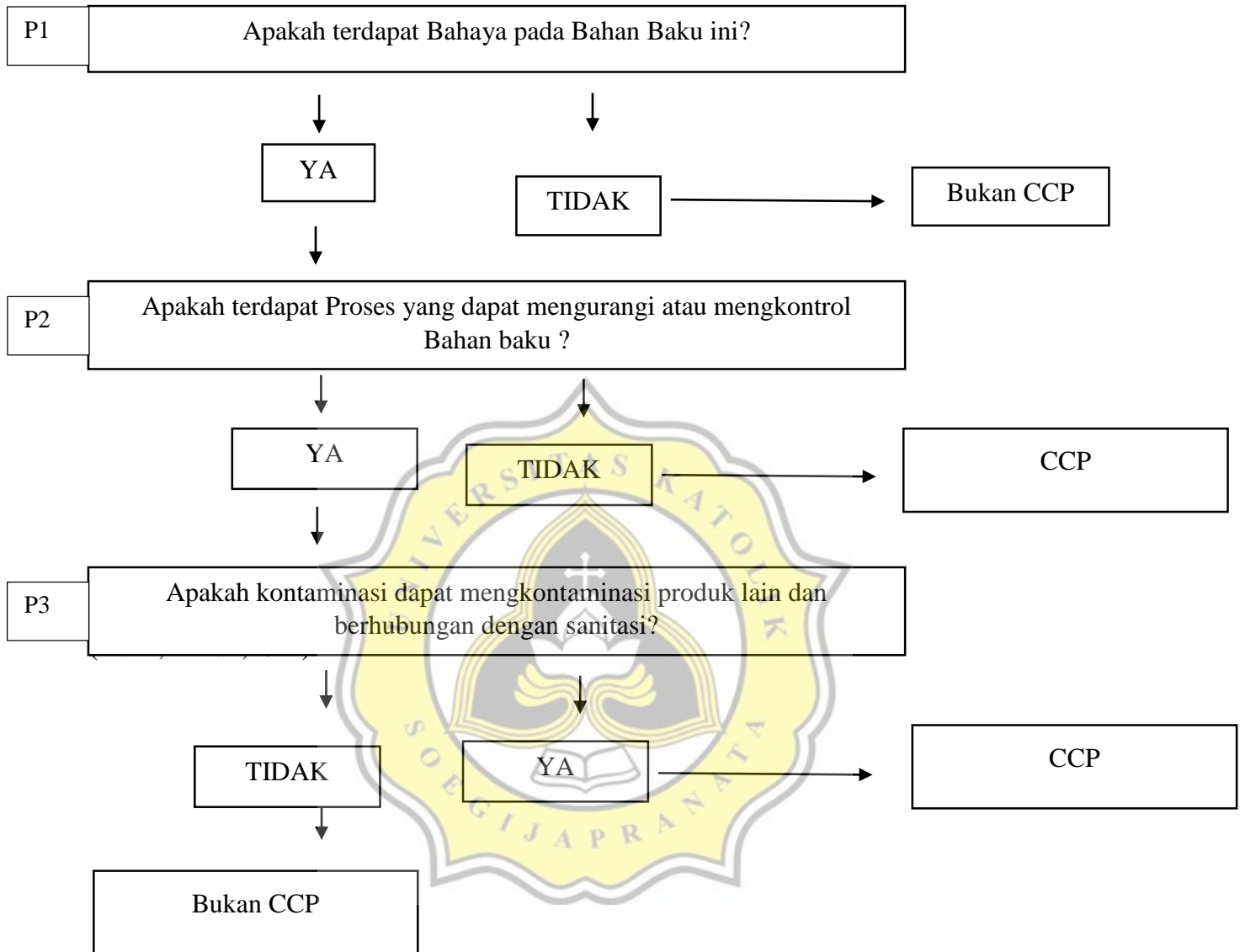
- a. Berwarna hijau



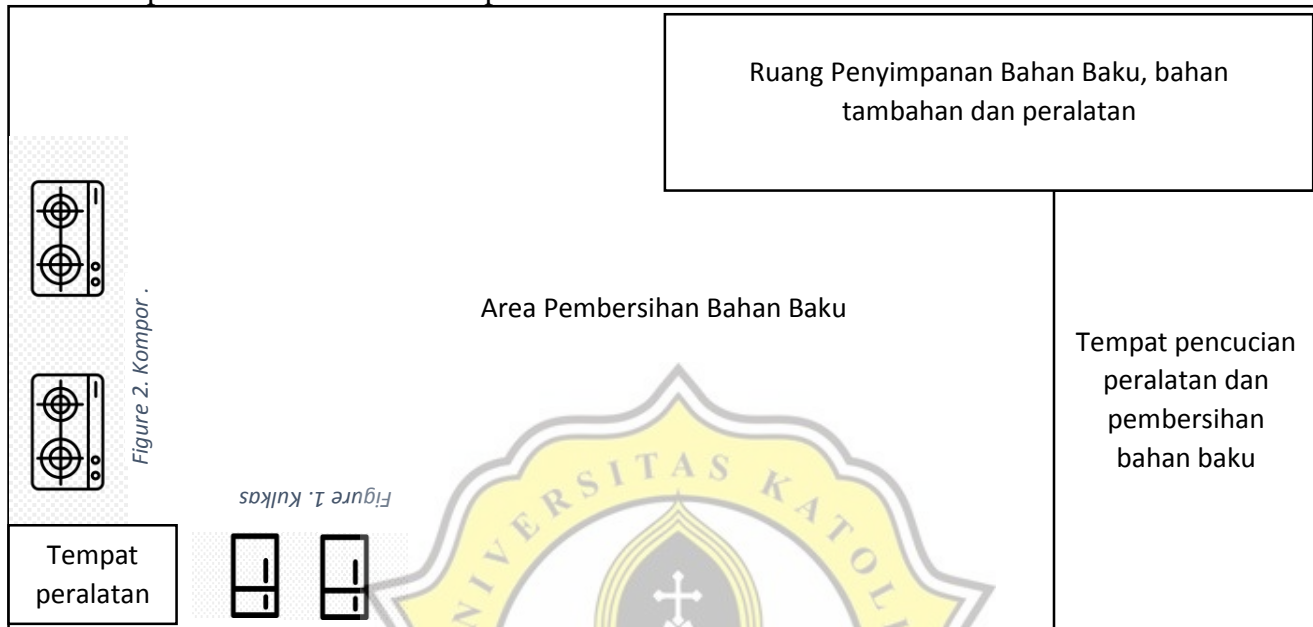
Lampiran 3. Pohon Keputusan untuk Proses Produksi



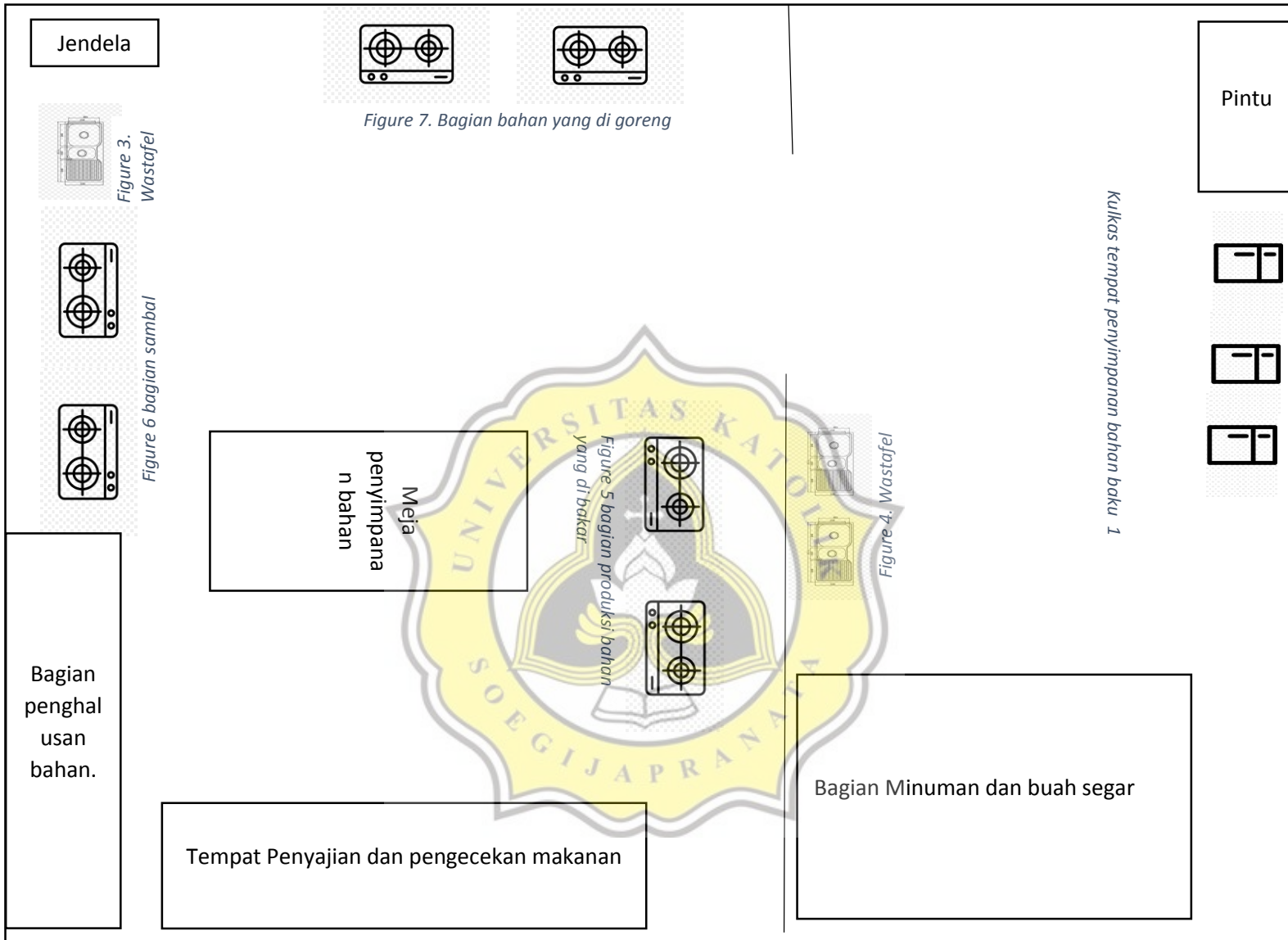
Lampiran 4. Pohon Keputusan untuk Bahan Baku



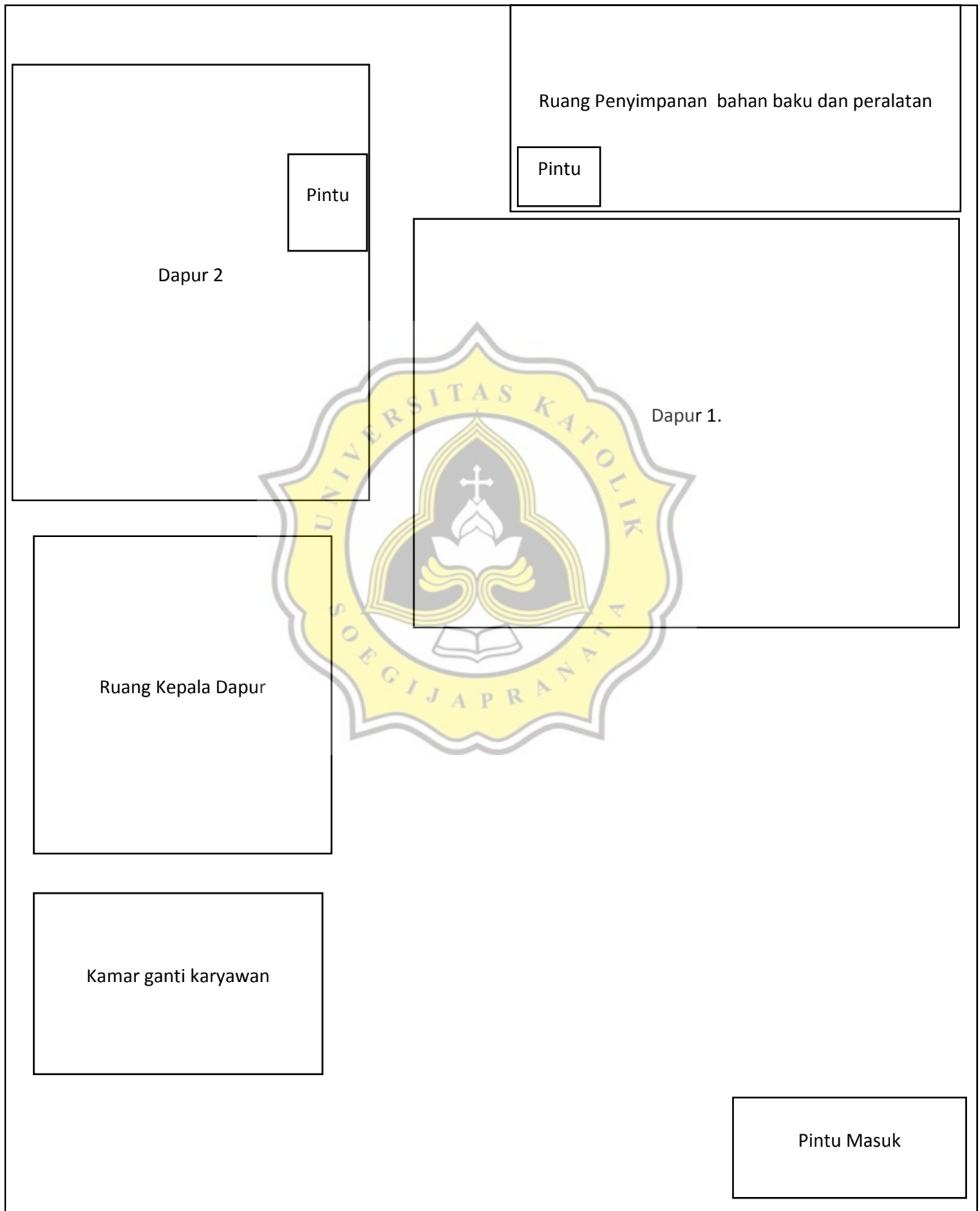
Lampiran 5. Denah Lokasi Dapur



Dapur 2.



Denah 1. Denah Bangunan



Lampiran 6. SNI 2731.2.2010 Persyaratan Bahan Baku Cumi Segar

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan bahan baku cumi-cumi beku.

2 Istilah dan definisi

2.1

bahan baku cumi-cumi beku
cumi-cumi segar yang beku mengalami pengolahan

3 Jenis

Bahan baku yang digunakan adalah cumi-cumi (Loligo spp.).

4 Bentuk

Cumi-cumi utuh segar.

5 Asal

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

6 Mutu bahan baku

6.1 Bahan baku bersih, bebas dari polusi dan yang memerlukan pemrosesan, bebas dari tanda dehidrasi dan perusakan, bebas dari substansi alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

6.2 Secara organoleptik bahan baku mempunyai karakteristik keorganoleptik

- Kelembutan : Uluh, tidak cacat, permeling
- Bau : Segar, tidak amis
- Tekstur : Elastis, padat dan kenyal.

7 Penyimpanan

Bahan baku disimpan dalam wadah dengan menggunakan es dengan suhu pusat bahan baku 0 °C - 5 °C secara seragam dan tegas.

Lampiran 7. SNI 2731.2.2010 Tentang Spesifikasi Bahan Baku

CUMI-CUMI BEKU
SNI 2731.2:2010

Spesifikasi

1. **Isilah dan definisi**
cumi-cumi beku merupakan produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku cumi-cumi utuh segar yang mengalami perlakuan pembekuan.
2. **Syarat bahan baku dan bahan penolong**
Bahan baku cumi-cumi beku memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 2731.2:2010.
Bahan penolong sesuai SNI 2731.3:2010.
3. **Penanganan dan pengolahan**
Penanganan dan pengolahan cumi-cumi beku sesuai SNI 2731.3:2010.
4. **Teknik sanitasi dan hygiene**
Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, Pendistribusian dan pemasaran cumi-cumi beku dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan hygiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.
5. **Syarat mutu dan keamanan pangan**
Persyaratan mutu dan keamanan pangan cumi-cumi beku sesuai Tabel 1.

Tabel 1. Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Mutu	Satuan	Persyaratan
a. Suhu	°C	Minimal 7
b. Cemar mikroba		
- ALT	Koloni/g	maksimal $5,0 \times 10^5$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	Maksimal +3
- <i>Salmonella</i>	N/g	Negatif
- <i>Shigella</i> *	Per 25 g	Negatif
- <i>Staphylococcus aureus</i> *	APM/25 g	Maksimal +3
c. Cemaran kimia*		
- Kadmium (Cd)	Mg/kg	Maksimal 1,0
- Merkuri (Hg)	Mg/kg	Maksimal 1,0
- Timbal (Pb)	Mg/kg	Maksimal 1,5
d. Fisika		
- Suhu pemat		Maksimal -18
Catatan:	*tidak berlaku sesuai permintaan pasar	

Lampiran 8. Checklist Good Manufacturing Practices

No.	Uraian	Ada/Ya	Tidak
1.	Sanitasi Lingkungan Umum Pabrik		
	k. Tempat sampah tertutup		
	l. Pembuangan limbah padat		
	m. Pembuangan limbah cair		
	n. Pembuangan limbah gas		
	o. Sarana pengolahan terawat baik		
	p. Toilet karyawan		
	q. Ruang khusus karyawan (Penyimpanan barang, pakaian,dll)		
	r. Tempat pemeliharaan hewan dan lainnya		
	s. Saluran pembuangan air		
	t. Pencegahan binatang (Serangga,pengerat)		
2.	Kondisi Umum Sarana Pengolahan		
	g. Kondisi keseluruhan bangunan baik		
	h. Bangunan dirancang tidak dimasuki binatang, pengerat,serangga dan hama lainnya		
	i. Bangunan cukup luas untuk melakukan kegiatan pengolahan		
	j. Bangunan dirawat dengan baik		
	k. Penerangan cukup		
	l. Ventilasi cukup		
3.	Sanitasi Ruang Pengolahan		
	m. “langit langit”		
	n. Dinding		
	o. Lantai		
	p. Kotak PPPK		
	q. Sarana pengolahan limbah padat		
	r. Sarana Pengolahan limbah cair		
	s. Sarana pengolahan limbah gas		
	t. Tempat sampah tertutup		
	u. Sarana pencucian		
	v. Sarana Toilet		
	w. Penerangan cukup		
	x. Ventilasi cukup		
4.	Sanitasi Alat Pengolahan		
	d. Kondisi alat pengolahan berjalan baik		

	e. Kegiatan pembersihan cukup		
	f. Alat pengolahan mudah dibersihkan		

No	Uraian	Ada/Ya	Tidak
5.	Higiene Karyawan		
	i. Latihan karyawan tentang hygiene dan sanitasi		
	j. Pakaian seragam karyawan		
	k. Menggunakan perhiasan pada saat bekerja		
	l. Menggunakan masker		
	m. Menggunakan sarung tangan		
	n. Mencuci tangan sebelum dan setelah berkerja		
	o. Mencuci tangan setelah menggunakan toilet		
	p. Fasilitas bagi karyawan yang sakit		
6.	Pencegahan kontaminasi silang		
	e. Ruang bahan baku, pengolahan, bahan jadi terpisah		
	f. Bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan bahan kemasan terpisah		
	g. Bahan kimia non pangan terpisah		
	h. Bahan baku, kemasan, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan produk jadi disimpan secara teratur dan dikeluarkan secara teratur (<i>First in First out</i>)		
7.	Pengadaan Air		
	b. Sumber air		
8.	Tindakan Pengawasan Mutu		
	f. Bahan mentah ditangani secara hati hati sehingga terhindar dari kontaminasi		
	g. Ada upaya khusus penanganan bahan tambahan pangan		
	h. Dilakukan pemeriksaan terhadap bahan tambahan pangan		
	i. Dilakukan tindakan pengawasan selama proses pengolahan		
	j. Telah dilaksanakan HACCP(<i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>)		

No	Uraian	Bobot	X	Keterangan
	Lokasi, Bangunan, Fasilitas			
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek dan berjarak 500 meter dari sarang lalat atau tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran	1	1	
Indikator : <ul style="list-style-type: none"> • Daerah halaman dapur bersih (tidak terdapat kotoran) • Minimal berjarak 500 meter dari tempat pembuangan/ kumpulan lalat • Tidak terdapat bau menyengat di sekitar dapur 				
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang barang yang tidak berguna	1	1	
Indikator : <ul style="list-style-type: none"> • Konstruksi bahan bangunan tahan lama dan aman • Konstruksi ruangan mudah di bersihkan. • Aliran pembuangan air/ selokan berfungsi dengan baik (buku gmp halaman 16) • Tidak terdapat tumpukan barang tidak terpakai. 				
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah di bersihkan	1	1	
Indikator : <ul style="list-style-type: none"> • Lantai kedap air • Lantai yang berada digunakan untuk kegiatan yang sifatnya basah memiliki kemiringan agar memudahkan pengaliran air (gmp halaman 14) • Lantai halus dan tidak kasar (gmp14) • Lantai dapur tidak retak • Lantai dapur mudah untuk di bersihkan 				
4.	Dinding dan “langit langit” di buat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba laba)	1	1	
Indikator: <ul style="list-style-type: none"> • “langit langit” terbuat dari bahan yang kokoh. • “langit langit” tidak retak atau mengelupas. • Permukaan “langit langit” produksi rata atau tidak bercelah. (gmp hal 15) • “langit langit” tidak terdapat sarang laba laba. 				

5.	Bagian dinding yang terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai	1	1	
Indikator :				
<ul style="list-style-type: none"> • Permukaan dinding dapur rata. (peraturan permenkes) • Dinding dapur berwarna terang, tidak mengelupas dan tahan lama. • Permukaan dinding dapur bersih dari debu, lendir dan lain lain. 				
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	0	Pintu dan jendela terbuat dari bahan yang kuat dan tahan lama tetapi tidak terdapat tirai dan pintu tidak dapat menutup sendiri dan dalam keadaan terbuka.
Indikator :				
<ul style="list-style-type: none"> • Pintu dan jendela terbuat dari bahan yang kuat dan tahan lama. • Pada pintu terdapat tirai yang mudah dibersihkan. • Pintu dapat menutup sendiri (Selalu tertutup). 				
	Pencahayaan			
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1	Terdapat 3 lampu. 1 lampu menghasilkan 40 watt. Total foot candle yang dihasilkan adalah 20 fc pada jarak 2 meter dan 40 pada jarak 1 meter.
Indikator :				
<ul style="list-style-type: none"> • Tidak menimbulkan silau • Tidak remang remang 				
	Penghawaan			
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	1	Jendela terbuat dari bahan besi yang kuat dan tahan lama, memiliki lubang angin yang tidak pengap dan ventilasi dalam keadaan bersih

				dari debu dan sarang laba laba tetapi tidak terdapat kasa untuk mencegah serangga masuk.
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jendela terbuat dari bahan yang kuat dan tahan lama. • Memiliki lubang angin yang cukup sehingga ruangan produksi tidak ada udara . • Ventilasi dilengkapi dengan kasa untuk mencegah serangga atau debu masuk. • Ventilasi dalam keadaan bersih dari debu dan sarang laba laba. 				
	Air Bersih			
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan.	5	3	Penggunaan air menggunakan air sumur.
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan air PDAM untuk proses produksi • Penggunaan air harus cukup • Air terdistribusi dengan baik 				
	AIR KOTOR			
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang.	1	1	
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saluran limbah lancar • Saluran limbah dalam keadaan tertutup (gmp16) • Saluran limbah tidak mencemari air bersih • Saluran limbah dilengkapi dengan saringan penahan (gmp16) • Tempat penampungan/ selokan berjarak 500 meter dari dapur 				
11.	Fasilitas cuci tangan dan toilet jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	2	Tempat cuci tangan cukup untuk setiap karyawan terdapat 7 karyawan dapur dan memiliki 1 tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan tempat cuci tangan terbuat dari bahan aluminum yang mudah di bersihkan dan terletak dekat

				dengan tempat kerja.
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempat cuci tangan cukup untuk setiap karyawan • Toilet tersedia dalam jumlah yang cukup • Terdapat alat pengering • Terdapat sabun • Tempat cuci tangan dan toilet mudah dibersihkan • Tempat cuci tangan terletak didekat tempat pekerja 				
PEMBUANGAN SAMPAH				
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastic yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	1	Tempat sampah berada di tiap bagian tetapi tempat sampah tersebut berada dalam kondisi terbuka dan tidak dilapisi kantong plastic.
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempat sampah cukup • Tempat sampah tertutup • Tempat sampah dilapisi kantong plastic • Sampah yang ketika sudah penuh dibuang 				
RUANG PENGOLAHAN MAKANAN				
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	1	Luas dapur 20m dengan peralatan dan jumlah karyawan 7. Area dapur terpisah dari tempat tidur dan tempat cuci pakaian.
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Luas lantai dan pekerja cukup • Minimal 2 meter persegi untuk setiap karyawan • Area dapur terpisah dari tempat tidur dan tempat cuci pakaian 				
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang)	1	1	Tidak ada tumpukan bahan yang tidak terpakai di area produksi dan tidak terdapat bau

				menyengat.
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tidak ada tumpukan di area produksi • Tidak ada bau menyengat • Peralatan dan bahan pangan di simpan di tempat penyimpanan yang terlindung dari serangga, tikus dan hewan lainnya 				
	KARYAWAN			
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	5	
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para pekerja dalam keadaan sehat • Pekerja tidak memiliki penyakit yang menular 				
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	4	Pekerja memakai kosmetik.
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pekerja cuci tangan sebelum masuk • Pekerja cuci tangan setelah selesai • Pekerja memiliki kuku yang pendek • Pekerja menggunakan masker dan sarung tangan. 				
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan	1	1	
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakaian pekerja bersih • Tidak terdapat perhiasan • Pekerja yang memiliki luka harus tertutup • Rambut pekerja pendek dan di kucir. 				
	MAKANAN			
18.	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	3	Pernyortiran dilakukan dengan melihat kondisi fisik

			<p>dan bau pada bahan baku. Pada tahap distribusi bahan baku dari pasar tidak menggunakan es selain itu, pengolahan pada bahan baku tidak dijaga suhunya. Air yang digunakan untuk proses produksi menggunakan air sumur.</p>
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Melakukan penyortiran pada sumber makanan <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cumi : Penyortiran , menurut : <ul style="list-style-type: none"> ● Teksture : Elastis, padat dan kompak ● Kenampakan: utuh, tidak cacat dan cemerlang ● Bau : Segar dan tidak busuk. (SNI 2731.2-2010) ▪ Cabai: Penyortiran, menurut: <ul style="list-style-type: none"> ● Bersih dan bebas dari kotoran ● Bebas dari memar ● Bebas dari bau dan rasa asing ● Memiliki tekstur yang padat tidak lembek (SNI 4480:2016) ▪ Bawang Putih : Penyortiran, menurut: <ul style="list-style-type: none"> ● Tidak busuk ● Tidak ada kerusakan ● Bersih dari kotoran ● Bebas dari bau asing (SNI 3160:2013) ▪ Kemiri : <ul style="list-style-type: none"> ● Tidak ada benda asing ● Tidak busuk ● Tidak pecah (SNI 01-1684-1998) ▪ Tomat: <ul style="list-style-type: none"> ● Warna merah merata ● Tidak busuk ● Teksture nya keras dan tidak lembek ● Tidak terdapat kerusakan (SNI 01-3162-1992) ○ Meminimalisir resiko menurunnya keutuhan bahan baku <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cumi: Pemberian es batu pada produk cumi pada saat dari pasar hingga sampai ke warung dan pada tahap pengolahan <ul style="list-style-type: none"> ● Melakukan pencucian dengan air dingin dan mempertahankan suhu pusat 0-5⁰C. 			

	<ul style="list-style-type: none"> • Pembuangan isi perut dan paruh dilakukan dengan menggunakan peralatan yang bersih, tidak menyerap air dan mudah di bersihkan. • Pembuangan isi perut dilakukan dengan cepat dan dengan menjaga kondisi suhu pusat bahan baku 0-5⁰C. • Melakukan pencucian ke 2 untuk mengurangi resiko kontaminasi bakteri dan membersihkan sisa sisa isi perut dilakukan dengan menggunakan air dingin. (SNI. 2731.3-2010) • Air yang digunakan selama pengolahan memenuhi standart air minum yang meliputi : <ul style="list-style-type: none"> ○ Tidak berbau ○ Memiliki PH 6,5-8,5 ○ Tidak berasa ○ Suhu udara kurang lebih 3 ○ Tidak tedapat E.Coli. (Permenkes No.492/2010) • Cabai : Pengangkutan cabai dilakukan dengan menggunakan karung jala untuk mengurangi panas yang dapat mengakibatkan cabai dapat layu. (Jurnal Pertanian Agros Vol. 20 No.1, 2018 “Teknologi untuk memperpanjang umur simpan cabai.”) 			
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	1	
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terdapat personil yang melakukan pengecekan terhadap bahan makanan yang di terima sebelum masuk ke tahap produksi. Pengecekan meliputi: <ul style="list-style-type: none"> • Tanggal kadaluwarsa • Terdapat kode produksi • Tidak dalam kondisi rusak (kemasan masih tertutup dengan rapat) 				
	PERLINDUNGAN MAKANAN			
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	3	Penyimpanan bahan baku dilakukan pada suhu sesuai. Penanganan makanan pada saat peracikan sesuai. Penanganan makanan pada saat penyimpanan setengah jadi tidak terpisah dengan bahan baku awal. Penanganan makanan

			<p>pada saat memasak sudah memenuhi standart. Pada penanganan makanan pada saat penyajian pengecekan hanya pada kondisi fisik dan kelengkapan makanan. Daun pisang yang digunakan tidak dibersihkan dengan air hangat.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Indikator: Penanganan makanan pada saat penyimpanan : <ul style="list-style-type: none"> • Cumi : <ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan dilakukan dengan pada suhu <i>Freezer</i> -5°C • Penyimpanan menggunakan wadah yang bersih • Penyimpanan bahan baku di tata sehingga memudahkan pembongkaran dan dengan system FIFO • Penyimpanan bahan baku tidak bersamaan dengan bahan yang dapat mengkontaminasi. (SNI. 2731.3-2010) • Cabai : <ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan dilakukan dengan menggunakan <i>refrigerator</i> pada suhu 4°C (Jurnal Pertanian Agros Vol. 20 No.1, 2018 “Teknologi untuk memperpanjang umur simpan cabai.”) • Tomat: <ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan dilakukan dengan menggunakan <i>refrigerator</i> pada suhu 10°C (Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011) • Bawang : <ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan bawang merah dilakukan dengan menggunakan <i>refrigerator</i> dan menjaga agar suhu tetap pada 0°C-1°C. (Jurnal Teknologi Pertanian vol 2 no 2.2001. Teknik Penyimpanan Bawang Merah Pasca Panan di Jawa Timur.) • Kemiri : <ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan kemiri dilakukan pada suhu ruang (Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011) • Penanganan makanan pada saat peracikan: <ul style="list-style-type: none"> • Terdapat perlakuan khusus terhadap bahan yang mudah rusak <ul style="list-style-type: none"> • Cumi di <i>thawing</i> terlebih dahulu menggunakan <i>refrigerator</i> atau air dingin • Suhu cumi sebelum proses pembumbuan dijaga 0-5°C • Cabai di cuci sebelum diproses • Miwon dan Royco dalam kondisi masih tertutup 			

- Menggunakan peralatan yang bersih
- Sebelum proses peracikan, pekerja mencuci tangan dan memakai masker dan celemek.
- Peralatan yang digunakan dalam kondisi bersih
- Peralatan untuk sambal digunakan khusus untuk produk sambal dan dicuci ketika sudah kotor.
- Penanganan makanan pada saat penyimpanan setengah jadi:
 - Penyimpanan bahan setengah jadi pada kondisi yang tepat dan terhindar dari resiko kontaminasi :
 - Cumi dimasukan kedalam *freezer* atau *refrigerator* dan tidak tercampur bahan lain.
 - Penyimpanan terpisah dari bahan baku.
 - Sambal disimpan kedalam wadah yang bersih dan tertutup untuk mengurangi resiko serangga atau hewan lain masuk.
- Penanganan makanan pada saat memasak:
 - Proses memasak dilakukan dengan peralatan yang bersih dan tidak khusus untuk memasak produk sambal.
 - Menggunakan peralatan yang bersih
 - Suhu pemasakan minimal 90°C (Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011) atau 63° selama minimal 15 detik.(book food code ,2017)
- Penanganan makanan pada saat penyajian :
 - Terdapat pengecekan terhadap produk jadi:
 - Pengecekan meliputi:
 - Tidak ada hewan atau bahan berbahaya (Streptococcus, kerikil) yang terdapat pada makanan
 - Makanan dalam kondisi yang bersih dan masih hangat
 - Peralatan penyajian makanan dalam kondisi yang bersih dan di cuci setelah digunakan:
 - Daun pisang yang digunakan harus dibersihkan dengan air hangat dan tidak terdapat hewan lain.
 - Cobek yang digunakan tidak digunakan untuk menghancurkan bahan lain selain untuk pengolahan sambal.

21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	1	Penyimpanan sambal tidak dalam kondisi tertutup dan pada proses pembumbuan cumi produk dibiarkan dalam kondisi terbuka.
-----	--	---	---	---

Indikator:				
<ul style="list-style-type: none"> • Sambal setengah jadi di simpan kedalam wadah yang bersih dan tertutup. • Terdapat personil untuk melakukan pengecekan terhadap bahan baku yang akan diolah • Produk cumi yang akan dibumbui di tutup untuk mengurangi resiko lalat atau hewan lain masuk. 				
	PERALATAN MAKAN DAN MASAK			
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharannya.	2	1	Pembersihan pada peralatan makan (daun pisang) tidak dilakukan dengan menggunakan air hangat. Peralatan yang digunakan tidak di dalam 1 line produksi
Indikator:				
<ul style="list-style-type: none"> • Pembersihan dilakukan dengan tepat dan efektif untuk menghilangkan sisa makanann dan tidak menimbulkan bakteri: <ul style="list-style-type: none"> • Pembersihan alat makan dan masak dilakukan dengan menggunakan pembersih/ deterjen untuk menghilangkan sisa sisa makanan pada peralatan • Peralatan makan yang dibersihkan dengan cara di lap dengan air hangat • Daun pisang yang akan digunakan sebagai alas di sortasi dan kemudian di lap dengan air hangat. • Peralatan disimpan dalam kondisi yang baik. <ul style="list-style-type: none"> • Peralatan memasak dan makan disimpan pada tempat yang bersih dan tidak ada sarang laba laba atau hewan lain • Peralatan digunakan dengan baik dan tidak menjadi sumber kontaminasi. <ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan alat masak(Cobek , telfon, spatula) tidak digunakan untuk berbagai jenis produksi melainkan pada 1 line produksi sehingga tidak terjadi resiko <i>cross contamination</i>. (contoh : Telflon yang digunakan untuk produksi sambal tidak sama dengan Teflon yang digunakan untuk memasak ikan atau ayam) • Penggunaan alat masak tidak sama antara alat masak yang digunakan pada bahan baku atau bahan jadi. • Peralatan makan(ayaan) yang sudah rusak sebaiknya tidak digunakan. 				
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	2	

Indikator :				
<ul style="list-style-type: none"> • Pemisahan peralatan makan dan masak sekali pakai. • Tidak melakukan pemakaian ulang pada peralatan sekali pakai. 				
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	4	Peralatan makan dari daun pisang tidak dicuci dengan air hangat.
Indikator:				
<ul style="list-style-type: none"> • Proses pencucian dilakukan dengan cara pembersihan sisa makanan • Proses pencucian melalui tahap perendaman • Proses pencucian melalui tahap pencucian • Proses pencucian melalui tahap pembilasan • Alat makan yang berasal dari daun pisang dicuci dengan di rendam dengan air hangat. 				
25.	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	3	Penggunaan bahan pestisida dilakukan pada saat proses produksi.
Indikator:				
<ul style="list-style-type: none"> • Bahan berbahaya disimpan terpisah dari ruang produksi • Bahan berbahaya disimpan terpisah dengan peralatan yang akan digunakan. • Penggunaan bahan racun dan pestisida tidak bersamaan dengan proses produksi. 				
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	1	Tidak terdapat kasa atau tirai pada pintu ruang produksi dan kasa pada ventilasi.
Indikator:				
<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat kasa atau tirai pada pintu masuk ruang produksi • Terdapat alat perangkap hewan • Penggunaan pestisida • Terdapat kasa pada ventilasi 				
	JUMLAH	65	43	
	KHUSUS GOLONGAN A.1			
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1	
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	4	
	JUMLAH	70	48	
	KHUSUS GOLONGAN A.2			

29.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap.	1	1	
30.	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci.	2	0	Tidak terdapat fasilitas pencucian yang dibuat dengan 3 bak pencuci
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian	1	1	
	JUMLAH	74	50	
	KHUSUS GOLONGAN A.3			
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak (grease trap)	1	0	Tidak terdapat pembuangan limbah penangkap lemak hanya terdapat penyaring untuk fisik
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang	1	1	Tempat memasak tidak terpisah secara jelas dengan tempat penyimpanan makanan matang.
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4	2	Lemari penyimpanan dingin dengan -5°C tetapi tidak terdapat thermometer pengontrol.
35.	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan	3	0	Tidak terdapat kendaraan khusus pengangkutan makanan
	JUMLAH	83	54	

Lampiran 9. Penerapan Good Hygiene Practices



7.96% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

0.04% IN QUOTES

Report #10263010

1. PENDAHULUAN 1.1 Latar Belakang Industri jasaboga merupakan merupakan usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha.

Berdasarkan

laporan tahunan Badan POM 2017 terdapat beberapa penyebab KLB keracunan pangan pada tahun 2017, industri jasaboga memiliki 7 kejadian penyebab keracunan pangan. Berdasarkan penelitian mengenai evaluasi penerapan sanitasi yang dilakukan Sawong dkk, 2016 terhadap 10 industri jasaboga di Kalimantan Tengah di dapatkan hasil pemeriksaan kelaikan fisik catering secara keseluruhan belum memenuhi. Beberapa syarat yang belum terpenuhi diantaranya fasilitas sanitasi alat pembuangan sampah, penanganan pasca penyajian, lokasi dan kondisi ruangan pengolahan pangan. Berdasarkan hasil penelitian Gould dkk, (2013) dari 300 kasus keracunan di restoran pada tahun 2006 dan 2007 di situs Food Net, terdapat 257 kasus yang teridentifikasi, setidaknya 219 kasus yang di sebabkan karena faktor kontaminasi. Faktor kontaminasi yang paling sering dilaporkan adalah "penanganan oleh orang yang terinfeksi atau pembawa patogen" (137 wabah), "kontak tangan kosong oleh pawang / pekerja / penyias at" (87 wabah), dan "pembersihan yang tidak memadai dari peralatan pemrosesan / persiapan / peralatan yang mengarah ke kontaminasi kendaraan "