

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Analisis Bahaya

Prinsip pertama pada HACCP yaitu analisis bahaya telah dilakukan dengan baik dan telah mencakup 3 (tiga) kriteria bahaya yaitu bahaya biologi, kimia, dan fisik dan juga telah menentukan tingkatan bahaya dari bahan makanan yang digunakan.

2. Penerapan Prinsip-Prinsip HACCP pada proses produksi makanan di Royal Ambarrukmo Yogyakarta

- a. Analisis bahaya telah dilakukan pada setiap proses pengolahan makanan. Identifikasi bahaya yang dilakukan mencakup bahaya biologi, kimia dan fisik yang mungkin timbul.
- b. Penetapan *Critical Control Point* (Titik Kendali Kritis) telah dilakukan dengan benar dan penentuan CCP di Royal Ambarrukmo Yogyakarta telah sesuai dengan tujuan HACCP.
- c. Batas kritis (*Critical Limit*) yang ditentukan sudah memisahkan kondisi yang dapat diterima dan kondisi yang tidak aman.
- d. Penetapan prosedur pemantauan atau *monitoring* telah dilakukan secara sistematis pada titik dimana bahaya yang telah diidentifikasi dapat dikontrol (titik kendali kritis).

- e. Penetapan tindakan koreksi telah ditetapkan dengan baik pada setiap CCP apabila tidak dapat mencapai batas kritis yang telah ditentukan.
- f. Penetapan Verifikasi sudah dilakukan dengan baik untuk mengukur sejauh mana program HACCP yang disusun dapat menjamin makanan bebas dari bahaya dan aman untuk dikonsumsi.
- g. Penetapan Dokumentasi sudah dilakukan untuk seluruh aspek terkait. Semua dokumen sudah lengkap.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh dapat dikembangkan beberapa saran bagi pihak-pihak yang berkaitan dalam penelitian ini. Adapun saran yang mungkin dapat menjadi bahan pertimbangan adalah sebagai berikut:

1. Tetap menjaga konsistensi dalam penerapan prinsip-prinsip HACCP di Royal Ambarrukmo Yogyakarta.
2. Untuk *cook* agar lebih peduli untuk menjaga *cleanlines* area kerjanya masing-masing.
3. Penetapan dan pembaruan mengenai batas kritis mengenai olahan daging.
4. Keunggulan HACCP yaitu dapat menjamin keamanan pangan, dan seharusnya hal ini dapat diterapkan juga oleh pihak hotel lain.

5. Untuk STP AMPTA Yogyakarta agar menetapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) sebagai materi yang ditambahkan pada mata kuliah Hygiene & Sanitasi.

DAFTAR PUSTAKA

Book

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta

E-book

Arvanitoyannis, I. S. (2009). *HACCP and ISO 22000 - application to foods of animals origin*. Willey blackwell.

A.M. Pearson (2012). *HACCP in Meat, Poultry and Fish Processing*. Springer science + business media.

Sara E, Mortimore and Carol A. Wallace . (2015). *HACCP a food industry briefing*. John Wiley & Sons, Ltd.

SETIARTO, R. H. (2020). *Konsep HACCP, keamanan higiene dan sanitasi dalam industri pangan*. guepedia.

Sulaeman, A. (2017). *Prinsip-prinsip HACCP dan penerapannya pada industri jasa makanan dan gizi*. PT Penerbit IPB Press.

Surono, Ingrid Suryanti. (2018). *Pengantar keamanan pangan untuk industri pangan*. Deepublish.

Yulianto, Wisnu Hadi, R. Jati Nurcahyo. (2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Graja Ilmu.

Sumber internet

Administrator (2019) Wisata Indonesia di Mata Dunia. Tersedia <https://indonesia.go.id/ragam/pariwisata/pariwisata/wisata-indonesia-di-mata-dunia> . Diakses 15 maret 2022.

Daulany, S. (2014) Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Dan Implementasinya Dalam Industri Pangan. Tersedia [file:///C:/Users/win7/Downloads/HACCP%20dan%20Implementasinya%20Dalam%20Industri%20Pangan%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/win7/Downloads/HACCP%20dan%20Implementasinya%20Dalam%20Industri%20Pangan%20(1).pdf) diakses 10 maret 2022.

Hamdan, Ali, (2020). Implementasi: Pengertian, Tujuan, dan Contoh Penerapannya. Tersedia <https://www.alihamdan.id/implementasi/> . Diakses 12 Februari 2021.

indonesia.go.id. (2019, Maret 2021). *Wisata Indonesia di Mata Dunia*. Tersedia <https://indonesia.go.id/ragam/pariwisata/pariwisata/wisata-indonesia-di-matadunia#:~:text=Data%20Kemenetrian%20Pariwisata%202018%20menunjukkan,memajukan%2010%20destinasi%20wisata%20nasional>. Diakses 12 Februari 2022.

Penulis, (2017). *HACCP Principles & Application Guidelines*. Tersedia dari <https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines>. Diakses 12 Februari 2021.

Penulis, (2018). *Business: Posisi Pekerjaan di Bidang Food and Beverage (F&B)*. Tersedia <https://www.workmate.asia/id/blog/posisi-pekerjaan-bidang-food-beverage> . Diakses 15 Februari 2022.

Penulis, (2020) LAPORAN TAHUNAN BPOM Tanggap COVID-19 BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN. Tersedia : https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20211231/LAPTAH_BPOM-181021.pdf . Diakses 16 Juni 2022

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. tersedia <https://www.pdfdrive.com/prof-dr-sugiyono-metode-penelitian-kuantitatif-kualitatif-dan-rd-intro-e56379944.html> . Diakses 12 februari 2022.

Yanwardhana, E. (2021, Desember 22). *Sandi Uno: Bali Penyumbang Devisa Terbesar di Pariwisata RI*. Retrieved April 07, 2022, from CNBC Indonesia: <https://www.cnbcindonesia.com/news/20211222193439-4-301297/sandi-uno-bali-penyumbang-devisa-terbesar-di-pariwisata-ri> . Diakses 12 februari 2022.

LAMPIRAN

LAMPIRAN I

SURAT PENELITIAN



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksa Adisucipto Km.5 (Tempel, Carutunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 495115 - 492514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1130/Q AMPTA/ IV/2022 Yogyakarta, 28 April 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak/Ibu
HRM Royal Ambarrukmo
Jl. Laksa Adisucipto No. 81, Carutunggal,
Kecamatan Depok
Kabupaten Sleman
DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Food & Beverage Product (Main Kitchen) Hotel Royal Ambarrukmo, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 09 Mei 2022 sampai dengan tanggal 09 Juni 2022, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Jenyfer Safitri Wijaya
No Mahasiswa : 318101173
Semester : VIII(Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "IMPLEMENTASI HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT PADA PRODUKSI MAKANAN DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO." Proposal Penelitian akan dikusertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Katas



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
-File

LAMPIRAN II

Pedoman Wawancara

A. Pertanyaan yang diajukan kepada *Executive Chef* dan *Chef de Partie* berdasarkan 7 prinsip HACCP

1. Melakukan analisis bahaya

- a. Bagaimana penerapan agar setiap bahan makanan terhindari dari vektor dan bakteri?
- b. Bagaimana cara pencucian bahan makanan supaya terhindar dari pestisida?
- c. Adakah proses pengecekan bahaya fisik (seperti rambut, batu, pasir, dll) pada proses produksi makanan sampai penyajian untuk tamu?
- d. Bagaimana mencegah terjadinya kontaminasi silang yang mungkin terjadi pada proses penyimpanan, pengolahan, serta penyajian makanan?
- e. Bagaimana jika makanan yang akan disajikan mengandung kacang, seafood, atau alergen lainnya?

2. Menentukan Titik Pengendalian Kritis (*Critical Control Point, CCP*)

- a. Adakah penentuan suhu didalam memasak dalam setiap menu?
- b. Berapa suhu (critical limit) yang harus dicapai pada proses memasak? Bagaimana jika critical limit tak tercapai? (contoh sampel produk makanan steak)

- c. Berapa suhu (critical limit) yang harus dicapai saat proses hot holding dan cold holding?
- d. Apakah ada batas kritis untuk penyajian makanan yang dihangatkan kembali?

3. Menentukan batas kritis

- a. Adakah proses penentuan batas kritis untuk mengetahui berapa lama makanan bisa disimpan?
- b. Critical Control Point apa saja yang diterapkan dalam menu?
- c. Berapa batas waktu (CL) untuk melakukan plating?

4. Membuat suatu sistem pemantauan (*monitoring*) CCP

- a. Bagaimana standar personal hygiene yang harus diterapkan kepada seluruh cook?
- b. Kondisi apa saja yang diizinkan untuk melakukan proses reheating? Berapa critical limitnya?
- c. Dokumen tertulis apa saja yang digunakan untuk pemantauan yang berjalan pada produksi makanan?

5. Melakukan tindakan korektif apabila pemantauan mengindikasikan adanya CCP yang tidak berada di bawah kontrol

- a. Bagaimana jika kontaminasi meningkat melebihi batas kritis?
- b. Bagaimana perlakuan untuk sisa makanan yang disajikan dengan buffet?

6. Menetapkan prosedur verifikasi untuk mengkonfirmasi bahwa sistem HACCP bekerja secara efektif

- a. Upaya apa yang dilakukan untuk memverifikasi apakah tahap lanjutan akan menghilangkan bahaya yang telah ditetapkan?
- b. Hal apa yang dilakukan untuk menekan kemungkinan munculnya bahaya seperti sebelumnya?

7. Melakukan dokumentasi terhadap seluruh prosedur dan catatan yang berhubungan dengan prinsip dan aplikasinya

- a. Tindakan apa yang dilakukan untuk pengendalian pada setiap CCP di kitchen saat diperiksa dan direkam? Dokumen apa saja yang perlu diisi?
- b. Dokumen apa yang digunakan untuk memvalidasi bahwa HACCP berjalan dan berfungsi efektif?

B. Pertanyaan yang diajukan kepada Steward:

1. Bagaimana prosedur pemisahan setiap peralatan masak, makan, dan minum agar tidak terjadi kontaminasi silang?
2. Chemical apa saja yang digunakan dalam proses pencucian peralatan serta untuk pembersihan area kitchen dan steward?
3. Bagaimana prosedur pencucian peralatan masak, makan dan minum sesuai dengan standar HACCP?
4. Apa saja yang dilakukan untuk menjamin kebersihan area *kitchen* dan area kerja steward?

5. Setiap kapan dilakukan *General Cleaning* untuk seluruh area *kitchen* dan area kerja steward? Apa saja yang dibersihkan pada saat *General Cleaning*?

LAMPIRAN III

HASIL DOKUMENTASI OBSERVASI

Berikut merupakan dokumentasi dalam pembuatan steak



Gambar 4.2 *Preparation*

Sumber: Data Pribadi Penulis, 2022



Gambar 4.3 Proses *Grill* Daging

Sumber: Data Pribadi Penulis, 2022



Gambar 4.4 *Temperature Check*

Sumber: Data Pribadi Penulis, 2022



Gambar 4.5 *Deep Fried French Fries*
Sumber: Data Pribadi Penulis, 2022



Gambar 4.6 *Plating on Plate*
Sumber: Data Pribadi Penulis, 2022




Gambar 4.7 *Plating Take Away*
Sumber: Data Pribadi Penulis, 2022

LAMPIRAN IV

STANDARD OPERATING PROCEDURE

1

	STANDARD OPERATING PROCEDURE (FB PRODUCT DEPARTMENT)	Ref : 3-2.7/FBP-ALL KITCHEN/05/2018 Total Page(s) : 3
Subject : Penyajian Makanan / Holding Food		
Issued by : Executive Chef		Issued date on : 31 May 2018
Approved by : General Manager		Implementation date : 1 July 2018
Supersedes Ref : —		Related Department / Division : All Kitchen Staff

A. TUJUAN / PURPOSE

Semua makanan panas akan disajikan panas (di atas 60°C) dan makanan dingin akan disajikan dingin (di bawah 10°C). Suhu makanan akan diambil secara rutin untuk memastikan bahwa suhu yang tepat dipertahankan melalui memegang untuk menjamin keamanan makanan yang disajikan kepada pelanggan. Setiap konflik antara kualitas makanan dan keamanan pangan harus selalu diputuskan dalam mendukung keamanan pangan. Bila ragu-ragu tentang keamanan makanan, lebih baik kita membuang makanan tersebut.

All hot food will be held hot (above 60°C) and cold food will be held cold (below 10°C). Temperatures of food will be taken routinely to ensure that proper temperatures are maintained through holding to ensure the safety of the food served to customers. Any conflict between food quality and food safety must always be decided in favor of food safety. When in doubt about the safety of food, throw it out.

B. PROCEDURE / PROSEDUR

Holding Hot Food:

1. Mempersiapkan dan memasak makanan hanya sebanyak yang dibutuhkan. Memasak per batch sangat ideal untuk menjaga suhu makanan dan kualitas.
Prepare and cook only as much food as is needed. Batch cooking is ideal for maintaining food temperature and quality.
2. Gunakan peralatan yang bisa menyimpan makanan panas pada 60° C atau lebih tinggi.
Use hot-holding equipment that can keep hot food at 60°C or higher
3. Ikuti petunjuk dalam penggunaan menggunakan hot-holding. [CATATAN: Sesuai dengan SOP termasuk instruksi. Sebagai contoh, Anda mungkin perlu menunjukkan bahwa uap tabel perlu diisi dengan air panas dan pada tingkat apa.]
Follow manufacturer's instructions in using hot-holding equipment. [NOTE: Customize your SOP by including instructions. For example, you may need to indicate that the steam table well need to be filled with hot water and at what level.]
4. Makanan harus tertutup rapat untuk mempertahankan panas dan untuk menjaga kontaminasi jatuh ke dalam makanan.
Keep foods covered to retain heat and to keep contaminants from falling into food
5. Kami merekomendasikan mengukur suhu makanan internal yang setelah satu jam menggunakan termometer dikalibrasi. Rekur suhu di Log Suhu Holding. Jika suhu di bawah 60°C, kemudian panaskan sampai 77°C.
We recommend measuring internal food temperatures once an hour using a calibrated thermometer. Record temperatures in the Holding Temperature Log. If temperatures are below 60°C, then reheat to 77°C.

Penyajian Makanan / Holding Food

6. Buang makanan yang berpotensi berbahaya panas setelah empat jam jika mereka belum benar diadakan pada atau di atas 60°C
Discard hot potentially hazardous food after four hours if they have not been properly held at or above 60°C.
7. Jangan mencampur makanan baru disiapkan dengan makanan yang diadakan untuk layanan
Do not mix freshly prepared food with food being held for service.

Holding Cold Food

1. Gunakan peralatan yang dapat menyimpan makanan dingin di bawah 10°C
Use cold-holding equipment that can keep cold foods below 10°C.
2. Kami merekomendasikan mengukur suhu makanan internal yang setelah satu jam menggunakan termometer dikalibrasi. Rekor suhu di Log Suhu Holding. Jika suhu di atas 10°C, kemudian mendinginkan.
We recommend measuring internal food temperatures once an hour using a calibrated thermometer. Record temperatures in the Holding Temperature Log. If temperatures are above 10°C, then refrigerate.
3. Lindungi makanan dingin dari kontaminasi dengan cover
Protect cold food from contaminants with covers or food shields.
4. Buang makanan yang berpotensi berbahaya dingin setelah empat jam jika mereka belum benar diadakan di bawah 10°C
Discard cold potentially hazardous foods after four hours if they have not been properly held below 10°C.
5. Jika tidak ada kontrol suhu, makanan dingin yang dihidangkan selama lebih enam jam kemudian harus dibuang
If there are no temperature controls, cold food held for longer than six hours must be discarded.
6. Tempatkan makanan dingin di piring atau piring, jangan langsung di atas es. Pengecualian hanya untuk seluruh buah dan sayuran yang akan dicuci
Place cold food in pans or on plates first, never directly on ice. The only exceptions are whole fruits and vegetables that will be washed after holding.
7. Es digunakan pada display harus mempunyai saringan. Cuci dan sanitasi pan yang menetes setelah setiap kali digunakan
Ice used on a display should be self-draining. Wash and sanitize drip pans after each use.

C. MONITORING

1. Gunakan termometer busuk berkalibrasi untuk memastikan suhu makanan.
Use a clean, sanitized, and calibrated probe thermometer to measure the temperature of the food.
2. Periksa suhu makanan dengan cara menusukkan termometernya dekat dengan permukaan, pada bagian yang paling dalam dan beberapa titik lain.
Take temperatures of foods by inserting the thermometer near the surface of the product, at the thickest part, and at other various locations.
3. Periksa suhu tempat menyimpan dengan cara meletakkan termometer di tempat yang paling dingin untuk penyimpanan panas, dan tempat yang paling panas di penyimpanan dingin.

Pelayanan Makanan / Holding Food

- Take temperatures of holding units by placing a calibrated thermometer in the coolest part of a hot holding unit or warmest part of a cold holding unit.
4. Simpan sedikit makanan yang di display di buffet untuk sampling, bilamana terjadi keracunan makanan pada tamu agar bisa nanti sampling makanan tersebut bisa di cek ke laboratorium kesehatan. Simpan sampling food di freezer selama 3 hari, dan selanjutnya dimusnahkan jika tidak terjadi kasus keracunan makanan.
Keep food sample from buffet and placed on plastic bag with label. Keep it on freezer for three days and throw away after three days, if there is no case of food poisoning to the guest after event.

D. RECORD

Form Pencatat Suhu Penyimpanan Panas Dan Dingin – FRM.FBP.02.06
Hot & Cold Holding Temperature Control – FRM.FBP.02.06
Sample Food - FRM.FBP.02.10

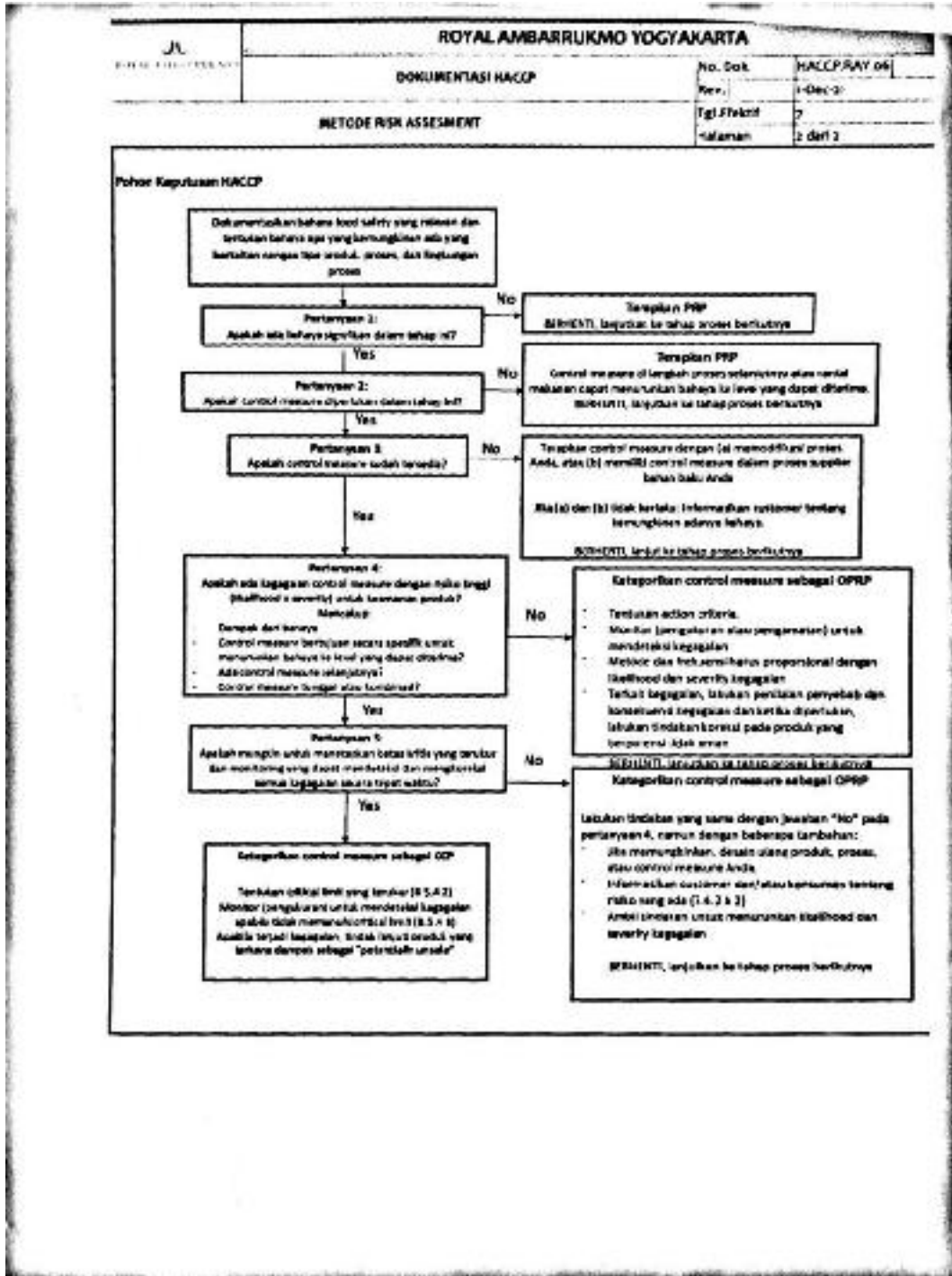
E. KETERANGAN / REMARKS

1. Jika ada hal-hal yang belum dicantumkan di dalam peraturan ini maka hal tersebut akan menjadi pertimbangan bagi Manajemen yang akan diputuskan kemudian dan diatur terpisah.
Any exceptional cases not covered in this regulation are subject to the consideration of the Management Team which will be decided later and will be regulated separately.
2. Jika diperlukan adanya perubahan terhadap PNP ini sebagai penyesuaian terhadap kondisi dan situasi hotel, maka HCD terkait akan melakukan perubahan / revisi dari prosedur di dalam PNP ini.
If any necessary revised of this PNP due to hotel's condition or operational needs, then HCD concerned will make changes/revise the procedure in this PNP.
3. Jika peraturan yang terdapat dalam PNP ini berbeda dengan peraturan yang pernah diatur sebelumnya, maka peraturan yang digunakan adalah peraturan yang diatur dalam PNP ini.
If the rules contained in this PNP is different from the rules that once governed before, the rules used are the rules set out in this PNP.

Prepared By,	Acknowledge By,	Approved By,
Suff Raymond	Eko Purjono	Herman Courbols
Asian Chef	FSTL	General Manager
1 December 2021		1 December 2021

LAMPIRAN V

DOKUMENTASI HACCP



No.	Material	Material Identification			Material Assessment			Control Measure Selection		Inspection Plan					
		Category	Material	Source	Acceptable Level to end product	Probability	Seriousity	Risk (High/Low)	Control Measure	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Inspection Date
1	Dry Goods Produk	F	Daha	Non Material, menggunakan alat pengemasan dan alat pengering	Tidak ada benda asing di proses akhir	L	L	H	Pengontrol kondisi/ruang mesin saat beroperasi secara berkala	M	-	-	-	-	10/11/2021
		K	Campuran Logam Besar: Al, Cd, Hg, Sn, Pb	Bahan dari bahan baku	Seawal dengan spesifikasi produk akhir	L	M	Y	Melakukan pengontrolan hasil akhir dan verifikasi produk jadi secara periodik	Y	Y	Y	M	-	09/09/2021
		I	TBC, Siderosa, E. Coli	Kaw Material	Seawal dengan spesifikasi produk akhir	L	M	Y	Melakukan pengontrolan hasil akhir dan verifikasi produk jadi secara periodik	Y	Y	Y	M	-	09/09/2021
		A	Adengin	Kaw Material	Adengin, Hentak, Hala and kontaminasi adengin lain	L	M	Y	Melakukan verifikasi adengin dan pengendalian kontaminasi	Y	Y	Y	M	-	09/09/2021
		X	N												
	F	Daha	Kaw Material, campuran berbagai jenis pengemasan dan alat pengering	Tidak ada benda asing di produk akhir	L	L	M	Pengontrolan kondisi/ruang mesin saat beroperasi secara berkala	M	-	-	-	-	10/11/2021	

2	Proses Desain	K	Caruman Lipon (seri: A4, C4, T4, S4, P4)	Bahan dari lumpas baru	Sifat dengan kelebihan produk adalah	L	H	F	Melakukan pengujian hasil analisa dan verifikasi produk jika sesuai prosedur	Y	Y	K	M	-	OSM 1 ISM
		B	TPC, Sampul, E-COIL	Raw Material	Sifat dengan kelebihan produk adalah	L	H	Y	Melakukan pengujian hasil analisa dan verifikasi produk jika sesuai prosedur	Y	Y	K	M	-	OSM 1 ISM
		A	Alengon	Item Material	Alengon sesuai, tidak ada kekurangan alengon lain	L	H	Y	Mengformulasikan alengon jika diperlukan ke customer	Y	Y	Y	M	-	OSM 1 ISM
		K	TP												
3	Protok Vegetasi	F	Daun, Buah, Beras	Resorcinol sifat pengikatnya dari lingkungan	Tidak ada kontaminasi di produk akhir	L	L	K	Menggunakan kondisi / raw material yang berkualitas sangat	M	-	-	-	-	PPF
		K	TP												
		B	TPC, Sampul, E-COIL	Raw Material	Sifat dengan kelebihan produk adalah	L	H	Y	Melakukan pengujian hasil analisa dan verifikasi produk jika sesuai prosedur	Y	Y	Y	M	-	OSM 1 ISM
		A	Alengon	Raw Material	Alengon sesuai, tidak ada kekurangan alengon lain	L	H	Y	Mengformulasikan alengon jika diperlukan ke customer	Y	Y	Y	M	-	OSM 1 ISM
		K	TP												
		F	Sampul Randa	Sampul dari kemasan	Tidak ada benda asing di produk akhir	L	L	M	Menggunakan kondisi / raw material yang berkualitas sangat	M	-	-	-	-	PPF

4 Analyt Produk	D	Klasifikasi LC61	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	L	M	Y	Membuat/pengujian mereknya adanya pada waktu pengujian	Y	Y	M	-	-	DPR 3 SM
A	Ampun	Sampul	Ampun, tidak ada adanya adanya	L	M	Y	Membuat/pengujian mereknya adanya pada waktu pengujian	Y	Y	M	-	-	DPR 3 SM
B	TBC Siderhala E.C61	Klasifikasi Klasifikasi	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	L	M	Y	Membuat/pengujian mereknya adanya pada waktu pengujian	Y	Y	M	-	-	DPR 3 SM
C	Dalu	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	L	M	Y	Membuat/pengujian mereknya adanya pada waktu pengujian	Y	Y	M	-	-	DPR 3 SM
D	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	L	M	Y	Membuat/pengujian mereknya adanya pada waktu pengujian	Y	Y	M	-	-	DPR 3 SM
E	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	L	M	Y	Membuat/pengujian mereknya adanya pada waktu pengujian	Y	Y	M	-	-	DPR 3 SM
F	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	L	M	Y	Membuat/pengujian mereknya adanya pada waktu pengujian	Y	Y	M	-	-	DPR 3 SM
G	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	L	M	Y	Membuat/pengujian mereknya adanya pada waktu pengujian	Y	Y	M	-	-	DPR 3 SM
H	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	Sifat dan sifatnya/produk sebelum adanya adanya	L	M	Y	Membuat/pengujian mereknya adanya pada waktu pengujian	Y	Y	M	-	-	DPR 3 SM

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1 Brand Identifikasi (Tipe)	Dulu Versi lama (Tipe)	Baru Versi baru (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)
2 Produk (Tipe)	Dulu Versi lama (Tipe)	Baru Versi baru (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)
3 Bahan (Tipe)	Dulu Versi lama (Tipe)	Baru Versi baru (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)
4 Proses (Tipe)	Dulu Versi lama (Tipe)	Baru Versi baru (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)
5 Kemasan (Tipe)	Dulu Versi lama (Tipe)	Baru Versi baru (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)
6 Distribusi (Tipe)	Dulu Versi lama (Tipe)	Baru Versi baru (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)
7 Harga (Tipe)	Dulu Versi lama (Tipe)	Baru Versi baru (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)
8 Lokasi (Tipe)	Dulu Versi lama (Tipe)	Baru Versi baru (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)
9 Kualitas (Tipe)	Dulu Versi lama (Tipe)	Baru Versi baru (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)
10 Keamanan (Tipe)	Dulu Versi lama (Tipe)	Baru Versi baru (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)	Sama Sama (Tipe)

LAMPIRAN VI

CHECKLIST AUDIT INTERNAL

CHECKLIST AUDIT INTERNAL

BakHa - 10.0.0/1971/02/2018, Rev 00

Bagian : Main Kitchen
 Tanggal :
 Auditee :
 Auditor :

No	Pertanyaan	Bukti Objektif	Status
1	Apakah selalu dilakukan monitoring CCP dan OPRP		
2	Cek konsistensi pengisian form CCP dan OPRP		
3	Apakah area produksi dalam kondisi yang bersih dan rapih		
4	Apakah karyawan yang menangani langsung proses produksi menerapkan good personal hygiene (menggunkan masker, hairnet, baju sekali pakai, menggunakan telapak sekali)		
5	Bagaimana realisasi antara rencana produksi dan hasil produksi apakah ada perbedaan, apa action plannya?		
6	Apakah tersedia sasaran mutu dan keamanan pangan dan sudah dilakukan pemantauan terhadap sasaran mutu dan keamanan tersebut		
7	Apakah sudah dilakukan identifikasi risk & Opportunity		
8	Bagaimana Kontrol Terhadap risk & Opportunity yang dilakukan, apakah efektif (ambil 3 sampel)		

Status: OK - Memenuhi persyaratan
 NC - Ditemukan adanya ketidaksesuaian berdasarkan persyaratan
 OBS - Potensi ketidaksesuaian atas saran untuk perbaikan
 N/A - Tidak dapat diaplikasikan

Dibuat,

Disetujui,

Auditor

Auditee

1



BOLEY JUNIOR HIGH SCHOOL

COLD FOOD HOLDING TEMPERATURE CONTROL
FRM.FBP.02.06

DATE:

OUTLET:

FOOD ITEM	LOCATION	FIRST SERVICE	MIDDLE OF SERVICE	STAFF NAME	CORRECTIVE ACTION

Acknowledge by Sous Chef :
Note : Hold at or Below 8°C



ROYAL AMIR ARRIKATIO

PERSONAL HYGIENE CHECK LIST

Month :

Date :

Name	Position	Standart Grooming	Personal Hygiene	Check By

Verified by Exec./ Sous Chef _____

Notes _____



REHEATING TEMPERATURE RECORD
FRM/FBP/ea/27

Kitchen: _____

Week: _____

Description of Food Item	Date of Reheating	Reheating Temp ^o C (15")	Checked by / Staff Name	Corrective Actions Taken If Necessary

Verified by Exec. / Sous Chef: _____

Note: When reheating foods they must be at or above 75° C for 15 secs within two hours from starting the reheating process.



REHEATING TEMPERATURE RECORD
RAF BP 4147

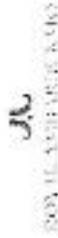
Kitchen: _____

Week: _____

Description of Food Item	Date of Reheating	Reheating Temp° C (15")	Checked by / Staff Name	Corrective Actions Taken if Necessary

Verified by Exec / Sous Chef: _____

Note: When reheating foods they must be at or above 75° C for 15 secs within two hours from starting the reheating process.



J.A. ASSOCIATES, INC.

Chiller and Freezer Temperature Data Log Sheet (Main Kitchen)

FORM 10/2004 (REV. 11/07/04)

Periods:	Table Chiller		Table Chiller		Table Chiller		Table Chiller		Table Chiller		Table Chiller		Table Chiller		Working Order	Corrective Action Taken, if Necessary
	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM		
Monday																
Tuesday																
Wednesday																
Thursday																
Friday																
Saturday																
Sunday																

Verified by Executive Chef/Sous Chef: _____

Note:




 ROYAL AIR FORCE
PERSONAL HYGIENE CHECK LIST

Month :

Date :

Name	Position	Standard Grooming	Personal Hygiene	Check By

Verified by Exec./ Sous Chef _____

Notes _____

JL
SOUTHERN UNIVERSITY

REFRIGERATOR TEMPERATURE CONTROL

FBI/FBP 3045

MONTH: _____

LOCATION: _____

DATE	Display Temp		Actual Temp		Checked By		Verified By	Corrective Actions Taken If Necessary
	AM	PM	AM	PM	AM	PM		

Verified by Executive Chef/Sous Chef: _____

Note:



ROYAL AIR FORCE

REHEATING TEMPERATURE RECORD
FRA/FR.02.07

Kitchen: _____

Week: _____

Description of Food Item	Date of Reheating	Reheating Temp ^o C (15")	Checked by / Staff Name	Corrective Actions Taken If Necessary

Verified by Exec / Sous Chef: _____

Note: When reheating foods they must be at or above 75^o C for 15 secs within two hours from starting the reheating process.

REHEATING TEMPERATURE RECORD
RAFFB 0147

Kitchen: _____

Week: _____

Description of Food Item	Date of Reheating	Reheating Temp° C (15")	Checked by / Staff Name	Corrective Actions Taken if Necessary

Verified by Exec / Sous Chef: _____

Note: When reheating foods they must be at or above 75° C for 15 secs within two hours from starting the reheating process.



3005 E. ASHTON BLVD. SUITE 200
DENVER, CO 80231

Chiller and Freezer Temperature Data Log Sheet (Main Kitchen)

FORM # JAS-100
REV. 11/01

Periods:	Table Chiller (AM)	Table Chiller (PM)	Table Chiller (CONTROL)	Table Chiller (AM)	Table Chiller (PM)	Table Chiller (CONTROL)	Table Chiller (AM)	Table Chiller (PM)	Table Chiller (CONTROL)	Table Chiller (AM)	Table Chiller (PM)	Table Chiller (CONTROL)	Working Chiller	Compressive Action Table (Monthly)
Monday														
Tuesday														
Wednesday														
Thursday														
Friday														
Saturday														
Sunday														

Verified by Executive Chef/ Sous Chef: _____

Notes



LAMPIRAN VII

LEMBAR BIMBINGAN



nama pembimbing: DR. BUDI HERMAYAN, MM

nama pembimbing: DR. ALIKSILUS KENET S. S. SCS, M. SI

NO. EMASIS/TA : 31201173
JUDUL PENELITIAN : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PASIF
1	11/11/20	Belum melakukan tugas	
		belanja / wawancara	
		pendidikan / farmasi	
		kegiatan public / liter	
		(literasi kesehatan di rumah)	
		literasi keluarga	
		literasi masyarakat	
		literasi desa	

NO.	TANGGAL	URAIAN PEMERIKSAAN	PASIF
1		Pusat akses (perma salutan)	
		Perbanyakan penelitian / penelitian	
		penelitian. penelitian	
2	05/12/20	Menentukan masalah	
		selum penguyu. tentu pada	
		adap paragrafnya.	
3	07/12/20	Menentukan tabel tulis	
		keaktifan & respon	
		instruments penelitian	
4	09/12/20	Manfaat penelitian instrument	
		manus di gunakan secara kritis	
5	09/12/20	Pengujian / jawaban respon	
		makna instrument	



UNIVERSITAS SEBELAS MARET

NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIRINGAN	PARAF
	20/1/22	↳ Kurir? (tidak)	
		↳ Banting Koper	
		Praktika	
		↳ Penelitian Industri	
		↳ PABCP vs. d. s. h.	
		Revisi logika	
		Penulisan	
	23/1/22	↳ Bina Datar	
		Interview	
		↳ Kurir? (tidak)	
		↳ dan Bina Datar	
		↳ Penulisan	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIRINGAN	PARAF
6	25/1/22	ACE Proposal	
7	3/5/22	Taha tulis - gawar, perencanaan / penulisan	
1		evaluasi instrument arsitek	
1		kegiatan analisis data	
8	3/6/22	Taha tulis pembahasan, menyiapkan instrumen	
1		studi literatur	
9	4/6/22	Halaman depan dan lampiran.	
10	9/6/22	ACE Program Skripsi	



NAMA BAHASISWA : _____
NO. MAHASISWA : _____
JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBANGUN I : _____

NAMA PEMBANGUN II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIKAP	PRIBAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIKAP	PRIBAF
	19/04/22	Interview					
	23/4/22	Propose Noe					
		ke dosen IT					
	31/5/22	→ JALAN tidak Pampin kara					
		→ Analisis					
		→ Selesai Provis					
		dan test /					
		terakhir per-					
	2/5/22	→ Analisis					
		urutan dan					
		terakhir					

