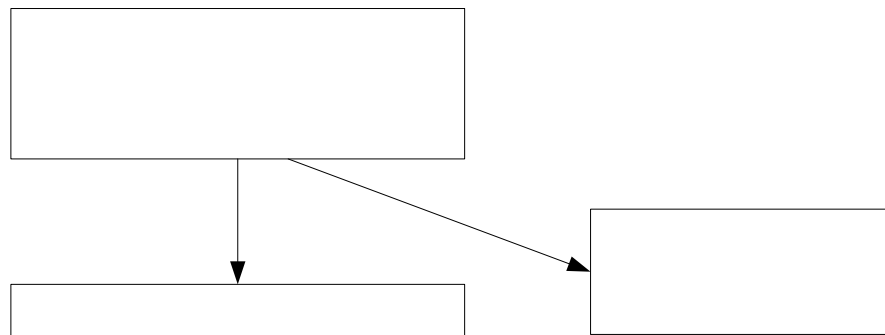




LAMPIRAN

Lampiran 1. Pohon Penentuan CCP untuk bahan baku



Pertanyaan 1 (Q₁) :
Apakah ada potensi bahaya yang berkaitan dengan bahan baku ini ?

Ya

Pertanyaan 2 (Q₂) :
Apakah Anda atau pelanggan Anda akan memproses sehingga bahaya hilang dari produk?

Ya

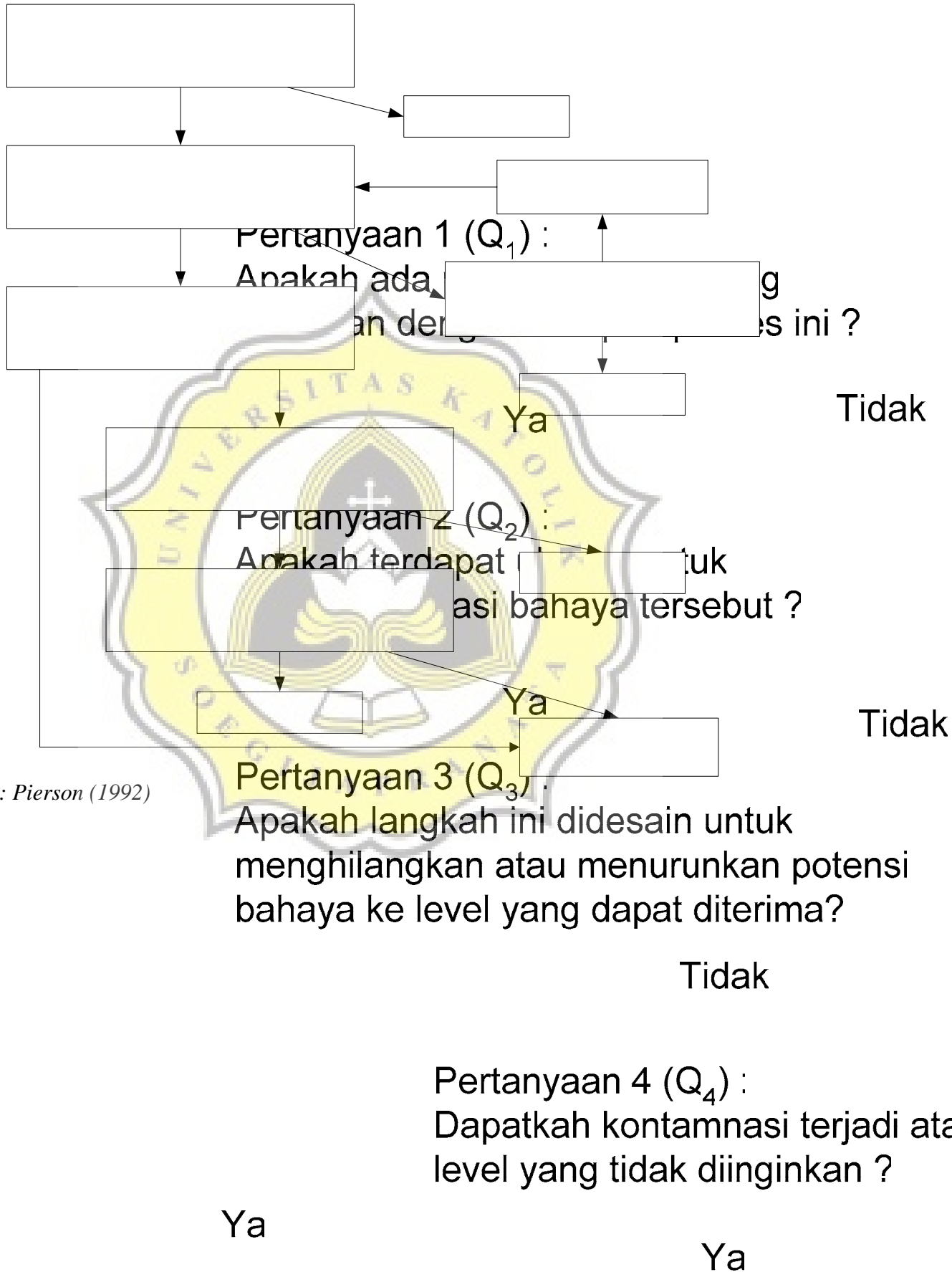
Pertanyaan 3 (Q₃) :
Apakah ada resiko kontaminasi silang pada fasilitas atau pada produk lain yang tidak dikontrol?

Ya

Sumber : Pierson (1992)



Lampiran 2. Pohon Penentuan CCP proses produksi

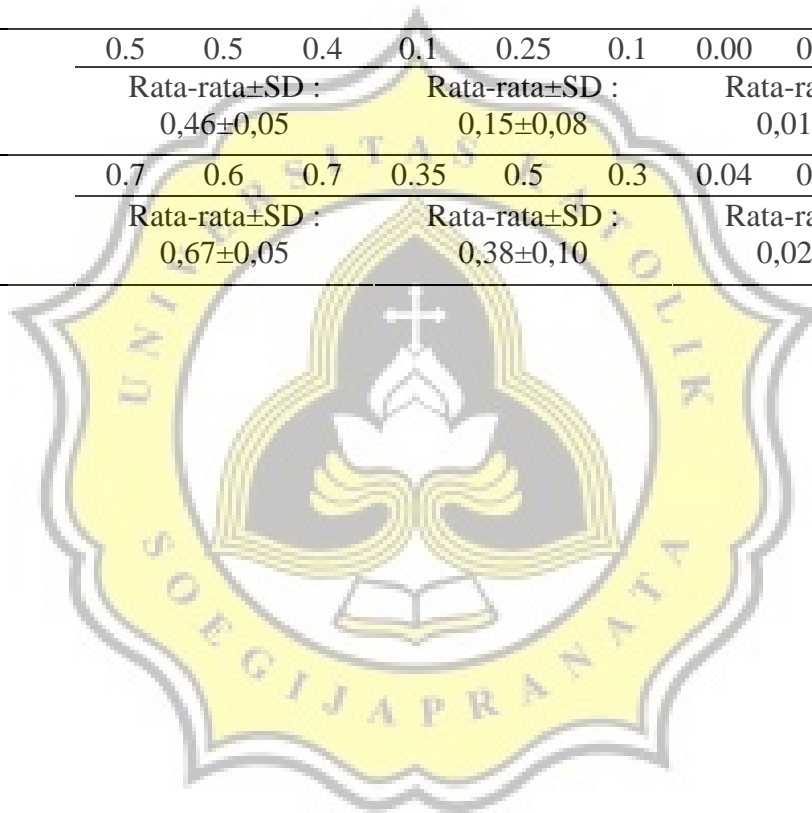


Sumber : Pierson (1992)

Lampiran 3. Uji Residu kaporit air pembilasan pati sagu

Tabel 11. Hasil observasi uji sisa kaporit pada air pembilasan pati sagu.

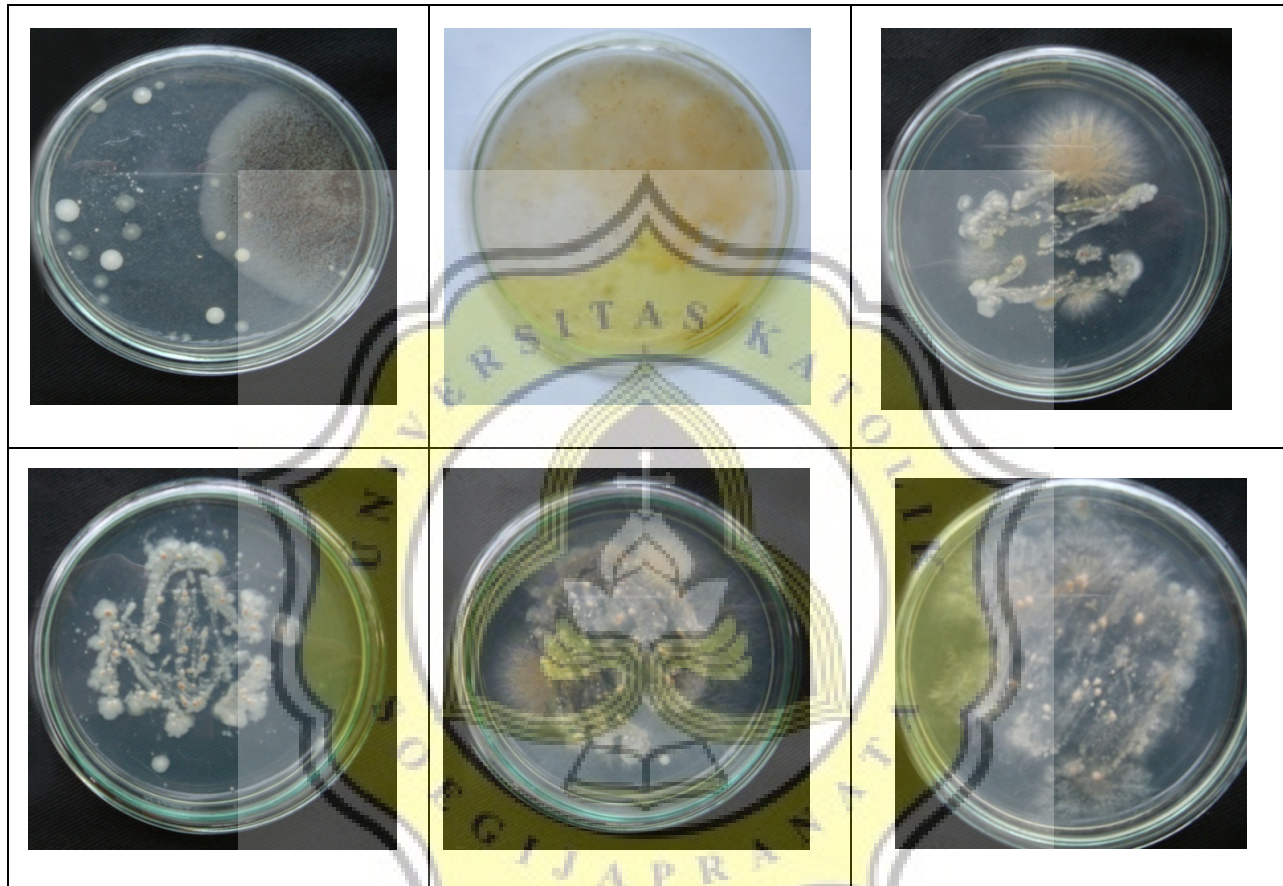
UNIT	KADAR KAPORIT (mg/L) Pembilasan 1			KADAR KAPORIT (mg/L) Pembilasan 2			KADAR KAPORIT (mg/L) Pembilasan 3		
	Ulangan			Ulangan			Ulangan		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
6	0.5	0.5	0.4	0.1	0.25	0.1	0.00	0.02	0.01
	Rata-rata±SD : 0,46±0,05			Rata-rata±SD : 0,15±0,08			Rata-rata±SD : 0,01±0,01		
7	0.7	0.6	0.7	0.35	0.5	0.3	0.04	0.02	0.02
	Rata-rata±SD : 0,67±0,05			Rata-rata±SD : 0,38±0,10			Rata-rata±SD : 0,02±0,01		



Lampiran 4. Isolasi dan Identifikasi Mikroorganisme (Kapang) Pada Bahan Baku

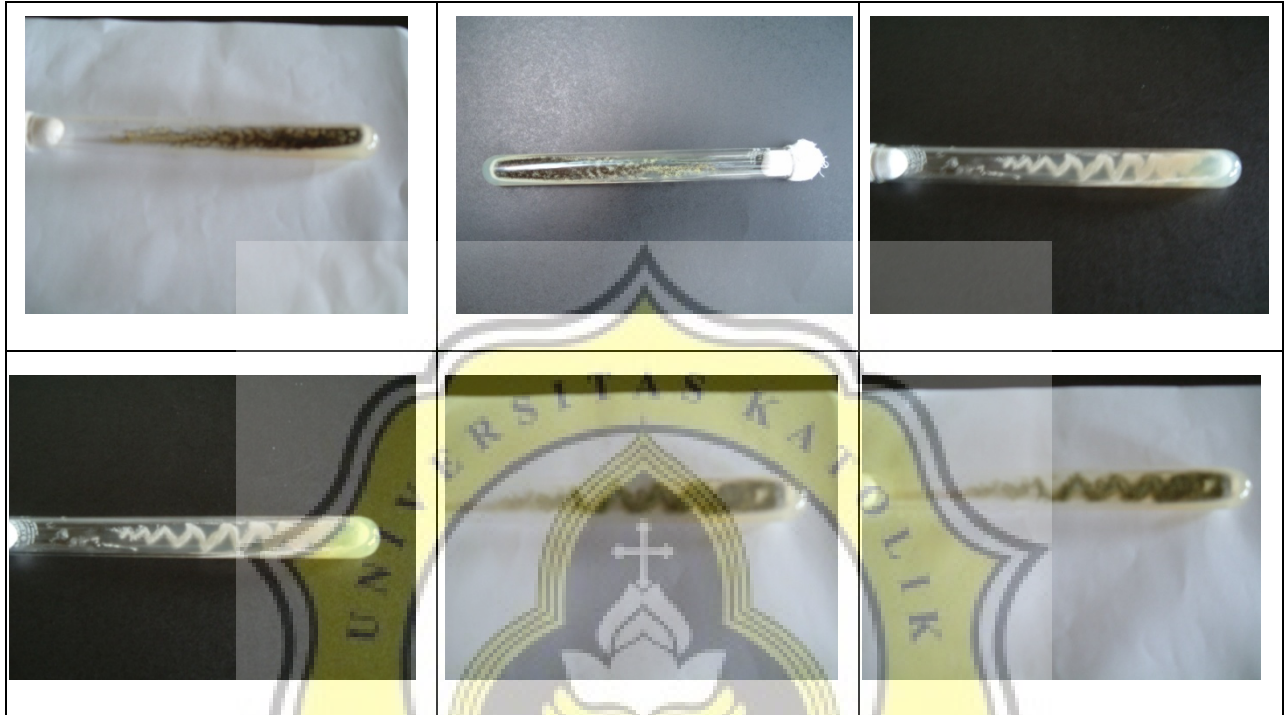
Inokulasi mikroorganisme

Inokulasi : 10 September 2007
Waktu : Pukul 09.00 - selesai
Inkubasi : 4 hari
Pengamatan : 13 September 2007



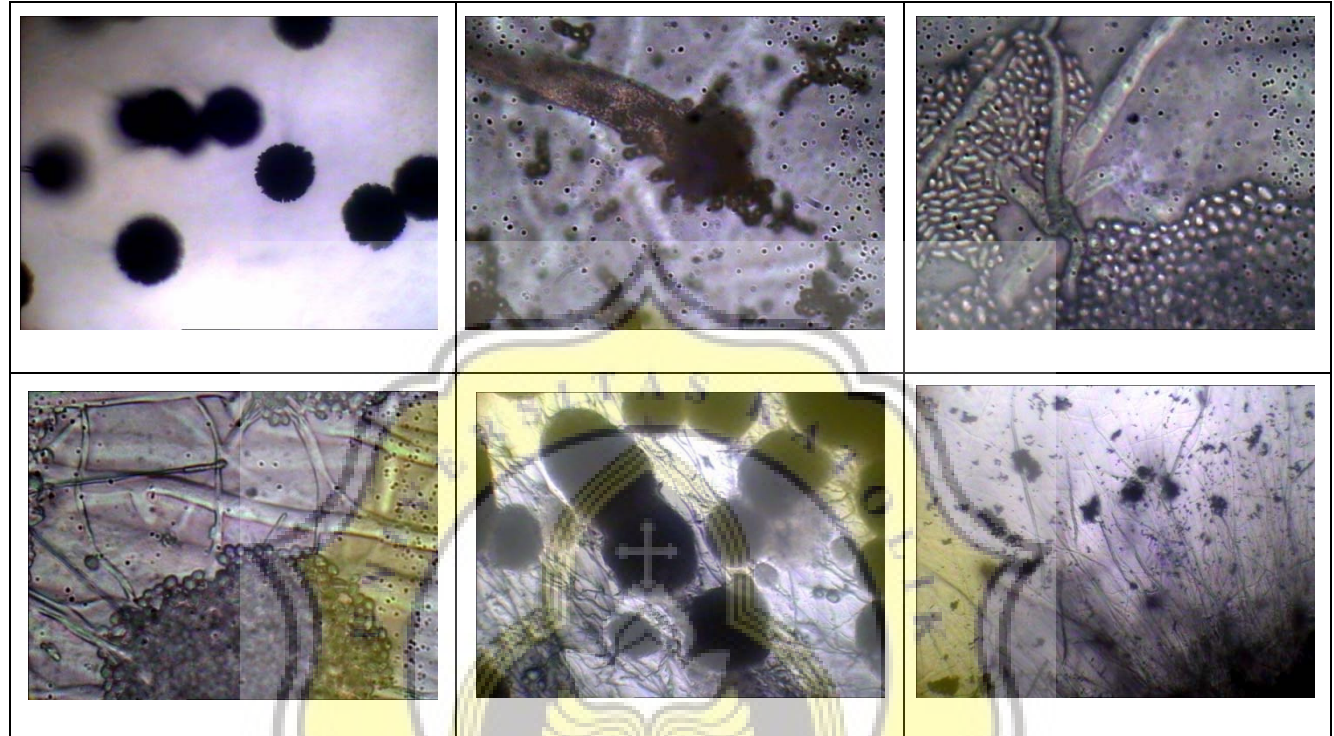
Isolasi mikroorganisme

Inokulasi : 13 September 2007
Waktu : Pukul 09.00 – selesai
Inkubasi : 4 Hari
Pengamatan : 17 September 2007



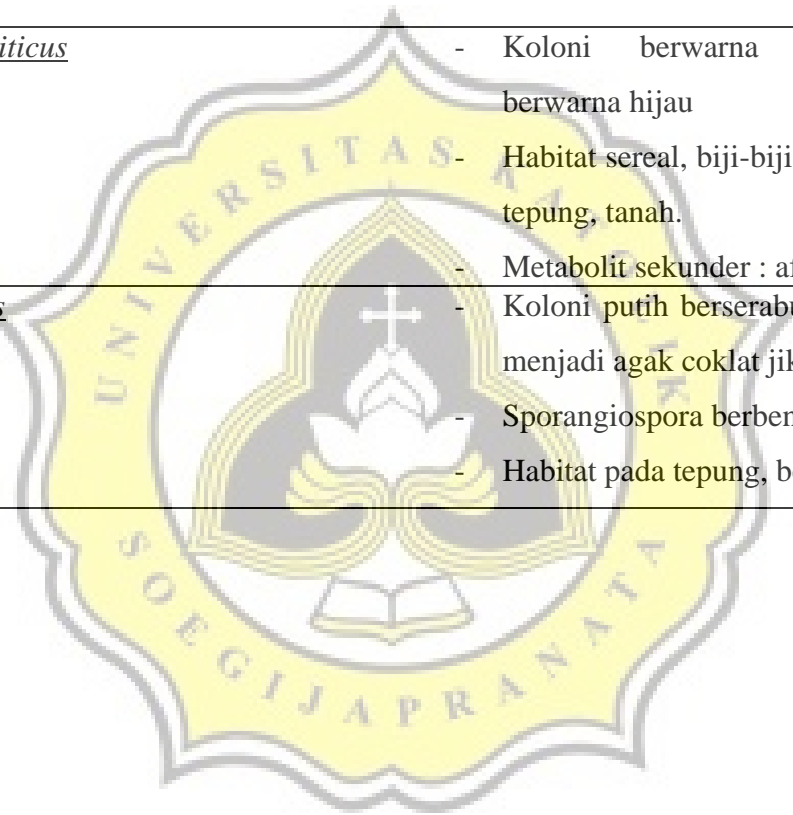
Identifikasi Mikroorganisme

Inokulasi : 17 September 2007
Waktu : Pukul 09.00 – selesai
Inkubasi : 2 hari
Pengamatan : 19 September 2007

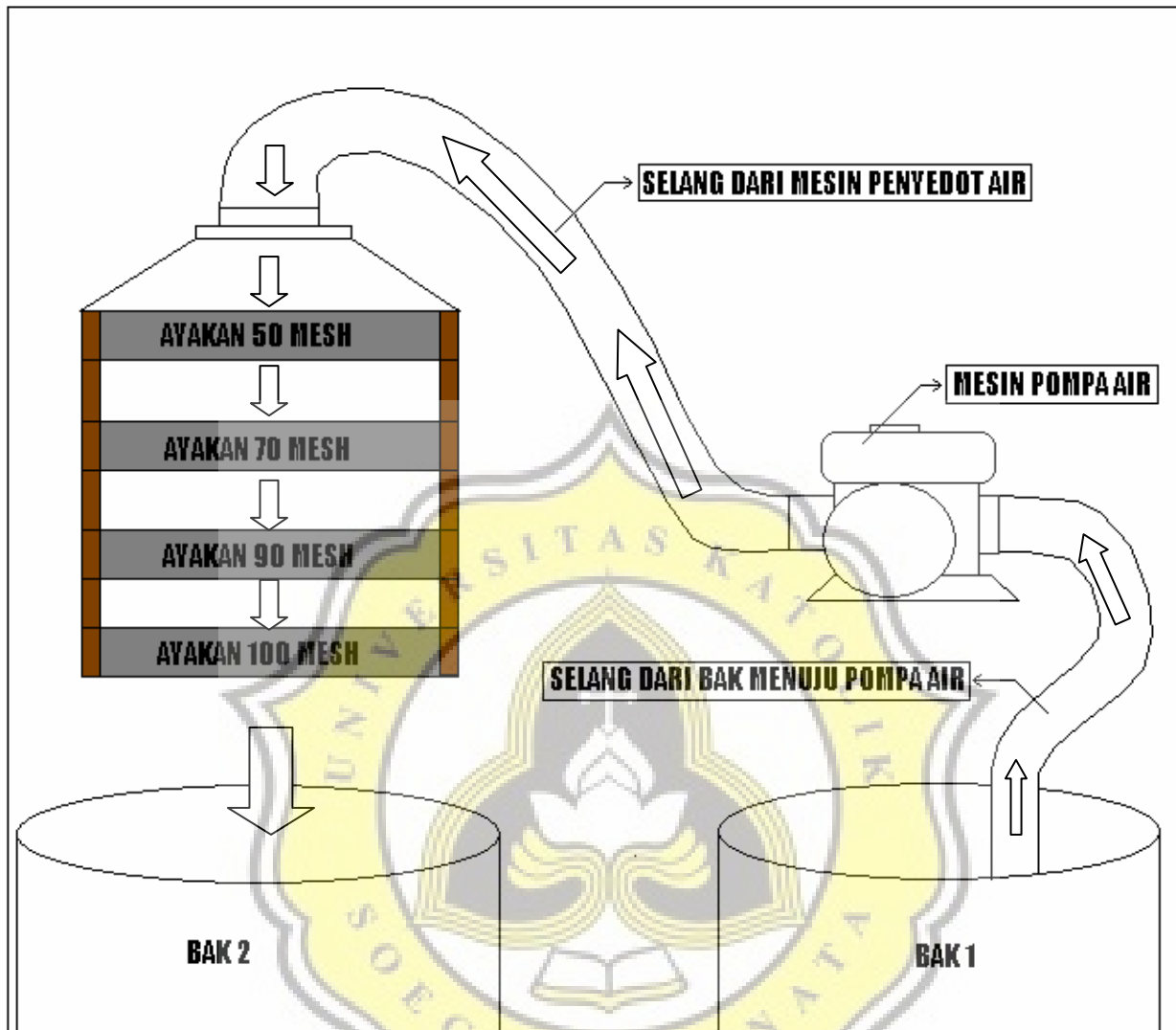


Daftar kapang yang teridentifikasi
 Tabel 12. Daftar kapang yang teridentifikasi

Jenis kapang	Ciri-ciri
<u><i>Aspergillus niger</i></u>	<ul style="list-style-type: none"> - Konidia berwarna hitam - Sporangiospora berbentuk bulat - Habitat pada bahan makanan yang dikeringkan dengan sinar matahari, tepung, bumbu-bumbu. - Metabolit sekunder : Malformin
<u><i>Aspergillus Parasiticus</i></u>	<ul style="list-style-type: none"> - Koloni berwarna hijau konidia berwarna hijau - Habitat sereal, biji-bijian, kacang tanah, tepung, tanah. - Metabolit sekunder : aflatoxin
<u><i>Mucor Racemosus</i></u>	<ul style="list-style-type: none"> - Koloni putih berserabut saat muda dan menjadi agak coklat jika sudah tua. - Sporangiospora berbentuk bulat - Habitat pada tepung, beras, biji-bijian

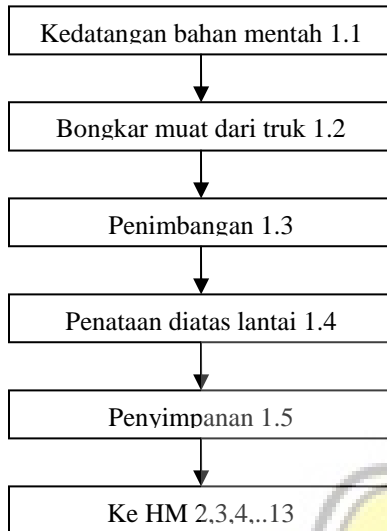


Lampiran 5. Desain Sistem Penyaringan Sagu Baru

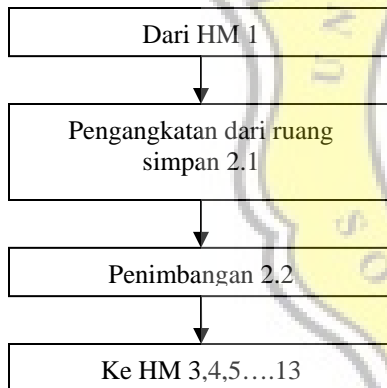


Lampiran 6. Rincian diagram alir proses produksi pati sagu(HACCP Module / HM)

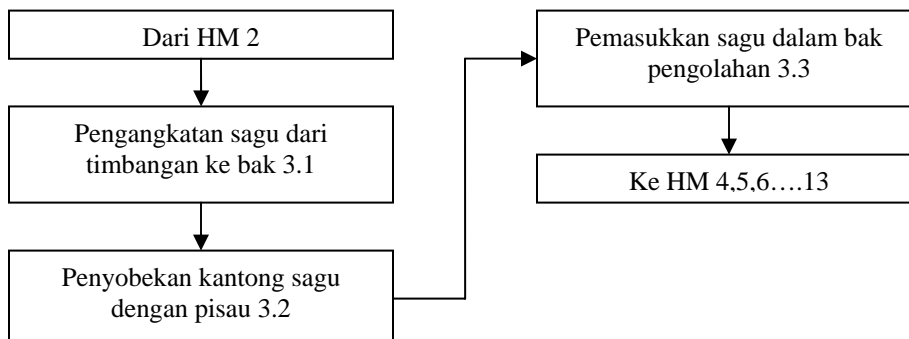
HM 1 Penerimaan dan penyimpanan bahan baku



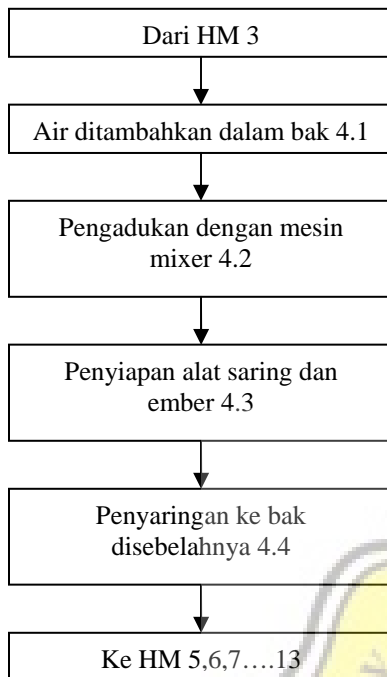
HM 2 Penimbangan sagu



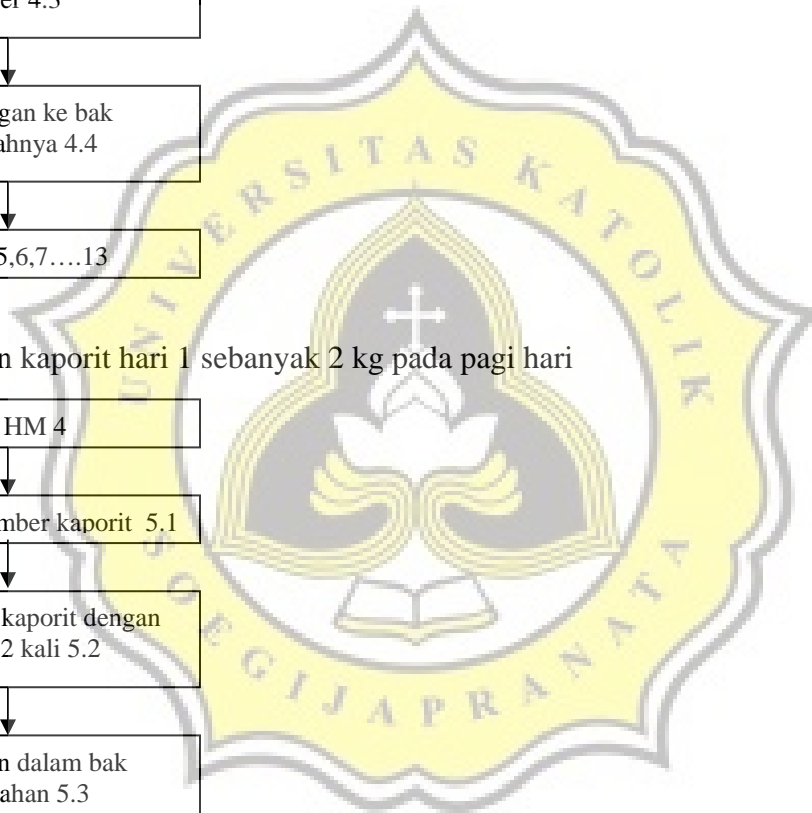
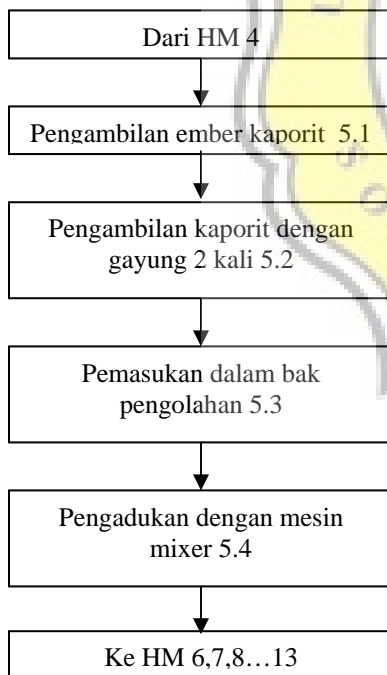
HM 3 Pemasukan sagu dalam bak penampungan



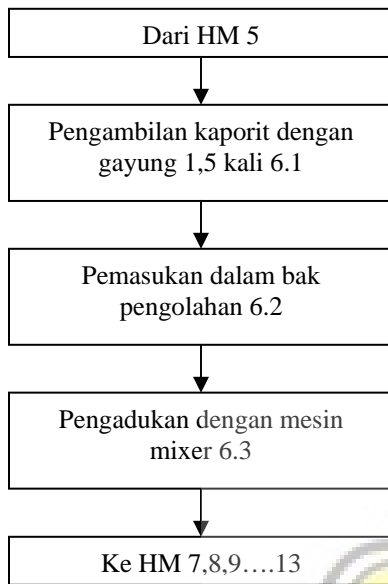
HM 4 Penambahan air dan penyaringan



HM 5 Pemberian kaporit hari 1 sebanyak 2 kg pada pagi hari



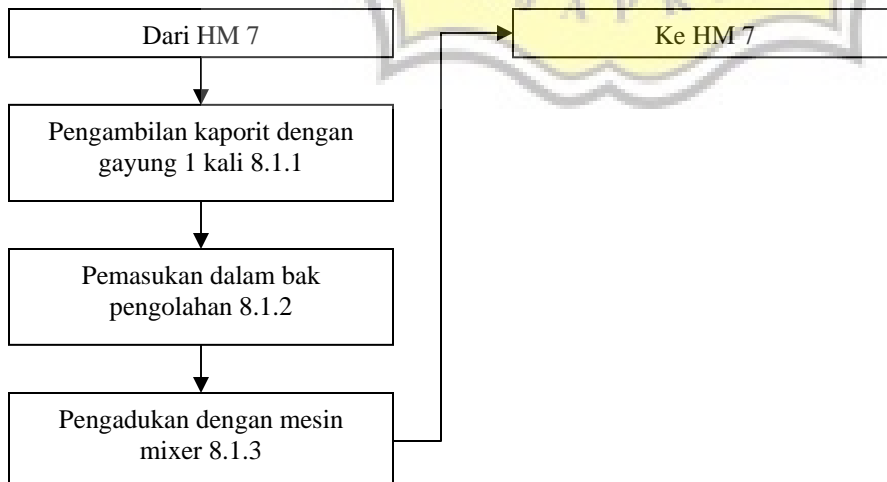
HM 6 Pemberian kaporit hari 1 sebanyak 1,5 kg pada siang hari



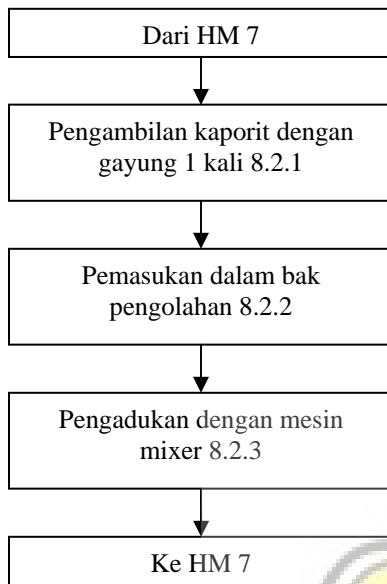
HM 7 Pendiaman Larutan selama 1 hari



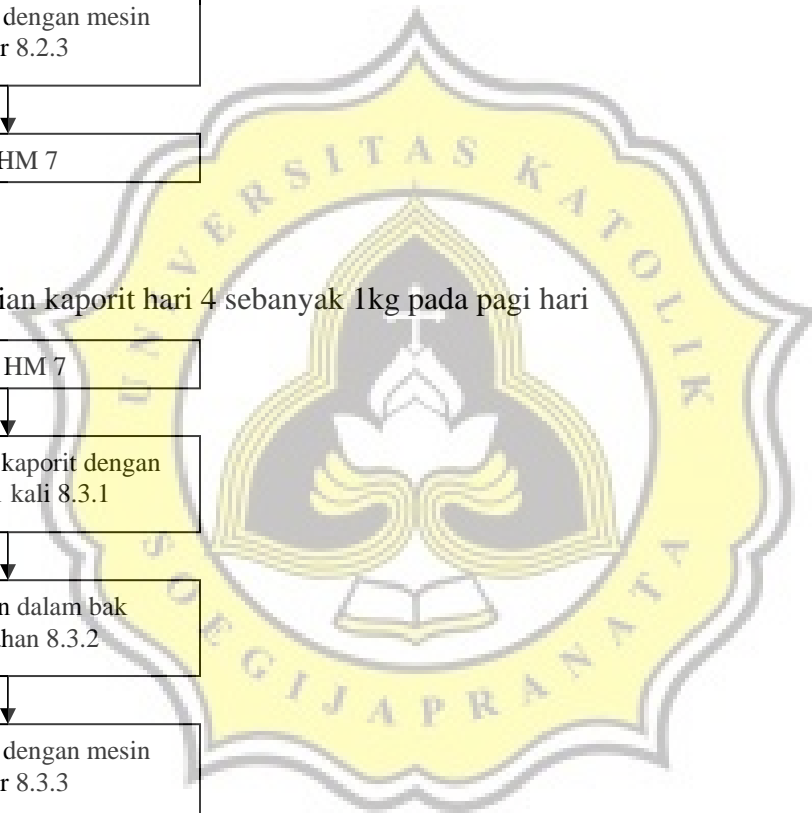
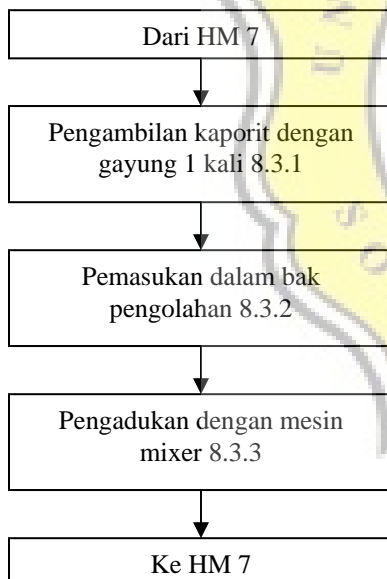
HM 8.1 Pemberian kaporit hari 2 sebanyak 1kg pada pagi hari



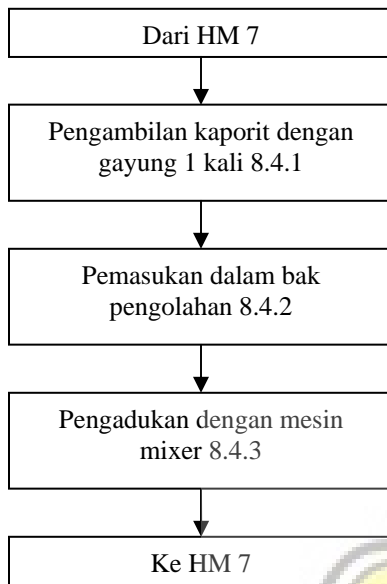
HM 8.2 Pemberian kaporit hari 3 sebanyak 1kg pada pagi hari



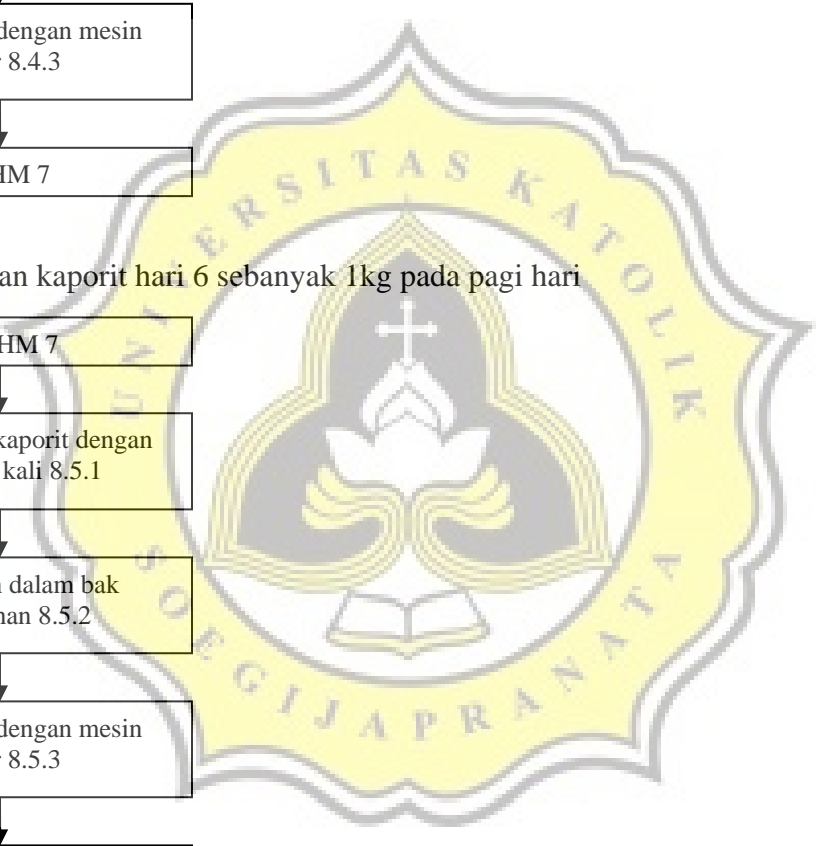
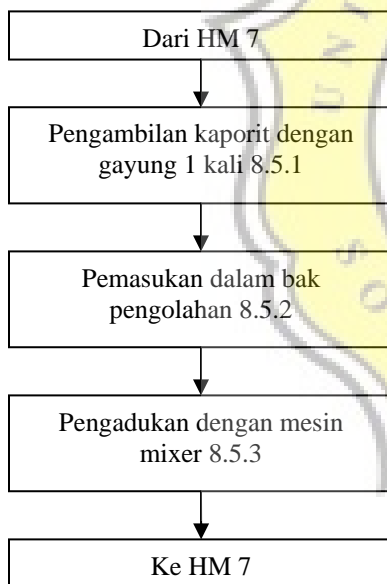
HM 8.3 Pemberian kaporit hari 4 sebanyak 1kg pada pagi hari



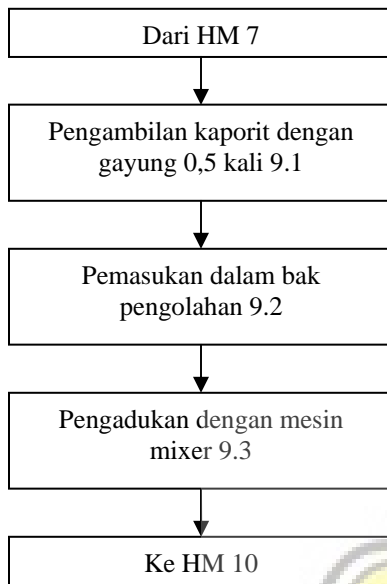
HM 8.4 Pemberian kaporit hari 5 sebanyak 1kg pada pagi hari



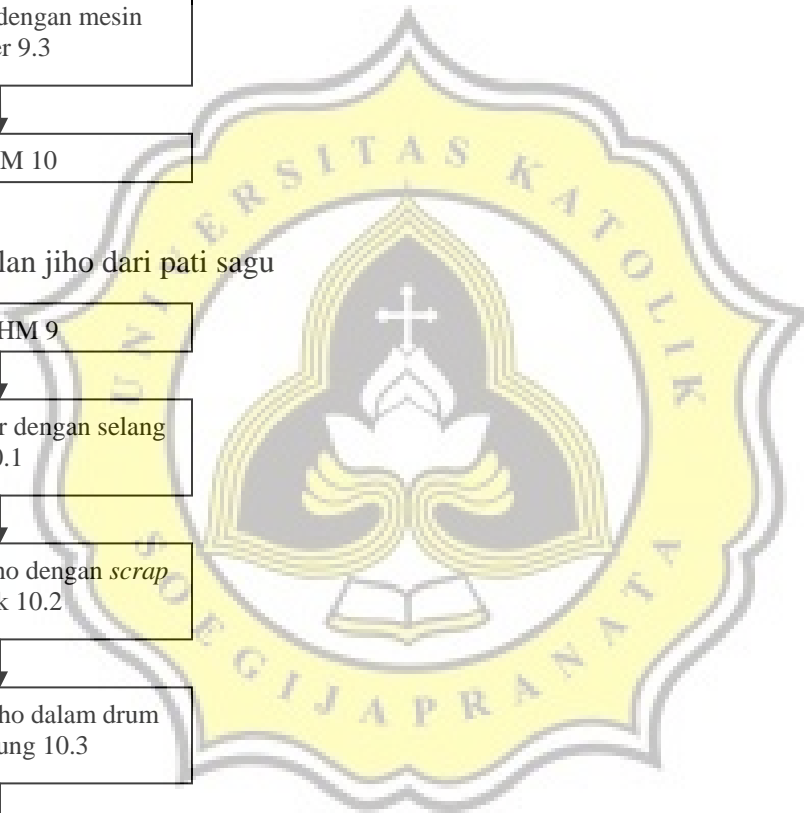
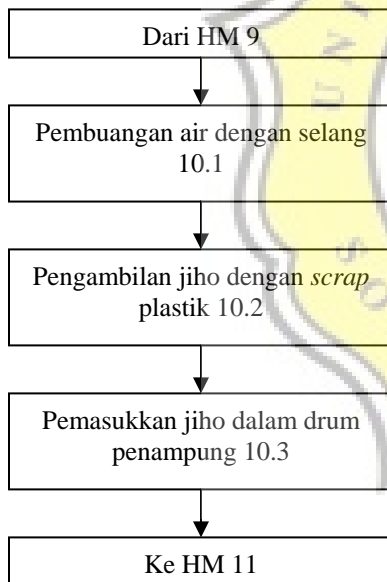
HM 8.5 Pemberian kaporit hari 6 sebanyak 1kg pada pagi hari



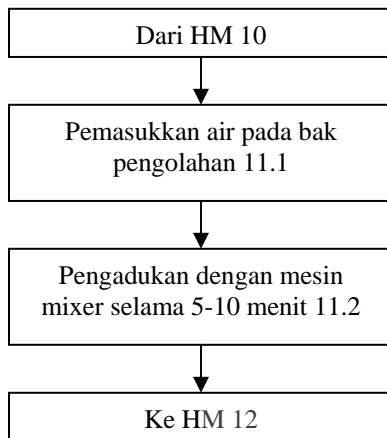
HM 9 Pemberian kaporit hari 7 sebanyak 0.5 kg pada pagi hari



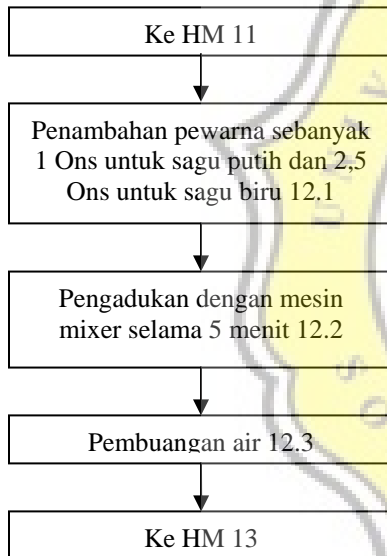
HM 10 Pngambilan jiho dari pati sagu



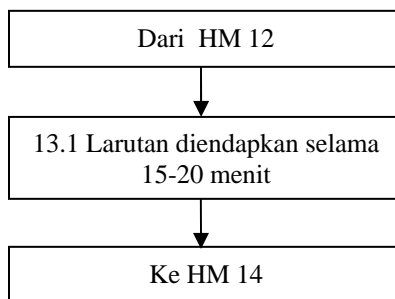
HM 11 Pembilasan pati sagu



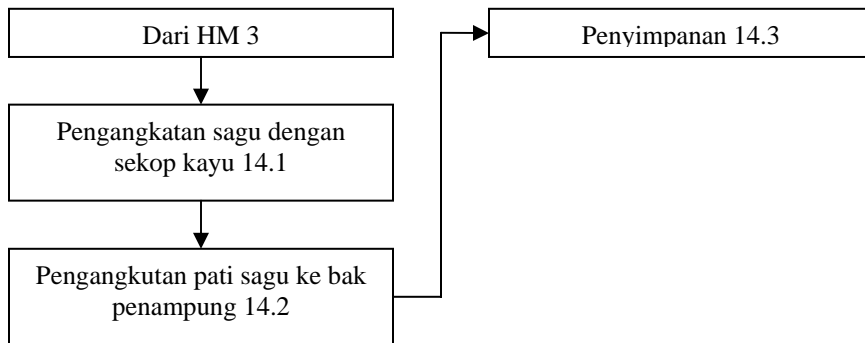
HM 12 Pemberian pewarna brilliant blue



HM 13 Pengendapan



HM 14 Penyimpanan pati sagu bersih siap produksi menjadi mie sohun



Lampiran 7. SNI Tepung Sagu SNI 01-3729-1995



Lampiran 8. SNI Warna SNI 01-0222-1987



Lampiran 9. Dokumentasi saat observasi



Penerimaan dan penyimpanan bahan baku



Pemasukan bahan baku



Proses *mixing*



Proses penyaringan



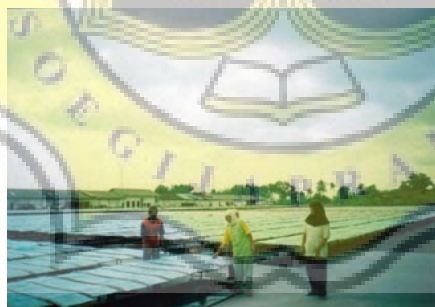
Proses pengambilan pati sagu



Bak-bak pengolahan



Saluran limbah



Proses penjemuran



Proses pewarnaan