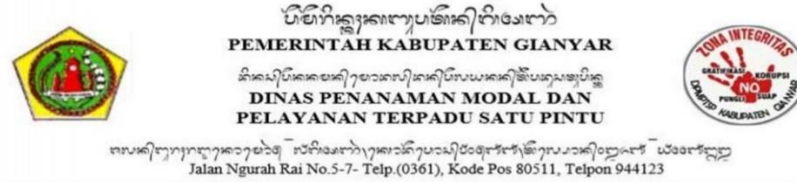


LAMPIRAN

LAMPIRAN

Lampiran 1. Ijin Rekomendasi Penelitian dari Kabupaten Gianyar



SURAT KETERANGAN PENELITIAN/REKOMENDASI

NOMOR : 070/0897/IP/DPM PTSP/2023

- I. Dasar
1. Keputusan Bupati Gianyar Nomor 608/E-13/HK/2020 Tentang Standar Pelayanan Penyelenggaraan Pelayanan Perizinan dan Non Perizinan Pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Gianyar.
 2. Surat dari Politeknik Kesehatan Denpasar, Nomor : PP.02.01/031/0045/2023, Tanggal 12 Januari 2023, Perihal Mohon Ijin Rekomendasi Penelitian Tugas Akhir,
 3. Surat permohonan yang bersangkutan nomor : 1384/DPMPPTSP/IP/2023 tanggal 3 April 2023.
- II. Setelah Mempelajari dan meneliti rencana kegiatan yang diajukan, maka dipandang perlu memberikan Rekomendasi Kepada :
- Nama : Ni Kadek Lispiani
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Br. Junjungan, Ubud, Gianyar
Judul Penelitian : Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di Hotel Adiwana Unagi Suites Ubud Gianyar
Lokasi Penelitian : Hotel Adiwana Unagi Suites
Jumlah Peserta : 1 Orang
Lama Penelitian : 3 April 2023 s/d 30 Juni 2023
- III. Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan memenuhi ketentuan sebagai berikut :
1. Sebelum melakukan kegiatan agar melaporkan kedatangannya kepada Camat setempat atau pejabat yang berwenang
 2. Dilarang melakukan kegiatan yang tidak ada kaitannya dengan judul kegiatan. Apabila melanggar ketentuan, maka Surat Keterangan/Rekomendasi akan dicabut dihentikan segala kegiatannya.
 3. Mentaati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku, serta mengindahkan norma adat istiadat dan budaya setempat.
 4. Apabila masa berlaku Surat Keterangan/Rekomendasi ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai, maka perpanjangan Surat Keterangan/Rekomendasi agar ditujukan kepada instansi pemohon.
 5. Menyerahkan hasil kegiatan kepada Bupati Gianyar, melalui Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Gianyar
 6. Apabila dikemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam penerbitan Surat Keterangan/Rekomendasi ini maka akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

\${result_url_qrcode}

Di Keluarkan di Gianyar
Pada Tanggal 5 April 2023
Plt. Kepala Dinas Penanaman Modal dan
Pelayanan Terpadu Satu Pintu
Kabupaten Gianyar



I Dewa Gede Alit Mudiarta, SE, MM
Pembina Utama Madya
NIP. 19650810 198503 1 005

Tembusan kepada Yth. :

1. Kepala Dinas Pariwisata Kabupaten Gianyar
2. Kepala DPM-PTSP Prov. Bali
3. Kepala Badan Kesbangpol Prov. Bali
4. Kepala Badan Kesbangpol Kab. Gianyar
5. Instansi Terkait di lingkungan Pemerintah Kabupaten Gianyar sesuai keperluan penelitian

Dokumen ini telah disahkan dengan tanda tangan elektronik yang tersertifikasi

Lampiran 2. Surat Ijin Lokasi



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR

Alamat : Jalan Sanitasi No. 1 Sidakarya, Denpasar

Telp : (0361) 710447, Faksimile : (0361) 710448

Laman (Website) : <https://www.poltekkes-denpasar.ac.id/>

Email : info@poltekkes-denpasar.ac.id



No : PP.02.01/031/.00.95./2023

12 Januari 2023

Lamp : 1 (satu) gabung

Hal. : Mohon Ijin Rekomendasi Penelitian Tugas Akhir

Kepada Yth.

Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu

di-

Jl. Ngurah Rai No.5-7, Kabupaten Gianyar, 80511

Dalam rangka menyelesaikan Tugas Akhir Pendidikan pada Program Diploma Tiga Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, mahasiswa diwajibkan menyusun tugas akhir. Sehubungan dengan hal tersebut bersama ini kami mohon kepada Bapak/Ibu untuk berkenan memberikan ijin penelitian kepada mahasiswa kami atas nama

Nama/NIM : Ni Kadek Lispiani/P07131120001

Pekerjaan : Mahasiswa

Alamat : Jl. Sriwedari, Br. Junjungan, Ubud, Gianyar

Judul Tugas Akhir : Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Di Hotel Adiwana Unagi Suites Ubud Gianyar

Demikian disampaikan atas ijin dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

a.n Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar

Ketua Jurusan Gizi



Komang Wiardani, SST.,M.Kes
NIP. 196703161990032002



Lampiran 3. Formulir observasi penerapan GMP modifikasi

FORMULIR OBSERVASI PENERAPAN GMP MODIFIKASI

A. Sumber Daya Manusia

1. Komponen Karyawan

	Ya	Tidak	Ket
a) Karyawan mempunyai kompetensi dan memiliki tugas secara jelas dalam melaksanakan program keamanan pangan olahan			
b) Karyawan dalam keadaan sehat, bebas dari luka/penyakit kulit			
c) Karyawan mengenakan pakaian kerja/alat pelindung diri			
d) Karyawan harus mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan dan tidak makan, minum, merokok, meludah atau melakukan tindakan lain di tempat produksi yang dapat mengakibatkan pencemaran produk			
e) Karyawan yang diketahui atau diduga menderita penyakit menular, tidak diperbolehkan masuk ke tempat produksi			
f) Karyawan dalam unit pengolahan tidak memakai perhiasan, jam tangan atau benda lainnya yang membahayakan keamanan produk			

2. Komponen Pelatihan

	Ya	Tidak	Ket
a) Pernah mengikuti Latihan			

B. Sumber Daya Fisik

1. Komponen Bahan

a. Persyaratan Bahan

	Ya	Tidak	Ket
a) Bahan tidak rusak, busuk atau mengandung bahan – bahan berbahaya			
b) Bahan tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan oleh hotel			
c) Penggunaan bahan tambahan pangan yang memiliki izin dari otoritas kompeten			

2. Persyaratan Air

	Ya	Tidak	Ket
a) Air yang merupakan bagian dari pangan olahan memenuhi persyaratan air minum atau air bersih (Tidak berasa, tidak berbau, tidak berwarna)			

b) Mencuci langsung dengan bahan pangan olahan, memenuhi persyaratan air bersih (Tidak berasa, tidak berbau, tidak berwarna)			
c) Air, es dan uap panas (steam) harus dijaga jangan sampai tercemar oleh bahan – bahan dari luar			
d) Uap panas (steam) yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan atau mesin/peralatan harus tidak mengandung bahan – bahan yang berbahaya bagi keamanan pangan olahan			
e) Air yang digunakan berkali – kali dilakukan penanganan dan pemeliharaan agar tetap aman terhadap pangan yang diolah			

3. Komponen Lokasi

	Ya	Tidak	Ket
1) Jauh dari daerah lingkungan yang tercemar atau daerah tempat kegiatan pengolahan yang menimbulkan pencemaran terhadap pangan olahan.			
2) Jalan menuju tempat pengolahan tidak menimbulkan debu			
3) Lingkungan tempat pengolahan bersih dan tidak ada sampah teronggok			
4) Tidak berada di daerah banjir			
5) Tempat pengolahan bebas dari semak – semak atau daerah sarang hama			
6) Tempat pengolahan jauh dari tempat pembuangan sampah umum, limbah, tempat rongsokan, tempat pemukiman penduduk kumuh			
7) Lingkungan di luar bangunan tempat pengolahan yang terbuka tidak digunakan untuk kegiatan produksi			

4. Komponen Bangunan

a. Desain dan tata letak

	Sesuai	Tidak Sesuai	Ket
1) Desain dan tata letak baik, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta melindungi makanan atau minuman dari kontaminasi silang selama proses pengolahan			

b. Struktur ruangan

1) Lantai

	Ya	Tidak	Ket
a) Lantai ruangan produksi kedap air			
b) Tempat pencucian memiliki kemiringan yang cukup			
c) Dinding tidak membentuk sudut mati			

d) Kamar mandi, tempat cuci tangan dan sarana toilet mempunyai kemiringan yang cukup kearah saluran pembuangan			
--	--	--	--

2) Dinding

	Ya	Tidak	Ket
a) Terbuat dari bahan yang tidak beracun			
b) Permukaan dinding bagian dalam terbuat dari bahan yang halus, rata, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas dan mudah dibersihkan			
c) Dinding kedap air	>2 meter <input type="checkbox"/>	<2 meter <input type="checkbox"/>	
d) Pertemuan dinding dengan dinding tidak membentuk sudut mati atau siku siku			
e) Permukaan dinding kamar mandi, tempat cuci tangan dan sarana toilet setinggi minimal 2 meter dari lantai dan tinggi menyerap air serta dapat dibuat dari keramik berwarna putih atau warna terang lainnya.			

3) Atap dan langit langit

	Ya	Tidak	Ket
a) Bahan yang tahan lama, tahan terhadap air dan tidak bocor			
b) Bahan yang tidak mudah terkelupas, mudah dibersihkan dan tidak mudah retak			
c) Langit langit tidak berlubang dan tidak retak			
d) Tinggi dari lantai	>3 meter <input type="checkbox"/>	<3 meter <input type="checkbox"/>	
e) Permukaan langit langit rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan			
f) Tidak menyerap air dan dilapisi cat tahan panas			
g) Penerangan pada permukaan kerja dalam ruangan produksi terang sesuai dengan keperluan dan persyaratan serta mudah dibersihkan.			

4) Pintu

	Ya	Tidak	Ket
a) Dibuat dari bahan tahan lama, kuat dan tidak mudah pecah			
b) Permukaan pintu ruangan rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan			
c) Pintu ruangan termasuk pintu kasa dan tirai udara mudah ditutup dengan baik			

d) Pintu membuka keluar agar tidak masuk debu atau kotoran dari luar			
--	--	--	--

5) Jendela dan ventilasi

	Ya	Tidak	Ket
a) Dibuat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah atau rusak			
b) Permukaan jendela rata, halus, berwarna terang dan mudah diberikan			
c) Tinggi jendela 1 meter dari lantai			
d) Jumlah dan ukuran jendela sesuai dengan besarnya bangunan			
e) Jendela dilengkapi dengan kasa pencegahan serangga yang dapat dilepas dan mudah dibersihkan			
f) Menjamin peredaran udara dengan baik dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, debu, dan panas yang timbul selama pengolahan dan dapat membahayakan kesehatan karyawan.			
g) Dapat mengontrol suhu dan bau yang diperlukan dan diinginkan			
h) Ventilasi tidak mencemari pangan olahan			
i) Lubang ventilasi dilengkapi dengan kasa			

6) Permukaan tempat kerja

	Ya	Tidak	Ket
a) Permukaan tempat kerja yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan berada dalam kondisi baik, tahan lama, mudah dipelihara, diberihkan dan disanitasi			
b) Permukaan tempat kerja dibuat dari bahan yang tidak menyerap air, permukaannya halus dan tidak bereaksi dengan bahan pangan olahan, detergen dan desinfektan			

5. Komponen Fasilitas Sanitasi

a. Sarana penyediaan air

	Ya	Tidak	Ket
a) Air sumur atau air PAM dilengkapi dengan tempat penumpangan air dan pipa pipa untuk mengalirkan air			
a) Sumber air minum atau air bersih untuk proses produksi harus cukup dan kualitasnya memenuhi syarat Kesehatan			
b) Air untuk pengolahan pangan memenuhi persyaratan air bersih (Tidak berasa, tidak berbau, tidak berwarna)			
c) Air yang tidak digunakan untuk proses produksi dan tidak mengalami kontak langsung dengan bahan pangan olahan mempunyai sistem yang terpisah dengan air untuk konsumsi atau air minum			

d) Sistem pemipaan dibedakan antara air minum atau air yang kontak langsung dengan bahan olahan			
---	--	--	--

b. Sarana pembuangan air dan limbah

	Ya	Tidak	Ket
a) Pembuangan limbah cair, semi padat dan padat			
b) Didesain dan dikonstruksi sehingga dapat mencegah resiko pencemaran pangan olahan			
c) Limbah dibuang ke tempat khusus			
d) Wadah untuk limbah bahan berbahaya, terbuat dari bahan yang kuat, diberi tanda dan tertutup rapat			

c. Sarana pembersihan/pencucian

	Ya	Tidak	Ket
a) Pembersihan/pencucian dilengkapi dengan sarana yang cukup			
b) Dilengkapi dengan sumber air bersih dan apabila memungkinkan dapat dilengkapi dengan suplai air panas dan dingin.			

d. Sarana toilet

	Ya	Tidak	Ket
a) Sarana toilet didesain dan dikonstruksi dengan mempertahankan persyaratan higiene, sumber air yang mengalir dan saluran pembuangan			
b) Letak toilet tidak terbuka langsung ke ruangan pengolahan dan selalu tertutup			
c) Toilet diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun atau detergen sesudah menggunakan toilet			
d) Toilet selalu terjaga dalam keadaan yang bersih			
e) Area toilet cukup mendapatkan penerangan dan ventilasi			
f) Memiliki jumlah toilet sesuai dengan jumlah karyawan			

Tabel 2.
Persyaratan Toilet Karyawan Pria

No	Jumlah karyawan	Jumlah kamar mandi	Jumlah kamar Jamban	Jumlah Peturasan	Jumlah Westafel
1	s/d 25	1	1	2	2
2	26 s/d 50	2	2	3	3
3	51 s/d 100	3	3	5	5
4	Setiap penambahan 40 – 100 karyawan, ditambah satu kamar mandi satu jamban dan satu peturasan				

No	Jumlah karyawan	Jumlah kamar mandi	Jumlah kamar Jamban	Jumlah Westafel
1	s/d 20	1	1	2
2	21 s/d 40	2	2	3
3	41 s/d 70	3	3	5
4	71 s/d 100	4	4	6
5	101 s/d 140	5	5	7
6	141 s/d 180	6	6	8
7	Setiap penambahan 40 – 100 karyawan, ditambah satu kamar mandi satu jamban			

e. Sarana higiene karyawan

	Ya	Tidak	Ket
a) Semua karyawan mempunyai sarana higiene karyawan untuk menjamin kebersihan karyawan guna mencegah kontaminasi terhadap bahan pangan olahan			
b) Fasilitas cuci tangan lengkap			
c) Fasilitas ganti pakaian luar dan pakian kerja			
d) Tempat mencuci sepatu kerja di depan pintu masuk			

6. Komponen Mesin/Peralatan

e. Mesin/Peralatan

	Ya	Tidak	Ket
a) Permukaan yang kontak langsung dengan bahan olahan			
b) Tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk			
c) Mudah dilakukan pembersihan, didesinfeksi dan pemeliharaan			
d) Terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang			

f. Tata letak mesin/peralatan

	Ya	Tidak	Ket
a) Diletakkan sesuai dengan urutan proses			
b) Memudahkan perawatan, pembersihan dan pencucian			
c) Berfungsi sesuai dengan tujuan kegunaan dalam proses pengolahan			

g. Pengawasan dan pemantauan mesin/peralatan

	Ya	Tidak	Ket
a) Harus selalu diawasi, dipersika dan dipantau			
b) Mudah diawasi dan dipantau			
c) Dilengkapi dengan alat pengatur dan pengendali			

kelembaban, aliran udara dan perlengkapan lainnya yang mempengaruhi keamanan pangan olahan			
--	--	--	--

7. Komponen Produk Akhir

c. Persyaratan produk akhir

	Ya	Tidak	Ket
a) Produk akhir tidak boleh merugikan atas membahayakan kesehatan konsumen			
b) Mutu dan kewanasan produk akhir sebelum disajikan diperiksa dan dipantau secara fisik dan kebersihannya			

C. Metode

1. Komponen Pengawasan Proses

a. Pengawasan proses

	Ya	Tidak	Ket
a) Memformulasikan persyaratan – persyaratan yang berhubungan dengan bahan baku, komposisi, proses pengolahan dan distribusi			

b. Pengawasan bahan

	Ya	Tidak	Ket
a) Bahan yang digunakan memenuhi persyaratan mutu			
b) Bahan yang akan digunakan seharusnya diperiksa terlebih dahulu secara organoleptic dan fisik (adanya pecahan gelas, kerikil dan lainnya)			
c) Perusahaan memelihara catatan mengenai bahan yang digunakan			

c. Pengawasan terhadap kontaminasi

	Ya	Tidak	Ket
a) Proses produksi harus diatur sehingga dapat mencegah masuknya bahan kimia berbahaya dan bahan asing ke dalam pangan yang diolah			
b) Bahan – bahan beracun harus disimpan jauh tempat penyimpanan pangan dan diberi label secara jelas			
c) Bahan baku harus disimpan terpisah dari bahan yang telah diolah atau produk akhir			
d) Tempat produksi harus selalu mendapat pengawasan dengan baik			
e) Karyawan seharusnya menggunakan alat – alat pelindung			
f) Permukaan meja kerja, peralatan dan lantai tempat produksi harus selalu bersih dan bila perlu didesinfeksi setelah digunakan untuk mengolah			

bahan baku, terutama daging dan hasil perikanan			
---	--	--	--

d) Pengawasan Proses khusus

	Ya	Tidak	Ket
a) Proses produksi khusus atau tahap lainnya yang dapat menimbulkan bahaya pada pangan olahan harus mendapat pengawasan			

2. Komponen Penyimpanan

6) Penyimpanan bahan dan produk akhir

	Ya	Tidak	Ket
a) Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan dan produk akhir harus disimpan terpisah di dalam ruangan yang bersih, aliran udara terjamin, suhu sesuai, cukup penerangan dan bebas hama			
b) Penyimpanan bahan baku seharusnya tidak menyentuh lantai, menempel dinding dan jauh dari langit – langit			
c) Penyimpanan bahan dan produk akhir diberi tanda dan ditempatkan secara terpisah			
d) Penyimpanan bahan seharusnya menggunakan sistem kartu yang menyebutkan nama bahan, tanggal penerimaan, asal bahan, tanggal pengeluaran, jumlah pengeluaran dan informasi lain yang diperlukan			
e) Penyimpanan bahan berbahaya harus dalam ruangan tersendiri dan diawasi			
f) Penyimpanan wadah dan pengemasan harus rapih dan teratur			
g) Label seharusnya disimpan secara rapih dan teratur agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya			
h) Penyimpanan mesin/ peralatan produksi yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan harus dalam kondisi baik			

3. Komponen Pemeliharaan dan Program Sanitasi

a. Pemeliharaan dan pembersihan

	Ya	Tidak	Ket
a) Fasilitas produksi terawat dengan baik			
b) Mesin/peralatan produksi yang berhubungan langsung dengan bahan dan produk harus dibersihkan dan dikenakan tindakan sanitasi secara teratur			
c) Mesin/peralatan produksi yang tidak berhubungan langsung dengan produk harus selalu dalam keadaan bersih			
d) Mesin/peralatan produksi harus selalu dibersihkan/dicuci			

b. Prosedur pembersihan dan sanitasi

	Ya	Tidak	Ket
a) Proses fisik dengan penyikatan, penyemprotan air bertekanan atau penghisap vakum			

b) Proses kimia menggunakan detergen, basa, atau asam			
c) Gabungan proses fisik dan kimia			
d) Menghilangkan kotoran dari permukaan			
e) Melepaskan tanah dan lapisan jasad renik/ bitnik hitam pada mesin/peralatan dengan menggunakan deterjen atau merendamnya di dalam larutan deterjen			
f) Membilas dengan menggunakan air bersih yang memenuhi persyaratan			
g) Pembersihan kering untuk menghilangkan sisa bahan saat pengolahan			
h) Jika diperlukan melakukan tindakan desinfeksi			

c. Program Pembersihan

	Ya	Tidak	Ket
a) Program pembersihan dan desinfeksi menjamin semua bagian dari tempat pengolahan telah bersih, termasuk pencucian alat – alat pembersih			
b) Program pembersihan dan desinfeksi seharusnya dilakukan secara berkala serta dipantau ketepatan dan keektifannya dan bila perlu dilakukan pencatatan			
c) Catatan program pembersihan bila ada			

d. Program Pengendalian Hama

	Ya	Tidak	Ket
a) Hama			
b) Bangunan dalam keadaan esehata, lubang dan saluran masuknya hama dalam keadaan tertutup, jendela dan ventilasi dilapisi kasa, hewan lainnya tidak boleh berkeliaran di lingkungan produksi			
c) Pangan olahan disimpan dengan baik, lingkungan produksi dalam keadaan bersih, tempat sampah dalam keadaan tertutup, tempat produksi terhindar dari serangan hama			
d) Sarang hama segera dimusnahkan			
e) Pembasmian hama dengan bahan kimia, bahan biologi atau secara fisik dilakukan tanpa mempengaruhi mutu dan keamanan produk			

e. Penanganan limbah

	Ya	Tidak	Ket
a) Limbah segera ditangani, diolah dan dibuang			
b) Limbah padat dikumpulkan dan dikubur			
c) Limbah cair diolah dan dialirkan ke luar pabrik atau sungai			

d) Limbah gas diatur dan diolah			
---------------------------------	--	--	--

4. Komponen Dokumentasi dan Pencatatan

	Ya	Tidak	Ket
Memiliki catatan bahan yang masuk, proses pengolahan, mampu telusuri bahan, penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, control hama, kesehatan karyawan, pelatihan, kalibrasi dan lainnya yang dianggap penting			

Lampiran 4. Kriteria penilaian unsur – unsur GMP

KRITERIA PENILAIAN UNSUR UNSUR GMP

A. Sumber Daya Manusia

1. Komponen Karwayan

B : karyawan mempunyai kompetensi melaksanakan program keamanan pangan, karyawan dalam keadaan sehat, mengenakan pakaian kerja, mencuci tangan sebelum bekerja, tidak memakai perhiasan

C : karyawan mempunyai kompetensi melaksanakan program keamanan pangan, karyawan dalam keadaan sehat, tidak semua mengenakan pakaian kerja, mencuci tangan sebelum bekerja, tidak memakai perhiasan

K : karyawan tidak mempunyai kompetensi melaksanakan program keamanan pangan, karyawan dalam tidak dalam keadaan sehat, tidak mengenakan pakaian kerja, tidak mencuci tangan sebelum bekerja, tidak memakai perhiasan

2. Komponen Pelatihan

B : Penanggung jawab penyelenggaraan makanan pernah mengikuti pelatihan/penyuluhan tentang GMP dan menerapkan serta mengajarkan kepada karyawan lain.

K : Penanggung jawab belum pernah mengikuti pelatihan/penyuluhan tentang GMP. Penilaian unsur hanya “B” dan “K”

B. Sumber Daya Fisik

1. Komponen Lokasi

a. Pencemaran

B : Bebas dari pencemaran dan jauh dari daerah esehata

K : Terletak di daerah pencemaran dan esehata

Penilaian unsur hanya “B” dan “K”

b. Debu

B : Jalan menuju pabrik tidak menimbulkan debu

K : Jalan menuju pabrik menimbulkan debu

Penilaian unsur hanya “B” dan “K”

c. Kebersihan Lingkungan

B : Lingkungan tempat produksi bersih dan tidak ada sampah teronggok

C : Lingkungan tempat produksi bersih dan ada sampah teronggok

K : Lingkungan tempat produksi kotor dan ada sampah teronggok

Penilaian unsur hanya “B” dan “K”

d. Banjir

B : Tidak berada di daerah banjir

K : Berada di daerah banjir

Penilaian unsur hanya “B” dan “K”

a. Serangan Hama

B : Tempat produksi bebas dari semak – semak atau daerah sarang hama

K : Tempat produksi dekat dengan semak – semak atau daerah sarang hama

Penilaian unsur hanya “B” dan “K”

b. Pemukiman

B : Tempat produksi jauh dari tempat pembuangan sampah umum, limbah, tempat rongsokan, tempat pemukiman penduduk kumuh

K : Tempat produksi dekat dari tempat pembuangan sampah umum, limbah, tempat rongsokan, tempat pemukiman penduduk kumuh

c. Lingkungan produksi

B : Lingkungan di luar bangunan tempat produksi yang terbuka tidak digunakan untuk kegiatan produksi

K : Lingkungan di luar bangunan tempat produksi yang terbuka digunakan untuk kegiatan produksi

2. Komponen Bangunan

a. Desain dan tata letak

B : Desain dan tata letak baik, mudah dibersihkan dan didesinfeksi

C : Desain dan tata letak baik, tidak mudah dibersihkan dan didesinfeksi

K : Desain dan tata letak kurang baik, tidak mudah dibersihkan dan didesinfeksi

Penilaian unsur hanya “B” dan “K”

b. Lantai

1. Konstruksi lantai

B : Lantai rungan produksi kedap air, tempat pencucian memiliki kemiringan yang cukup, dinding tidak membentuk sudut mati, kamar mandi mempunyai kemiringan kearah pembuangan

C : Lantai rungan produksi kedap air, tempat pencucian tidak memiliki kemiringan yang cukup, dinding membentuk sudut mati, kamar mandi mempunyai kemiringan kearah pembuangan

K : Lantai rungan produksi tidak kedap air, tempat pencucian tidak memiliki kemiringan yang cukup, dinding membentuk sudut mati, kamar mandi tidak mempunyai kemiringan kearah pembuangan

c. Konstruksi Dinding

B : Kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, dan kuat sehingga mudah dibersihkan

C : Tidak seluruhnya seperti (B) tetapi mudah dibersihkan

K : Tidak sesuai persyaratan dan sulit dibersihkan

d. Bentuk dinding

B : Dinding tidak membentuk sudut mati atau siku siku

K : Dinding membentuk sudut mati atau siku siku

f. Konstruksi Langit-langit

B : Terbuat dari bahan tahan lama, tidak bocor, tidak berlubang-lubang, berwarna terang, tidak menyerap air, dilapisi cat tahan panas, cukup penerangan, dan tidak mudah mengelupas sehingga mudah dibersihkan

C : Tidak seluruhnya seperti (B) tetapi mudah dibersihkan

K : Tidak sesuai persyaratan dan sulit dibersihkan

g. Konstruksi Pintu, Jendela, dan Ventilasi

B : Terbuat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah, rata, halus, berwarna terang, dapat dibuka tutup dengan baik, dilengkapi kasa yang dapat dilepas sehingga mudah dibersihkan, pintu membuka ke luar.

C : Tidak seluruhnya seperti (B) tetapi mudah dibersihkan

K : Tidak sesuai persyaratan dan sulit dibersihkan

h. Kebersihan Pintu, Jendela, dan Ventilasi

B : Pintu, jendela, dan ventilasi selalu dalam keadaan bersih

C : Pintu, jendela, dan ventilasi dalam keadaan kurang bersih

K : Pintu, jendela, dan ventilasi dalam keadaan kotor

i. Pemukaan tempat kerja

B : Permukaan tempat kerja dalam kondisi baik, tahan lama, mudah dipelihara, tidak menyerap air.

K : Permukaan tempat kerja dalam kondisi buruk, tidak tahan lama, tidak mudah dipelihara, tidak menyerap air.

3. Komponen Fasilitas Sanitasi

a. Sarana penyediaan air

1) Sumber Air

B : Air berasal dari sumber yang bersih dan dalam jumlah yang cukup.

K : Air berasal dari sumber yang kotor.

Penilaian unsur hanya "B" dan "K"

2) Penggunaan Air

B : Air untuk pengolahan pangan dan untuk keperluan lain memenuhi persyaratan air bersih.

K : Air untuk pengolahan pangan dan untuk keperluan lain tidak memenuhi persyaratan air bersih.

Penilaian unsur hanya "B" dan "K"

3) Air yang Kontak Langsung dengan Pangan

B : Memenuhi persyaratan air minum.

K : Tidak memenuhi persyaratan air minum.

Penilaian unsur hanya "B" dan "K"

4) Sarana Pembuangan air dan limbah

B : Pembuangan limbah cair, semi padat dan padar terpisah serta dibuang ke tempat khusus

C : Pembuangan limbah cair, semi padat dan padar terpisah serta tidak dibuang ke tempat khusus

K : Pembuangan limbah cair, semi padat dan padat tidak terpisah serta tidak dibuang ke tempat khusus

Penilaian unsur hanya "B" dan "K"

5) Sarana Pembersihan/pencucian

B : Pencucian dilengkapi dengan sarana yang cukup, air yang bersih dan suplai air panas dan dingin

K : Pencucian dilengkapi dengan sarana yang cukup, air yang kurang bersih dan tidak ada suplai air panas dan dingin

Penilaian unsur hanya "B" dan "K"

6) Sarana Toilet

B : Jumlahnya cukup, pintu selalu tertutup dan dalam keadaan bersih.

C : Jumlahnya cukup, pintu terbuka langsung ke ruang produksi.

K : Jumlahnya kurang dan kotor.

7) Sarana Higiene Karyawan

B : mempunyai sarana higiene untuk mencegah kontaminasi terhadap bahan pangan olahan, fasilitas cuci tangan lengkap dan fasilitas ganti baju luar dan baju kerja, tempat cuci sepatu kerja di depan pintu masuk

C : Tidak seluruhnya seperti (B) mempunyai sarana higiene untuk mencegah kontaminasi terhadap bahan pangan olahan, fasilitas cuci tangan lengkap

K : Tidak sesuai persyaratan dan kurang hygiene karyawan

Penilaian unsur hanya "B" dan "K"

4. Komponen Mesin/Peralatan

a. Mesin/peralatan

B : tidak menimbulkan pencemaran, mudah dibersihkan, dan bahan yang tahan lama

K : menimbulkan pencemaran, tidak mudah dibersihkan, dan bahan tidak tahan lama

Penilaian unsur hanya “B” dan “K”

b. Tata letak mesin/peralatan

B : diletakkan sesuai dengan urutan proses dan digunakan sesuai dengan tujuan produksi

K : tidak diletakkan sesuai dengan urutan proses dan tidak digunakan sesuai dengan tujuan produksi

Penilaian unsur hanya “B” dan “K”

c. Pengawasan dan pemantauan mesin/peralatan

B : Mudah diawasi, dipantau, dilengkapi dengan aliran udara dan perlengkapan lainnya yang mempengaruhi keamanan pangan

K : tidak Mudah diawasi, dipantau, tidak dilengkapi dengan aliran udara dan perlengkapan lainnya yang mempengaruhi keamanan pangan

Penilaian unsur hanya “B” dan “K”

5. Komponen Bahan

B : Bahan dituangkan dalam bentuk formula dasar, bahan tidak rusak, tidak busuk, tidak membahayakan Kesehatan dan memenuhi persyaratan mutu

C : Bahan dituangkan dalam bentuk formula dasar, bahan rusak, busuk, tidak membahayakan Kesehatan dan memenuhi persyaratan mutu

K : Bahan tidak dituangkan dalam bentuk formula dasar, bahan rusak, busuk, membahayakan Kesehatan dan tidak memenuhi persyaratan mutu

6. Komponen Produk Akhir

B : Produk Akhir tidak membahayakan esehatan konsumen, pesyaratan mutu ditentukan oleh institusi

C : Produk Akhir tidak membahayakan esehatan konsumen, belum ada pesyaratan mutu ditentukan oleh institusi

K : Produk Akhir membahayakan esehatan konsumen, belum ada pesyaratan mutu ditentukan oleh institusi

C. Metode

1. Komponen Pengawasan Proses

a. Pengawasan bahan

B : Bahan memenuhi persyaratan mutu, diperiksa secara fisik

C : Bahan memenuhi persyaratan mutu, tidak diperiksa secara fisik

K : Bahan tidak memenuhi persyaratan mutu, tidak diperiksa secara fisik

b. Pengawasan terhadap kontaminasi

B : bahan beracun disimpan terpisah ruangan, bahan baku dan produk akhir disimpan terpisah, tempat produksi harus selalu bersih, karyawan menggunakan alat pelindung

C : bahan beracun disimpan terpisah ruangan, bahan baku dan produk akhir disimpan tidak terpisah, tempat produksi harus selalu bersih, karyawan tidak semua menggunakan alat pelindung

K : bahan beracun disimpan tidak terpisah ruangan, bahan baku dan produk akhir disimpan tidak terpisah, tempat produksi kotor

c. Pengawasan proses khusus

B : Proses produksi khusus atau tahap lainnya yang dapat menimbulkan bahaya pada pangan olahan harus mendapat pengawasan

K : Proses produksi khusus atau tahap lainnya yang dapat menimbulkan bahaya pada pangan olahan tidak mendapat pengawasan

2. Komponen Penyimpanan

B : Produk Akhir disimpan dalam ruangan yang bersih, bahan baku tidak boleh menyentuh lantai, tempat bahan baku dan produk akhir terpisah, bahan berbahaya diruangan tersendiri, penyimpanan menggunakan sistem kartu

C : Produk Akhir disimpan dalam ruangan yang kurang bersih, bahan baku tidak boleh menyentuh lantai, tempat bahan baku dan produk akhir terpisah, bahan berbahaya diruangan tersendiri, penyimpanan menggunakan sistem kartu

K : Produk Akhir disimpan dalam ruangan yang kotor, bahan baku menyentuh lantai, tempat bahan baku dan produk akhir tidak terpisah, bahan berbahaya diruangan tersendiri, penyimpanan tidak menggunakan sistem kartu

3. Komponen Pemeliharaan dan Program Sanitasi

a. Pemeliharaan dan pembersihan

B : Mesin dan peralatan produksi harus dalam keadaan bersih

C : Mesin dan peralatan produksi kurang bersih

K : Mesin dan peralatan produksi kotor

b. Prosedur pembersihan dan sanitasi

B : melakukan penyemprotan air bertekanan, menghilangkan kotoran di permukaan, membersihkan alat dengan detergen, gabungan proses fisik dan kimia, control pembersihan melepaskan tanah dan jasad renik menggunakan deterjen, pembersihan kering

K : tidak melakukan penyemprotan air bertekanan, menghilangkan kotoran di permukaan, membersihkan alat dengan detergen, gabungan proses fisik dan kimia, control pembersihan melepaskan tanah dan jasad renik menggunakan deterjen, pembersihan kering

c. Program Pembersihan

B : Menjamin keseberihan kesemua bagian, pembersihan dilakukan secara berkala, catatan program pembersihan

K : Tidak menjamin keseberihan kesemua bagian, kurang melakukan pembersihan dilakukan secara berkala, tidak ada catatan program pembersihan

d. Proses pengendalian hama

B : lubang dan saluran masuk hama dalam keadaan tertutup, tempat sampah dalam keadaan tertutup, sarang hama segera dimusnahkan, pembasmian hama dilakukan tanpa merusak mutu produk

C : lubang dan saluran masuk hama tidak dalam keadaan tertutup, tempat sampah dalam keadaan tertutup, sarang hama segera dimusnahkan, pembasmian hama dilakukan merusak sedikit mutu produk

K : lubang dan saluran masuk hama terbuka, tempat sampah terbuka, sarang hama tidak dimusnahkan, pembasmian hama dilakukan merusak mutu produk

e. Penanganan limbah

B : limbah segera ditangani, diolah dan dibuang, limbah padat dikubur, limbah cair dialirkan ke luar tempat produksi, limbah gas diatur dan diolah dalam keadaan tertutup, sarang hama segera dimusnahkan, pembasmian hama dilakukan tanpa merusak mutu produk

C : limbah segera ditangani, tidak diolah dan langsung dibuang, limbah padat tidak dikubur, limbah cair dialirkan ke luar tempat produksi, limbah gas diatur dan diolah dalam keadaan tertutup, sarangga hama segera dimusnahkan, pembasmian hama dilakukan tanpa merusak mutu produk

K : limbah padat tidak dikubur, limbah cair tidak dialirkan ke luar tempat produksi, limbah gas tidak diatur dan diolah dalam keadaan tertutup

4. Komponen Dokumentasi dan Pencatatan

B : memiliki catatan bahan yang masuk proses produksi pengendalian hama dan lainnya yang dianggap penting

C : tidak sepenuhnya memiliki catatan bahan yang masuk proses produksi pengendalian hama dan lainnya yang dianggap penting

K : tidak memiliki catatan bahan yang masuk proses produksi pengendalian hama dan lainnya yang dianggap penting.

Lampiran 5. Hasil Observasi Penelitian

A. Sumber Daya Manusia

1. Komponen Karyawan

1.	Komponen Karyawan	Kriteria	Nilai	Ket
	a) Mempunyai kompetensi dan memiliki tugas secara jelas	B	3	Tiak ada permasalahan terkait karyawan
	b) Karyawan dalam keadaan sehat, bebas dari luka/penyakit kulit	B	3	
	c) Karyawan mengenakan pakaian kerja/alat pelindung diri	B	3	
	d) Karyawan harus mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan dan tidak makan, minum, merokok, meludah atau melakukan tindakan lain di tempat produksi yang dapat mengakibatkan pencemaran produk	B	3	
	e) Karyawan yang diketahui atau diduga menderita penyakit menular, tidak diperbolehkan masuk ke tempat produksi	B	3	
	f) Karyawan dalam unit pengolahan tidak memakai perhiasan dan jam tangan	B	3	
	JUMLAH		18	
	RATA RATA	BAIK	3,0	

2. Komponen Pelatihan

2.	Komponen Pelatihan	Kriteria	Nilai	Ket
	a) Pernah mengikuti Latihan	K	1	Karyawan belum pernah mengikuti pelatihan
	JUMLAH		1	
	RATA RATA	KURANG	1,0	

B. Sumber Daya Fisik

1. Komponen Bahan

5.	Komponen bahan	Kriteria	Nilai	Ket
	a. Persyaratan Bahan			
	1) Tidak rusak, busuk atau mengandung bahan – bahan berbahaya	B	3	Tidak terdapat permasalahan

2) Tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan oleh hotel	B	3	pada komponen bahan
3) Penggunaan bahan tambahan pangan yang memiliki izin dari otoritas kompeten	B	3	
b. Persyaratan Air			
1) Air yang merupakan bagian dari pangan olahan memenuhi persyaratan air minum atau air bersih (Tidak berasa, tidak berbau, tidak berwarna)	B	3	
2) Mencuci langsung dengan bahan pangan olahan, memenuhi persyaratan air bersih (Tidak berasa, tidak berbau, tidak berwarna)	B	3	
3) Air, es dan uap panas (steam) harus dijaga jangan sampai tercemar oleh bahan – bahan dari luar	B	3	
4) Uap panas (steam) yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan atau mesin/peralatan harus tidak mengandung bahan – bahan yang berbahaya bagi keamanan pangan olahan	B	3	
5) Air yang digunakan berkali – kali dilakukan penanganan dan pemeliharaan agar tetap aman terhadap pangan yang diolah	B	3	
JUMLAH		24	
RATA RATA	BAIK	3,0	

1. Komponen Lokasi

1.	Komponen Lokasi	Kriteria	Nilai	Ket
	1) Jauh dari pencemaran terhadap pangan olahan.	B	3	Tempat sampah terbuka dan lingkungan tempat pengolahan dibersihkan setiap saat
	2) Jalan menuju tempat pengolahan tidak menimbulkan debu	B	3	
	3) Lingkungan bersih dan tidak ada sampah teronggok	C	2	
	4) Tidak berada di daerah banjir	B	3	
	5) Bebas dari semak – semak atau daerah sarang hama	B	3	
	6) Jauh dari tempat pembuangan sampah umum, limbah, tempat rongsokan, tempat pemukiman penduduk kumuh	B	3	
	7) Lingkungan di luar bangunan tempat pengolahan yang terbuka tidak digunakan untuk kegiatan produksi	B	3	
	JUMLAH		20	
	RATA RATA	BAIK	2,9	

2. Komponen Bangunan

2.	Komponen bangunan	Kriteria	Nilai	Ket
	a. Desain dan tata letak			
	1) Desain dan tata letak baik dan mudah dibersihkan	B	3	
	b. Struktur Ruang			

	1) Lantai			
	a) Lantai ruangan produksi kedap air	B	3	Dinding pada lantai masih membentuk sudut mati
	b) Tempat pencucian memiliki kemiringan yang cukup	B	3	
	c) Dinding tidak membentuk sudut mati	C	2	
	d) Kamar mandi, tempat cuci tangan dan sarana toilet mempunyai kemiringan yang cukup ke arah saluran pembuangan	B	3	
	2) Dinding			
	a) Terbuat dari bahan yang tidak beracun	B	3	Pertemuan dinding dengan dinding masih membentuk sudut mati
	b) Terbuat dari bahan yang halus, rata, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas dan mudah dibersihkan	B	3	
	c) Dinding kedap air	B	3	
	d) Pertemuan dinding dengan dinding tidak membentuk sudut mati atau siku siku	K	1	
	e) Permukaan dinding kamar mandi, tempat cuci tangan dan sarana toilet setinggi minimal 2 meter dibuat dari keramik berwarna putih	B	3	
	3) Atap dan langit langit			
	a) Tahan lama, tahan terhadap air dan tidak bocor	B	3	-
	b) Tidak mudah terkelupas, mudah dibersihkan dan tidak mudah retak	B	3	
	c) Tidak berlubang dan tidak retak	B	3	
	d) Tinggi dari lantai	B	3	
	e) Permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan	B	3	
	f) Tidak menyerap air dan dilapisi cat tahan panas	B	3	
	g) Penerangan sesuai dengan keperluan	B	3	
	4) Pintu			
	a) Dibuat dari bahan tahan lama, kuat dan tidak mudah pecah	B	3	Permukaan pintu tidak rata (permukaan pintu diukir), pintu membuka kedalam
	b) Permukaan pintu ruangan rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan	C	2	
	c) Pintu ruangan termasuk pintu kasa dan tirai udara mudah ditutup dengan baik	B	3	
	d) Pintu membuka keluar agar tidak masuk debu atau kotoran dari luar	C	2	
	5) Jendela dan Ventilasi	Kriteria	Nilai	Ket
	a) Dibuat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah atau rusak	K	1	Tidak terdapat jendela dan hanya ada 1 lubang saja yaitu pada penerimaan orderan. Namun di kitchen
	b) Permukaan jendela rata, halus, berwarna terang dan mudah diberikan	K	1	
	c) Tinggi jendela 1 meter dari lantai	K	1	
	d) Jumlah dan ukuran jendela sesuai dengan besarnya bangunan	K	1	
	e) Dilengkapi dengan kasa pencegahan serangga yang dapat dilepas dan mudah dibersihkan	K	1	

f) Menjamin peredaran udara dengan baik dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, debu, dan panas yang timbul selama pengolahan dan dapat membahayakan kesehatan karyawan.	K	1	tersebut menggunakan eksos hal tersebut hanya sebagai pengeluaran saja tidak ada ventilasi udara masuk selain dari lubang oderan.
g) Dapat mengontrol suhu dan bau yang diperlukan dan diinginkan	K	1	
h) Ventilasi tidak mencemari pangan olahan	K	1	
i) Lubang ventilasi dilengkapi dengan kasa	K	1	
6) Permukaan tempat kerja			
a) Kondisi baik, tahan lama, mudah dipelihara, diberihkan dan disanitasi	B	3	-
b) Bahan yang tidak menyerap air, permukaannya halus dan tidak bereaksi dengan bahan pangan olahan, detergen dan desinfektan	B	3	
JUMLAH		73	
RATA RATA	CUKUP	2,3	

3. Komponen Fasilitas Sanitasi

3.	Komponen Fasilitas Sanitasi	Kriteria	Nilai	Ket
	a. Sarana Penyediaan Air			
	1) Dilengkapi dengan tempat penumpangan air dan pipa pipa untuk mengalirkan air	B	3	Tidak terdapat permasalahan pada sarana penyediaan air
	2) Sumber air minum atau air bersih untuk proses produksi harus cukup dan kualitasnya memenuhi syarat Kesehatan	B	3	
	3) Air untuk pengolahan pangan memenuhi persyaratan air bersih (Tidak berasa, tidak berbau, tidak berwarna)	B	3	
	4) Air yang tidak digunakan untuk proses produksi dan tidak mengalami kontak langsung dengan bahan pangan olahan mempunyai sistem yang terpisah dengan air untuk konsumsi atau air minum	B	3	
	5) Sistem pemipaan dibedakan antara air minum atau air yang kontak langsung dengan bahan olahan	B	3	
	b. Sarana Pembuangan air dan limbah			
	1) Pembuangan limbah cair, semi padat dan padat	B	3	Untuk limbah padat dan semi dibuang ke tong sampah saja dan diangkut oleh truck sampah, sedangkan untuk limbah
	2) Didesain dan dikonstruksi sehingga dapat mencegah resiko pencemaran pangan olahan	B	3	
	4) Limbah dibuang ke tempat khusus	C	2	
	d) Wadah untuk limbah bahan berbahaya, terbuat dari bahan yang kuat, diberi tanda dan tertutup rapat	B	3	

				cair di septictank
	c. Sarana Pembersihan/pencucian			
	1) Sarana yang cukup	B	3	Tidak terdapat permasalahan pada sarana pembersihan
	2) Sumber air bersih dan apabila memungkinkan dapat dilengkapi dengan suplai air panas dan dingin.	B	3	
	d. Sarana Toilet			
	1) Mempertahankan persyaratan higiene, sumber air yang mengalir dan saluran pembuangan	B	3	Toilet masih mejadi satu antara pria dan wanita
	2) Tidak terbuka langsung ke ruangan pengolahan dan selalu tertutup	B	3	
	3) Diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun atau detergen sesudah menggunakan toilet	B	3	
	3) Selalu dalam keadaan yang bersih	B	3	
	4) Cukup mendapatkan penerangan dan ventilasi	B	3	
	5) Memiliki jumlah toilet sesuai dengan jumlah karyawan	K	1	
	e. Sarana higiene karyawan			
	1) Semua karyawan mempunyai sarana higiene karyawan untuk menjamin kebersihan karyawan guna mencegah kontaminasi terhadap bahan pangan olahan	B	3	Tidak terdapat pencucian sepatu kerja di depan pintu masuk tempat produksi
	2) Fasilitas cuci tangan lengkap	B	3	
	3) Fasilitas ganti pakaian luar dan pakian kerja	B	3	
	4) Tempat mencuci sepatu kerja di depan pintu masuk	C	2	
	JUMLAH		59	
	RATA RATA	BAIK	2,8	

4. Komponen Mesin/Peralatan

3.	Komponen Mesin/Peralatan	Kriteria	Nilai	Ket
	a. Mesin/Peralatan	B	3	Tidak terdapat alat pengatur suhu dan pengendali kelembaban, aliran udara dan perlengkapan lainnya yang mempengaruhi keamanan pangan olahan
	1) Permukaan yang kontak langsung dengan bahan olahan	B	3	
	2) Tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk	B	3	
	3) Mudah dilakukan pembersihan, didesinfeksi dan pemeliharaan	B	3	
	4) Terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang	B	3	
	b. Tata letak mesin/peralatan			
	1) Diletakkan sesuai dengan urutan proses	B	3	
	2) Memudahkan perawatan, pembersihan dan pencucian	B	3	
	3) Berfungsi sesuai dengan tujuan kegunaan dalam proses pengolahan	B	3	
	c. Pengawasan dan pemantauan mesin/peralatan			

	1) Harus selalu diawasi, dipersika dan dipantau	B	3	
	2) Mudah diawasi dan dipantau	B	3	
	3) Alat pengatur dan pengendali kelembaban, aliran udara dan perlengkapan lainnya yang mempengaruhi keamanan pangan olahan	K	1	
	JUMLAH		31	
	RATA RATA	BAIK	2,8	

5. Komponen Produk Akhir

6.	Komponen Produk Akhir	Kriteria	Nilai	Ket
	a. Persyaratan produk akhir			
	1) Produk akhir tidak boleh merugikan atas membahayakan kesehatan kosumen	B	3	Tidak terdapat permasalahan pada komponen produk akhir
	2) Mutu dan kemanan produk akhir sebelum disajikan diperiksa dan dipantau secara fisik dan kebersihannya	B	3	
	JUMLAH		6	
	RATA RATA	BAIK	3,0	

2. Metode

1. Komponen Pengawasan Proses

1.	Komponen Pengawasan Proses	Kriteria	Nilai	Ket
	a. Pengawasan proses			
	Memformulasikan persyaratan – persyaratan yang berhubungan dengan bahan baku, komposisi, proses pengolahan dan distribusi	B	3	Tidak terdapat permasalahan pada komponen pengawasan proses
	b. pengawasan bahan			
	1) Bahan yang digunakan memenuhi persyaratan mutu	B	3	
	2) Bahan yang akan digunakan seharusnya diperiksa terlebih dahulu secara organoleptic dan fisik (adanya pecahan gelas, kerikil dan lainnya)	B	3	
	3) Perusahaan memelihara catatan mengenai bahan yang digunakan	B	3	
	c. Pengawasan terhadap kontaminasi			
	1) Proses produksi harus diatur sehingga dapat mencegah masuknya bahan kimia berbahaya dan bahan asing ke dalam pangan yang diolah	B	3	
	2) Bahan – bahan beracun harus disimpan jauh tempat penyimpanan pangan dan diberi label secara jelas	B	3	
	3) Bahan baku harus disimpan terpisah dari bahan yang telah diolah atau produk akhir	B	3	
	4) Tempat produksi harus selalu mendapat pengawasan dengan baik	B	3	

	5) Karyawan seharusnya menggunakan alat – alat pelindung	B	3	
	6) Permukaan meja kerja, peralatan dan lantai tempat produksi harus selalu bersih dan bila perlu didesinfeksi setelah digunakan untuk mengolah bahan baku, terutama daging dan hasil perikanan	B	3	
	d. Pengawasan proses khusus			
	1) Proses produksi khusus atau tahap lainnya yang dapat menimbulkan bahaya pada pangan olahan harus mendapat pengawasan	B	3	
	JUMLAH		33	
	RATA RATA	BAIK	3,0	

2. Komponen Penyimpanan

2.	Komponen Penyimpanan	Kriteria	Nilai	Ket
	a. Penyimpanan bahan dan produk akhir			
	1) Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan dan produk akhir harus disimpan terpisah di dalam ruangan yang bersih, aliran udara terjamin, suhu sesuai, cukup penerangan dan bebas hama	B	3	Tidak terdapat permasalahan pada penyimpanan produk akhir
	2) Penyimpanan bahan baku tidak menyentuh lantai, menempel dinding dan jauh dari langit – langit	B	3	
	3) Penyimpanan bahan dan produk akhir diberi tanda dan ditempatkan secara terpisah	B	3	
	4) Penyimpanan bahan menggunakan sistem kartu yang menyebutkan nama bahan, tanggal penerimaan, asal bahan, tanggal pengeluaran, jumlah pengeluaran dan informasi lain yang diperlukan	B	3	
	5) Penyimpanan bahan berbahaya dalam ruangan tersendiri dan diawasi	B	3	
	6) Penyimpanan wadah dan pengemasan rapih dan teratur	B	3	
	7) Label disimpan secara rapih dan teratur agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya	B	3	
	8) Penyimpanan mesin/ peralatan produksi dalam kondisi baik	B	3	
	JUMLAH		24	
	RATA RATA	BAIK	3,0	

3. Komponen Pemeliharaan dan Program Sanitasi

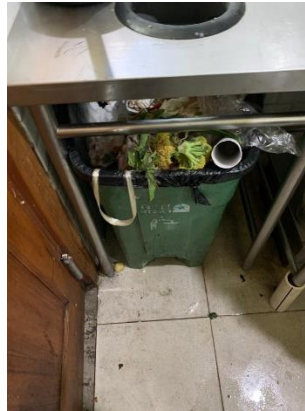
3.	Komponen Pemeliharaan Program Sanitasi	Kriteria	Nilai	Ket
	a. Pemilihan dan pembersihan			
	1) Fasilitas produksi terawat dengan baik	B	3	Tidak ada permasalahan pada pemeliharaan dan pembersihan
	2) Mesin/peralatan produksi yang berhubungan langsung dengan bahan dan produk dibersihkan dan dikenakan tindakan sanitasi secara teratur	B	3	
	3) Mesin/peralatan produksi yang tidak berhubungan langsung dengan produk selalu dalam keadaan bersih	B	3	
	4) Mesin/peralatan selalu dibersihkan/dicuci	B	3	
	b. Prosedur pembersihan dan sanitasi			
	1) Proses fisik dengan penyikatan, penyemprotan air bertekanan atau penghisap vakum	K	1	Tidak melakukan penyemprotan air bertekanan dan tidak terdapat proses pembersihan gabungan dari fisik dan kimia
	2) Proses kimia menggunakan detergen, basa, atau asam	B	3	
	3) Gabungan proses fisik dan kimia	K	1	
	4) Menghilangkan kotoran dari permukaan	B	3	
	5) Melepaskan tanah dan lapisan jasad renik/bitnik hitam pada mesin/peralatan	K	1	
	6) Membilas dengan menggunakan air bersih yang memenuhi persyaratan	B	3	
	7) Pembersihan kering untuk menghilangkan sisa bahan saat pengolahan	B	3	
	8) Jika diperlukan melakukan tindakan desinfeksi	B	3	
	c. Program Pembersihan			
	1) Program pembersihan dan desinfeksi menjamin semua bagian dari tempat pengolahan telah bersih, termasuk pencucian alat – alat pembersih	B	3	Tidak memiliki catatan program pembersihan
	2) Program pembersihan dan desinfeksi seharusnya dilakukan secara berkala serta dipantau ketepatan dan keaktifannya	B	3	
	3) Catatan program pembersihan bila ada	K	1	
	d. Program Pengendalian hama			
	1) Hama	B	3	Tidak terdapat lubang ventilasi, lubang penerimaan oderan tidak dilapisi kasa dan tempat sampah dalam
	2) Bangunan dalam keadaan terawat, lubang dan saluran masuknya hama dalam keadaan tertutup, jendela dan ventilasi dilapisi kasa, hewan lainnya tidak boleh berkeliaran di lingkungan produksi	C	2	
	3) Pangan olahan disimpan dengan baik, lingkungan produksi dalam keadaan bersih, tempat sampah dalam keadaan tertutup, tempat produksi terhindar dari serangan hama	C	2	
	4) Sarang hama segera dimusnahkan	B	3	

	5) Pembasmian hama dengan bahan kimia, bahan biologi atau secara fisik dilakukan tanpa mempengaruhi mutu dan keamanan produk	B	3	keadaan tidak tertutup
	e. penanganan limbah			
	1) Limbah segera ditangani, diolah dan dibuang	C	2	Limbah hanya dibuang saja tidak diolah, untuk limbah pada pada cair dan gas tidak ada pengolahan, untuk cair dibuang ke saptic tank, padat dibuang dan diangkut oleh truck sampah, sedangkan untuk gas menggunakan eksos yang langsung ke udara
	2) Limbah padat dikumpulkan dan dikubur	K	1	
	3) Limbah cair diolah dan dialirkan ke luar pabrik atau sungai	K	1	
	4) Limbah gas diatur dan diolah	K	1	
	JUMLAH		55	
	RATA RATA	CUKUP	2,3	

4. Komponen Dokumentasi dan Pencatatan

4.	Komponen Dokumentasi dan Pencatatan	Kriteria	Nilai	Ket
	Memiliki catatan bahan yang masuk, proses pengolahan, mampu telusuri bahan, penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, control hama, kesehatan karyawan, pelatihan, kalibrasi dan lainnya yang dianggap penting	C	2	Tidak terdapat pencatatan terkait proses pengolahan, penyimpanan, kesehatan karyawan, pelatihan
	JUMLAH		2	
	RATA RATA	CUKUP	2,0	

Lampiran 6. Dokumentasi



Lampiran 7. Hasil Turnitin

PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) DI HOTEL ADIWANA UNAGI SUITE UBUD GIANYAR

ORIGINALITY REPORT

27% SIMILARITY INDEX	27% INTERNET SOURCES	8% PUBLICATIONS	16% STUDENT PAPERS
--------------------------------	--------------------------------	---------------------------	------------------------------

PRIMARY SOURCES

1	agroindustry.polsub.ac.id Internet Source	6%
2	docplayer.info Internet Source	3%
3	idoc.pub Internet Source	2%
4	repository.ub.ac.id Internet Source	2%
5	repository.uin-suska.ac.id Internet Source	1%
6	ariraharjo.staff.gunadarma.ac.id Internet Source	1%
7	repository.poltekkes-tjk.ac.id Internet Source	1%
8	repository.unika.ac.id Internet Source	1%
9	pdfcoffee.com Internet Source	1%

10	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	1%
11	es.scribd.com Internet Source	1%
12	Submitted to Universitas Diponegoro Student Paper	1%
13	Submitted to Universitas Sultan Ageng Tirtayasa Student Paper	1%
14	repositori.kemdikbud.go.id Internet Source	1%
15	www.scribd.com	1%

10	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	1 %
11	es.scribd.com Internet Source	1 %
12	Submitted to Universitas Diponegoro Student Paper	1 %
13	Submitted to Universitas Sultan Ageng Tirtayasa Student Paper	1 %
14	repositori.kemdikbud.go.id Internet Source	1 %
15	www.scribd.com Internet Source	1 %
16	nurasmalaadyah.blogspot.co.id Internet Source	<1 %
17	ejournalwiraraja.com Internet Source	<1 %
18	journal.ipb.ac.id Internet Source	<1 %
19	legalitas.org Internet Source	<1 %
20	repositori.uin-alauddin.ac.id Internet Source	<1 %
21	repository.iti.ac.id Internet Source	

		<1 %
22	pt.scribd.com Internet Source	<1 %
23	text-id.123dok.com Internet Source	<1 %
24	Submitted to Universitas Sebelas Maret Student Paper	<1 %
25	batam.tribunnews.com Internet Source	<1 %
26	eprints.poltekkesjogja.ac.id Internet Source	<1 %
27	simki.unpkediri.ac.id Internet Source	<1 %

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ni Kadek Lispiani
NIM : P07131120001
Program Studi : Diploma Tiga
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2022/2023
Alamat : Jln.Sriwedari Br.Junjungan Ubud
Nomor Hp/Email : 082247410849/lispiani745@gmail.com

Dengan ini menyatakan karya tulis ilmiah berupa tugas akhir dengan judul :

“Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* di Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar”

1. Dan menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, dialih mediakan,dikelola dalam pangkalan data dan publikasinya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Pernyataan ini saya buat dengan bersungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya imiah ini, maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 2 Mei 2023
Yang Membuat Pernyataan



Ni Kadek Lispiani

NIM. P07131120001