

LAMPIRAN

Lampiran 1

Team HACCP BRSUD Tabanan

1.	Ketua Tim HACCP		
	Nama	Anggoro Setiawati,S.ST	
	Pendidikan	D-IV Gizi	
	Pelatihan	Penerapan HACCP dalam peningkatan mutu RS (2010)	
	Uraian tugas	<ul style="list-style-type: none"> a. Menentukan dan mengontrol lingkungan HACCP yang akan digunakan b. Mengarahkan desain dan implementasi sistem HACCP c. Koordinasi dan memimpin pertemuan tim d. Menentukan apakah sistem HACCP telah memenuhi ketentuan Codex, memperhatikan pemenuhan sistem terhadap peraturan-peraturan atau standar yang berlaku dan efektivitas sistem HACCP yang telah dibuat. e. Memelihara dokumentasi HACCP f. Memelihara dan mengimplementasi hasil-hasil audit internal sistem HACCP 	
2.	Anggota tim HACCP		
	A	Nama	Ni Wayan Sukarwi, S.ST
		Pendidikan	D-IV Gizi
		Pelatihan	Penerapan HACCP dalam peningkatan mutu pelayanan RS (2010)
B	Nama	Prasti Yustisiari,S.Gz	
	Pendidikan	S-2 Food safety, Hygiene, and Management	

	Pelatihan	<ul style="list-style-type: none"> a. Workshop HACCP, Sanglah (2011) b. Level 3 Award in HACCP dor Food Manufacturing : Distinction (tahun 2016)
C	Nama	Ni Luh Kompyang Wirama Dewi, A.Md.Gz
	Pendidikan	D-III Gizi
	Pelatihan	Implementasi HACCP sesuai SNARS (2018)
	Uraian tugas anggota tim	<ul style="list-style-type: none"> a. Menetapkan konteks antara masalah keamanan pangan b. Identifikasi potensi bahaya yang mungkin muncul c. Menetapkan tingkat potensi resiko yang ditimbulkan d. Mengidentifikasi titik kritis (CCP) lalu menerapkan cara pengendaliannya e. Menetapkan batas kritis da bagaimana cara memonitornya f. Melakukan verifikasi dari hasil pengujian batas kritis dan CCP nya g. Merekomendasikan tindakan tepat untuk dilakukan h. Melaukan investigasi dan penelitian lebih lanjut tentang hal yang berhubungan dengan HACCP

Lampiran 2

HASIL WAWANCARA

Subjek Wawancara : Bpk. D
Tanggal : 14 Mei 2019
Waktu : 11.30 WITA

Keterangan :

P :Pertanyaan

J : Jawaban

P : Apakah anda pernah mengikuti training tentang HACCP ?

J : Ya. Pernah tetapi sudah lama yaitu pada tahun 2008.

P : Apakah anda tahu bagaimana cara membuat ayam rica-rica ?

J : daging ayam dicuci dan dipotong-potong pada bagaian persiapan, setelah itu dibuat bumbu dengan cara di blender sampai halus kemudian bumbu tersebut ditumis sampai berbau harum serta masukkan daun salam yang di potong dan sereh digeprek. Setelah itu masukkan ayam yang sudah dipotong kemudian diaduk sampai tercampur rata dan ditunggu sampai ayam matang.

P : berapa lama proses pemasakan ayam rica-rica?

J : proses pemasakan ayam rica-rica adalah 45 menit

P : Bahaya apa saja yang terdapat pada daging ayam ? Seperti bahaya fisik, kimia dan biologi ?

J : bahaya yang mungkin pada daging ayam, bahaya kimia seperti formalin, bahaya fisik yaitu bulu-bulu ayam, dan bahaya biologinya seperti ulat atau aing pada daging ayam

- P : Bagaimana tindakan yang tepat untuk menghilangkan bahaya-bahaya tersebut? Khususnya untuk daging ayam yang sedang diolah agar aman untuk di konsumsi
- J : Tindakan yang dilakukan untuk mengatasi bahaya tersebut yaitu dengan cara melakukan pengecekan daging ayam dipenerimaan apakah sudah sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan atau belum. Dan pada proses persiapan daging ayam dicuci bersih agar tidak ada kotoran pada daging dan setelah daging bersih baru akan dilakukan pengolahan daging ayam sesuai dengan siklus menu pada hari tersebut.

HASIL WAWANCARA

Hari, Tanggal : Selasa, 14 MEI 2019

Nama : Ibu. W

Jenis kelamin : Perempuan

1. Apakah sudah ada tim HACCP di instalasi Gizi BRSUD Tabanan?

Jawaban: Ada

2. Dari mana sumber daging ayam di Instalasi Gizi BRSUD Tabanan?

Jawaban: daging ayam yang diterima di Instalasi Gizi BRSUD Tabanan berasal dari rekanan.

3. Bagaimana diagram alir penerapan HACCP pada daging ayam di instalasi Gizi BRSUD Tabanan?

Jawaban: daging ayam diterima diruangan penerimaan dengan dilakukan penimbangan dan pengecekan spesifikasi, setelah itu diserahkan ke ruangan persiapan untuk dibersihkan dan dipotong, kemudian daging yang sudah bersih diserahkan kebagian pengolahan untuk dilakukan pengolahan. Setelah daging selesai diolah akan diserahkan kebagian penyajian dan langsung didistribusikan ke pasien.

4. Bagaimana pemeliharaan catatan harian sejak penerimaan sampai menjadi produk di BRSUD Tabanan?

Jawaban: catatan harian dimulai dari penerimaan bahan sampai didistribusikan ke pasien, catatan dilakukan setiap hari dan dilakukan dokumentasi catatan.

5. Bagaimana pengawasan penerapan HACCP di BRSUD Tabanan ?

Jawaban: pengawasan HACCP dilakukan secara langsung setiap hari oleh tim HACCP.


6. Apakah ada pengadaan pelatihan bagi karyawan khususnya dibagian produksi tentang HACCP ?

Jawaban: ada pelatihan, biasanya di rumah sakit minimal 1 bulan sekali akan akan pertemuan rutin anggota HACCP untuk membahas masalah HACCP

7. Apakah ada dilakukan pengujian seperti uji lab secara berkala pada produk makanan di BRSUD Tabanan ?

Jawaban: ada, uji lab makanan dilakukan setiap bulan sekali, uji lab tersebut dikelola oleh bagian kesehatan lingkungan, makanan ataupun minum yang diuji adalah makanan dan minuman yang ada pada siklus menu pada hari tersebut. Selain uji makanan juga dilakukan uji alat setiap 3 bulan sekali.

Lampiran 3



PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
Jalan Raya Puputan, Niti Mandala Denpasar 80235
Telp./Fax (0361) 243804/256905
website: www.dpmpmsp.baliprov.go.id e-mail: dpmpmsp@baliprov.go.id

Nomor : 070/05553/DPMPTSP-B/2019
Lampiran : -
Perihal : Rekomendasi

Kepada
Yth: Bupati Tabanan
cq. Kepala Badan Kesbang Pol dan Linmas Kabupaten Tabanan
di -
Tempat

I. Dasar


1. Peraturan Gubernur Bali Nomor 33 Tahun 2018 Tanggal 15 Mei 2018 Tentang Penyelenggaraan Pelayanan Terpadu Satu Pintu dan Peraturan Gubernur Bali Nomor 45 Tahun 2018 Tanggal 21 Juni 2018 Tentang Tata Cara Penerbitan Perizinan dan Non Perizinan pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.
2. Surat Permohonan dari DIREKTUR POLTEKKES DENPASAR Nomor PP.04.03/031/102.45/2019, tanggal 28 Januari 2019, Perihal Permohonan Izin Penelitian.


II. Setelah mempelajari dan meneliti rencana kegiatan yang diajukan, maka dapat diberikan Rekomendasi kepada:

Nama : NI KADEK YULI YANTARI
Pekerjaan : MAHASISWA
Alamat : BR. DINAS BELANTIBAH, DS. BELIMBING, KEC.PUPUAN
Judul/bidang : PROSES PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA OLAHAN DAGING AYAM DI INSTALASI GIZI BRSUD TABANAN
Lokasi Penelitian : INSTALASI GIZI BRSUD TABANAN, KABUPATEN TABANAN
Jumlah Peserta : 3 Orang
Lama Penelitian : 6 Bulan (28 Jan 2019 s/d 31 Jul 2019)

III. Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan mematuhi ketentuan sebagai berikut:

- a. Sebelum melakukan kegiatan agar melaporkan kedatangannya kepada Bupati/Walikota setempat atau pejabat yang berwenang
- b. Tidak dibenarkan melakukan kegiatan yang tidak ada kaitannya dengan bidang/judul Penelitian. Apabila melanggar ketentuan Rekomendasi/Ijin akan dicabut dihentikan segala kegiatannya.
- c. Mentaati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat dan budaya setempat.
- d. Apabila masa berlaku Rekomendasi/Ijin ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai, maka perpanjangan Rekomendasi/Ijin agar ditujukan kepada instansi pemohon.
- e. Menyerahkan hasil kegiatan kepada Pemerintah Provinsi Bali, melalui Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Bali dan Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Bali


Denpasar, 04 Februari 2019
a.n. GUBERNUR BALI
DIREKTUR DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

LDEWA PUTU SUNARTHA, SE.M.Si
PENBINA UTAMA MADYA
NIP. 19660430 199112 1 002

 **IZIN INI DIKENAKAN TARIF Rp 0,-**

Tembusan kepada Yth.:

1. Kepala Badan Kesbangpol Provinsi Bali
2. Yang Bersangkutan

Lampiran 4

**PEMERINTAH KABUPATEN TABANAN**
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jalan Pahlawan Nomor 33 Tabanan 82113, Telp./Fax. (0361) 811553

Nomor : 071 / 548 / BKBP / 2019
Lampiran : -
Perihal : Rekomendasi

Kepada
Yth. Direktur Badan Rumah Sakit Umum
Kabupaten Tabanan
di -
Tabanan

I. Dasar

1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor & Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Dalam negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 Tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian
2. Surat dari Badan Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu satu Pintu Provinsi Bali Nomor : 070/05553/DPMPSTP-B/2019 Tanggal 4 Pebruari 2019 Perihal Ijin Rekomendasi.


II. Setelah mempelajari dan meneliti rencana kegiatan yang diajukan, maka Badan Kesatuan Bangsa dan Politik dapat memberikan ijin mengadakan penelitian, survey, magang, studi perbandingan, ijin pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat kepada :

Nama : **NI KADEK YULI YANTARI, dkk**
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Br. Dinas Belantibah, Ds. Belimbing, Kec. Pupuan
Bidang / Judul : Proses Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Olahan Daging Ayam di Instalasi Gizi BRSUD Tabanan
Lokasi : Instalasi Gizi BRSUD Tabanan, Kabupaten Tabanan
Jumlah Peserta : 3 Orang
Lama Penelitian : 6 Bulan (28 Januari 2019 s/d 31 Juli 2019)

III. Dalam melakukan penelitian agar yang bersangkutan mematuhi ketentuan sebagai berikut :

1. Sebelum melakukan kegiatan agar melaporkan kedatangannya kepada Instansi terkait tempat dilaksanakan penelitian.
2. Tidak dibenarkan melakukan kegiatan yang tidak ada kaitannya dengan bidang /judul dimaksud , apabila melanggar ketentuan akan dicabut Rekomendasi /Ijin dan menghentikan segala kegiatannya.
3. Menaati segala ketentuan perundang - undangan yang berlaku serta mengindahkan Adat Istiadat dan Budaya setempat
4. Apabila masa berlaku Rekomendasi /Ijin ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai maka perpanjangan Rekomendasi /Ijin agar ditunjukkan kepada instansi pemohon.
5. Menyerahkan 1 (satu) buah hasil kegiatan kepada Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Tabanan

Dikeluarkan di : Tabanan
Pada Tanggal : 6 Mei 2019
An. KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
KABUPATEN TABANAN
Kabid Kewaspadaan Dini


Drs. Made Sabda Wijaya
Pembina
NIP. 19670606-199403 1 013

IZIN INI TIDAK DIPUNGUT BIAYA

TEMBUSAN disampaikan kepada Yth,

- 1 Gubernur Bali Cq. Kepala Badan Penanaman Modal dan Perizinan Provinsi Bali di Denpasar.
- 2 Yang Bersangkutan
- 3 Arsip

Lampiran 5

 **PEMERINTAH KABUPATEN TABANAN**
BADAN RUMAH SAKIT UMUM TABANAN
(TABANAN GENERAL HOSPITAL) 

Alamat/Address: Jl. Pahlawan 14 Tabanan Bali Indonesia, Phone: +62. 361. 811027, Fax: +62. 361. 811202
Email: diklat_brsu@yahoo.com

Nomor : 800/1662 / Diklat/ BRSUD
Lamp. : -
Perihal : **Ijin Penelitian**

Kepada
Yth. Ketua Jurusan Gizi
Poltekkes Denpasar
di -
Tempat

Dengan Hormat,

Menindaklanjuti Surat dari Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Tabanan, Nomor : 071/548/BKBP/2019, Tertanggal : 6 Mei 2019, Perihal : Rekomendasi, atas nama :

Nama : Ni Kadek Yuli Yantari
Alamat : Br. Dinas Belantibah, Ds. Belimbing, Kec. Pupuan
Judul Penelitian : Proses Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Olahan Daging Ayam di Instalasi Gizi BRSUD Tabanan
Jadwal Pengambilan Data : 16 Mei s/d 31 Juli 2019

Pada prinsipnya kami menyetujui kegiatan tersebut dilaksanakan di BRSUD Kab. Tabanan sesuai dengan rencana.

Demikian surat ini disampaikan atas perhatiannya dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.



Tabanan, 15 Mei 2019
Direktur BRSUD Kabupaten Tabanan


dr. I Nyoman Susila, M.Kes
Pembina Utama Muda
NIP. 19630222 198903 1 008

Tembusan disampaikan kepada Yth.

1. Ka. Instalasi Gizi
2. Yang bersangkutan
3. Arsip

Lampiran 6

 **KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SDM KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK) 

Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan
Telp : (0361) 710447 FAX : (0361) 710448
Website: www.poltekkes-denpasar.ac.id

PERSETUJUAN ETIK /
ETHICAL APPROVAL

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ 0010 /2019

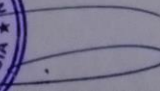
Yang bertandatangan di bawah ini Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian, dengan ini memutuskan protokol penelitian yang berjudul :


PROSES PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA OLAHAN DAGING AYAM DI INSTALASI GIZI BRSUD TABANAN


yang mengikutsertakan manusia sebagai subyek penelitian, dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :
NI KADEK YULI YANTARI

LAIK ETIK. Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa maksimum selama 1 (satu) tahun

Pada akhir penelitian, peneliti menyerahkan laporan akhir kepada KEPK-Poltekkes Denpasar. Dalam pelaksanaan penelitian, jika ada perubahan dan/atau perpanjangan penelitian, harus mengajukan kembali permohonan kaji etik penelitian (amandemen protokol)

Denpasar, 29 Januari 2019
Ketua,

Putra Yasa, S.Kp, M.Kep, Sp.MB





INSPEKSI

Laboratorium Kesehatan Masyarakat

PANUREKSA UTAMA

Jl. Gentri No. 111 Denpasar
 Tlp/Fax: (0361) 243746 / 085792202319 / 0857101647995
 Email: panureksa_utama@yahoo.com / panureksa.utama@gmail.com
 Tlp. No. 255342056 DI/DPMPTSP/2018

No Lab : 438/PU/MKN/V/2019
 Perihal : Hasil Pemeriksaan Bakteriologi Makanan
 Asal Sampel : NI KADEK YULI YANTARI
 Tanggal Pemeriksaan Sampel : 13 Mei 2019

Kepada
 Yth: NI KADEK YULI YANTARI
 Mahasiswi Gizi Poltekkes Denpasar
 di
 Denpasar

No	Jenis Makanan / Kode	Coliform MPN/Gram	Standar Coliform/gr	E. coli MPN/gr	Salmonella sp	Shigella sp	Vib. Cholera		Total Plat Count/ Gram	Syarat	Keterangan
							Vib. parahaemolyticus				
1	DAGING AYAM (MENTAH) (CODE A)	0	-*	0	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	730	1x10 ⁶	
2	DAGING AYAM (MENTAH) (CODE B)	0	-*	0	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	270	1x10 ⁶	
3	DAGING AYAM (MATANG) (CODE C)	0	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	490	1x10 ⁴	
4	DAGING AYAM (MATANG) (CODE D)	0	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	1.920	1x10 ⁴	
5	DAGING AYAM (MATANG) (CODE E)	0	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	880	1x10 ⁴	

Berdasarkan SNI 7388:2009 dan Peraturan Kepala Badan POM tentang
Penetapan Batas Maksimum cemaran mikroba dan kimia dalam makanan
** Tidak ada batasan persyaratan berdasarkan SNI 7388:2009 dan Peraturan Kepala BPOM No.HK.00.06.1.52.4011*
*** Hasil MPN Coliform Melebihi Standar Makanan Yang Dikonsumsi Pada Umumnya*
Standar Makanan Olahan Yang Siap Dikonsumsi MPN Coliform <3 gr
Urnuk Total Plate Count : 1X10⁴ /gr

