

**LAMPIRAN****Lampiran 1. Kondisi Sanitasi Ruang Produksi**

Gambar 11. Ruang Pengemasan Terasi Pengusaha A



Gambar 12. Langit-langit Atap Milik Pengusaha A



Gambar 13. Tempat mencampurkan adonan terasi



Gambar 14. Tempat penggilangan adonan terasi



Gambar 15. Bakalan Terasi



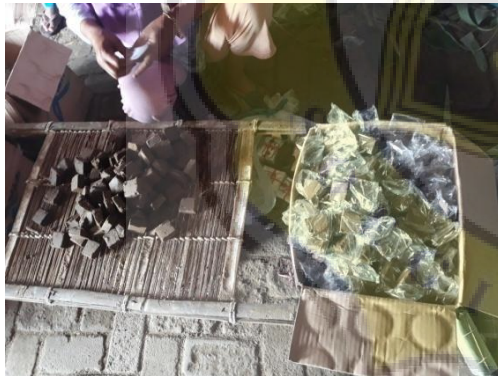
Gambar 16. Para pekerja ditempat Pengusaha A



Gambar 17. Gudang penyimpanan milik Pengusaha A



Gambar 18. Susunan penyimpanan terasi di gudang



Gambar 19. Pengemasan terasi dengan kemasan plastik







Gambar 20. Tempat pengemasan terasi milik Pengusaha B



Gambar 21. Tempat penjemuran udang rebon dan ikan kecil



Gambar 22. Kondisi tempat produksi terasi milik Pengusaha A

## Lampiran 2. Foto Pengabdian Masyarakat



Gambar 23. Kunjungi di Produksi Pengusaha B



Gambar 24. Foto Bersama di Pasar Tambak Lorok



Gambar 25. Foto Bersama di Produksi Terasi Pengusaha A



Gambar 26. Foto Bersama di Produksi Terasi Pengusaha A



Gambar 27. Kunjungan Di Rumah Bu RW Tambak Rejo





Gambar 28. Foto Bersama di Tempat Produksi Ikan Asap



Gambar 29. Foto bersama saat di produksi terasi Pengusaha A



Gambar 30. Saat melakukan wawancara dengan Pengusaha B

### Lampiran 3. Bentuk dan Jenis Terasi



Gambar 31. Terasi udang milik Pengusaha B



Gambar 32. Terasi milik Pengusaha B





Gambar 33. Terasi milik Pengusaha A



Gambar 34. Terasi milik Pengusaha A

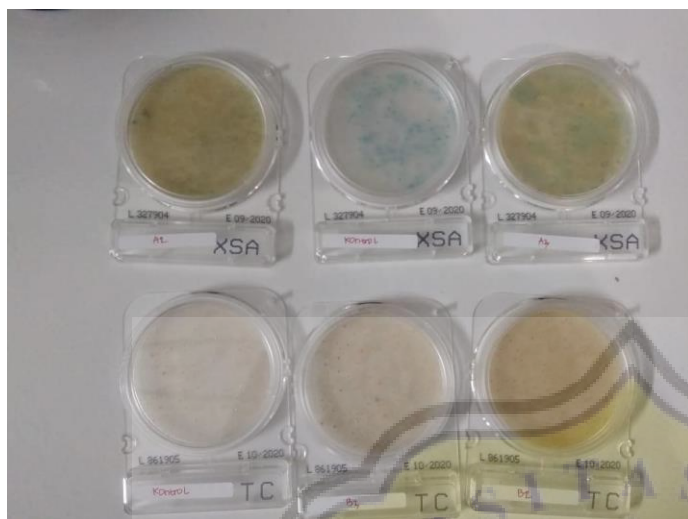


Gambar 35. Kemasan terasi milik Pengusaha A



Gambar 36. Proses pengemasan plastik milik Pengusaha A

## Lampiran 4. Mikroba dalam Terasi



Gambar 37. Cemarkan mikroba di terasi 24 jam



Gambar 38. Cemarkan mikroba di terasi hari 48 jam





Gambar 39. Cemaran mikroba di terasi 72 jam

Lampiran 5. Perhitungan TPC (*Total Plate Count*) pada bakteri *Coloform*

$$F = \frac{\text{jumlah tr}}{p \times pl}$$

#### 24 Jam

$$\text{Ulangan 1} = \frac{0}{10^1 \cdot 1} = 0$$

$$\text{Ulangan 2} = \frac{10}{10^1 \cdot 1} = 100$$

$$\text{Ulangan 3} = \frac{7}{10^1 \cdot 1} = 70$$

$$\text{Rata-rata} = \frac{170}{3} = 56.67 \text{ F/l}$$

#### 48 Jam

$$\text{Ulangan 1} = \frac{0}{10^1 \cdot 1} = 0$$

$$\text{Ulangan 2} = \frac{20}{10^1 \cdot 1} = 200$$

$$\text{Ulangan 3} = \frac{50}{10^1 \cdot 1} = 500$$

$$\text{Rata-rata} = \frac{700}{3} = 233.33 \text{ F/l}$$

#### 72 Jam

$$\text{Ulangan 1} = \frac{0}{10^1 \cdot 1} = 0$$

$$\text{Ulangan 2} = \frac{80}{10^1 \cdot 1} = 800$$

$$\text{Ulangan 3} = \frac{47}{10^1 \cdot 1} = 470$$

$$\text{Rata-rata} = \frac{1270}{3} = 423.33 \text{ F/l}$$

Lampiran 6. Perhitungan TPC (*Total Plate Count*) pada bakteri *Staphylococcus aureus*

$$F = \frac{\text{ulh olo tr}}{p \times pl}$$

### 24 Jam

$$\text{Ulangan 1} = \frac{0}{10^1 \cdot 1} = 0$$

$$\text{Ulangan 2} = \frac{2}{10^1 \cdot 1} = 20$$

$$\text{Ulangan 3} = \frac{6}{10^1 \cdot 1} = 60$$

$$\text{Rata-rata} = \frac{80}{3} = 26.67 \text{ F/l}$$

### 48 Jam

$$\text{Ulangan 1} = \frac{0}{10^1 \cdot 1} = 0$$

$$\text{Ulangan 2} = \frac{12}{10^1 \cdot 1} = 120$$

$$\text{Ulangan 3} = \frac{9}{10^1 \cdot 1} = 90$$

$$\text{Rata-rata} = \frac{270}{3} = 70 \text{ F/l}$$

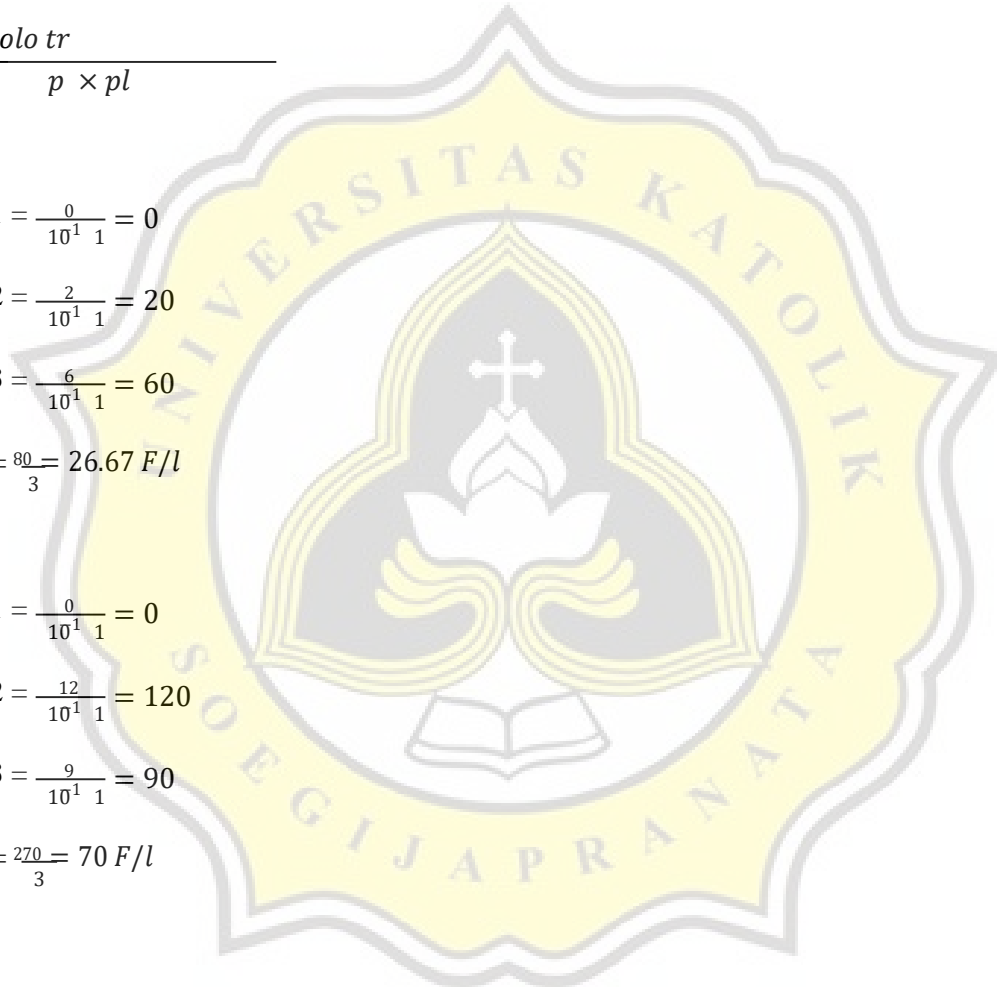
### 72 Jam

$$\text{Ulangan 1} = \frac{0}{10^1 \cdot 1} = 0$$

$$\text{Ulangan 2} = \frac{19}{10^1 \cdot 1} = 190$$

$$\text{Ulangan 3} = \frac{18}{10^1 \cdot 1} = 180$$

$$\text{Rata-rata} = \frac{370}{3} = 123.33 \text{ F/l}$$



Lampiran 7. Checklist Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*)

Checklist Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dapat dilihat dibawah ini:

**Checklist Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*)**

NO	URAIAN	ADA/YA	TIDAK	KETERANGAN
1.	<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			
	g. Ruang khusus karyawan (penyimpanan barang, pakaian, dll.)			
	h. Tempat pemeliharaan hewan, dan lainnya			
	i. Saluran pembuangan air			
	j. Pencegahan binatang (serangga, pengerat)			
2.	<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 cukup			
	f. Ventilasi cukup			
3.	<b>Sanitasi Ruang Pengolahan</b>			
	a. Langit-langit			
	b. Dinding			
	c. Lantai			
	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			
	j. Sarana toilet			
	k. Penerangan cukup			
	l. Ventilasi cukup			
4.	<b>Sanitasi Alat Pengolahan</b>			
	a. Kondisi alat pengolahan berjalan baik			
	b. Kegiatan pembersihan cukup			



- c. Alat pengolahan mudah dibersihkan
5. **Higiene Karyawan**
- a. Latihan karyawan tentang higiene dan sanitasi
  - b. Pakaian seragam karyawan
  - c. Menggunakan tutup kepala
  - d. Menggunakan perhiasan pada saat bekerja
  - e. Menggunakan masker
  - f. Menggunakan sarung tangan
  - g. Mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja
  - h. Mencuci tangan setelah menggunakan toilet
  - i. Fasilitas bagi karyawan yang sakit
6. **Pencegahan Kontaminasi Silang (Lampirkan denah pabrik)**
- a. Ruang bahan baku, pengolahan, bahan jadi terpisah
  - b. Bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan bahan kemasan terpisah
  - c. Bahan kimia non pangan terpisah
  - d. Bahan baku, kemasan, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan produk jadi disimpan secara teratur dan dikeluarkan secara teratur (*First in first out*)
7. **Pengadaan Air**  
Sumber air
8. **Tindakan Pengawasan Mutu**
- 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
  - d. Dilakukan tindakan pengawasan selama proses pengolahan
  - e. Telah dilaksanakan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*)

---

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



## HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir: : EVALUASI MUTU DAN KEAMANAN PRODUK TERASI REBON  
BERDASARKAN PRINSIP GMP (Good Manufacturing Practices) DI  
UMKM MINA KARYA SEMARANG

Diajukan oleh : Fransiska Adiningtyas Utami

NIM : 15.11.0011

Tanggal disetujui : 31 Maret 2022

Telah setuju oleh

Pembimbing 1 : Dr. Ir. Christiana Retnaningsih M.P.

Pembimbing 2 : Meiliana S.Gz., M.S

Penguji 1 : Dr. Ir. Bernadeta Soedarini M.P.

Penguji 2 : Mellia Harumi S.TP., M.Sc

Ketua Program Studi : Dea Nathania Hendryanti STP., M.S

Dekan : Dr., Dra. Laksmi Hartayanie, M.P.

Halaman ini merupakan halaman yang sah dan dapat diverifikasi melalui alamat di bawah ini.

[sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=15.11.0011](http://sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=15.11.0011)

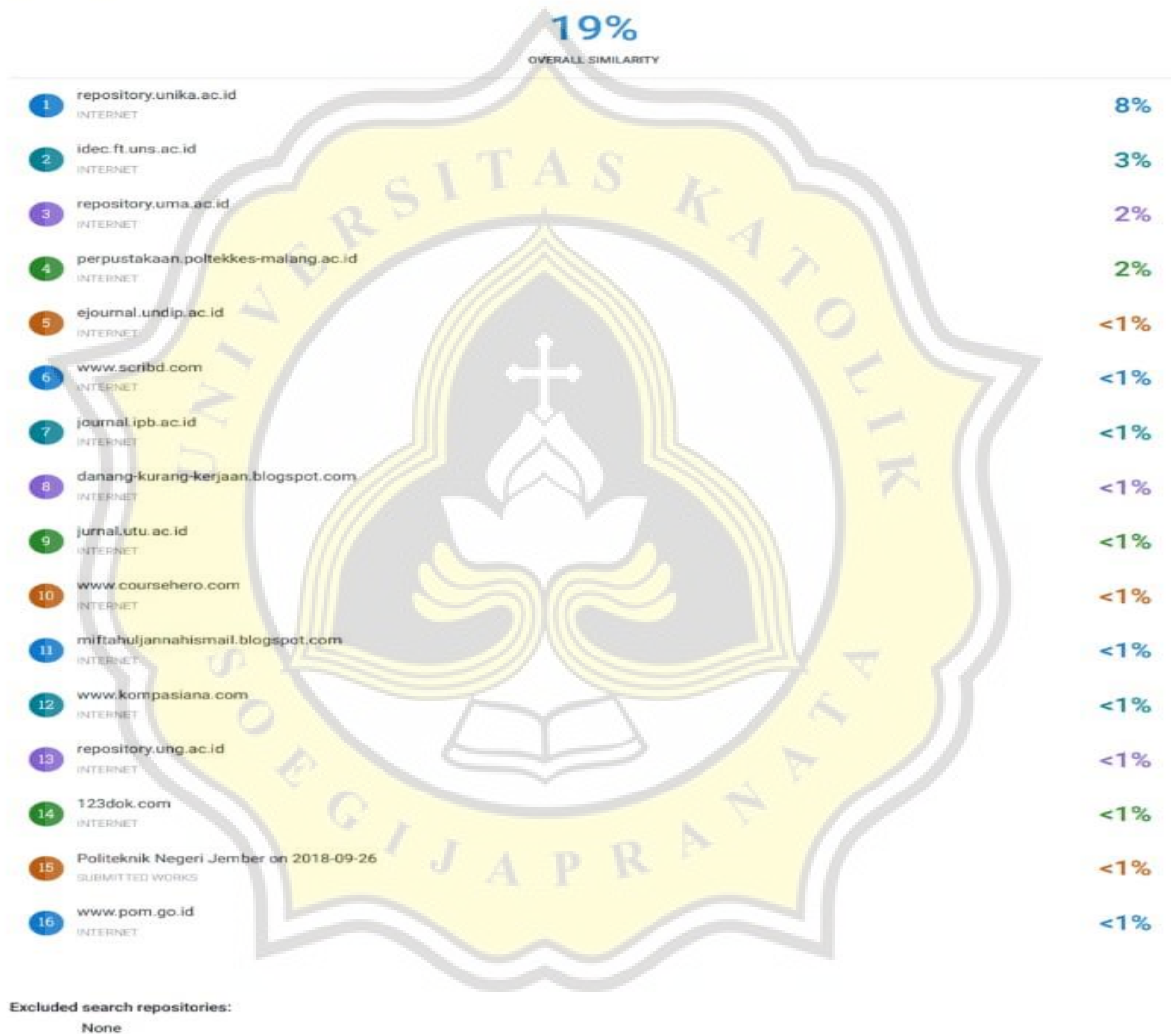
3/15/22, 12:06 PM

15.11.0011.docx

15.11.0011.docx  
 Mar 15, 2022  
 8062 words / 51989 characters

## 15.11.0011.docx

## Sources Overview



<https://unika.turitin.com/viewer/submissions/oid:28973:14827128/print?locale=en>

3/15/22, 12:06 PM

15.11.0011.docx

## Excluded from document:

Bibliography  
 Quotes  
 Citations  
 Small Matches (less than 10 words)

## Excluded sources:

None



