

LAMPIRAN 1

DAFTAR ANGGOTA URUSAN MANAGE

No	Nama / Jabatan	Pangkat	No	Nama / Jabatan	Pangkat
	Staf:			Penerimaan :	
1.	Sri Mulyati, SH.	KOMPOL	1.	Endang S.W.	PENGATUR
2.	Tri Sucipto, HS.	AKP	2.	Kasmirah	PENGATUR
3.	Drs. Yusron	AKP	3.	Abas Rochman	PENGDA
4.	I Nyoman Kompin	AKP	4.	Rukiman	JURU
5.	Y. Iwan Kusnandar	IPTU	5.	Suryani Katri W.	CAPEG
6.	Dwi Wira Safitri	IPTU	6.	Fabian Dwara R.	THL
7.	Yuliati	BRIPKA	7.	Rofiatul Ulfah	THL
8.	Rusmiyati	BRIGADIR			
9.	Endang Widayati	PENGATUR			
10.	Siti Aminah	THL			
11.	Karni Widiastuti	THL			
	Peracikan:			Kebersihan & Roti:	
1.	Marsini	PENGDA I	1.	Prayitno	PENGDA I
2.	Sarni	PENGDA	2.	Tasiyono	JURU
3.	Jumini	JURU	3.	Mubaidi	JURU
4.	Marmi	JURU	4.	Suharno	JURU
5.	Nartiyah	THL	5.	Mustakim	JURU
6.	Suparti	THL	6.	Ridwan	JURU
7.	Ita Sumarningsih	THL	7.	Adri Irianto	JURDA
8.	Lilies Marjanti	THL	8.	Rosidun	THL
9.	Pusti Juyanti	THL	9.	Dwi Basuki	THL
10.	Aningsih	THL	10.	Darmawan	THL
11.	Mulyanti	THL	11.	Purwono	THL
12.	Diah Windarti	THL	12.	Ahmad Fauzi	THL
13.	Susilah	THL	13.	Suyono	
	Staf Boiler:			Staf Pengemudi:	
1.	Suroto	BRIGADIR	1.	Mujiono	PENGATUR
2.	Irwan Setiyono	JURU	2.	Ade Sumarna	JURU
3.	Sarno	JURU	3.	Ismanto	THL
4.	Yusuf Andi S.	THL			
	Staf Lapangan:			Staf Laundry:	
1.	Wagiman	JURU	1.	Sutrisno	PENGATUR
2.	Muryani	JURU	2.	Slamet Supriono	PENGATUR
3.	Joko Wahyono	JURU	3.	Suryansyah	PENGDA
4.	Sisto Mertopo	THL	4.	Waris Sunarso	JURU
5.	Miyanto	THL	5.	Sarto	JURDA
6.	Dwi Wardhani	THL	6.	Triyono	THL
7.	Budi Yanto	THL	7.	Suwaris	THL
8.	Triyono	THL	8.	Élan	THL
			9.	Almanuhi	THL
	Gudang Peralatan:			Ploeg masak A:	
1.	Odin	BRIGADIR	1.	Sunarya	PENGDA

2.	Mardi	PENGATUR	2.	Untung Sugiarto	JURU
3.	Darwoto	JURU	3.	Sumardi	JURU
			4.	Rasidi	JURU
			5.	Kusmin	JURU
1.	Ploeg masak B: Sutrisno	PENGDA	1.	Ploeg masak C: Duryanti	PENGDA I
2.	Sunardi	PENGDA	2.	Zaenuri	PENGDA
3.	Bajuri	JURU	3.	Sukimin	JURU
4.	Ruslan	JURU	4.	Sutrisno	JURU
5.	Mustakfirin	THL	5.	Ngatmin	THL
1.	Ploeg Rukan Taruna A: Pardiono	BRIGADIR	1.	Ploeg Rukan Taruna B: Tugiyono	BRIPTU
2.	Kanto	JURU	2.	Wiludi	JURU
3.	Giyanta	CAPEG	3.	Sudibyo	JURU
4.	Suntiyono	THL	4.	Suwito	THL
5.	Supriyanto A	THL	5.	Giyanto	THL
6.	Supriyanto B	THL	6.	Karno	THL
7.	Mirti Siswoyo	THL	7.	Sri Setiawan	THL
1.	Ploeg Rukan Taruna C: Tasleman	JURU	1.	Staf Rukan Andrawina: Sugeng	BRIGADIR
2.	Basuki Rahmat	THL	2.	Suharno	BRIGADIR
3.	Sukisno	THL	3.	Subandi	JURU
4.	Tumari	THL	4.	Giman	JURU
5.	Haryono	THL	5.	Bejo Suparjo	JURU
6.	Sudarmanto	THL	6.	Ali Anshori	THL
7.	Basuwi	THL	7.	Suwardi	THL
			8.	Agus Haryadi	THL
			9.	Ahmad Nur Salim	THL
			10.	Jupriyanto	THL
			11.	Agung Suroso	THL
			12.	Danang Saputro	THL
			13.	Maridi	THL
			14.	Rohmadi	THL
			15.	Darwiyanto	THL
			16.	Tunggul Ardani	THL
			17.	Hariyanto	THL
1.	Staf Rukan PPSS: Edi Suryanto	BRIGADIR	1.	Lain-lain: Alfiah	THL
2.	Sutiono	BRIGADIR	2.	Yuniati	THL
3.	S. Aminoto	JURU	3.	Choyaeni	THL
4.	Supardi	JURU	4.	Ambar P.	THL
5.	Mashudi Utomo	JURU	5.	Didin w.	THL
6.	Ali Kholidin	THL	6.	Ikhda Iswatin	THL
7.	Wijanarto	THL	7.	Yuliani	THL
8.	Slamet Hariyanto	THL	8.	Mutmainah	THL
9.	Eko Rismanto	THL	9.	Purwati	THL
10.	Nurman S.	THL	10.	Kristianita	THL

Sumber :AKPOL Sekertariat Lembaga Urusan *Manage*

LAMPIRAN 2

DAFTAR MENU MAKAN TARUNA DAN SISWA AKPOL

BULAN OKTOBER 2003

No	Hari / Tgl	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Malam
1.	Rabu 01-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam goreng jw 3. Rempeyek 4. Lodeh: nangka muda, kc. Panjang, daun so. 5. EV: Bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telur asin 3. Kripik tempe 4. Rawo: daun so, daging 5. Lalapan: timun + tauge 6. Sambel 7. Buah 8. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Bandeng bb rujak 3. Krupuk 4. Tumis: Buncis, tempe, jagung muda, wortel. 5. Buah 6. Air putih
2.	Kamis 02-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Daging bb pedas 3. Rempeyek 4. Oseng-oseng: kol, wortel, kc. panjang 5. EV: Bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg kuning 3. Tempe goreng 4. Soup: bayam, kb. Tahu, wortel 5. Sambel 6. Buah 7. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telur bb opor 3. Krupuk 4. SG: kc. Tolo, krecek, tahu pong, kapri 5. Buah 6. Susu manis
3.	Jumat 03-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Bandeng presto 3. Krupuk 4. SG: buncis + krecek 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam bb kecap 3. Rempeyek 4. Ca: kangkung, bakso, udang 5. Sambel tomat 6. Buah 7. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Daging bb ungkep 3. Krupuk 4. SG: tahu putih, kentang, kapri 5. Buah 6. Susu manis
4.	Sabtu 04-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telor ceplok bb pedas 3. Tahu bb Bali 4. Tumis: kc. Panjang, tempe 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam bb rendang 3. Tempe goreng 4. Cap cay ca: wortel, bakso, kembang kol, caisin, ayam, udang, kapri 5. Buah 6. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ikan kakap grg 3. Kripik 4. Tumis: jagung muda, wortel, sawi 5. Buah 6. Susu manis
5.	Minggu 05-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi goreng 2. Ayam goreng jw 3. Krupuk 4. Lalapan: tomat, 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Daging bb rendang 3. Rempeyek 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telur asin 3. Krupuk 4. Tumis: kc.

		kol, timun 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: roti, teh	4. Soup: makroni, kapri, kentang, wortel 5. Sambel 6. Buah 7. Air putih	Panjang, tempe 5. Air putih
6.	Senin 06-10-03	1. Nasi putih 2. Ayam goreng kuning 3. Tahu bb rendang 4. Soto: soon, tauge, kol, sledri 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh	1. Nasi putih 2. Daging bb rendang 3. Tempe goreng 4. Soup: wortel, kc. Merah, sledri, kapri 5. Sambel 6. Buah 7. Air putih	1. Nasi putih 2. Bandeng bb semur 3. Krupuk 4. SG: tahu, labu, kc. panjang 5. Buah 6. Susu manis
7.	Selasa 07-10-03	1. Nasi putih 2. Ayam grg tepung 3. Krupuk terung 4. Tumis: kc. Panjang, kol, tempe 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh	1. Nasi putih 2. Ayam bb balado 3. Tempe grg 4. Soup: wortel, kol, buncis, kentag, prei, seledri 5. Buah 6. Air putih	1. Nasi putih 2. Ikan kakap bb mangut 3. Rempeyek teri 4. Sayur asem: daun so, kc. Panjang, nangka muda, labu siam 5. Sambel terasi 6. Buah 7. Susu manis
8.	Rabu 08-10-03	1. Nasi putih 2. Ayam bb semur 3. Tahu bb Bali 4. Tumis: jagung muda, wortel, kc. panjang 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh	1. Nasi putih 2. Ayam grg tepung 3. Kripik tempe 4. Soup: tahu putih, kapri, caisin, wortel 5. Sambel kecap 6. Buah 7. Air putih	1. Nasi putih 2. Telur bb opor 3. Krupuk terung 4. SG: udang, sawi putih, tahu putih 5. Buah 6. Air putih
9.	Kamis 09-10-03	1. Nasi putih 2. Ayam goreng kuning 3. Krupuk udang 4. SG: kc. Panjang, krecek, tahu putih 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh	1. Nasi putih 2. Daging bb tongseng 3. Rempeyek kc. tanah 4. Sayur laksa: tauge, udang, soun, daun kemangi 5. Sambel kecap 6. Buah 7. Air putih	1. Nasi putih 2. Bandeng bb pedas 3. Krupuk terung 4. Bothok; teri asin, tomat, hijau, petai, kc. panjang 5. Buah 6. Susu manis

10.	Jumat 10-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg tepung 3. Kripik tempe 4. Kare: kol, wortel, buncis 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam bb balado 3. Tempe grg 4. Soup: wortel, kol, buncis, kentag, prei, seledri 5. Buah 6. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Daging bb besengek 3. SGK: kc. Tanah, teri, tempe 4. Ca: wortel, jagung muda, sawi putih 5. Buah 6. Susu manis
11.	Sabtu 11-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam bb semur 3. Tahu bb Bali 4. Tumis: jagung muda, wortel, kc. panjang 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg kuning 3. Rempeyek teri 4. Urapan: kol, bayam, kacang panjang, tauge, timun, kemang 5. Buah 6. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telur bb opor 3. Krupuk udang 4. Tumis: tempe, kc. Panjang, santan 5. Buah 6. Air putih
12.	Minggu 12-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Bandeng presto 3. Tahu bacem 4. Lodeh; nangka muda, kc. Panjang, daun so 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg tepung 3. Kripik tempe 4. Soto: kol, soun, tauge, ayam sayat 5. Sambel kecap 6. Buah 7. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telur ceplok bb Bali 3. Krupuk terung 4. Tumis: sawi putih, tahu pong, tempe 5. Air putih
13.	Senin 13-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg tepung 3. Krupuk udang 4. Tumis: tauge, wortel, jagung muda, kc. panjang 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Daging bb empal 3. Tempe goreng 4. Cap cay: wortel, bakso, kol, caisin, udang, kapri 5. Buah 6. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam bb rujak 3. Krupuk terung 4. Sayur campur berkuah: kembang kol, buncis, wortel, cabai merah 5. Buah 6. Susu manis
14.	Selasa 14-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telor ceplok bb pedas 3. Rempeyek kc. tanah 4. Oseng-oseng: tahu, kc. panjang 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg tepung 3. Krupuk terung 4. Soup: jagung muda, wortel, ayam sayat, kapri 5. Sambel tomat 6. Buah 7. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Kakap grg tepung 3. Kripik tempe 4. Tumis: kc. Panjang, kol 5. Buah 6. Susu manis
15.	Rabu 15-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi goreng 2. Ayam grg tepung 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam bb kecap 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telur asin

		<ol style="list-style-type: none"> 3. Krupuk udang 4. Lalapan; kol, timun 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Rempeyek kc. tanah 4. Soup: kc. Merah, wortel, jaging, prei, seledri, kapri 5. Sambel kecap 6. Buah 7. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Krupuk terung 4. Tumis: sawi putih, tempe 5. Buah 6. Air putih
16.	Kamis 16-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Banyar bb Bali 3. Tahu bb Bali 4. SG: tahu putih, udang, buncis 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Daging bb empal 3. Tempe goreng 4. Soup: wortel, kentang, seledri, kol, prei, kapri 5. Sambel kecap 6. Buah 7. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telur asin 3. Krupuk terung 4. Tumis: sawi putih, tempe 5. Buah 6. Susu manis
17.	Jumat 17-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg Jawa 3. Kripik tempe 4. Tumis: wortel, kol, kapri 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg tepung 3. Rempeyek kc. tanah 4. Sayur asem: daun so, kc. Panjang, nangka muda, labu siam 5. Sambel terasi 6. Buah 7. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Daging bb paniki 3. Krupuk udang 4. Sayur podo moro: tempe, kangkung, tauge, kc. Kedelai, cabe merah & hijau 5. Buah 6. Susu manis
18.	Sabtu 18-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg kuning 3. Krupuk terung 4. SG: kc. Panjang, tahu putih, tempe 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Bandeng presto 3. Rempeyek kc. tanah 4. Sayur lodeh: terong, kc. Panjang, daun so, labu siam 5. Sambel terasi 6. Buah 7. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam bb Bali 3. Kripik tempe 4. Sayur kare: wortel, buncis, kol 5. Buah 6. Susu manis
19.	Minggu 19-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Roti tawar 2. Telur rebus 3. Meses + mentega 4. Susu manis 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Daging bb rendang 3. Tempe goreng 4. Ca: jagung muda, sawi putih, wortel 5. Buah 6. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telur asin 3. Krupuk udang 4. SG: gambas, kentang, tahu putih 5. Air putih

20.	Senin 20-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg kuning 3. Krupuk terung 4. Oseng-oseng: tempe, labu siam, tahu pong 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg tepung 3. Rempeyek kc. tanah 4. Sayur asem: terong, kc. Panjang, daun so, labu siam, kol 5. Sambel terasi 6. Buah 7. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Bandeng bb kalio 3. Krupuk udang 4. Sayur campur berkuah: buncis, wortel, tahu putih 5. Buah 6. Susu manis
21.	Selasa 21-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg Jawa 3. Kerupuk terung 4. SG: kc. tolo, krecek, tahu pong, kapri 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg tepung 3. Tempe goreng 4. Soup: wortel, kol, kentang, kapri 5. Sambel tomat 6. Buah 7. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telur asin 3. Rempeyek kc. tanah 4. Lodeh: daun so, kc. panjang, nangka muda 5. Buah 6. Susu manis
22.	Rabu 22-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam bb balado 3. Krupuk terung 4. Tumis: tempe, kc. panjang 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Daging bb Bali 3. Rempeyek kc. tanah 4. Soto: lobak, daging sandung, seledri, prei, kc. kedelai 5. Buah 6. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telur bb rujak 3. Tempe goreng 4. Tumis: sawi putih, tempe, tahu 5. Buah 6. Air putih
23.	Kamis 23-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Bandeng presto 3. Kerupuk terung 4. SG: tahu putih, buncis, krecek 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg tepung 3. Krupuk udang 4. Soup: wortel, caisin, tahu putih 5. Sambel tomat 6. Buah 7. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Daging bb Bali 3. Rempeyek kc. tanah 4. Gudeg: nangka muda, daging sandung 5. Buah 6. Susu manis
24.	Jumat 24-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg tepung 3. Krupuk udang 4. Tumis: wortel, kc. panjang, jagung muda 5. EV: bubur kc. Hijau 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Daging bb rendang 3. Tahu bb balado 4. Soup: kc. merah, wortel, kapri, daging sandung, prei, seledri 5. Buah 6. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Banyar bb rujak 3. Kripik tempe 4. Bobor: kangkung, labu siam, tauge 5. Buah 6. Susu manis
25.	Sabtu 25-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Daging bb semur 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telur asin 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg

		<ol style="list-style-type: none"> 3. Rempeyek tanah kc. 4. Oseng-oseng: tempe, tahu, panjang kc. 5. EV: bubur Hijau kc. 6. EV: Roti, teh 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Krupuk terung 4. Tumis: kc. panjang, kol, wortel 5. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> tepung 3. Tempe goreng 4. Cap cay: bakso, kapi, wortel, caisin, kembang kol, udang 5. Buah 6. Es syrup 7. EV: roti
26.	Minggu 26-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam bb balado 3. Kripik tempe 4. SG: kc. panjang, tahu putih, tempe 5. EV: bubur kc. Hijau 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telur bb rujak 3. Krupuk terung 4. Tumis: sawi putih, tahu, tempe 5. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam bb bali 3. Repeyek kc. tanah 4. Soup: kc. merah, prei, seleri, daging sandung, wortel 5. Buah 6. Es syrup 7. EV: roti 8. Telur bb rujak*
27.	Senin 27-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg tepung 3. Tahu bb bali 4. SG: labu siam, tempe, tahu putih 5. Susu manis 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Bandeng presto 3. Krupuk terung 4. Tumis: kc. panjang, tahu, tempe 5. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Daging bb bali 3. Rempeyek teri 4. Sayur asem: labu siam, tomat, kc. panjang, kc. tanah, daun so, jagung muda 5. Buah 6. Es syrup 7. EV: roti 8. Bandeng presto*
28.	Selasa 28-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg kuning 3. Tempe kripik 4. Oseng-oseng: tempe, sawi putih, udang 5. Susu manis 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam bb bacem 3. Rempeyek kc. tanah 4. Soto: lobak, daging sandung, kc. kedelai, prei, seledri 5. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Kakap grg tepung 3. Krupuk terung 4. Sayur mangut; terong, tahu putih, kc. panjang 5. Buah 6. Es syrup 7. EV: roti 8. Ayam bb bacem *

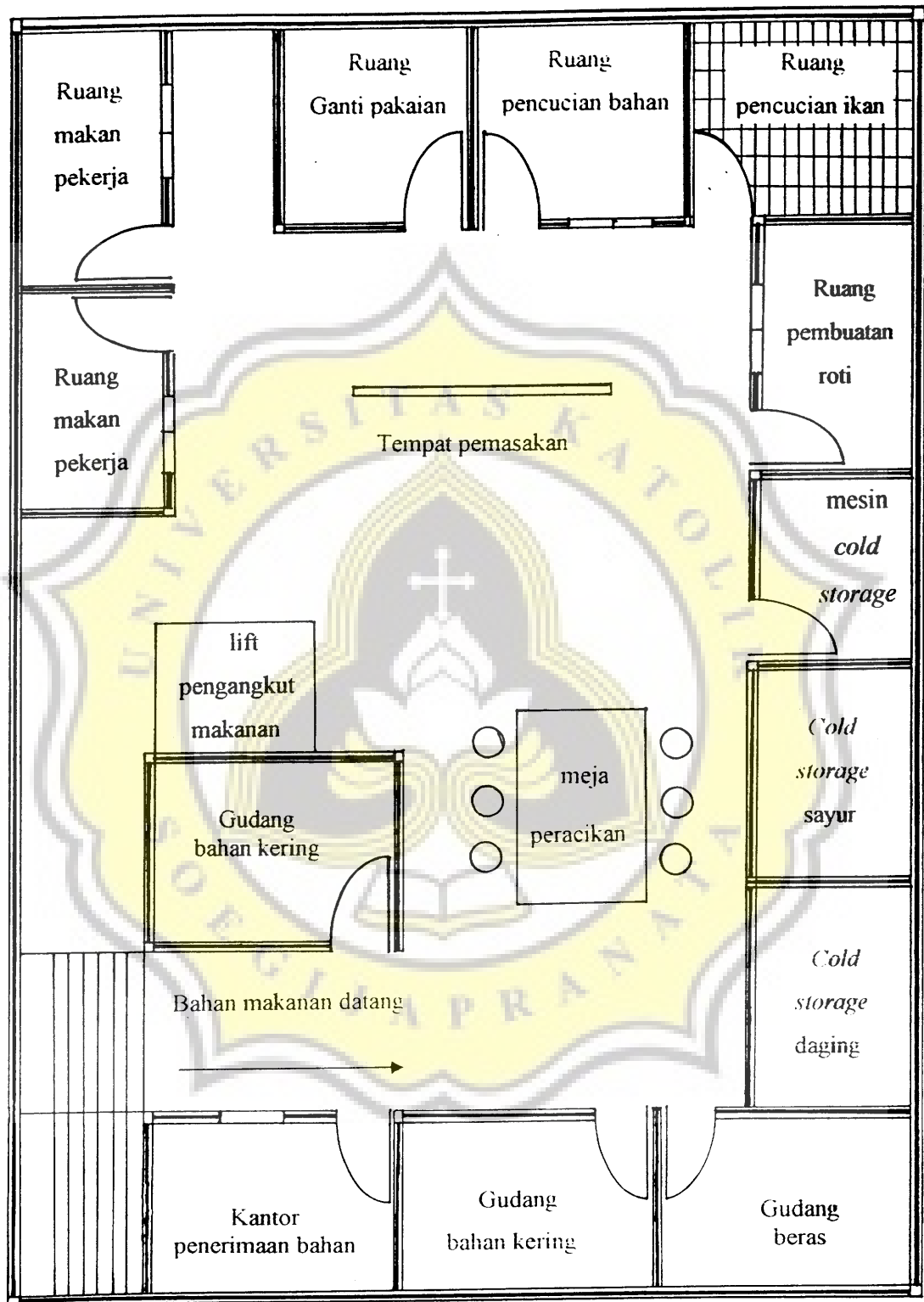
29.	Rabu 29-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg kuning 3. Tempe goreng 4. Soto: soun, kol, prei, tauge, seledri, daging sandung 5. Sambel kecap 6. Bubur kc. hijau 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telur asin 3. Krupuk terung 4. Tumis: kc. panjang, tempe, jagung muda 5. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam grg tepung 3. Tahu: bb rujak 4. Bobor: kangkung, labu siam 5. Sambel tomat 6. Buah 7. Es syrup 8. EV: roti 9. Telur asin *
30.	Kamis 30-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Daging bb pedas 3. Rempeyek kc. tanah 4. Oseng-oseng: tahu goreng, kc. panjang, tauge, kedelai 5. Susu manis 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam bb semur 3. Krupuk udang 4. SG: tahu putih, kapri, kentang, udang 5. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Bandeng goreng 3. Krupuk terung 4. Asem-asem: buncis, daun so, labu siam, cabai hijau, tomat 5. Buah 6. Es syrup 7. EV: roti 8. Ayam bb semur *
31.	Jumat 31-10-03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Telur bb rujak 3. Tempe kripik 4. Tumis: sawi putih, tahu, tempe 5. Susu manis 6. Daging bb empal * 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Daging bb empal 3. Rempeyek kc. tanah 4. Sayur bening: bayam, gambas, tauge 5. Air putih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi putih 2. Ayam bb bali 3. Krupuk terung 4. Soup: gambas, wortel, tauge 5. Sambel tomat 6. Buah 7. Es syrup 8. EV: roti

Sumber: AKPOL Sekertariat Lembaga Urusan Manage

Keterangan: -----* untuk yang puasa

LAMPIRAN 3

DENAH DAPUR AKPOL



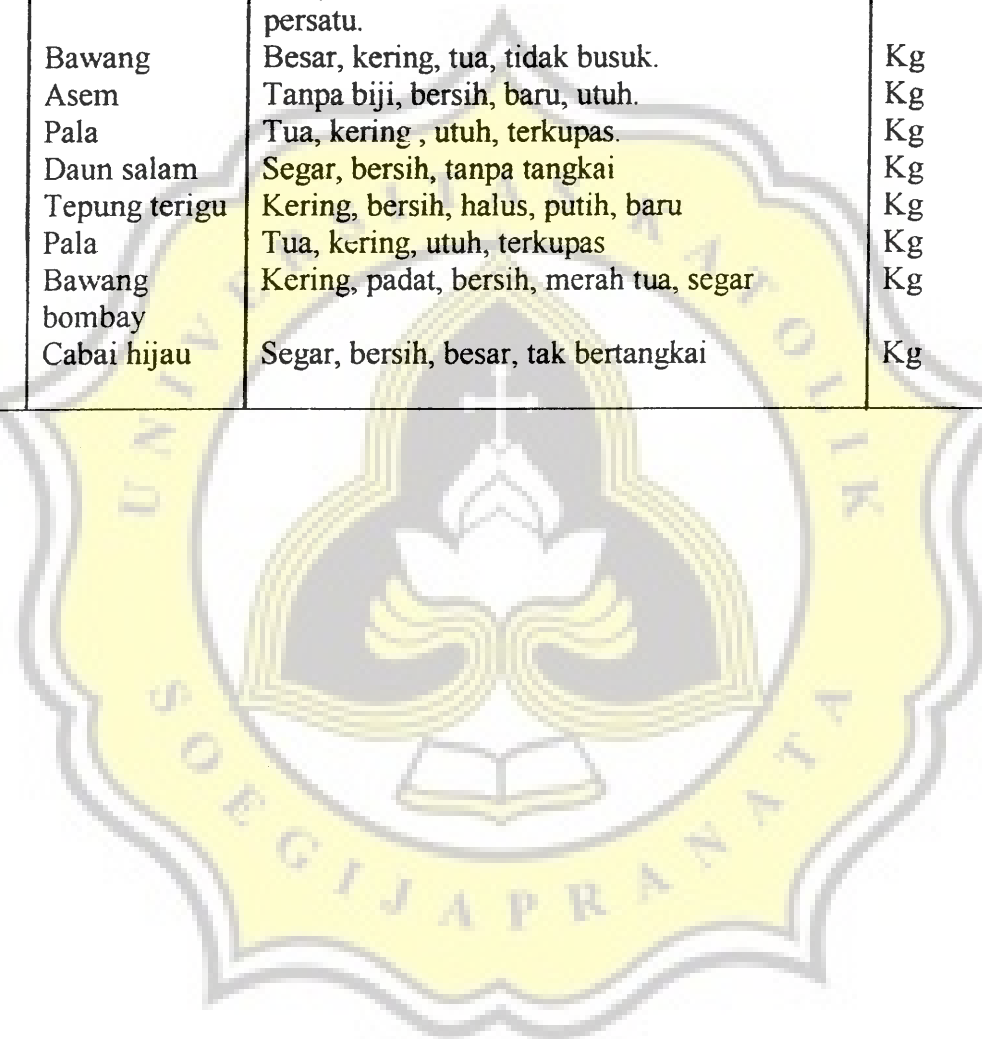
LAMPIRAN 4

DAFTAR SPESIFIKASI BAHAN MAKANAN DI AKADEMI KEPOLISIAN SEMARANG

No.	Nama Bahan	Spesifikasi Bahan	Satuan
1.	Daging ayam	Segar tanpa leher, kepala, kaki dan jerohan, muda, kulit belum keras, berat minimum 900 gr s/d 1300 gr.	Ekor
2.	Bakso sapi	Tidak berbau amis, keset, tidak berserat, dari pembuat bakso Jagalan Timur atau yang lain, murni, tidak campuran. Berat minimum 15 gr/bj.	Biji
3.	Bandeng presio	Duri lunak, tidak berbau tanah, tidak berlendir, kenyal, bersih, segar tanpa isi perut. Berat 200-300 gr.	Kg
4.	Telur puyuh	Tidak busuk, berat minimum 10 gr, masak.	Butir
5.	Tahu	Tahu bungkus, cetak atau press, segar, padat, kenyal, tak mudah hancur. Berat minimum 120 gr.	Biji
6.	Tempe	Bahan kedelai murni, tidak campuran, tidak mudah hancur, berat minimum 50 gr, tebal maksimum 1,5 cm.	Biji
7.	Kelapa parut	Kupas kulit, segar, putih, tua, baru.	Kg
8.	Daging sapi	Segar, kenyal, tebal, keset, tidak berlendir, tidak diawetkan dengan bahan pengawet, tanpa lapisan lemak. Kondisi daging tidak lebih 12 jam sesudah pemotongan sapi muda.	Kg
9.	Bandeng	Bersih, tidak berbau tanah, segar, daging kenyal. Berat 250-400 gr/ekor.	Kg
10.	Bayam	Segar, muda, jenis pohon kecil, panjag batang beserta akar 15-20 cm daun berwarna hijau muda, lembut tidak berlipat, bersih.	Kg
11.	Tauge	Dari kacang hijau, batang pendek, segar, bersih, tanpa kulit.	Kg
12.	Sawi	Segar, muda, bersih, utuh.	Kg
13.	Buncis	Segar, mudah, bersih, lurus, ditata dalam plastic membujur dengan arah yang sama.	Kg
14.	Kacang panjang	Segar, muda, bersih, lurus, panjang, hijau muda, dalam ikatan.	Kg
15.	Kol putih	Segar, muda, bersih, utuh, jenis putih, tidak berulat. Minium 750 gr/glondong.	Kg

16.	Wortel	Segar, muda, tidak bertangkai, jenis panjang, diameter maksimum 5 cm, berat minimum 75 gr.	Kg
17.	Jagung muda	Segar, muda, terkupas, bersih.	Kg
18.	Gambas	Segar, bersih, muda, minimum 100 gr.	Kg
19.	Kangkung	Kangkung sawah, berdaun lebar, muda, bersih, tanpa akar, dalam ikatan, 500 gr/ikat, panjang maksimum 30 cm.	Kg
20.	Kentang	Keras, kering, bersih, berat 150-200 gr/bh.	Kg
21.	Kembang kol	Segar, muda, bersih, utuh, tanpa bonggol dan daun, tidak berulat.	Kg
22.	Tomat	Segar, tua, bersih, berat minimum 50 gr.	Kg
23.	Timun	Segar, muda, bersih, kulit hijau, diameter maksimum 5 cm, berat 200-250 gr.	Kg
24.	Terong	Segar, muda, bersih, berat minimum 250 gr.	Kg
25.	Brambang	Segar, tua, bersih, besar.	Kg
26.	Daun seledri	Segar, bersih, utuh.	Kg
27.	Cabai merah	Segar, tua, bersih, besar, tak bertangkai, tidak keriting.	Kg
28.	Batang sereh	Segar, tua, bersih, tanpa akar dan daun.	Kg
29.	Laos	Segar, tua, bersih.	Kg
30.	Pisang ambon	Tua, masak, kulit kuning, minimum 150 gr/bh.	Buah
31.	Semangka	Manis, segar, merah, tua, berat ± 4 kg/bh.	Kg
32.	Beras	C4 Super, sesuai dengan contoh yang diajukan, kemasan 50 kg, karung plastik.	Kg
33.	Telur ayam	Baru, kulit warna merah dan bersih. Berat minimum 60 gr/bt dikirim dengan plang telur dari plastik.	Kg
34.	Jahe	Tua, kering, bersih, segar	Kg
35.	Kencur	Tua, bersih, segar	Kg
36.	Tumbar	Tua, bersih, utuh, kering.	Kg
37.	Jinten	Tua, kering, bersih	Kg
38.	Kunir	Tua, bersih, segar	Kg
39.	Kunci	Tua, bersih, segar	Kg
40.	Kacang hijau	Kering, tua, bersih, warna hijau tua, tidak berkutu, kemasan 50 kg (dengan karung plastik).	Kg
41.	Kacang tanah	Tua, kering, tidak tengik, tidak berjamur, butir kecil, tanpa kulit ari.	Kg
42.	Gula pasir	Kering, tidak hancur, tidak bergumpal, bersih tidak mangkak, kemasan 50 kg.	Kg
43.	Minyak goreng	Bimoli / Filma, kemasan jerigen plastik.	Kg
44.	Telur asin	Dari Brebes atau sekualitas Brebes. Jika dikupas ternyata busuk ditukar.	Butir
45.	Krupuk	Cap kacangata / Fina, utuh, kemasan 250 gr.	Pak

46.	Kecap	Sukasari / Lombok / Mirama netto 270 gr.	Pak
47.	Teh	Tong ci super cap potret / Poci Go pek kemasan 40 gr.	Kg
48.	Air mineral	Aqua, Total, Tartra, Aquaria	Dos
49.	Garam	Dengan merk dan nomor registrasi / beryodium.	Kg
50.	Tepung terigu	Kering, bersih, halus, putih, baru	Kg
51.	Bakmi	Mi telur cap atom bulan	Kg
52.	Gula merah	Gula bumbung, panjang 4-6 cm, diameter 4-5 cm, bersih, warna coklat sedang, tidak kropos. Pengecekan kualitas dengan memilih satu persatu.	Kg
53.	Bawang	Besar, kering, tua, tidak busuk.	Kg
54.	Asem	Tanpa biji, bersih, baru, utuh.	Kg
55.	Pala	Tua, kering, utuh, terkupas.	Kg
56.	Daun salam	Segar, bersih, tanpa tangkai	Kg
57.	Tepung terigu	Kering, bersih, halus, putih, baru	Kg
58.	Pala	Tua, kering, utuh, terkupas	Kg
59.	Bawang bombay	Kering, padat, bersih, merah tua, segar	Kg
60.	Cabai hijau	Segar, bersih, besar, tak bertangkai	Kg



LAMPIRAN 5

STANDAR PORSI BAHAN MAKANAN TARUNA

No	Nama sayur & bahan	Berat per 100 orang (kg)	No	Nama sayur & bahan	Berat per 100 orang (kg)
1.	Sayur lodeh		9.	Bothok	
	- Kc. Pajang	4		- Kc. Pajang	3,2
	- Daun so	0,6		- Tempe	2
	- Labu siam	4		- Daun so	0,6
	- Kluweh	4		- Kelapa muda	2,5
2.	Sayur asem			- Tomat hijau	0,5
	- Kc. Pajang	3,5		- Petai cina	0,5
	- Daun so	0,6	10.	Oseng-oseng	
	- Labu siam	4		- Kc. Pajang	6
	- Kc. Tanah	0,6		- Tauge	2,5
	- Jagung muda	2		- Cabai merah	0,3
3.	Sayur bening			- Cabai hijau	0,3
	- Bayam	7,5		- Jagung muda	2
	- Jagung manis	3,5	11.	Sayur bobor	
	- Tauge	2,3		- Lembayung	3,5
4.	Soup			- Papaya muda	4
	- Kentang	2,5		- Kc. panjang	4
	- Wortel	3,5	12.	Bihun goreng	
	- Kol	3,5		- Bihun	5,6
	- Seledri	0,3		- Kol	2,5
	- Kapri	0,6		- Prei	0,3
	- Daun prei	0,4		- Seledri	0,3
5.	Soto			- Wortel	3
	- Soun	1	13.	Cap cay	
	- Daun seledri	0,25		- Bakso	1,4
	- Tauge	4,75		- Kapri	0,6
6.	Sayur brongkos			- Wortel	6
	- Kc. tolo	1,8		- Kembang kol	3
	- Tahu putih	3		- Caisin	3
	- Kc. panjang	6,5		- Daun prei	0,2
7.	Opor sayur			- Seledri	0,2
	- Buncis	4,5	14.	Rawon	
	- Wortel	4,5		- Daging sandung	3,3
	- Tahu pong	1,4		- Daun so	1,4
8.	Tumis			- Tahu pong	1,4
	- Kc. panjang	7	15.	Sambel goreng	
	- Tempe	2		- Buncis	5,6
	- Jagung muda	2		- Tempe	2,5
				- Tahu pong	2,5

No	Bahan makanan	Porsi per Taruna / gr	No	Bahan makanan	Porsi per Taruna / gr
1.	Lauk pauk		2.	Kacang-kacangan dan hasil olahannya	
	- Daging sapi	69		- Tahu putih	50
	- Hati sapi	60		- Tahu goreng	50
	- Ayam	110		- Tempe	40
	- Ikan bandeng	130		- Kacang hijau	25
	- Bandeng presto	85		- Tempe kripek	19
	- Ikan banyar	125		- Rempeyek	19
	- Ikan pindang	100		- Kerupuk udang	4
	- Ikan lele	130		- Kerupuk terung	4
	- Telur ayam	65	3.	Buah-buahan	
	- Telur asin	55		- Semangka	180
	- Daging giling	14		- Pisang	125
	- Udang untuk sayur	6	4.	Susu	20
	- Sandung untuk rawon	33	5.	Roti tawar	200
	- Sandung untuk sayur	7			
	- Telur puyuh	30			

Sumber: AKPOL Sekretariat Lembaga Urusan Manage



LAMPIRAN 6

STANDAR BUMBU UNTUK 100 PORSI

No	Macam Bumbu	Kering	Sayur asem Jkt	Sayur asem	Asem- asem	Balado
1.	Cabe merah iris	350 gr	400 gr	400 gr	250 gr	500 gr
2.	Brambang halus	300 gr	300 gr	300 gr	300 gr	500 gr
3.	Bawang halus	50 gr	75 gr	75 gr	50 gr	
4.	Kemiri halus		75 gr	15 lb		
5.	Salam	15 lb	15 lb	50 gr	15 lb	
6.	Laos iris	50 gr	50 gr	125 gr	50 gr	
7.	Asem	50 gr	125 gr		100 gr	
8.	Terasi		75 gr	750 gr		
9.	Gula merah	500 gr	750 gr	1000 gr		
10.	Tomat iris	500 gr			1500 gr	
11.	Kecap	600 gr			600 gr	
12.	Ditumis					

No	Macam Bumbu	Ayam goreng	Bakmi goreng	Semur	Rolade	Corned
1.	Brambang halus		200 gr	350 gr	200 gr	
2.	Bawang halus	75 gr	100 gr	50 gr	75 gr	50 gr
3.	Merica halus	20 gr	35 gr	30 gr	30 gr	20 gr
4.	Tomat iris	2000 gr	1250 gr	2000 gr	600 gr	
5.	Kecap		600 gr	600 gr	600 gr	
6.	Daun bawang		100 gr			
7.	Sledri iris		100 gr			
8.	Brambang grg		100 gr	50 gr		
9.	Ditumis					

No	Macam Bumbu	Soup	Sayur oyong	Sayur campur	Cap jay	Orak arik
1.	Bawang halus	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr	50 gr
2.	Merica halus	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr	10 gr
3.	Pala	1 bj				
4.	Kecap			1200 gr	1200 gr	
5.	Tomat iris	1000 gr	1000 gr	1000 gr	1000 gr	
6.	Brambag grg	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr	
7.	Ditumis					

No	Macam Bumbu	Rendang	Kalio	Bumbu bali	Bumbu rujak	Garang asem
1.	Cabe merah iris	750 gr	300 gr	300 gr	300 gr	300 gr
2.	Brambang halus			300 gr	300 gr	300 gr
3.	Bawang halus	100 gr	100 gr	50 gr	50 gr	50 gr
4.	Salam			15 lbr	15 lb	15 lb
5.	Laos iris	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
6.	Daun jeruk	25 lb	25 lb	20 lbr		
7.	Sereh	4 btg	4 btg	3 btg	3 btg	3 btg
8.	Merica halus	20 gr	20 gr			
9.	Pala	1 bj	1 bj			
10.	Kemiri halus				75 gr	75 gr
11.	Jahe halus	25 gr	25 gr	20 gr		
12.	Kunyit halus		20 gr		20 gr	20 gr
13.	Daun kunyit	5 lb				
14.	Tomat iris			500 gr		1000 gr
15.	Asem					50 gr
16.	Kecap			300 gr		
17.	Gula merah					500 gr
18.	Santan	10 lt	10 lt		7,5 lt	5lt
19.	Ditumis					

No	Macam Bumbu	Mangut	Lodeh	Bacem	Bobor	Gudeg
1.	Cabe merah iris	300 gr	400 gr			
2.	Brambang halus	300 gr	300 gr	300 gr	300 gr	300 gr
3.	Bawang halus	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
4.	Salam	15 lb	15 lb	15 lb	15 lb	15 lb
5.	Daun jeruk	20 lb			20 lb	
6.	Sereh	4 btg				
7.	Kencur halus	50 gr			50 gr	
8.	Laos iris	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr	100 gr
9.	Jahr halus	20 gr				
10.	Tambar halus			15 gr	15 gr	15 gr
11.	Jinten halus			1 sdt	1 sdt	1 sdt
12.	Terasi					
13.	Gula merah	500 gr	500 gr	500 gr	500 gr	500 gr
14.	Kemiri halus				75 gr	
15.	Asem			50 gr		
16.	Kecap			600 gr		
17.	Santan	7,5 lt	7,5 lt		10 lt	10 lt
18.	Kelapa parut					
19.	Ditumis					

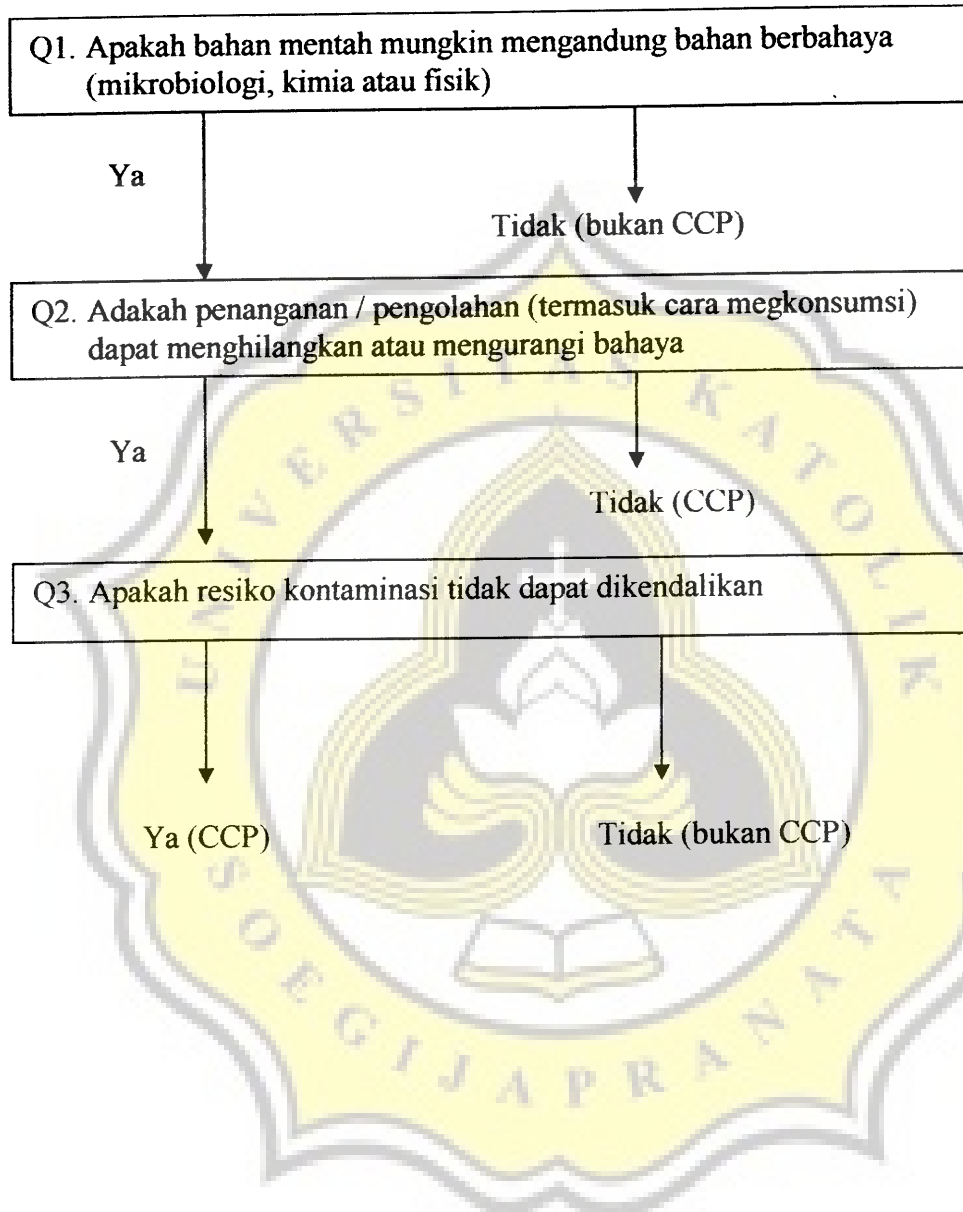
No	Macam Bumbu	Rempeyek	Tempe goreng	lkan goreng	Empal	Mendoan
1.	Bawang halus	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
2.	Tumbar halus	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
3.	Kemiri halus	75 gr				75 gr
4.	Asem			25 gr	20 gr	
5.	Kunyit halus	10 gr		15 gr		10 gr
6.	Gula merah				200 gr	
7.	Santan	2 lt				
8.	Sledri iris					200 gr

No	Macam Bumbu	Opor	Terik	Ungkep	Gule	Kare
1.	Brambang halus	300 gr	300 gr	300 gr	300 gr	300 gr
2.	Bawang halus	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr
3.	Kemiri halus	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
4.	Tumbar	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
5.	halusjinten halus	1 sdt	1 sdt	1 sdt		1 sdt
6.	Merica halus	20 gr				15 gr
7.	Pala				1 bj	
8.	Cengkeh				20 bj	
9.	Kayu manis				20 gr	
10.	Kunyit halus	20 gr	20 gr		20 gr	20 gr
11.	Jahe halus	25 gr	25 gr		25 gr	25 gr
12.	Laos iris	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
13.	Salam	15 lb	15 lb	15 lb	15 gr	15 lb
14.	Daun jeruk	20 lb				20 lb
15.	Sereh	4 btg				4 btg
16.	Gula merah	750 gr	750 gr	750 gr		750 gr
17.	Santan	7,5 lt	7,5 lt	7,5 lt		7,5 lt

Sumber: AKPOL Sekretariat Lembaga Urusan Manage

LAMPIRAN 7

BAGAN PENETAPAN CCP PADA BAHAN BAKU



LAMPIRAN 8

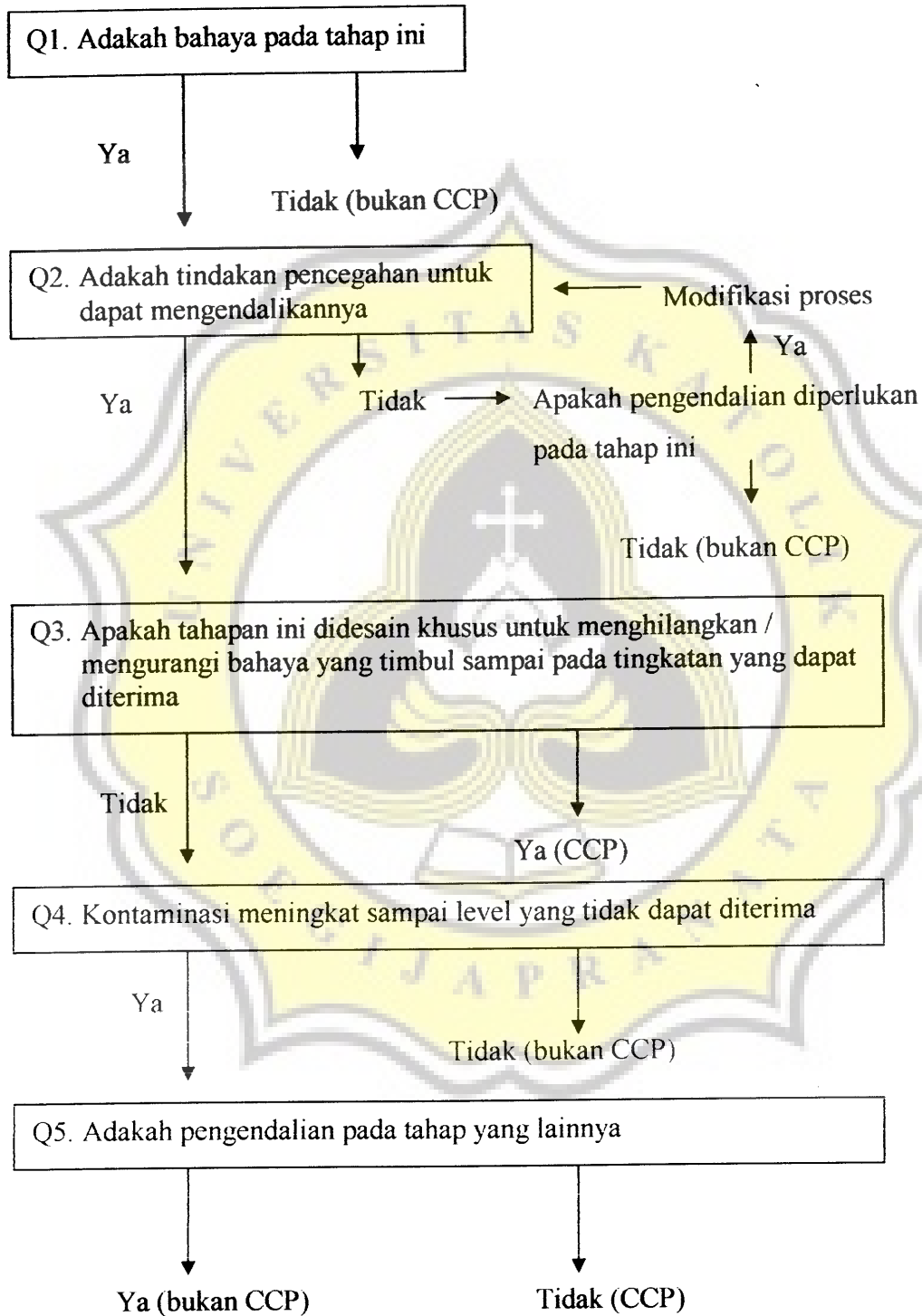
PENETAPAN CCP PADA BAHAN BAKU

Bahan mentah	Bahaya	Q1	Q2	Q3	CCP	Keterangan
Ikan	(B)Adanya mikroba: <i>Pseudomonas</i> , <i>V. parahaemolyticus</i> , <i>Salmonella sp.</i> , <i>V. cholerae</i> , <i>L. monocytogene</i>	Y	Y	N	N	Mikroba kontaminan dapat dikurangi dengan proses peyisikan, pencucian dan pemasakan (Hayes, 1995)
	(K)Adanya cemaran senyawa logam berat (Pb, Cd, Cu), toksin mikroba dan histamin.	Y	N	-	Y	Residu senyawa logam berat dan jumlah mikroba penghasil toksin yang cukup tinggi dapat menyebabkan keracunan (Winarno, 1994 dan Pearson & Dutson, 1999)
	(F)Adanya kotoran seperti: kayu, kerikil, plastik, dll	Y	Y	N	N	Kotoran dapat dihilangkan dengan pencucian.
Daging	(B)Adanya mikroba: <i>Salmonella</i> , <i>E. coli</i> , <i>L. monocytogenes</i> , <i>Streptococcus faecalis</i> , <i>Trichinella spiralis</i>	Y	Y	N	N	Mikroba kontaminan dapat dikurangi dengan proses pencucian dan pemasakan (Hayes, 1995)
	(K)Adanya toksin mikroba, bahan pengawet pada bakso seperti: boraks	Y	N	-	Y	Jumlah mikroba penghasil toksin yang cukup tinggi dan adanya boraks dapat menyebabkan keracunan. (Winarno, 1994 dan Pearson & Dutson, 1999).
	(F)Adanya kotoran seperti: kayu, kerikil, plastik, dll	Y	Y	N	N	Kotoran dapat dihilangkan dengan pencucian.
Ayam	(B)Adanya mikroba: <i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>L. monocytogenes</i> , <i>Y. enterocolitic</i>	Y	Y	N	N	Mikroba kontaminan dapat dikurangi dengan proses pencucian dan pemasakan (Hayes, 1995)
	(K)Adanya toksin mikroba	Y	N	-	Y	Jumlah mikroba penghasil toksin yang cukup tinggi dapat menyebabkan keracunan (Pearson & Dutson, 1999).
	(F)Adanya kotoran seperti: kayu, kerikil, plastik, dll	Y	Y	N	N	Kotoran dapat dihilangkan dengan pencucian.

Sayuran	(B)Adanya mikroba: <i>Salmonella</i> , <i>E. cortovora</i> , <i>Xanthomonas</i> , <i>L. monocytogenes</i> , <i>V. cholerae</i> , <i>Shigella</i>	Y	Y	N	N	Mikroba kontaminan dapat dikurangi dengan proses penyortiran, pencucian dan pemasakan (Hayes, 1995).
	(K)Adanya residu pestisida	Y	Y	N	N	Dapat dikurangi dengan proses pencucian.
	(F)Adanya kotoran seperti: kayu, kerikil, plastik, dll	Y	Y	N	N	Kotoran dapat dihilangkan dengan pencucian.
Buah	(B)Adanya jamur yang menyebabkan kebusukan	Y	Y	N	N	Dapat dilakukan penyortiran terhadap bahan yang rusak.
	(K)Adanya residu pestisida	Y	Y	N	N	Dapat dikurangi dengan proses pencucian (Winarno, 1994).
	(F)Adanya kotoran seperti: kayu, kerikil, plastik, dll	Y	Y	N	N	Kotoran dapat dihilangkan dengan pencucian.
Susu bubuk	(B)Adanya mikroba: <i>Salmonella</i> , <i>S. aureus</i> , <i>E. coli</i> , <i>Y. enterolitica</i> , <i>L. monocytogenes</i> ,	Y	N	-	Y	Jika terdapat mikroba patogen maka tidak ada proses selanjutnya untuk mencegah pertumbuhannya.
	(K)Residu senyawa antibiotik	Y	N	-	Y	Residu antibiotik tidak dapat dihilangkan dengan proses selanjutnya.
	(F)Adanya kotoran seperti: kayu, kerikil, plastik, dll	N	-	-	N	Tidak terlihat adanya bahaya kontaminasi benda asing.
Biji-bijian	(B)Adanya mikroba: <i>Bacillus cereus</i>	Y	Y	N	N	Mikroba kontaminan dapat dikurangi dengan proses pemasakan (Hayes, 1995).
	(K)Adanya aflatoksin	Y	N	-	Y	Toksin yang dihasilkan tidak dapat dikurangi dengan proses selanjutnya (Winarno, 1994).
	(F)Adanya kotoran seperti: kayu, kerikil, plastik, dll	Y	Y	N	N	Kotoran dapat dihilangkan dengan pencucian atau pengambilan.
Air	(B)Adanya mikroba yang sering terdapat dalam air: <i>E. coli</i> , <i>C. perfringens</i> , <i>Salmonella</i>	Y	Y	N	N	Mikroba patogen dapat dikurangi dengan proses pemasakan (Hayes, 1995).
	(K)Adanya senyawa kimia yang beracun.	Y	N	-	Y	Tidak ada perlakuan khusus untuk menghilangkan bahaya kimia.
	(F) Adanya kotoran seperti: kayu, kerikil, plastik, dll	Y	Y	N	N	Kotoran dapat dihilangkan dengan penyaringan (Sutrisno, 2002)

LAMPIRAN 9

BAGAN PENETAPAN CCP PADA PROSES



LAMPIRAN 10

PENETAPAN CCP PADA PEMASAKAN IKAN

Proses	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	CCP	Keterangan
Penerimaan	Y	Y	N	Y	Y	N	Kontaminasi bahan dengan tangan pekerja dapat dihindari dengan pemakaian sarung tangan.
Penyisikan dan pembersihan jeroan	Y	Y	N	N	-	N	Resiko bahan kotor dapat dihindari dengan proses pencucian dan kontaminasi dari peralatan tidak meningkat sampai level tidak dapat diterima.
Pemotongan	Y	Y	N	N	-	N	Resiko kontaminasi dari peralatan tidak meningkat sampai level tidak dapat diterima.
Pencucian	Y	Y	Y	-	-	Y	Pencucian bahan yang tidak bersih dapat menyebabkan sumber kontaminasi karena sisik dan jeroan merupakan bagian yang paling banyak mengandung mikroorganisme (Moeljanto, 1992)
Penyimpanan dingin	Y	Y	Y	-	-	Y	Jika suhu dan waktu tidak tepat dapat menyebabkan tumbuhnya bakteri psikrofilik (Buckle <i>et al.</i> , 1987) dan kontaminasi silang dari tempat penyimpanan yang kotor (Pearson dan Dutson, 1999).
Thawing	Y	Y	N	Y	Y	N	Proses <i>thawing</i> dilakukan dengan singkat dan adanya mikroba patogen dapat dikurangi dengan proses pemanasan.
Pemasakan dan penambahan bumbu	Y	Y	Y	-	-	Y	Jika suhu pemasakan tidak memenuhi syarat dapat menyebabkan tumbuhnya bakteri termofilik (Buckle <i>et al.</i> , 1987). Pemanasan dapat menurunkan total bakteri antara 10^3 - 10^4 cfu/gr dan Salmonella hingga $< 10^2$ cfu/gr. Bumbu dapat menyebabkan sumber kontaminasi (Hermayani <i>et al.</i> , 1997)
Pengangkutan	Y	Y	N	N	-	N	Pengangkutan makanan hanya membutuhkan waktu yang singkat sehingga kesempatan bakteri untuk tumbuh dapat dikurangi.
Penyajian	Y	Y	N	Y	N	Y	Jika waktu penyajian terlalu lama dan suhu penyimpanan makanan tidak dipenuhi maka dapat menyebabkan pertumbuhan mikroba patogen (Fardiaz, 1994). Terdapat kecenderungan peningkatan populasi total bakteri selama 4-16 jam penyajian pada suhu kamar (Hermayani <i>et al.</i> , 1997)

LAMPIRAN 11

PENETAPAN CCP PADA PEMASAKAN DAGING

Proses	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	CCP	Keterangan
Penerimaan	Y	Y	N	Y	Y	N	Kontaminasi bahan dengan tangan pekerja dapat dihindari dengan pemakaian sarung tangan.
Pencucian	Y	Y	Y	-	-	Y	Pencucian bahan yang tidak bersih dapat menyebabkan suber kontaminasi.
Perebusan	Y	Y	Y	-	-	Y	Jika suhu dan waktu perebusan tidak dipenuhi maka mikroba patogen tidak dapat mati (Buckle <i>et al.</i> , 1987)..
Pemotongan	Y	Y	N	N	-	N	Resiko kontaminasi dari peralatan tidak meningkat sampai level tidak dapat diterima.
Penyimpanan dingin	Y	Y	Y	-	-	Y	Jika suhu dan waktu tidak tepat dapat menyebabkan tumbuhnya bakteri psikrofilik (Buckle <i>et al.</i> , 1987) dan kotaminasi silang dari tempat penyimpanan yang kotor (Pearson dan Dutson, 1999).
Thawing	Y	Y	N	Y	Y	N	Proses <i>thawing</i> dilakukan dengan singkat dan adanya mikroba patogen dapat dikurangi dengan proses pemanasan.
Pemasakan & penambahan bumbu	Y	Y	Y	-	-	Y	Jika suhu pemasakan tidak memenuhi syarat dapat menyebabkan tumbuhnya bakteri termofilik (Buckle <i>et al.</i> , 1987). Pemanasan dapat menurunkan total bakteri antara 10^3 - 10^4 cfu/gr dan <i>Salmonella</i> hingga $< 10^2$ cfu/gr. Bumbu dapat menyebabkan sumber kontaminasi (Hermayani <i>et al.</i> , 1997)
Pengangkutan	Y	Y	N	N	-	N	Pengangkutan makanan hanya membutuhkan waktu yang singkat sehingga kesempatan bakteri untuk tumbuh dapat dikurangi.
Penyajian	Y	Y	N	Y	N	Y	Jika waktu penyajian terlalu lama dan suhu penyimpanan makanan tidak dipenuhi maka dapat menyebabkan pertumbuhan mikroba patogen (Fardiaz, 1994)). Terdapat kecenderungan peningkatan populasi total bakteri selama 4-16 jam penyajian pada suhu kamar (Hermayani <i>et al.</i> , 1997).

LAMPIRAN 12

PENETAPAN CCP PADA PEMASAKAN AYAM

Proses	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	CCP	Keterangan
Penerimaan	Y	Y	N	Y	Y	N	Kontaminasi bahan dengan tangan pekerja dapat dihindari dengan pemakaian sarung tangan.
Penyimpanan dingin	Y	Y	Y	-	-	Y	Jika suhu dan waktu tidak tepat dapat menyebabkan tumbuhnya bakteri psikrofilik (Buckle <i>et al.</i> , 1987) dan kontaminasi silang dari tempat penyimpanan yang kotor (Pearson dan Dutson, 1999).
<i>Thawing</i>	Y	Y	N	Y	Y	N	Proses <i>thawing</i> dilakukan dengan singkat dan adanya mikroba patogen dapat dikurangi dengan proses pemanasan.
Pemotongan	Y	Y	N	N	-	N	Resiko kontaminasi dari peralatan tidak meningkat sampai level tidak dapat diterima.
Pencucian	Y	Y	Y	-	-	Y	Pencucian bahan yang tidak bersih dapat menyebabkan sumber kontaminasi.
Pemasakan & penambahan bumbu	Y	Y	Y	-	-	Y	Jika suhu pemasakan tidak memenuhi syarat dapat menyebabkan tumbuhnya bakteri termofilik (Buckle <i>et al.</i> , 1987). Pemanasan dapat menurunkan total bakteri antara 10^3 - 10^4 cfu/gr dan <i>Salmonella</i> hingga $< 10^2$ cfu/gr. Bumbu dapat menyebabkan sumber kontaminasi (Hermayani <i>et al.</i> , 1997)
Pengangkutan	Y	Y	N	N	-	N	Pengangkutan makanan hanya membutuhkan waktu yang singkat sehingga kesempatan bakteri untuk tumbuh dapat dikurangi.
Penyajian	Y	Y	N	Y	N	Y	Jika waktu penyajian terlalu lama dan suhu penyimpanan makanan tidak dipenuhi maka dapat menyebabkan pertumbuhan mikroba patogen (Fardiaz, 1994). Terdapat kecenderungan peningkatan populasi total bakteri selama 4-16 jam penyajian pada suhu kamar (Hermayani <i>et al.</i> , 1997).

LAMPIRAN 13

PENETAPAN CCP PADA PEMASAKAN SAYURAN

Proses	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	CCP	Keterangan
Penerimaan	N	-	-	-	-	N	Tidak ada bahaya yang teridentifikasi
Penyimpanan dingin	Y	Y	Y	-	-	Y	Jika suhu dan waktu tidak tepat dapat menyebabkan kerusakan fisik (Agoes & Lisdiana, 1995) dan kontaminasi silang dari tempat penyimpanan yang kotor (Pearson dan Dutson, 1999).
Pengupasan	Y	Y	N	N	-	N	Resiko kontaminasi dari peralatan tidak meningkat sampai level tidak dapat diterima.
Pemotongan	Y	Y	N	N	-	N	Resiko kontaminasi dari peralatan tidak meningkat sampai level tidak dapat diterima.
Pencucian	Y	Y	Y	-	-	Y	Pencucian bahan yang tidak bersih dapat menyebabkan sumber kontaminasi (Muchtadi, 1992).
Pemasakan & penambahan bumbu	Y	Y	Y	-	-	Y	Jika suhu pemasakan tidak memenuhi syarat dapat menyebabkan tumbuhnya bakteri termofilik (Buckle <i>et al.</i> , 1987). Bumbu dapat menyebabkan sumber kontaminasi (Hermayani <i>et al.</i> , 1997)
Pengangkutan	Y	Y	N	N	-	N	Pengangkutan makanan hanya membutuhkan waktu yang singkat sehingga kesempatan bakteri untuk tumbuh dapat dikurangi.
Penyajian	Y	Y	N	Y	N	Y	Jika waktu penyajian terlalu lama dan suhu penyimpanan makanan tidak dipenuhi maka dapat menyebabkan pertumbuhan mikroba patogen (Fardiaz, 1994)

LAMPIRAN 14

PENETAPAN CCP PADA PENGADAAN BUAH

Proses	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	CCP	Keterangan
Semangka							
• Penerimaan	N	-	-	-	-	N	Tidak ada bahaya yang teridentifikasi
• Pemotongan	Y	Y	N	N	-	N	Kontaminasi bahan dapat dikendalikan dengan penggunaan sarung tangan dan pembersihan peralatan.
• Penyajian	Y	Y	N	N	-	N	Kontaminasi bahan dengan serangga dapat dihindari dengan penutupan bahan
Pisang							
• Penerimaan	N	-	-	-	-	N	Tidak ada bahaya yang teridentifikasi.
• Penyimpanan	Y	Y	N	N	-	N	Pertumbuhan jamur dapat dikendalikan karena penyimpanannya dalam waktu singkat.
• Penyajian	N	-	-	-	-	N	Tidak ada bahaya yang teridentifikasi.

LAMPIRAN 15

PENETAPAN CCP PADA PENGADAAN MINUMAN SUSU

Proses	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	CCP	Keterangan
Penerimaan	Y	N	-	-	-	N	Kerusakan bahan pengemas dapat dikendalikan dengan pengontrolan secara visual.
Penyimpanan	Y	N	-	-	-	N	Tidak ada bahaya yang teridentifikasi.
Pembuatan minuman	Y	Y	N	Y	N	Y	Mikroba patogen yang berasal dari air (Buckle <i>et al.</i> , 1987).
Penyajian	Y	Y	N	N	-	N	Kontaminasi dapat dicegah dengan pembersihan tempat penyajian.



LAMPIRAN 16

PENETAPAN CCP PADA PEMASAKAN BIJI-BIJIAN

Proses	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	CCP	Keterangan
Penerimaan	Y	Y	N	N	-	N	Bahan yang rusak karena pertumbuhan jamur dapat segera dibuang.
Penyimpanan	Y	Y	N	Y	N	Y	Ruang penyimpanan yang lembab dapat menyebabkan pertumbuhan jamur (Hoseney, 1994).
Pencucian	Y	Y	Y	-	-	Y	Tahap ini bertujuan untuk mengurangi bahaya yang timbul sampai pada tingkatan yang dapat diterima.
Pemasakan & penambahan bumbu	Y	Y	Y	-	-	Y	Jika suhu pemasakan tidak memenuhi syarat dapat menyebabkan tumbuhnya bakteri termofilik (Buckle <i>et al.</i> , 1987). Bumbu dapat menyebabkan sumber kontaminasi (Hermayani <i>et al.</i> , 1997)
Pengangkutan	Y	Y	N	N	-	N	Pengangkutan makanan hanya membutuhkan waktu yang singkat sehingga kesempatan bakteri untuk tumbuh dapat dikurangi.
Penyajian	Y	Y	N	Y	N	Y	Jika waktu penyajian terlalu lama dan suhu penyimpanan makanan tidak dipenuhi maka dapat menyebabkan pertumbuhan mikroba patogen (Fardiaz, 1994)