



**MODUL**

**PELATIHAN BERBASIS KOMPETENSI**

**MELAKSANAKAN**

**PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN**

**PAR.HT02.079.01**



**KEMENTERIAN TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI R.I**  
**DIREKTORAT JENDERAL PEMBINAAN PELATIHAN DAN PRODUKTIVITAS**  
**DIREKTORAT STANDARDISASI KOMPETENSI DAN PROGAM PELATIHAN**

Jl. Jend. Gatot Subroto Kav. 51 Lt. 6.A Jakarta Selatan  
2014

## KATA PENGANTAR

Modul pelatihan berbasis kompetensi merupakan salah satu media pembelajaran yang dapat digunakan sebagai media transformasi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja kepada peserta pelatihan untuk mencapai kompetensi tertentu berdasarkan program pelatihan yang mengacu kepada Standar Kompetensi .

Modul pelatihan ini berorientasi kepada pelatihan berbasis kompetensi (*Competence Based Training*) diformulasikan menjadi 3 (tiga) buku, yaitu Buku Informasi, Buku Kerja dan Buku Penilaian sebagai satu kesatuan yang tidak terpisahkan dalam penggunaannya sebagai referensi dalam media pembelajaran bagi peserta pelatihan dan instruktur, agar pelaksanaan pelatihan dapat dilakukan secara efektif dan efisien. Untuk memenuhi kebutuhan pelatihan berbasis kompetensi tersebut , maka disusunlah modul pelatihan berbasis kompetensi dengan judul **"Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan"**.

Kami menyadari bahwa modul yang kami susun ini masih jauh dari sempurna . Oleh karena itu, kami sangat mengharapkan saran dan masukan untuk perbaikan agar tujuan dari penyusunan modul ini menjadi lebih efektif.

Demikian kami sampaikan, semoga Tuhan YME memberikan tuntunan kepada kita dalam melakukan berbagai upaya perbaikan dalam menunjang proses pelaksanaan pelatihan di lembaga pelatihan kerja .

Jakarta, Mei 2014  
Direktur  
Standardisasi Kompetensi dan  
Program Pelatihan

Drs.Muhammad Zuhri Bahri,MSi  
Nip. 19660512199403.1003

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	1
DAFTAR ISI .....	2
ACUAN STANDAR KOMPETENSI DAN SILABUS PELATIHAN .....	3
A. Acuan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia .....	3
B. Kemampuan yang Harus Dimiliki Sebelumnya .....	8
C. Silabus Pelatihan Berbasis Kompetensi .....	9
LAMPIRAN :	
1. BUKU INFORMASI .....	13
2. BUKU KERJA .....	13
3. BUKU PENILAIAN .....	13

**ACUAN STANDAR KOMPETENSI KERJA  
DAN SILABUS PELATIHAN BERBASIS KOMPETENSI**

**A. Acuan Standar Kompetensi Kerja Nasional (SKKNI)**

Modul PBK ini, mengacu pada unit kompetensi terkait yang disalin dari SKKNI Tata Laksana Rumah Tangga Tahun 2005, sebagai berikut :

**1. Unit Kompetensi**

**KODE UNIT** : **PAR.HT02.079.01.**

**JUDUL UNIT** : **Melaksanakan Proses Keselamatan Makanan.**

**DESKRIPSI UNIT** : Unit ini mengacu pada pelaksanaan prosedur keamanan makanan menggunakan metode HACCP (Analisis N+Bahaya dan Point Kontrol Penting) berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk Melaksanakan Proses Keselamatan Makanan

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mendiidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan.	1.1. Identifikasi seluruh bahaya yang dotimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimiawi, termasuk: 1.1.1. Bakteri, jamur dan ragi. 1.1.2. Pecahan kaca atau ogam. 1.1.3. Bahan pengawet. 1.1.4. Racun kimiawi dan alami.
2. Mengidentifikasi poin produksi makanan dengan kontrol penting	2.1. Poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan, diidentifikasi, termasuk ; 2.1.1. Pembelian, pengiriman dan penypaian. 2.1.2. Persiapan dan pemasakan.

<p>dalam sistem menggunakan metode HACCP.</p>	<p>2.1.3. Pendinginan dan penyimpanan. 2.1.4. Penanganan atau penyajian. 2.1.5. Pemanasan kembali. 2.1.6. Pelayanan.</p>
<p>3. Melaksanakan rencana HACCP perusahaan.</p>	<p>3.1. Menyiapkan makanan sesuai dengan spesifikasi keamanan makanan perusahaan dengan metode HACCP. 3.2. Mengikuti proses flow chart. 3.3. Menyimpan catatan yang sesuai, 3.4. Memonitor poin kontrol penting. 3.5. Mengambil tindakan koreksi. 3.6. Menyetujui validasi audit internal dan eksternal.</p>

dibawah temperatur yang benar dengan sikap yang menarik tanpa tetesan dan tumpahan dan berikan perhatian dihidangkan pada warna makanan.

Makanan ditentukan porsi nya secara benar dengan resep standar.

Makanan dihidangkan tanpa tetesan dan tumpahan dan disajikan dengan rapi dan menarik sesuai dengan peraturan perusahaan untuk hidangan tertentu.

Makanan yang akan ditampilkan di area publik harus

pelayanan didemonstrasikan untuk memastikan layanan makanan yang tepat dan berkualitas.

Kerja rutin dapur untuk layanan makanan didemonstrasikan untuk memaksimalkan mutu makanan dan meminimalkan penundaan.

## **BATASAN VARIABEL**

### 1. Kontek Variabel.

Kontek variabel unit kompetensi ini berkaitan dengan seuruh operasiona dimana makanan dan pelayanan terkait, diberikan dan termasuk usaha /operasional berikut :

- 1.1. Lembaga pendidikan dan pelatihan.
- 1.2. Kefetaria/kios/kantin/cafe/ toko makanan/ resyoran/Hotel.
- 1.3. Outlet makanan siap saji.
- 1.4. Usaha-usaha yang berhubungann dengan kesehatan.
- 1.5. Operasi pertambangan.
- 1.6. Unit pertahanan.
- 1.7. Dinas layahan korekrif.
- 1.8. Jasa boga perumahan.
- 1.9. Jasa boga penerbangan.
- 1.10.Jasa boga transportasi.
- 1.11.Jasa boga perayaaan/resepsi.
- 1.12.Jasa boga pribadi.
- 1.13.Rumah Tangga.

yang digunakan untuk penyusunan program pelatihan dan penyusunan materi uji kompetensi : Melaksanakan Proses Keselamatan Makanan.

### 2. Perlengkapan untuk Melaksanakan Proses Keselamatan Makanan, mencakup :

- 2.1. Alat perlengkapan dan bahan makanan.
- 2.2. Buku Resep Makanan.
- 2.3. Alat Tulis Kantor/ catatan.
- 2.4. Audio visual TKI bekerja bidang Jasa Tata Laksana Rumah Tangga dalam lingkungan keluarga majikan di luar negeri.
- 2.5. Alat - alat komunikasi ( telepon, faximille, handphone ).
- 2.6. Peraturan sistem HACCP sesuai dengan peraturan perundang-undangan

- 2.7. Buku pedoman pelaksanaan prosedur keselamatan makanan.
- 3. Peraturan untuk menyajikan makanan, adalah :
  - 3.1. Pedoman bekerja di luar negeri.
  - 3.2. Peraturan tentang Jasa Perorangan Yang Melayani Rumah Tangga.
  - 3.3. Persiapan Akhir Pemberangkatan TKI.
- 4. Norma dan Standar
  - 4.1 Pedoman penyelenggaraan pelatihan.
  - 4.2 Pedoman pelatihan berbasis kompetensi.
  - 4.3 ISO 9000 (Manejemen Mutu)

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Penjelasan Prosedur Penilaian.

Alat, bahan dan tempat penilaian harus tersedia serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dan kaitannya dengan unit kompetensi lain yang paling terkait :

- 1.1. TLR.LB02.005.01. Membuat minuman.
- 1.2. TLR.LB02.006.01. Menghidangkan makanan dan minuman.

### 2. Kondisi Penilaian.

#### 2.1. Kondisi yang berpengaruh dalam penilaian :

Merupakan aspek penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan : identifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan, Identifikasi, poin produksi makanan dengan kontrol penting dalam sistem menggunakan metode HACCP, pelaksanaan rencana HACCP perusahaan, dalam menyajikan makanan, sesuai dengan tugas sehari-hari di rumah.

#### 2.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara :

Tertulis, lisan /wawancara, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang

simulator/ atau ditempat kerja.

### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan.

3.1. Pengetahuan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- a. Prinsip-prinsip dan metode HACCP tentang produksi makanan.
- b. Peraturan kesehatan dan keamanan makanan.
- c. Peraturan setempat tentang produksi makanan dan pengemasan.
- d. Kelompok klien beresiko.
- e. Bahaya mikrobiologi.
- f. Perencanaan alur proses.
- g. Peraturan pencacatan HACCP sesuai dengan Standar Perundang-undangan.
- h. Standar Operasional Prosedur .

### 3.2. Keterampilan yang dibutuhkan.

Keterampilan yang dibutuhkan untuk mendukung unit kompetensi ini sebagai berikut :

- a. Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan
- b. Mengidentifikasi, poin produksi makanan dengan kontrol penting dalam sistem menggunakan metode HACCP.
- c. Melaksanakan rencana HACCP perusahaan.

### 4. Aspek Kritis.

Merupakan aspek untuk menemukenali titik kritis pada sikap kerja unit kompetensi ini yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 4.1. Bertanggung jawab sesuai dengan beban tugasnya.
- 4.2. Memiliki kemampuan Melaksanakan Proses Keselamatan Makanan
- 4.3. Kemampuan Melaksanakan Proses Keselamatan Makanan pada tingkat profesional, konsisten,di sektornya dimana dapur beroperasi.

## **B. Kemampuan Yang Harus Dimiliki Sebelumnya**

Ada pun kemampuan yang harus dimiliki sebelumnya sebagai berikut:

1.	Kemampuan Awal;	
a.	Melaksanakan Proses Keselamatan Makanan.	
b.	Menentukan porsi dan hidangan makanan	
c.	Bekerja dalam Proses Keselamatan Makanan pada tingkat profesional, konsisten dan di sektornya dimana dapur beroperasi.	
2.	Unit Kompetensi yang terkait;	
a.	TLR.LB03.005.01.	Membuat minuman
b.	TLR.BA03.006.01.	Menghidangkan makanan dan minuman

## B. Silabus Pelatihan Berbasis Kompetensi (PBK)

Judul Unit Kompetensi : **Melaksanakan Proses Keselamatan Makanan.**  
 Kode Unit Kompetensi : **PAR.HT02.079.01**  
 Deskripsi Unit Kompetensi : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan proses keselamatan makanan  
 Perkiraan Waktu Pelatihan : **8. 40' Jam Pelatihan (@ 45 Menit)**  
 Tabel Silabus Unit Kompetensi :

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	INDIKATOR UNJUK KERJA	MATERI PELATIHAN			JAM PELATIHAN	
			PENGETAHUAN	KETERAMPILAN	SIKAP	TEORI	PRAK-TEK
1 Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan	1 Mengidentifikasi seluruh bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimiawi termasuk: - Bakteri, jamur dan ragi - Pecahan kaca atau logam - Bahan pengawet - Racun kimiawi dan alami	- Dapat memahami bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia  - Mampu mengidentifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia  - Harus teliti, hati-hati dan cermat	- Pemahaman bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia	- Mengidentifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia	- Teliti, hati-hati dan cermat	0.15'	0.35'
2 Mengidentifikasi poin kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP	1 Poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan diidentifikasi termasuk : Pembelian, pengiriman dan	- Dapat memahami poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan  - Mampu mengidentifikasi	- Memahami poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan	- Mengidentifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan	- Teliti, hati-hati dan cermat	0.15'	0.35'

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	INDIKATOR UNJUK KERJA	MATERI PELATIHAN			JAM PELATIHAN	
			PENGETAHUAN	KETERAMPILAN	SIKAP	TEORI	PRAK-TEK
	penyimpanan Persiapan dan pemasakan Pendinginan dan penyimpanan Penaganan atau penyajian Pemanasan kembali pelayanan	poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan  - Harus teliti, hati-hati dan cermat					
3 Melaksanakan rencana HACCP perusahaan	1 Menyiapkan makanan sesuai dengan spesifikasi keamanan makanan perusahaan metode HACCP	- Dapat menjelaskan metode HACCP dalam menyiapkan makan sesuai spesifikasi keamanan perusahaann - Mampu menyiapkan makanan sesuai metode HACCP spesifikasi keamanan makanan perusahaan - Harus teliti, hati-hati dan cekatan	- Metode HACCP dalam menyiapkan makan sesuai spesifikasi keamanan perusahaan	- Menyiapkan makanan sesuai metode HACCP spesifikasi keamanan makanan perusahaan	- Teliti, hati-hati dan cekatan	2.00'	4.30'
	2 Mengikuti proses flow chart	- Dapat mengerti proses <i>flow chart</i> - Mampu mengikuti proses flow chart - Harus tepat	- Proses flow chart	- Mengikuti proses flow chart	- Tepat		
	3 Menyimpan catatan yang sesuai	- Dapat mengetahui cara menyimpan catatan yang sesuai - Mampu menyimpan	- Cara menyimpan Penyimpanan catatan yang sesuai	- Menyimpan catatan yang sesuai	- Tepat dan sesuai		

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	INDIKATOR UNJUK KERJA	MATERI PELATIHAN			JAM PELATIHAN	
			PENGETAHUAN	KETERAMPILAN	SIKAP	TEORI	PRAK-TEK
		catatan yang sesuai - Harus Tepat dan sesuai					
	4 Memonitor poin kontrol penting	- Dapat mengetahui cara memonitor poin kontrol penting  - Mampu memonitor poin kontrol penting - Harus teliti, cermat dan tepat	- Pemahaman pemantauan memonitor poin kontrol penting	- Memonitor poin kontrol penting	- Teliti, cermat dan tepat		
	5 Mengambil tindakan koreksi	- Dapat menjelaskan cara mengambil tindakan koreksi  - Mampu mengambil tindakan koreksi - Harus tepat, teliti dan hati-hati	- Cara mengambil tindakan koreksi	- Mengambil tindakan koreksi	- Tepat, teliti dan hati-hati		
	6 Menyetujui validasi audit internal dan eksternal	- Dapat mengetahui cara menyetujui validasi audit internal dan eksternal  - Mampu menyetujui validasi audit internal dan eksternal	- Cara menyetujui validasi audit internal dan eksternal	- Menyetujui validasi audit internal dan eksternal	- Tepat dan cermat		

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	INDIKATOR UNJUK KERJA	MATERI PELATIHAN			JAM PELATIHAN	
			PENGETAHUAN	KETERAMPILAN	SIKAP	TEORI	PRAK-TEK
		- Harus tepat dan cermat					
			<b>ASESMEN</b>	<b>ASESMEN</b>	<b>ASESMEN</b>		
<b>JUMLAH</b>						<b>2.30'</b>	<b>6.10'</b>

## LAMPIRAN

1. BUKU INFORMASI.
2. BUKU KERJA.
3. BUKU PENILAIAN.



**BUKU INFORMASI**  
**MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN**  
**MAKANAN**

**PAR.HT02.079.01**

**KEMENTERIAN TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI R.I**  
**DIREKTORAT JENDERAL PEMBINAAN PELATIHAN DAN PRODUKTIVITAS**  
**DIREKTORAT STANDARDISASI KOMPETENSI DAN PROGRAM PELATIHAN**

Jl. Jend. Gatot Subroto Kav. 51 Lt. 6.A Jakarta Selatan

2014

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI .....	2
BAB I PENDAHULUAN .....	4
A. Tujuan Umum .....	5
B. Tujuan Khusus .....	5
BAB II MENGIDENTIFIKASI BAHAYA DAN RESIKO KESELAMATAN MAKANAN.....	6
A. Pengetahuan yang diperlukan dalam Mengidentifikasi Bahaya dan resiko keselamatan makanan.....	6
1. Memahami bahaya yang ditimbulkan oleh zat boilogi, fisika dan kimia.	
B. Keterampilan yang diperlukan dalam Mengidentifikasi bahaya dan resiko Keselamatan makanan .....	11
1. Mengidentifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia.	
C. Sikap kerja yang diperlukan dalam Mengidentifikasi bahaya dan resiko Keselamatan makanan .....	11
1. Teliti, hati – hati dan cermat.	
BAB III MENGEDINTIFIKASI POIN KONTROL PENTING DALAM SISTEM PRODUKSI MAKANAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE HACCP	
A. Pengetahuan yang Diperlukan dalam Mengidentifikasipoin kontrol penting dalam sistem produksin makanan dengan menggunakan metode HACCP .....	12
1. Memahami poin – poin kontrol dalam sitem produksi makanan.....	12
B. Keterampilan yang diperlukan dalam mengidenfikasi kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP	15
C. Mengidentifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia.....	15
D. Sikap Kerja yang Diperlukan dalam Mengidentifasi kontrol penting dalam sitem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP .....	15

1. Teliti, hati – hati dan cermat.

BAB IV MELAKSANAKAN RENCANA HACCP PERUSAHAAN ----- 16

- A. Pengetahuan yang Diperlukan dalam Melaksanakan Rencana HACCP Perusahaan ----- 16
1. Metode HACCP dalam menyiapkan makan sesuai spesifikasi keamanan perusahaan ----- 16
  2. Proses flow chart ----- 17
  3. Cara menyimpan catatan yang sesuai ----- 22
  4. Cara memonitor poin kontrol penting ----- 23
  5. Cara mengambil tindakan koreksi ----- 24
  6. Cara menyetujui validasi audit internal dan external ----- 24
- B. Keterampilan yang Diperlukan dalam Melaksanakan rencana HACCP perusahaan ----- 25
1. Menyiapkan makanan sesuai metode HACCP spesifikasi keamanan makanan perusahaan ----- 25
  2. Mengikuti proses flow chart ----- 25
  3. Menyimpan catatan yang sesuai ----- 25
  4. Memonitor poin kontrol penting ----- 25
  5. Mengambil tindakan koreksi ----- 25
  6. Menyetujui validasi audit internal dan eksternal
- C. Sikap Kerja yang Diperlukan dalam Melaksanakan rencana HACCP perusahaan ----- 26
1. Teliti,hati-hati dan cekatan
  2. Tepat
  3. Tepat dan sesuai
  4. Teliti,cermat dan tepat
  5. Tepat, teliti dan hati-hati
  6. Tepat dan cermat

DAFTAR PUSTAKA -----	28
A. Dasar Perundang-undangan -----	28
B. Buku Referensi -----	28
C. Majalah atau Buletin-----	28
D. Referensi Lainnya -----	29
DAFTAR PERALATAN/MESIN DAN BAHAN -----	29
A. Daftar Peralatan/Mesin-----	30
B. Daftar Bahan-----	31
LAMPIRAN -----	32
Lampiran 1 Contoh Kuisisioner -----	33
DAFTAR PENYUSUN -----	35

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Tujuan Umum**

Setelah mempelajari modul ini peserta latih diharapkan mampu memahami dan melaksanakan keselamatan prosedur makanan.

#### **B. Tujuan Khusus**

Adapun tujuan mempelajari unit kompetensi melalui buku informasi Menyiapkan Informasi dan Laporan Pelatihan ini guna memfasilitasi peserta latih sehingga pada akhir pelatihan diharapkan memiliki kemampuan sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan, Meliputi seluruh bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimiawi termasuk: Bakteri, jamur dan ragi, pecahan kaca atau logam, Bahan pengawet, dan racun kimiawi dan alami.
2. Mengidentifikasi poin kontrol penting dalam sistem prosedur makanan dengan menggunakan metode HACCP, Meliputi Pembelian, pengiriman & penyimpanan, Persiapan dan pemasakan, Pendinginan & penyimpanan, Penanganan atau penyajian, Pemanasan kembali dan pelayanan.
3. Melaksanakan rencana HACCP perusahaan, Meliputi proses flow chart, Menyimpan catatan yang sesuai, Memonitor poin kontrol penting, Mengambil tindakan koreksi dan menyetujui validasi audit internal dan eksternal.

## **BAB II**

### **MENGIDENTIFIKASI BAHAYA DAN RESIKO KESELAMATAN MAKANAN**

#### **A. Pengetahuan yang Diperlukan dalam Menyiapkan Makanan**

##### 1. Bahaya - bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia

Memahami bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia, berkaitan dengan keselamatan makanan dirumah tangga pada Negara Kawasan Timur tengah yang bekerja dilingkup jasa Tata Laksana Rumah Tangga.

Melihat dari kata *safety food* (Keamanan makanan/pangan) dapat diartikan sebagai kondisi makanan/pangan aman untuk dikonsumsi, *safety food* secara garis besar digolongkan menjadi 2 yaitu aman secara rohani dan aman secara jasmani :Aman secara rohani berhubungan dengan kehalalan dan Aman secara jasmani meliputi pangan itu bebas dari bahaya biologi atau mikroorganisme yang membahayakan, bebas cemaran fisika dan bebas cemaran kimia.

Bahaya – bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia adalah sebagai berikut:

##### a) Identifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi

Bahaya yang ditimbulkan zat Biologi pada makanan yang ditimbulkan oleh cemaran zat biologi Terdapat dalam produk makanan yang tidak dikendalikan dengan benar ataupun melalui pencemaran sumber luaran. Produk makanan menjadi berjamur dan berbahaya kalau dimakan, Produk makanan cepat berbau busuk dan berbahaya kalau dimakan, produk makanan berubah warna, dan berlendir dan berbahaya kalau dimakan.

##### b) Identifikasi Bahaya yang ditimbulkan oleh zat fisika

Bahaya yang ditimbulkan zat fisika pada makanan yang ditimbulkan oleh zat fisika terdapat dalam produk makanan yang berubah menjadi keras (kurang air), produksi makanan berubah menjadi lembek (kebanyakan air), produksi makanan berubah menjadi gogong, karena api terlalu besar.

##### c) Identifikasi Bahaya yang ditimbulkan oleh zat kimia

Bahaya yang ditimbulkan oleh zat kimia pada Makanan yang mengandung unsur pada makanan yang ditimbulkan oleh cemaran zat kimia terdapat

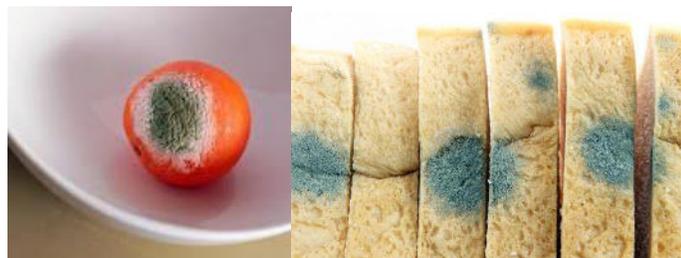
dalam produk makanan menjadi terlalu asin (kebanyakan garam), Produk makanan menjadi terlalu manis (kebanyakan asin), Produk makanan menjadi terlalu masam (kebanyakan asam cuka), produk makanan menjadi berasa hambar (kekurangan garam/gula/bumbu)

## 2. Bahaya – bahaya yang ditimbulkan oleh Bakteri, Jamur dan ragi

Memahami bahaya yang ditimbulkan oleh bakteri, jamur dan ragi, berkaitan dengan keselamatan makanan dirumah tangga pada Negara Kawasan Timur tengah yang bekerja dilingkup jasa Tata Laksana Rumah tangga,

- a. Mengidentifikasi Bahaya yang ditimbulkan oleh bakteri produk makanan menjadi basi dan berbahaya kalau dimakan produk makanan menjadi berlendir dan berbahaya kalau dimakan, mengidentifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh Jamur Produk makanan tumbuh jamur dan berbahaya kalau dimakan Produk makanan menjadi beracun dan berbahaya kalau dimakan, mengidentifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh cemar Ragi produk makanan terfermentasi menjadi asam atau basa, produk makanan terfermentasi menjadi lembek, berair dan beralkohol

Gambar 1  
Makanan berjamur



3. Bahaya yang ditimbulkan oleh zat Pecahan kaca atau Logam

Memahami bahaya yang ditimbulkan oleh pecahan kaca atau logam berkaitan dengan keselamatan makanan dirumah tangga pada Negara kawasan Timur Tengah yang bekerja dilingkup jasa Tata Laksana Rumah Tangga, mengidentifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh pecahan Kaca atau Logam, produk makanan tercemaran logam dan berkarat, berbahaya untuk dimakan, produk makanan tercemar pecahan kaca, berbahaya untuk dimakan, produk makanan tercemar potongan benda logam (koin, potongan paku, kawat, dll) dan berbahaya untuk dimakan.

4. Bahaya yang ditimbulkan oleh Zat pengawet

Memahami bahaya yang ditimbulkan oleh cemaran zat pengawet berkaitan dengan keselamatan makanan dirumah tangga pada Negara Kawasan Timur Tengah yang bekerja dilingkup jasa Tata Laksana Rumah tangga, mengidentifikasi Bahaya yang ditimbulkan oleh cemaran Zat pengawet,  
Pengawetan makanan merupakan bahan yang ditambahkan pada makanan untuk mencegah atau menghambat terjadinya kerusakan atau pembusukan makanan. Dengan pemberian pengawet makanan diharapkan makanan tetap terpelihara kesegarannya selain juga mencegah terjadinya kerusakan bahan makanan tetap terpelihara kesegarannya selain juga mencegah terjadinya kerusakan bahan makanan. Bahaya penggunaan bahan zat pengawet Produksi makanan menjadi kenyal dan berasa aneh, produksi makanan berkurang rasa sedapnya, produksi makanan tercemar zat pengawet makanan yang berlebihan.

Gambar 2  
Makanan yang mengandung pengawet



- a) Bahaya- bahaya pengawet makanan diantaranya *Formalin*, *Borax* / Bleng. *Formalin* merupakan bahan beracun dan berbahaya bagi kesehatan manusia. Jika kandungannya dalam tubuh tinggi, akan bereaksi secara kimia dengan hampir semua zat di dalam sel sehingga menekan fungsi sel dan menyebabkan kematian sel yang menyebabkan keracunan pada tubuh. *Formalin* tidak boleh digunakan sebagai bahan pengawet untuk pangan. Akibatnya jika digunakan pada pangan dan dikonsumsi oleh manusia akan menyebabkan beberapa gejala diantaranya adalah tenggorokan terasa panas dan kanker yang pada akhirnya akan mempengaruhi organ tubuh lainnya.

Gambar 3  
Formalin



- b) *Borax / Boraks* maupun bleng tidak aman untuk dikonsumsi sebagai makanan, tetapi ironisnya penggunaan boraks sebagai komponen dalam makanan sudah meluas di Indonesia. Mengonsumsi makanan yang mengandung boraks memang tidak serta berakibat buruk terhadap kesehatan tetapi boraks akan menumpuk sedikit demi sedikit karena diserap dalam tubuh konsumen secara kumulatif. Seringnya mengonsumsi makanan berboraks akan menyebabkan gangguan otak, hati, dan ginjal.

Gambar 4  
Borax



##### 5. Bahaya yang ditimbulkan oleh racun Kimiawi dan Alami

Memahami bahaya yang ditimbulkan oleh racun kimiawi dan alami berkaitan dengan Keselamatan Makanan dirumah tangga pada Negara Kawasan Timur tengah yang bekerja dilingkup jasa Tata Laksana Rumah Tangga, mengidentifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh racun Kimiawi, produk makanan berubah warna asli makanan dan beracun (tercemar racun kimiawi), produk makanan berubah rasa menjadi pahit dan beracun (tercemar racun kimiawi), produk makanan berubah rasa menjadi masam dan beracun (kelebihan asam cuka). Mengidentifikasi produk makanan berbahaya yang ditimbulkan oleh cemaran racun Alami, produk makanan berasa pahit (tercemar racun alami / jamu pahitan) produk makanan berwarna kuning (tercemar racun alami/kelebihan kunir).

Gambar 5  
Racun kimiawi Alami



**B. Keterampilan yang Diperlukan dalam Mengidentifikasi Bahaya dan Resiko Keselamatan Makanan.**

1. Mengidentifikasi Bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia, bahaya produk makanan yang ditimbulkan cemaran zat biologi, bahaya produk makanan yang ditimbulkan cemaran oleh Bakteri, Jamur dan Ragi, bahaya produk makanan yang ditimbulkan oleh cemaran Pecahan Kaca atau Logam, bahaya produk makanan yang ditimbulkan oleh Zat Pengawet, bahaya produk makanan yang ditimbulkan oleh Racun Kimiawi dan Alami.

**C. Sikap kerja yang diperlukan untuk mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan.**

Harus bersikap secara :

1. Teliti, hati – hati dan cermat

Sikap kerja yang harus teliti, hati – hati dan cermat pada waktu mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan. Sikap ini, diperlukan pada waktu melaksanakan proses keselamatan makanan, sesuai kebutuhan kewajiban dari sikap pekerjaan.

### **BAB III**

## **MENGIDENTIFIKASI POIN KONTROL PENTING DALAM SISTEM PRODUKSI MAKANAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE HACCP**

### **A. Pengetahuan yang diperlukan dalam Mengidentifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan.**

#### **1. Mengidentifikasi poin-poin kontrol sistem produksi makanan**

*Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) adalah Suatu sistem yang mengidentifikasi bahaya yang spesifik yang mungkin timbul dan cara pencegahannya untuk mengendalikan bahaya tersebut.

Menurut *WHO*, Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (*Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP*) didefinisikan sebagai suatu pendekatan ilmiah, rasional, dan sistematis untuk mengidentifikasi, menilai, dan mengendalikan bahaya. Pada awalnya, prinsip HACCP dibuat untuk keamanan bahaya pangan, namun sistem ini akhirnya dapat diaplikasikan lebih luas dan mencakup industri lainnya. Aplikasi HACCP, terutama yang diperuntukkan bagi pangan, dilaksanakan berdasarkan beberapa pedoman, yaitu prinsip umum kebersihan pangan *Codex*, *Codex* yang sesuai dengan kode praktik, dan undang-undang keamanan pangan yang sesuai.

Tujuan HACCP adalah untuk menunjukkan letak potensi bahaya yang berasal dari makanan yang berhubungan dengan jenis bahan pangan yang diolah dengan tujuan untuk melindungi keselamatan makanan. Dan untuk meningkatkan kesehatan masyarakat dengan cara mencegah atau mengurangi kasus keracunan dan penyakit melalui makanan.

1.1 Mengidentifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan, tahapan pra prosesing produksi makanan, melalui Identifikasi kontrol pra prosesing makanan, Pembelian bahan baku makanan dan bumbu resep, Pengiriman bahan baku. Mengidentifikasi kontrol penanganan bahan baku makanan, seleksi bahan baku masakan sesuai jenis produk makanan tertentu, Penanganan bahan baku persediaan.

1.2 Mengidentifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan, pada tahapan Prosesing produk makanan melalui,

Identifikasi kontrol prosesing Produksi Makanan, point kontrol Persiapan prosesing makanan,

- point kontrol Prosesing makanan dengan cara merebus sayur (*poaching*) sesuai standar resep.

Gambar 6

Merebus sayuran (*poaching*)



- Point kontrol prosesing makanan dengan cara memasak daging dengan sedikit air (*braising*) sesuai standar resep.
- Poin kontrol prosesing makanan dengan cara merebus daging (*stewing*) sesuai standar resep.

Gambar 7

Merebus daging (*Stewing*)



- Poin kontrol prosesing makanan dengan cara mengukus sesuai standar resep

Gambar 8  
Mengukus



- Poin kontrol prosesing makanan dengan cara menggoreng sesuai standar resep

Gambar 9  
Menggoreng



- Point kontrol prosesing makanan dengan cara memanggang langsung di api (*grilling*), sesuai standar resep

Gambar 10  
Memanggang



- a. Identifikasi kontrol pendinginan dan penyimpanan ;
  - poin kontrol pendinginan dan penyimpanan sementara hasil prosesing dalam wadah makanan yang sesuai jenis produk makanan.

1.3 Mengidentifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan, pada tahapan purna prosedur produksi makanan, melalui mengidentifikasi kontrol penyajian dan penyimpanan makanan, poin kontrol Persiapan untuk penyajian, poin kontrol penyajian makanan sehat dan bersih, poin kontrol pelayanan makanan sehat dan mengidentifikasi kontrol penyimpanan makanan persediaan hasil penyajian makanan, poin kontrol pemanasan kembali makanan, poin kontrol penyimpanan makanan sehat kedalam kulkas / almari makan.

**B. Keterampilan yang diperlukan dalam mengidentifikasi poin – poin kontrol dalam sistem produksi makanan.**

1. Mengidentifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan melalui Pembelian bahan baku, Pengiriman bahan baku, Seleksi bahan baku masakan, Penanganan bahan baku persediaan, Mengidentifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan pada tahapan Prosesing produksi makanan, Mengidentifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan, pada tahapan Pra prosesing (penyajian dan penyimpanan) produksi makanan.

**C. Sikap kerja yang diperlukan dalam mengidentifikasi poin-poin kontrol dalam produksi makanan.**

Harus bersikap secara :

1. Teliti, hati – hati dan cermat

Sikap kerja yang harus Teliti, hati – hati dan cermat pada waktu mengidentifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan. Sikap ini, diperlukan pada waktu melaksanakan proses kesehatan makanan, sesuai kebutuhan kewajiban dari sikap pekerjaan.

## **BAB IV**

### **MELAKSANAKAN RENCANA HACCP PERUSAHAAN**

#### **A. Pengetahuan yang diperlukan dalam Melaksanakan Rencana HACCP Perusahaan**

1. Metode HACCP dalam menyiapkan makan sesuai spesifikasi keamanan perusahaan.

Melaksanakan rencana HACCP bertujuan untuk mengevaluasi cara produksi makanan yang berbahaya, memperbaiki cara produksi makanan (*critical proses*), memantau & mengevaluasi penanganan, pengolahan, sanitasi dan meningkatkan inspeksi mandiri. Dalam melaksanakan rencana HACCP pastinya ada keuntungan dan kerugian Penerapan HACCP sebagai alat pengatur keamanan pangan dapat memberikan keuntungan, yaitu mencegah terjadinya bahaya sebelum mencapai konsumen, meminalkan risiko kesehatan yang berkaitan dengan konsumsi makanan, meningkatkan kepercayaan akan keamanan makanan olahan sehingga secara tidak langsung mempromosikan perdagangan dan stabilitas usaha makanan. Beberapa kerugian dari HACCP adalah tidak cocok bila diaplikasikan untuk bahaya atau proses yang hanya sedikit diketahui, tidak melakukan kuantifikasi (penghitungan) atau memprioritaskan risiko, dan tidak melakukan kuantifikasi dampak dari tambahan kontrol terhadap penurunan risiko. Berkaitan dengan melaksanakan rencana HACCP perusahaan didalam dirumah tangga pada Negara Kawasan Timur tengah yang bekerja dilingkup jasa Tata Laksana Rumah Tangga, adalah :

- a. Prosedur Standar kebersihan makanan sesuai metode HACCP sesuai Spesifikasi keamanan makanan perusahaan diterapkan dirumah tangga, melalui, Penyiapan standarisasi Kebersihan (sanitasi) makanan, standar persiapan prosesing makanan bersih, standar Prosesing makanan bersih, standar penyajian makanan bersih, dan penyimpanan makanan bersih.

- b. Penyiapan prosedur standar kesehatan (*hygienis*) makanan sesuai metode HACCP sesuai Spesifikasi makanan bertahan lama dan tidak tahan lama tanpa zat pengawet makanan, Penyiapan Standarisasi Kesehatan (*hygienis*) makanan, standar persiapan prosesing makanan sehat, standar prosesing makanan sehat, standar penyajian makanan sehat, standar penyimpanan makanan sehat

2. Proses *flow chart*

Proses *flow chart*, sebagai berikut :

Mengikuti dan melaksanakan proses *flow chart* sistem keselamatan makanan sesuai rencana HACCP pencemaran, untuk mencapai kualitas produk makanan (prinsip – prinsip gizi), menurut standar resep makan pagi, makan siang dan makan malam;

- a. Flow chart Spesifikasi keamanan jenis makanan pagi, (disesuaikan dengan standar resep makanan negara penempatan TKI), antara lain :

- Nasi gurih dan teh manis / air putih
- Nasi goreng telur dan teh manis / air putih
- Roti tawar dan susu manis
- Nasi putih, telur goreng, kerupuk dan sambel kecap
- Hidangan penutup makan pagi
- Jumlah porsi disesuaikan kebutuhan keluarga

- b. Flow chart Spesifikasi jenis makanan siang (disesuaikan dengan standar resep makanan negara penempatan TKI), antara lain;

- Nasi putih, sayur sop, perkedel kentang, kerupuk, daging goreng, sambal lalap, pisang atau jeruk dan air minum teh atau susu atau air putih.
- Nasi putih, sayur gulai, perkedel jagung, kerupuk, ikan goreng sambal lalap, semangka atau nanas dan air minum teh atau susu atau air putih.

- Nasi putih, sayur soto ayam/ daging, tahu/ tempe goreng, kerupuk, daging goreng, sambal lalap, pepaya atau melon / mangga dan air minum teh atau susu atau air putih.  
Jumlah porsi disesuaikan kebutuhan keluarga.
- c. Flow chart Spesifikasi jenis makanan malam (d disesuaikan dengan standar resep makanan negara penempatan TKI), Di Indonesia menu makan malam hampir sama dengan menu makan siang dan tidak berbeda, antara lain :
  - Nasi putih, sayur sop, perkedel kentang, kerupuk, daging goreng, sambal lalap, pisang atau jeruk dan air minum teh atau susu atau air putih.
  - Hidangan penutup makan malam.
  - Kebutuhan porsi disesuaikan kebutuhan keluarga.
- d. Flow chart Spesifikasi jenis makanan kecil (d disesuaikan dengan standar resep makanan negara penempatan TKI), antara lain :
  - Berbagai jenis Snack (kue ringan kering dan basah).

Gambar 11

Kue ringan kering dan basah



- Berbagai jenis makanan Manisan

Gambar 12

Manisan



- Berbagai jenis salad atau asinan

Gambar 13

Salad



Gambar 14

Asinan



- Flow chart Spesifikasi jenis makanan penutup (d disesuaikan dengan standar resep makanan negara penempatan TKI), antara lain
- Salad, puding/agar-agar, Buah-buahan

Gambar 15

Salad



Gambar 16

Jus



Gambar 17  
Puding



Gambar 18  
Buah – buah



- Berbagai jenis Sop

Gambar 19  
Sop



- Berbagai jenis Salat atau asinan

Gambar 20  
Salat



Gambar 21  
Asinan



2.2. Mengikuti dan melaksanakan proses flowchart keselamatan minuman dari pencemaran dan untuk mencapai kualitas produk minuman (prinsip – prinsip), menurut flow chart spesifikasi jenis minuman, adalah :

a. Spesifikasi Minuman Panas

- Minuman Kopi
- Minuman Teh Panas
- Minuman Susu

Gambar 22  
Minuman Kopi



Gambar 23  
Minuman Teh panas



Gambar 24  
Minuman Susu



b. Spesifikasi Minuman Dingin

- Minuman jenis Sirup fanila dan rasa buah- buahan
- Minuman jenis Soft drink

Gambar 25  
Minuman Sirup



Gambar 26  
Minuman Soft Drink



3. Cara Menyimpan catatan yang sesuai
  - a. Rekaman catatan sesuai data pelaksana standar keberhasilan dan higienis hasil prosedur keamanan makanan dan keselamatan makanan dari pencemaran sesuai HACCP perusahaan, Rekaman catatan (data) menurut standar kebersihan dan higienis sesuai resep makan pagi, makan siang dan makan malam, standar kebersihan dan higienis makan pagi, standar kebersihan dan higienis makan siang, standar kebersihan dan higienis makan malam
  - b. Rekaman catatan sesuai pelaksanaan Standar Kebersihan dan higienis hasil prosedur keamanan makanan dan keselamatan makanan dari pencemaran sesuai hasil prosedur keamanan makanan dari pencemaran sesuai rencana HACCP perusahaan, Menurut jenis hiasan makanan, ornamen kue, makanan pembuka, penutup dan jenis minuman panas / dingin, makanan Penghias, makanan penutup, makanan panas / minuman dingin. Menurut jenis hiasan makanan, ornamen kue, makanan pembuka, penutup dan jenis minuman panas / dingin, makanan penghias dari sayuran, buah – buahan (garnish), makanan pembuka, makanan Penutup, makanan kecil kering atau basah, minuman panas atau minuman dingin

4. Cara memonitor poin kontrol penting perusahaan
  - a. Cara memonitor poin kontrol penting perusahaan keamanan makanan dan keselamatan bahan baku makanan dari bahaya pencemaran mikrobiologi, fisika dan kimia, dengan tetap memperhatikan prinsip – prinsip gizi pada Cara monitor tingkat - tingkat ambang kebersihan dan higienis bahan baku makanan, tingkat ambang kebersihan bahan baku makanan, tingkat ambang higienis bahan baku makanan.
  - b. Cara monitor poin kontrol penting prosedur keamanan dan keselamatan makanan terhadap prosesing/pemasakan makanan dari bahaya pencemaran mikrobiologi, fisika dan kimia, dengan tetap memperhatikan prinsip – prinsip gizi pada Cara monitor Tingkat ambang kebersihan dan higienis penyimpanan makanan persediaan, tingkat ambang kebersihan penyimpanan makanan persediaan, tingkat ambang higienis penyimpanan makanan persediaan
  - c. Cara monitor poin kontrol prosedur keamanan makanan dan keselamatan makanan terhadap penyimpanan Makanan persediaan dari bahaya pencemaran (Mikrobiologi, fisika dan kimia) dengan tetap memperhatikan prinsip – prinsip gizi pada Cara memonitor tingkat ambang kebersihan dan higienis penyimpanan makanan persediaan, tingkat ambang kebersihan penyimpanan makanan persediaan, tingkat ambang higienis penyimpanan makanan persediaan, waktu penyimpanan dalam almari makan / kulkas, tidak melebihi dua hari,dan sesuai standar sanitasi dan standar higienis makanan, penyimpanan nasi tetap berada didalam rice cooker yang dihidupkantandar sanitasi dan higienis peralatan penyimpanan produk makanan

5. Cara Mengambil tindakan koreksi

Cara mengambil tindakan koreksi sebagai berikut :

Tindakan koreksi hasil pelaksanaan HACCP (analisa bahaya dan poin kontrol penting), atas keamanan dan keselamatan Makanan Terhadap pencemaran mikrobiologi, fisika dan kimia dengan tanda – tanda perubahannya:

a. Cara pengambilan tindakan koreksi pada Perubahan Makanan akibat cemaran mikrobiologi, fisika dan kimia, perubahan makanan menjadi berjamur, karena tercemar mikrobiologi, perubahan makanan menjadi keras / gosong, karena panas api yang tinggi, perubahan makanan menjadi berbau asam atau basa / beracun karena tercemar zat kimia, tindakan koreksi hasil pelaksanaan HACCP (analisa bahaya dan poin kontrol penting), atas keamanan keselamatan Makanan Terhadap bakteri, jamur, ragi, pecahan kaca / logam, bahan Pengawet dan racun kimia serta racun alam, dengan tanda - tanda perubahannya.

b. Cara pengambilan tindakan koreksi Perubahan Makanan akibat cemaran bakteri jamur, ragi, pecahan kaca / logam, bahan pengawet dan racun kimia serta racun alam perubahannya, perubahan makanan menjadi cepat berbau busuk, karena tercemar bakteri, perubahan makanan menjadi berjamur, karena tercemar jamur, perubahan makanan menjadi beragi / keluar alkohol karena tercemar ragi, perubahan makanan menjadi bercampur benda pecahan kaca / logam, perubahan makanan menjadi kenyal karena tercemar zat pengawet yang berlebihan, perubahan makanan menjadi asam, berlendir dan beracun, karena tercemar zat kimia, perubahan makanan menjadi pahit dan beracun, karena tercemar zat kimia alami.

6. Cara menyetujui validasi audit internal dan eksternal

a. Cara menyetujui validasi audit internal dan eksternal, sebagai berikut, berkaitan dengan keselamatan makanan dirumah tangga pada Negara Kawasan Timur tengah yang bekerja dilingkup jasa tata laksana Rumah

tangga, adalah, validasi prosedur keselamatan makanan ke dalam, terhadap persiapan prosesing makanan yang dimasak sendiri di rumah tangga Majikan, validasi prosedur keselamatan makanan dari dalam (prosesing Sendiri), karena diperlakukan kurang bersih dan kurang higienis, validasi prosedur keselamatan makanan ke dalam, terhadap Penyimpanan makanan yang dimasak sendiri dirumah tangga Majikan.

- b. Cara menyetujui validasi audit eksternal, berkaitan dengan keselamatan makanan dirumah tangga pada Negara kawasan Timur Tengah yang bekerja dilingkup jasa tata laksana rumah tangga adalah, validasi terhadap prosedur keselamatan makanan dari luar, terhadap makanan yang dibeli dari luar (toko makanan / warung / restoran / pasar / dari tetangga / dari teman). Yang kurang bersih dan higienis, melakukan validasi terhadap prosedur keselamatan makanan, karena perlakuan proses penyimpan / pengelolaan makanan kurang bersih dan kurang higienis.

### **B. Keterampilan yang diperlukan dalam Melaksanakan Rencana HACCP Perusahaan**

1. Menyiapkan prosedur standar kebersihan makanan sesuai metode HACCP perusahaan terhadap spesifikasi keamanan dan keselamatan makanan
2. Mengikuti proses flow chart
3. Menyimpan catatan yang sesuai
4. Memonitor poin kontrol penting
5. Mengambil tindakan koreksi
6. Menyetujui validasi audit internal dan eksternal

### **C. Sikap kerja yang diperlukan dalam Melaksanakan Rencana HACCP Perusahaan**

Harus bersikap secara :

1. Teliti, hati – hati dan cekatan

Sikap kerja yang harus Teliti, hati-hati dan cekatan pada waktu menyiapkan makanan sesuai metode HACCP spesifikasi keamanan makanan perusahaan.

Sikap ini, diperlukan pada waktu melaksanakan proses keselamatan makanan, sesuai kebutuhan kewajiban dari sikap pekerjaan.

2. Tepat

Sikap kerja yang harus Tepat pada waktu Mengikuti proses flow chart. Sikap ini, diperlukan pada waktu melaksanakan proses keselamatan makanan, sesuai kebutuhan kewajiban dari sikap pekerjaan.

3. Tepat dan sesuai

Sikap kerja yang harus Tepat dan sesuai pada waktu Menyimpan catatan yang sesuai. Sikap ini, diperlukan pada waktu melaksanakan proses keselamatan makanan, sesuai kebutuhan kewajiban dari sikap pekerjaan.

4. Teliti, cermat dan tepat

Sikap kerja yang harus Tepat pada waktu Memonitor poin kontrol penting;. Sikap ini, diperlukan pada waktu melaksanakan proses keselamatan makanan, sesuai kebutuhan kewajiban dari sikap pekerjaan.

5. Tepat, teliti dan hati – hati

Sikap kerja yang harus Tepat, teliti dan hati-hati pada waktu Mengambil tindakan koreksi. Sikap ini, diperlukan pada waktu melaksanakan proses keselamatan makanan, sesuai kebutuhan kewajiban dari sikap pekerjaan.

6. Tepat dan cermat

Sikap kerja yang harus Tepat pada waktu Menyetujui validasi audit internal dan eksternal. Sikap ini, diperlukan pada waktu melaksanakan proses keselamatan makanan, sesuai kebutuhan kewajiban dari sikap pekerjaan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

### **A. Dasar Perundang-undangan**

1. Keputusan Menakertrans RI, No.KEP. 43/MEN/II/2005, SKKNI Penetapan SKKNI Sektor Jasa Tata laksana Rumah Tangga, Jakarta, 2005.
2. Keputusan Menakertrans RI, No.KEP. 249/MEN/V/2007, SKKNI Penetapan SKKNI Sub Bidang Penjagaan dan Pelayanan Lansia, Jakarta, 2005
3. Keputusan Dirjen Binalattas Kementerian Tenaga Kerja dan Trabnsmigrasi RI, No. 181/ Lattas/ XII/ 2013 tentang Pedoman Penyusunan Modul Pelatihan Berbasis Kompetensi, Jakarta, 2013.

### **B. Buku Referensi**

1. ...., Buku Praktis Tata Boga untuk CTKI, PT Mutiara Bahari Alamria, Bekasi, 2010
2. ...., Ilmu Gizi, Dian rakyat, jilid II jakarta, 1987
3. ...., pencemaran lingkungan, Rineka cipta, Jakarta 1991
4. ...., Buku Pedoman Tata Boga untuk BLKLN, Direktorat Standardisasi dan Sertifikasi Ditjen Binalattas Departemen tenaga kerja dan Transmigrasi, Jakarta , 1999.
5. ...., Modul PBK Menyajikan Makanan, Dit Stanserkom Ditjen Binalatpendagri , Jakarta 2007.
6. ...., Modul PBK Menghidangkan makanan dan minuman, Dit Stanserkon Ditjen Bnalattas Depnakertrans, Jakarta, 2006
7. ...., La Rose, Ahli Rumah Tangga, Yayasan La Roose, Jakarta, 2006.
8. ...., Buku panduan TKI Tata Laksana Rumah Tangga, Timur Tengah, Jakarta, 2013

### **C. Majalah atau Buletin**

1. ...., Majalah untuk CTKI, Jakarta, 2013
2. ...., Bulletin TKI Domestic Worker, BNP2TKI, jakarta 2013
3. ...., majalah kesehatan, edisi III, 1992

#### **D. Referensi Lainnya**

1. Browsing Internet, *Filosofi dan Penelitian*, 17 Januari 2012 pukul 13.31
2. Browsing Internet, *flow chart posted*, 06 November 2010 pukul 10.00
3. Browaing Internet, HACCP'Hazard Analysis Critical Control Point' POSTED ON OKTOBER 19, 2008 UPDATEDON NOVEMBER 11, 2008
4. Browsing Internet, Bahaya Formalin pada makanan, 11 Mei 2010 pukul 11.10
5. Browsing internet, Bahaya Borax dan Bleng Pada makanan, 29 Agustus 2010 pukul 10.36 am
6. Browsing Internet, Gambar - gambar Memasak merebus memanggang makanan, 12 april 2010 pukul 10.20
7. Browsing Internet, Gambar - gambar jenis makanan ringan dan makanan snack, 2 Mei 2010, pukul 11.20

## DAFTAR PERALATAN/MESIN DAN BAHAN

### A. Daftar Peralatan/Mesin

No.	Nama Peralatan/Mesin	Keterangan
1.	Pakaian kerja dirumah tangga	Untuk di ruang praktek
2.	Alat Makan (Sendok, garpu, pisau)	Untuk di ruang praktek
3.	Alat Hidang (piring, mangkok)	Untuk di ruang praktek
4.	Nampan plastik	Untuk di ruang praktek
5.	Tempat nasi	Untuk di ruang praktek
6.	Tempat gula, tempat bumbu meja	Untuk di ruang praktek
7.	Moulton	Untuk di ruang praktek
8.	Taplak meja	Untuk di ruang praktek
9.	Place mat	Untuk di ruang praktek
10.	Water heater	Untuk di ruang praktek
11.	Serbet meja / table cloth	Untuk di ruang praktek
12.	Tempat lilin meja	Untuk di ruang praktek
13.	Penutup meja makan	Untuk di ruang praktek
14.	Tempat tissue meja	Untuk di ruang praktek
15.	Stoples makanan ringan	Untuk di ruang praktek
16.	Gelas minum dan tutup	Untuk di ruang praktek
17.	Mangkok pencuci tangan	Untuk di ruang praktek
18.	Tempat buah meja	Untuk di ruang praktek
19.	Vas bunga meja makan	Untuk di ruang praktek
20.	Audio visual PLRT	Untuk di ruang praktek
21.	Alat – alat komunikasi (telepon, faximile. Handphone, internet)	Untuk di ruang praktek

## B. Daftar Bahan

No.	Nama Bahan	Keterangan
1.	Modul Pelatihan (buku informasi, buku kerja, buku penilaian)	1 Orang peserta
2.	Program pelatihan terkait	1 Orang peserta
3.	Makanan utama makan pagi, makan siang. Makan malam	1 Orang peserta
4.	Vas bunga meja makan	1 Orang peserta
5.	Salt and paper shaker	1 Orang peserta
6.	Minuman manis panas	1 Orang peserta
7.	Minuman manis dingin	1 Orang peserta
8.	Makanan ringan	1 Orang peserta
9.	Kertas tissue	1 Orang peserta
10.	Bunga potong / plastik	1 Orang peserta
11.	Administrasi / form laporan pelatihan	1 Orang peserta
12.	ATK siswa	1 Orang peserta
13.	Brosur, leaflet	1 Orang peserta
14.	Lembar pendaftaran	1 Orang peserta

## LAMPIRAN

Lampiran 1  
Contoh Kuesioner

Contoh Kuesioner

Kejuruan :  
 Mulai Diklat : Tgl. Bln. Thn. 200...  
 Akhir Diklat : Tgl. Bln. Thn. 200...  
 Pengisian Angket : Tgl. Bln. Thn. 200...

Peserta diklat yang kami hormati,  
 Dalam rangka meningkatkan pelayanan kami terhadap peserta diklat, maka kami sangat memerlukan masukan, komentar dan tanggapan dari Anda sebagai bagian dari evaluasi terhadap proses penyelenggaraan diklat di lembaga ini.

Mohon dibaca dan disimak pernyataan / pertanyaan pada kolom pernyataan / pertanyaan di bawah ini, lalu pilih salah satu dari 5 (lima) kemungkinan jawaban yang tersedia, yaitu yang paling sesuai dengan yang Anda rasakan / alami. Berilah tanda cek/cakra pada kotak yang tersedia (X).

Makin ke kiri letak pilihan yang dicakra berarti Anda semakin puas atau semakin baik. Demikian juga sebaliknya jika semakin ke kanan berarti semakin tidak puas atau semakin kurang.

Demikian, atas partisipasi Anda mengisi angket ini terlebih dahulu kami ucapkan banyak terima kasih.

NO	BERKENAAN DENGAN PROGRAM	Saya merasa				
		a	b	c	d	e
1	Program diklat yang diberikan					
2	Kemanfaatan program diklat (mencari kerja atau mandiri)					
3	Kelengkapan materi pelajaran teori yang diberikan					
4	Kelengkapan materi praktek yang diberikan					
5	Kelengkapan modul diklat yang diberikan					

NO	BERKENAAN DENGAN FASILITAS	Saya merasa				
		a	b	c	d	e
1	Kelengkapan alat Bantu belajar di ruang teori atau di kelas					
2	Kelengkapan bahan, alat dan mesin untuk praktek di workshop					
3	Kenyamanan dan keteraturan belajar di ruang teori / kelas					
4	Kenyamanan dan keteraturan praktek di workshop					

5	Fasilitas umum berupa toilet, tempat istirahat, dan lingkungan					
6	Akomodasi / asrama (sarana belajar, toilet, alat kebersihan dll:)*					
7	Pelayanan dan nilai gizi konsumsi*					
<b>BERKENAAN DENGAN MANAJEMEN</b>						
<b>NO</b>		<b>Saya merasa</b>				
		<b>a</b>	<b>b</b>	<b>c</b>	<b>d</b>	<b>e</b>
1	Pelayanan informasi dan pendaftaran					
2	Pelayanan administrasi					
3	Pelayanan kesehatan (bila sakit)					
4	Perhatian terhadap masalah yang dihadapi (bila ada)					
5	Penegakan disiplin bagi siswa dan instruktur/pelatih					
6	Keamanan, kenyamanan dan ketertiban lingkungan					

DAFTAR PENYUSUN MODUL

NO.	NAMA	PROFESI
1.	Iis Khaerunnisa Nur ( ketua )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penanggung Jawab BLKLN Mutiara Bahari Alamria</li> <li>• Asessor LSP</li> <li>• Instruktur</li> <li>• Anggota Asosiasi AP2TKILN</li> </ul>
2.	Suci Asih SE ( Anggota )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penanggung jawab BLKLN Nurbakthi Langgeng Lestari</li> <li>• Asessor LSP</li> <li>• Pengurus Asosiasi AP2TKILN</li> </ul>
3.	Nurul Elfiana ( Anggota )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penanggung Jawab BLKLN Buana Rizkia</li> <li>• Asessor LSP</li> <li>• Pengurus Asosiasi AP2TKILN</li> </ul>
4.	Mu'ani S.Ag ( Anggota )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penanggung jawab BLKLN Addila</li> <li>• Asessor LSP</li> <li>• Anggota Asosiasi AP2TKILN</li> </ul>
5.	Ita Wahyuni ( Anggota )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asessor LSP</li> <li>• Anggota Asosiasi AP2TKILN</li> </ul>
6.	Netty Veronica, Amk ( Anggota )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asessor LSP</li> <li>• Instruktur</li> <li>• Anggota AP2TKILN</li> </ul>
7.	Udarti Ismaningsih ( Anggota )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asessor LSP</li> <li>• Anggota Asosiasi AP2TKILN</li> </ul>
8.	Alexander rusmanto ( Anggota )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penanggung Jawab BLKLN</li> <li>• Asessor LSP</li> <li>• Pengurus Asosiasi AP2TKILN</li> </ul>
9.	Taufik Rahman, S.Pdl ( Anggota )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asessor LSP</li> <li>• Instruktur Bahasa</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>• Pengurus Asosiasi AP2TKILN</li></ul>
10.	Cucu Patimah Mpd ( Anggota )	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dosen Universitas Assafiiyah</li><li>• Guru B Inggris Di SMU</li><li>• Asessor LSP</li><li>• Anggota Asosiasi AP2TKILN</li></ul>
11.	Drs. Nuriman, M.Si ( Anggota )	<ul style="list-style-type: none"><li>• Instruktur</li></ul>
12.	Sumarmi ( Anggota )	<ul style="list-style-type: none"><li>• Penanggung jawab BLKLN</li><li>• Asessor LSP</li></ul>
14.	Isyrin Nazir SE ( Anggota )	<ul style="list-style-type: none"><li>• Penanggung Jawab BLKLN Gapura</li><li>• Asessor LSP</li><li>• Pengurus AP2TKILN</li></ul>
15.	Hermanto.SS ( Anggota )	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dosen Universitas</li><li>• Asessor LSP</li><li>• Instruktur B Arab</li><li>• Pengurus AP2TKILN</li></ul>

Jakarta, Mei - 2014.

**( EKO PRANOTO )**



**BUKU KERJA**  
**MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN**  
**MAKANAN**

**PAR.HT02.079.01**

**KEMENTERIAN TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI R.I**  
**DIREKTORAT JENDERAL PEMBINAAN PELATIHAN DAN PRODUKTIVITAS**  
**DIREKTORAT STANDARDISASI KOMPETENSI DAN PROGRAM PELATIHAN**

Jl. Jend. Gatot Subroto Kav. 51 Lt. 6.A Jakarta Selatan

2014

## **PENJELASAN UMUM**

Pelatihan berbasis kompetensi mengharuskan proses pelatihan memenuhi unit Kompetensi secara utuh yang terdiri atas : Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja. Dalam Buku Informasi Melaksanakan proses keselamatan makanan, telah disampaikan informasi yang diperlukan sebagai pengetahuan yang harus dimiliki untuk melakukan praktik keterampilan terhadap Unit kompetensi tersebut.

Setelah memperoleh pengetahuan dilanjutkan dengan pelatihan-pelatihan tindak lanjut guna mengaplikasikan pengetahuan yang telah dimiliki tersebut. Untuk itu diperlukan Buku Kerja Melaksanakan proses keselamatan makanan kode unit PAR.HT02.079.01, sebagai modul praktek dan sekaligus mengaplikasikan sikap kerja yang telah ditetapkan. Sikap kerja diperlukan sebagai satu kesatuan dari aspek pengetahuan dan keterampilan yang saling mendukung satu dengan lainnya dan tidak terpisahkan secara sendiri-sendiri.

Adapun tujuan dibuatnya buku kerja ini adalah:

1. Prinsip pelatihan berbasis kompetensi dapat dilakukan sesuai dengan konsep yang telah digariskan, yaitu pelatihan ditempuh elemen kompetensi per elemen kompetensi, baik secara teori maupun praktik;
2. Prinsip praktik dapat dilakukan setelah dinyatakan kompeten teorinya dapat dilakukan secara jelas dan tegas;
3. Pengukuran unjuk kerja dapat dilakukan dengan jelas dan pasti

Ruang lingkup buku kerja ini meliputi pengerjaan tugas-tugas teori dan praktik per elemen kompetensi dan kriteria unjuk kerja berdasarkan SKKNI Subgolongan Jasa Tata Laksana Rumah Tangga. Ruang lingkup buku kerja ini meliputi pengerjaan tugas-tugas teori dan praktik per elemen kompetensi dan kriteria unjuk kerja berdasarkan SKKNI Subgolongan Jasa Tata Laksana Rumah Tangga.

## DAFTAR ISI

PENJELASAN UMUM .....	2
DAFTAR ISI .....	3
BAB I Mengidentifikasi Bahaya dan resiko keselamatan makanan .....	4
A.Tugas Teori I .....	4
B.Tugas Praktik I .....	7
C. Pengamatan Sikap Kerja 1.....	10
BAB II Mengidentifikasi poin kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP .....	11
A.Tugas Teori II .....	12
B.Tugas Praktik II .....	13
C. Pengamatan Sikap Kerja II.....	16
BAB III Melaksanakan Rencana HACCP Perusahaan .....	17
A.Tugas Teori III .....	17
B.Tugas Praktik III .....	20
C. Pengamatan Sikap Kerja III.....	25
BAB II CEK LIS TUGAS .....	26

## BAB I

### MENGIDENTIFIKASI BAHAYA DAN RESIKO KESELAMATAN MAKANAN

#### 1. Tugas Teori

Perintah : Jawablah soal di bawah ini

Waktu Penyelesaian : 30 menit

Soal :

1. Sebutkan 3 produk makanan berbahaya yang ditimbulkan oleh cemaran zat Biologi !

Jawaban:

1. ....
2. ....
3. ....

2. Sebutkan 3 produk makanan berbahaya yang ditimbulkan oleh cemaran zat fisika !

Jawaban:

1. ....
2. ....
3. ....

3. Sebutkan 3 produk makanan berbahaya yang ditimbulkan oleh cemaran kimia !

Jawaban:

1. ....
2. ....
3. ....

4. Jelaskan makanan yang tercemar oleh Racun Alami pada makanan !

Jawaban:

5. Sebutkan 2 produk makanan berbahaya yang ditimbulkan cemaran bakteri !

Jawaban:

1. ....
2. ....

6. Jelaskan produk makanan berbahaya yang ditimbulkan oleh pecahan kaca atau logam

Jawaban :

7. Jelaskan produk makanan berbahaya yang ditimbulkan oleh zat pengawet

Jawaban :

8. Jelaskan produk makanan berbahaya yang ditimbulkan oleh racun Kimiawi dan Alami

Jawaban :

### Lembar Evaluasi Tugas Teori Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan

Semua kesalahan harus diperbaiki terlebih dahulu sebelum ditandatangani.

No.	Benar	Salah
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		

Apakah semua pertanyaan Tugas Teori Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan dijawab dengan benar dengan waktu yang telah ditentukan?

YA

TIDAK

	NAMA	TANDA TANGAN
PESERTA	.....	.....
PENILAI	.....	.....

Catatan Penilai :

## Tugas Praktik

1. Elemen Kompetensi : Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan
2. Waktu Penyelesaian : 30 menit
3. Capaian Unjuk Kerja :
  - a. Setelah mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan mampu Mengidentifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia.
4. Daftar Alat dan Bahan :

NO.	NAMA BARANG	SPEKIFIKASI	KETERANGAN
<b>A.</b>	<b>ALAT</b>		
1.	Peralatan makan dan minum.		1 Orang Peserta
2.	Meja dan kursi makan		1 Orang Peserta
3.	Alat Peraga : Contoh Masakan berbagai resepi standar		1 Orang Peserta
4.	Majalah, Buku, Koran, Tabloid Menyajikan Makanan		1 Orang Peserta
5.	Audio Visual / VCD Panyajian makanan dan minuman		1 Orang Peserta
6.	Perlengkapan Alat-alat peraga penyajian makanan		1 Orang Peserta
7.	Buku pedoman/ Diktat Tata Cara Penyajian Makanan.		1 Orang Peserta

NO.	NAMA BARANG	SPEKIFIKASI	KETERANGAN
<b>B.</b>	<b>BAHAN</b>		
1.	Buku tulis peserta untuk catatan menu.		1 Orang Peserta
2.	Buku Paket Penyajian Makanan.		1 Orang Peserta
3.	Pensil, Pulpen, Spidol berwarna		1 Orang Peserta
4.	Jenis makanan yang disajikan		1 Orang Peserta
5.	Jenis minuman yang disajikan		1 Orang Peserta
6.	Saus dan penghias makanan.		1 Orang Peserta
7.	Buah-buahan/makanan penutup		1 Orang Peserta

5. Indikator Unjuk Kerja (IUK):
  - a. Mampu mengidentifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia

## 6. Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Keselamatan dan kesehatan kerja yang perlu dilakukan pada waktu kerja adalah :

- a. Berdasarkan sikap kerja yang sudah ditetapkan sehingga diperoleh hasil seperti yang diharapkan, jangan sampai terjadi kesalahan karena ketidak telitian dan tidak taat asas.
- b. Waktu menggunakan peralatan kerja / mesin dan alat lainnya mengikuti petunjuknya masing – masing yang sudah ditetapkan.
- c. Memahami bahaya dan resiko keselamatan makanan.
- d. Memperhatikan jam kerja sehingga tidak kecapaian, antara jam kerja dan istirahat proporsional
- e. Menggunakan bahan praktik, harus sesuai dengan lebutuhan bahan.

## 7. Standar Kinerja

- a. Dikerjakan selesai tepat waktu, waktu yang digunakan tidak lebih dari yang ditetapkan.
- b. Toleransi kesalahan 5% dari hasil yang harus dicapai, tetapi bukan pada kesalahan kegiatan kritis.

## 8. Instruksi Kerja

Selanjutnya ikuti instruksi kerja sebagai berikut:

- a. Lakukanlah identifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh cemaran zat biologi?
- b. Lakukanlah identifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh cemaran fisika?
- c. Lakukanlah identifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh cemaran zat kimia ?

### 9. Daftar Cek Unjuk Kerja Tugas I

NO	DAFTAR TUGAS/INSTRUKSI	POIN YANG DICEK	PENCAPAIAN		PENILAIAN	
			YA	TIDAK	K	BK
1.	Lakukanlah identifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh cemaran zat biologi	Produk makanan berjamur dan berbahaya kalau dimakan				
2.	Lakukanlah identifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh cemaran fisika	Produk makanan berubah menjadi gosong, karena api terlalu besar				
3.	Lakukanlah identifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh cemaran zat kimia	Produk makanan berubah warna asli makanan dan beracun (tercemar racun kimiawi)				

Apakah semua instruksi kerja tugas praktik Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan dilaksanakan dengan benar dengan waktu yang telah ditentukan?

YA

TIDAK

	NAMA	TANDA TANGAN
PESERTA	.....	.....
PENILAI	.....	.....

Catatan Penilai :

### C. Pengamatan Sikap Kerja

CEK LIS PENGAMATAN SIKAP KERJA				
Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan				
INDIKATOR UNJUK KERJA	NO. KUK	K	BK	KETERANGAN
1. Harus bertindak Teliti, hati – hati dan cermat	1.1			

Apakah sikap kerja tugas praktik Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan dilaksanakan dengan benar?

YA

TIDAK

	NAMA	TANDA TANGAN
PESERTA	.....	.....
PENILAI	.....	.....

Catatan Penilai :

## BAB II

### MENGIDENTIFIKASI POIN KONTROL PENTING DALAM SISTEM PRODUKSI MAKANAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE HACCP

#### 1. Tugas Teori

Perintah Tugas : Jawablah soal di bawah ini pada kertas yang tersedia

Waktu Penyelesain Tugas : 30 menit

Soal Tugas : Essay

1.	Jelaskan apa artinya HACCP
	Jawaban :
2.	Jelaskan tujuan HACCP
	Jawaban :
3.	Jelaskan penyajian dan penyimpanan poin – poin kontrol dalam sistem produksi makanan
	Jawaban :

**Lembar Evaluasi Tugas Teori Mengidentifikasi poin kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP**

Semua kesalahan harus diperbaiki terlebih dahulu sebelum ditandatangani.

No.	Benar	Salah
1.		
2.		
3.		

Apakah semua pertanyaan Tugas Teori Mengidentifikasi poin kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP dijawab dengan benar dengan waktu yang telah ditentukan ?

YA

TIDAK

	NAMA	TANDA TANGAN
PESERTA	.....	.....
PENILAI	.....	.....

Catatan Penilai :

## 2. Tugas Praktik

1. Elemen Kompetensi : Mengidentifikasi poin kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP.

2. Waktu Penyelesaian : 90 menit

3. Capaian Unjuk Kerja :

Setelah menyelesaikan tugas Mengidentifikasi poin kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP peserta mampu:

1) Mengidentifikasi poin – poin kontrol dalam sistem produksi makanan

4. Daftar Alat/Mesin dan Bahan :

NO.	NAMA BARANG	SPEKIFIKASI	KETERANGAN
<b>A.</b>	<b>ALAT</b>		
1.	Peralatan makan dan minum.		1 Orang Peserta
2.	Meja dan kursi makan		1 Orang Peserta
3.	Alat Peraga : Contoh Masakan berbagai resep standar		1 Orang Peserta
4.	Majalah, Buku, Koran, Tabloid Menyajikan Makanan		1 Orang Peserta
5.	Audio Visual / VCD Panyajian makanan dan minuman		1 Orang Peserta
6.	Perlengkapan Alat-alat peraga penyajian makanan		1 Orang Peserta
7.	Buku pedoman/ Diktat Tata Cara Penyajian Makanan.		1 Orang Peserta

<b>B.</b>	<b>BAHAN</b>	<b>SPESIFIKASI</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Buku tulis peserta untuk catatan menu.		1 Orang Peserta
2.	Buku Paket Penyajian Makanan.		1 Orang Peserta
3.	Pensil, Pulpen, Spidol berwarna		1 Orang Peserta
4.	Jenis makanan yang disajikan		1 Orang Peserta
5.	Jenis minuman yang disajikan		1 Orang Peserta
6.	Saus dan penghias makanan.		1 Orang Peserta
7.	Buah-buahan/makanan penutup		1 Orang Peserta

#### 5. Indikator Unjuk Kerja (IUK):

- 1) Mampu mengidentifikasi poin – poin kontrol dalam sistem produksi makanan

#### 6. Keselamatan dan Kesehatan Kerja

- 1) Bertindak berdasarkan sikap kerja yang sudah ditetapkan sehingga diperoleh hasil seperti yang diharapkan, jangan sampai terjadi kesalahan karena Ketidaktelitian dan tidak taat asas.
- 2) Waktu menggunakan peralatan kerja / mesin dan alat lainnya mengikuti petunjuknya masing – masing yang sudah ditetapkan.
- 3) Menggunakan bahan praktik, harus sesuai dengan kebutuhan bahan.
- 4) Memperhatikan jam kerja sehingga tidak kecapaian, antara jam kerja dan istirahat proporsional

#### 7. Standar Kinerja

- 1) Dikerjakan selesai tepat waktu, waktu yang digunakan tidak lebih dari yang ditetapkan.
- 2) Toleransi kesalahan 5% dari hasil yang harus dicapai, tetapi bukan pada kesalahan aspek kritis.

#### 8. Instruksi Kerja

- 1) Lakukanlah identifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan, pada tahapan Pra prosesing produksi makanan?.
- 2) Lakukanlah identifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan pada tahapan Prosesing produksi makanan?

- 3) Lakukanlah identifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan, pada tahapan Purna prosesing (penyajian dan penyimpanan) produksi makanan ?

9. Daftar Cek Unjuk Kerja Tugas II

NO	DAFTAR TUGAS/INSTRUKSI	POIN YANG DICEK	PENCAPAIAN		PENILAIAN	
			YA	TIDAK	K	BK
1.	Lakukanlah identifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan, pada tahapan Pra prosesing produksi makanan	Pembelian, pengiriman, seleksi dan penanganan bahan bau persediaan.				
2.	Lakukanlah identifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan pada tahapan Prosesing produksi makanan	Persiapan, poaching, braising, stewing, mengukus, menggoreng, memanggang, pendinginan, penyimpanan produk makanan.				
3.	Lakukanlah identifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan, pada tahapan Purna prosesing (penyajian dan penyimpanan) produksi makanan	Persiapan, penyajian pelayanan, pemanasan dan penyimpanan produk makanan				

Apakah semua instruksi kerja tugas praktik mengidentifikasi poin – poin kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP telah dilaksanakan dengan benar dan dalam waktu yang telah ditentukan?

YA

TIDAK

	NAMA	TANDA TANGAN
PESERTA	.....	.....
PENILAI	.....	.....

Catatan Penilai :

### C. Pengamatan Sikap Kerja

CEK LIS PENGAMATAN SIKAP KERJA				
Mengidentifikasi poin kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP				
INDIKATOR UNJUK KERJA	NO. KUK	K	BK	KETERANGAN
1. Harus bertindak Teliti, hati-hati dan cermat	2.1			

Apakah sikap kerja tugas praktik Mengidentifikasi poin kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan HACCP dilaksanakan dengan benar?

YA

TIDAK

	NAMA	TANDA TANGAN
PESERTA	.....	.....
PENILAI	.....	.....

Catatan Penilai :

### BAB III

#### MELAKSANAKAN RENCANA HACCP PERUSAHAAN

##### 1. Tugas Teori.

Perintah : Jawablah soal di bawah ini pada kertas yang telah disediakan

Waktu Penyelesain : 30 menit

Soal :

1.	Jelaskan standar prosedur kesehatan ( <i>hygienis</i> ) metode HACCP dalam menyiapkan makan sesuai spesifikasi keamanan bertahan lama dan tidak tahan lama !
	Jawaban :
2.	Apa tujuan melaksanakan rencana HACCP
	Jawaban:
3.	Sebutkan beberapa menu makanan pagi sesuai flow chart spesifikasi keamanan yang disesuaikan standar resep makanan negara penempatan tki
	Jawaban :
4.	Sebutkan beberapa menu makanan siang sesuai flow chart spesifikasi keamanan yang disesuaikan standar resep makanan negara penempatan tki
	Jawaban :

5.	Sebutkan beberapa menu makanan malam sesuai flow chart spesifikasi keamanan yang disesuaikan standar resep makanan negara penempatan tki
	Jawaban :

### Lembar Evaluasi Tugas Teori Melaksanakan rencana HACCP perusahaan

Semua kesalahan harus diperbaiki terlebih dahulu sebelum ditandatangani.

No.	Benar	Salah
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Apakah semua pertanyaan Tugas Teori Melaksanakan rencana HACCP perusahaan telah dijawab dengan benar dengan waktu yang telah ditentukan ?

YA

TIDAK

	NAMA	TANDA TANGAN
PESERTA	.....	.....
PENILAI	.....	.....

Catatan Penilai :

## 2. Tugas Praktik

1. Elemen Kompetensi : Melaksanakan rencana HACCP perusahaan
2. Waktu Penyelesaian : 90 menit
3. Capaian Unjuk Kerja :

Setelah menyelesaikan Melaksanakan rencana HACCP perusahaan peserta mampu:

- 1) Menyiapkan makanan sesuai metode HACCP spesifikasi keamanan makanan perusahaan
- 2) Mengikuti proses flow chart
- 3) Menyimpan catatan yang sesuai
- 4) Memonitor poin kontrol penting
- 5) Mengambil tindakan koreksi
- 6) Menyetujui validasi audit internal dan eksternal

### 4. Daftar Alat/Mesin dan Bahan :

NO.	NAMA BARANG	SPEKIFIKASI	KETERANGAN
<b>A.</b>	<b>ALAT</b>		
1.	Peralatan makan dan minum.		1 Orang Peserta
2.	Meja dan kursi makan		1 Orang Peserta
3.	Alat Peraga : Contoh Masakan berbagai resep standar		1 Orang Peserta
4.	Majalah, Buku, Koran, Tabloid Menyajikan Makanan		1 Orang Peserta
5.	Audio Visual / VCD Panyajian makanan dan minuman		1 Orang Peserta
6.	Perlengkapan Alat-alat peraga penyajian makanan		1 Orang Peserta
7.	Buku pedoman/ Diktat Tata Cara Penyajian Makanan.		1 Orang Peserta

<b>B.</b>	<b>BAHAN</b>	<b>SPEKIFIKASI</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Buku tulis peserta untuk catatan menu.		1 Orang Peserta
2.	Buku Paket Penyajian Makanan.		1 Orang Peserta
3.	Pensil, Pulpen, Spidol berwarna		1 Orang Peserta
4.	Jenis makanan yang disajikan		1 Orang Peserta
5.	Jenis minuman yang disajikan		1 Orang Peserta
6.	Saus dan penghias makanan.		1 Orang Peserta
7.	Buah-buahan/makanan penutup		1 Orang Peserta

5.Indikator Unjuk Kerja (IUK):

- 1) Mampu menyiapkan makanan sesuai metode HACCP spesifikasi keamanan makanan perusahaan
- 2) Mampu mengikuti proses flow chart
- 3) Mampu menyimpan catatan yang sesuai
- 4) Mampu memonitor poin kontrol penting
- 5) Mampu mengambil tindakan koreksi
- 6) Mampu menyetujui validasi audit internal dan eksternal

6.Keselamatan dan kesehatan kerja yang perlu dilakukan pada waktu melakukan praktik kerja ini adalah :

- 1) Bertindak berdasarkan sikap kerja yang sudah ditetapkan sehingga diperoleh hasil seperti yang diharapkan, jangan sampai terjadi kesalahan karena ketidak – telitian dan tidak taat asas.
- 2) Ikuti petunjuk penggunaan bahan praktik, harus sesuai dengan kebutuhan bahan.
- 3) Waktu menggunakan kalimat sederhana mudah dipahami dan dimengerti sehingga tidak terjadi kesalahan paham akibat tidak dik kalimat sederhana bahasa Inggris.
- 4) Menggunakan bahan praktik, harus sesuai dengan kebutuhan bahan tugas sehari-hari.

### 7. Standar Kinerja

- 1) Dikerjakan selesai tepat waktu, waktu yang digunakan tidak lebih dari yang ditetapkan.
- 2) Toleransi kesalahan 5% dari hasil yang harus dicapai, tetapi bukan pada kesalahan aspek kritis.

### 8. Instruksi Kerja

- a. Siapkanlah makanan sesuai spesifikasi keamanan makanan dengan metode HACCP
- b. Ikutilah proses flow chart
- c. Simpanlah catatan rekaman yang sesuai
- d. Lakukanlah monitoring poin kontrol penting
- e. Ambillah tindakan koreksi.
- f. Lakukan persetujuan validasi audiit internal dan eksternal

### 9. Daftar Cek Unjuk Kerja Tugas III

NO	DAFTAR TUGAS/INSTRUKSI	POIN YANG DICEK	PENCAPAIAN		PENILAIAN	
			YA	TIDAK	K	BK
1.	Siapkanlah makanan sesuai spesifikasi keamanan makanan dengan metode HACCP	Tanda-tanda pencemaran mikrobiologi, fisika dan zat kimia, dan perubahannya				
2.	Ikutilah proses flow chart	Proses flow chart sistem keselamatan minuman dari pencemaran sesuai rencana HACCP perusahaan				
3.	Simpanlah catatan rekaman yang sesuai	Rekaman catatan (data), menurut standar kebersihan dan hygiene makanan				
4.	Lakukanlah monitoring poin kontrol penting	monitor poin kontrol penting terhadap bahan baku, prosesing, dan penyimpanan makanan.				
5.	Ambillah tindakan koreksi	Tindakan koreksi hasil pelaksanaan HACCP atas keamanan dan keselamatan makanan				
6.	Lakukan persetujuan validasi audit internal dan eksternal	Persetujuan Validasi audit internal dan eksternal.				

Apakah semua instruksi kerja tugas praktik Melaksanakan rencana HACCP perusahaan telah dilaksanakan dengan benar dan dalam waktu yang telah ditentukan?

YA

TIDAK

	NAMA	TANDA TANGAN
PESERTA	.....	.....
PENILAI	.....	.....

Catatan Penilai :

### C. Pengamatan Sikap Kerja

CEK LIS PENGAMATAN SIKAP KERJA				
Melaksanakan rencana HACCP perusahaan				
INDIKATOR UNJUK KERJA	NO. KUK	K	BK	KETERANGAN
1. Harus bertindak teliti, hati-hati dan cekatan	3.1			
2. Harus bertindak tepat	3.2			
3. Harus bertindak tepat dan sesuai	3.3			
4. Harus bertindak teliti, cermat dan tepat	3.4			
5. Harus bertindak tepat, teliti dan hati-hati	3.5			
6. Harus bertndak tepat dan cermat	3.6			

Apakah sikap kerja tugas praktik dilaksanakan dengan benar?

YA

TIDAK

	NAMA	TANDA TANGAN
PESERTA	.....	.....
PENILAI	.....	.....

Catatan Penilai :

**BAB II**  
**CEK LIST TUGAS**

NO.	TUGAS UNJUK KERJA	PENILAIAN		TGL
		K	BK	
1.	Mengidentifikasi bahaya dan resiko Keselamatan makanan			
2.	Mengidentifikasi poin kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP			
3.	Melaksanakan rencana HACCP perusahaan			

Apakah semua tugas unjuk kerja Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan telah dilaksanakan dengan benar dan dalam waktu yang telah ditentukan?

YA

TIDAK

	NAMA	TANDA TANGAN
PESERTA	.....	.....
PENILAI	.....	.....

Catatan Penilai :

## **Kunci Jawaban :**

### **BAB I**

1.
  - a. Produk makanan berjamur dan berbahaya kalau dimakan
  - b. Produk makanan cepat berbau busuk dan berbahaya kalau dimakan
  - c. Produk makanan berubah warna, berlendir dan berbahaya kalau dimakan.
  
2.
  - a. Produk makanan berubah menjadi keras ( kurang air )
  - b. Produk makanan berubah menjadi lembek
  - c. Produk makanan berubah menjadi gosong karena api terlalu besar.
  
3.
  - a. Produk makanan menjadi terlalu asin (kebanyakan garam)
  - b. Produk makanan menjadi terlalu manis (kebanyakan gula)
  - c. Produk makanan menjadi terlalu asam (kebanyakan cuka)
  
4. Produk makanan yang tercemar oleh racun alami pada makanan akan menghasilkan produk makanan berasa pahit (tercemar racun alami / jamu pahitan) dan produk makanan kuning (tercemar racun alami / kelihatan kunir).
  
5.
  - a. Produk makanan menjadi basi dan berbahaya kalau dimakan
  - b. Produk makanan menjadi berlendir dan berbahaya kalau dimakan
  
6. Pruduk makanan yang berbahaya yang ditimbulkan oleh pecahan kaca atau logam akan menghasilkan produk makanan tercemar logam dan berkarat, produk makanan tercemar potongan benda logam (koin, potongan paku, kawat dll).
  
7. Produk makanan yang ditimbulkan zat pengawet akan menghasilkan produk makanan menjdi kenyal dan berasa aneh, produk makanan berkurang rasa sedapnya dan produk makanan tercemar zat pengawet makanan yang berlebihan,

8. Produk makanan yang ditimbulkan oleh racun kimiawi dan alami akan menghasilkan produk makanan berubah warna asli makanan dan beracun (tercemar racun kimiawi) produk makanan berubah rasa menjadi pahit (tercemar racun kimiawi) dan beracun dan produk makanan berubah rasa menjadi masam dan beracun (kelebihan asam cuka).

## **BAB II**

1. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)
2. Tujuan HACCP adalah untuk menunjukkan letak potensi bahaya yang berasal dari makanan yang berhubungan dengan jenis bahan pangan yang diolah dengan tujuan untuk melindungi keselamatan makanan. Dan untuk meningkatkan kesehatan masyarakat dengan cara mencegah atau mengurangi kasus keracunan dan penyakit melalui makanan.
3. Poin kontrol Persiapan untuk penyajian, poin kontrol penyajian makanan sehat dan bersih, poin kontrol pelayanan makanan sehat dan mengidentifikasi kontrol penyimpanan makanan persediaan hasil penyajian makanan, poin kontrol pemanasan kembali makanan, poin kontrol penyimpanan makanan sehat kedalam kulkas / almari makan.

### **BAB III**

1. Penyiapan Standarisasi Kesehatan (*hygienis*) makanan metode HACCP yaitu: standar persiapan prosesing makanan sehat, standar prosesing makanan sehat, standar penyajian makanan sehat, standar penyimpanan makanan sehat.
2. Tujuan melaksanakan rencana HACCP untuk mengevaluasi cara produksi makanan yang berbahaya, memperbaiki cara produksi makanan (*critical proses*), memantau & mengevaluasi penanganan, pengolahan, sanitasi dan meningkatkan inspeksi mandiri.
3. Nasi gurih dan teh manis / air putih, Nasi goreng telur dan teh manis / air putih, Roti tawar dan susu manis, Nasi putih, telur goreng, kerupuk dan sambel kecap, Hidangan penutup makan pagi, Jumlah porsi disesuaikan kebutuhan keluarga
4. Nasi putih, sayur sop, perkedel kentang, kerupuk, daging goreng, sambal lalap, pisang atau jeruk dan air minum teh atau susu atau air putih, Nasi putih, sayur gulai, perkedel jagung, kerupuk, ikan goreng sambal lalap, semangka atau nanas dan air minum teh atau susu atau air putih, Nasi putih, sayur soto ayam/ daging, tahu/ tempe goreng, kerupuk, daging goreng, sambal lalap, pepaya atau melon / mangga dan air minum teh atau susu atau air putih. Jumlah porsi disesuaikan kebutuhan keluarga.
5. Nasi putih, sayur sop, perkedel kentang, kerupuk, daging goreng, sambal lalap, pisang atau jeruk dan air minum teh atau susu atau air putih, hidangan penutup makan malam, kebutuhan porsi disesuaikan kebutuhan keluarga.



**BUKU PENILAIAN**  
**MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN**  
**MAKANAN**  
**PAR.HT02.079.01**

**KEMENTERIAN TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI R.I**  
**DIREKTORAT JENDERAL PEMBINAAN PELATIHAN DAN PRODUKTIVITAS**  
**DIREKTORAT STANDARDISASI KOMPETENSI DAN PROGAM PELATIHAN**

Jl. Jend. Gatot Subroto Kav. 51 Lt. 6.A Jakarta Selatan  
2014

## PENJELASAN UMUM

Buku Penilaian untuk unit kompetensi Melaksanakan Proses Keselamatan Makanan, Kode PAR.HT02.079.01., disusun sebagai konsekwensi logis dalam pelatihan berbasis kometensi. Pada pelatihan berbasiskan kompetensi kerja yang telah menempuh tahapan penerimaan pengethuan, keterampilan dan sikap kerja melalui bkun informasi dan buku kerja. Setelah proses pelatihan (*exercse*) dilakukan berdasarkan buku kerja, maka untuk mengetahui sejauh mana kompetensi yang dimiliki CTKI peserta pelatihan berbasis kompetensi, perlu dilakukan uji komprehensif secara utuh per unit kompetensi, yaitu penilaian *formatif* merupakan penilaian selama proses pelatihan sedang berjalan dan penilaian *sumatif* yang merupakan penilaian akhir untuk menentukan apakah anda telah mencapai hasil dari program belajar dan berlatih ( contohnya pencapaian kompetensi dalam unit komptensi ). Materi uji komprehensif itu ada dalam buku penilaian unit kompetensi ini.

Adapun tujuan disusunnya buku penilaian ini, yaitu untuk menguji kompetensi CTKI peserta pelatihan setelah selesai menempuh buku informasi dan buku kerja secara komprehensif dan berdasarkan hasil uji inilah peserta akan dinyatakan kompeten atau belum kompeten terhadap unit kompetensi Melaksanakan Proses Keselamatan Makanan, Kode PAR.HT02.079.01.

### 1. Metode Penilaian Pengetahuan.

#### a. Tes Tetulis.

Untuk menilai pengetahuan yang telah disampaikan selama proses pelatihan terlebih dahulu, dilakukan tes tertulis melalui pemberian materi tes dalam bentuk tertulis yang dijawab secara tertulis juga, Untuk menilai pengetahuan dalam proses pelatihan, materi tes disampaikan lebih dominan dalam bentuk obyektif tes yang meliputi materi soal benar salah, menjodohkan, pilihan ganda dan jawaban singkat. Tes essay bisa dilakukan dalam bentuk essay tertutup ataupun essay terbuka, untuk mengurangi subyektifitas penilai.

b. Tes Wawancara.

Tes wawancara dilakukn untuk menggali atau memastikan hasil tes tertulis sejauh yang diperlukan. Tes wawancara ini dilakukan secara perseorangan antara penilai dengan TKI peserta test. Jumlah penilai sebaiknya lebih dari satu orang.

Rentangan nilai tes tertulis, yaitu 0-1 artinya nilai setiap soal tertulis yang dinyatakan benar (kompeten) mempunyai nilai 1 (satu), dan yang dinyatakan salah (belum kompeten) mempunyai nilai 0 (nol).

2. Metode Penilan Keterampilan.

a. Tes Simulasi

Tes simulasi ini digunakan untuk menilai keterampilan dengan menggunakan media bukan yang sebenarnya, misalnya menggunakan tempat kerja tiruan, obyek pekerjaan disediakan atau hasil rekayasa sendiri, bukan obyek kerja yang sebenarnya.

b. Aktivitas Praktik.

Penilaian aktivitas praktik, dilakukan secara sebenarnya ditempat kerja dengan menggunakan obyek kerja yang sebenarnya

3. Metode Penilaian Sikap kerja

a. Observasi

Untuk melakukan penilaian sikap kerja, digunakan metode observasi terstruktur, artinya pengamatan yang dilakukan menggunakan lembar penilaian yang sudah disiapkan, sehingga pengamatan yang dilakukan mengikuti petunjuk penilaian yang dituntut oleh lembar penilaian tersebut. Pengamatan dilakukan pada waktu peserta uji/peserta pelatihan melakukan keterampilan /kompetensi yang dinilai karena sikap kerja melekat pada keterampilan tersebut.

## DAFTAR ISI

PENJELASAN UMUM .....	2
DAFTAR ISI .....	4
BAB I PENILAIAN TEORI .....	5
A. Lembar Penilaian Teori.....	5
B. Ceklis Penilaian Teori.....	8
BAB II PENILAIAN PRAKTIK .....	10
A. Lembar Penilaian Praktik .....	10
B. Ceklis Aktivitas Praktik .....	12
BAB III PENILAIAN SIKAP KERJA .....	14
A. Penilaian Sikap Kerja .....	14
LAMPIRAN .....	15
Lampiran 1 Kunci Jawaban .....	16

## **BAB I**

### **PENILAIAN TEORI**

#### **A. Lembar Penilaian Teori**

Unit kompetensi : Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan

Pelatihan :

waktu : 30 menit

#### **PETUNJUK UMUM**

- Jawablah materi tes ini pada lembar jawaban/kertas yang sudah disediakan.
- Modul terkait dengan unit kompetensi agar disimpan.
- Bacalah materi tes secara cermat dan teliti.

#### **Isian**

Lengkapilah kalimat di bawah ini dengan cara mencari jawabannya pada kolom sebelah kanan dan tuliskan jawabannya saja pada kertas yang tersedia.

- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bahaya didalam keselamatan kerja bahaya biologi bisa disebabkan oleh.....</li><li>2. Bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan disebut.....</li><li>3. Bahan untuk mengawetkan daging dan dapat bereaksi dengan gugus aminodalamogen daging dan membentuk nitrosamina yang bersifat racun dan karsinogen adalah.....</li><li>4. Pengetahuan dalam menyiapkan makanan sesuai spesifikasi keamanan perusahaan disebut metode.....</li><li>5. Sikap kerja yang diperlukan untuk mengidentifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan yaitu.....</li><li>6. Keselamatan makanan dari pencemaran dan untuk</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Penerapan proses Flow chart</li><li>2. HACCP</li><li>3. BTP ( Bahan Tambahan Pangan )</li><li>4. mikro dan Binatang</li><li>5. teliti, hati-hati dan cermat</li><li>6. netrit</li><li>7. kaca atau logam</li></ol> |
|--|---|

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| mencapai kualitas produksi makanan menurut standar resep makan pagi, siang, malam adalah.....   | 8. Audit internal                   |
| 7. Prosedur standar keselamatan makanan sesuai metode HACCP sesuai spesifikasi makanan bertahan lama dan tidak tahan lama jika tidak menggunakan..... | 9. pengawet makanan                 |
| 8. Cara monitor prosedur keamanan makanan terhadap prosesing / pemasakan makanan dari bahaya pencemaran.....  | 10. mikrobiologi, fisika, dan kimia |

### Pilihan Ganda

Jawablah pertanyaan/pernyataan di bawah ini dengan cara memilih pilihan jawaban yang tepat dan menuliskan huruf a/b/c/d yang sesuai dengan pilihan tersebut.

1. Pengetahuan yang diperlukan untuk Identifikasi Bahaya dalam makanan, kecuali.....
  - a. Zat Biologi
  - b. Zat fisika
  - c. Zat kimia
  - d. Zat besi
2. Bahaya yang ditimbulkan oleh bakteri adalah makanan yang.....
  - a. Makanan cepat mengeras
  - b. Makanan cepat lembek
  - c. Makanan cepat basi
  - d. Makanan cepat membusuk
3. Spesifikasi makanan pembuka, kecuali.....
  - a. Jus
  - b. Buah-buahan
  - c. Puding/agar-agar
  - d. nasi goreng
4. Dibawah ini adalah poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan untuk penyajian dan penyimpanan makanan kecuali, .....
  - a. Seleksi bahan baku masakan
  - b. Penyajian makanan sehat
  - c. Persiapan untuk penyajian
  - d. Pemanasan kembali

5. Spesifikasi makanan penutup adalah.....

- a. Nasi goreng
- b. Jus
- c. Spageti
- d. Soup

6. Sikap kerja yang diperlukan untuk melaksanakan rencana HACCP perusahaan dengan baik didalam rumah tangga dalam melaksanakan proses kesalahan kerja yang benar, kecuali.....

- a. Teliti, hati-hati dan cekatan
- b. Tepat dan sesuai
- c. Cermat dan tidak tepat waktu
- d. Tepat dan cermat

### **Essay**

1. Jelaskan dengan jelas tentang pengawet makanan yang terdapat dalam makanan
2. Sebutkan standarisasi kebersihan ( *sanitasi* ) dan kesehatan ( *hygienis* ) makanan sesuai metode HACCP sesuai spesifikasi keamanan makanan perusahaan dalam rumah tangga !

**B. Ceklis Penilaian Teori**

NO. KUK	NO. SOAL	KUNCI JAWABAN	JAWABAN PESERTA	PENILAIAN		KETERANGAN
				K	BK	
	Isian					
	A.1.	Mikro dan binatang				
	A.2.	( BTP ) Bahan Tambahan Pangan				
	A.3.	Netrit				
	A.4.	HACCP				
	A.5.	Teliti, hati-hati dan cermat				
	A.6.	Penerapan proses flow chart				
	A.7.	Pengawet makanan				
	A.8.	Mikrobiologi, fisika, dan kimia				
	PG					
	C.1.	d				
	C.2.	c				
	C.3.	d				
	C.4.	a				
	C.5.	b				
	C.6.	c				
	D.1	Terlampir				
	D.2	Terlampir				

## **BAB II**

### **PENILAIAN PRAKTIK**

#### **A. Lembar Penilaian Praktik**

Tugas Unjuk Kerja Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

1. Waktu : 90 Menit
2. Alat : Pakaian kerja, piring, nampan plastik, tempat nasi, Mangkok sayur, sendok, garpu, pisau, tempat gula, tempat bumbu meja, garpu buah dari plastik, moulton, taplak meja, placemat, serbet makan, tempat lilin meja, penutup meja makanan, tempat tissue meja, gelas minum dan penutup, tempat buah, vas bunga meja makan, audio p – alat komunikasi ( telepon, faximile, handphone, internet ), buku kerja / modul melaksanakan prosedur keselamatan makanan.
3. Bahan : Program pelatihan terkait, air bersih, makanan utama Makan pagi, makanan utama siang, makanan utama Malam, salt and paper shaker, minuman manis dinginMakanan ringan, tusuk gigi, kertas tissue, bunga potong/Plastik, administrasi/ form laporan pelatihan
4. Indikator Unjuk Kerja :
  - a. Mampu mengidentifikasi bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia.
  - b. Mampu mengidentifikasi poin – poin kontrol dalam sistem produksi makanan
  - c. Mampu menyiapkan makanan sesuai metode HACCP spesifikasi keamanan makanan perusahaan.
  - d. Mampu mengikuti proses flow chart
  - e. Mampu menyimpan catatan yang sesuai
  - f. Mampu memonitor poin kontrol penting
  - g. Mampu mengambil tindakan koreksi
  - h. Mampu menyetujui validasi audit internal dan eksternal

5. Standar Kinerja

- a. Selesai dikerjakan tidak melebihi waktu yang telah ditetapkan.
- b. Toleransi kesalahan 5% (lima persen), tetapi tidak pada aspek kritis.

6. Instruksi Kerja

Abstraksi tugas:

Lembaga Pelatihan Kerja Luar Negeri ( BLKLN ) Mutiara Bahari Alamria sedang menyelenggarakan pelatihan Melaksanakan prosedur sebanyak 20 orang siswa yang segera akan ditutup. Untuk itu, dalam rangka perbaikan berkelanjutan dan pembuatan laporan pelatihan diperlukan proses pengolahan data menjadi informasi sebagai bahan penentuan kebijakan selanjutnya. Untuk menyelesaikan tugas ini, ikuti instruksi selanjutnya di bawah ini.

- a. Pilihlah bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia
- b. Pahami bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia
- c. Pilihlah bahaya yang ditimbulkan oleh bakteri, jamur dan ragi – pecahan kaca atau logam – bahan pengawet – racun kimiawi dan alami
- d. Pahami poin – poin kontrol dalam sistem produksi makanan
- e. Pilihlah poin – poin kontrol dalam sistem produksi makanan
- f. Siapkan makanan sesuai metode HACCP spesifikasi keamanan makanan perusahaan
- g. Ikuti proses flow chart
- h. Simpan catatan penting
- i. Ambilkan tindakan koreksi
- j. Setujui validasi audit internal dan eksternal

## B. Ceklis Aktivitas Praktik

Kode Unit Kompetensi : PAR.HT02.079.01

Judul Unit Kompetensi : Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan

Nama Peserta/Asesi : .....

INDIKATOR UNJUK KERJA	TUGAS	HAL-HAL YANG DIAMATI	PENILAIAN	
			K	BK
1. Mampu mengidentifikasi Bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia	1.1 Pilihlah bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimia  1.2 Pilihlah bahaya yang ditimbulkan oleh bakteri, jamur dan ragi – pecahan kaca atau logam – bahan pengawet – racun kimiawi dan alami	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macam-macam zat biologi, fisika dan kimia</li> <li>▪ Macam – macam Bakteri, jamur ragi, pecahan kaca, logam, bahan pengawet, racun kimiawi dan alami</li> </ul>		
2. Mampu mengidentifikasi Poin – poin kontrol dalam sistem produksi makanan	2.1 Identifikasikan poin – poin kontrol dalam sistem produksi makanan  2.2 Pilihlah poin –poin kontrol dalam sistem produksi makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macam – macam bahan makanan</li> <li>▪ Macam – macam makanan produksi</li> </ul>		
3. Mampu menyiapkan makanan sesuai metode HACCP spesifikasi keamanan makanan perusahaan	3.1 Siapkan makanan sesuai metode HACCP spesifikasi keamanan makanan perusahaan	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ SOP dalam makanan</li> </ul>		
4. Mampu mengikuti	4.1 Ikuti proses flow chart	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ SOP dalam makanan</li> </ul>		

proses flow chart				
5. Mampu Menyimpan catatan yang sesuai	5.1 Simpanlah catatan yang sesuai	▪ Buku catatan		
6. Mampu memonitor poin kontrol penting	6.1 Monitorlah catatan penting	▪ Buku catatan penting		
7. Mampu mengambil tindakan koreksi	7.1 Ambilkan tindakan koreksi	▪ SOP dalam makanan		
8. Mampu menyetujui validasi audit internal dan eksternal	8.1 Setujui validasi audit internal eksternal	▪ SOP dalam makanan		

Catatan :

.....  
 .....  
 .....

Tanda Tangan Peserta Pelatihan : .....

Tanda Tangan Instruktur : .....

**BAB III**  
**PENILAIAN SIKAP KERJA**

CEK LIS PENILAIAN SIKAP KERJA				
Menyiapkan Informasi dan Laporan Pelatihan				
INDIKATOR UNJUK KERJA	NO. KUK	K	BK	KETERANGAN
1. Harus bertindak teliti, hati – hati dan cermat	1.1			
2. Harus bertindak Teliti, hati – hati dan cermat	1.2			
3. Harus bertindak Teliti, hati – hati dan cekatan	1.3			
4. Harus bertindak tepat	2.1			
5. Harus bertindak tepat dan sesuai	2.2			
6. Harus bertindak Teliti, cermat dan tepat	3.1			
7. Harus bertindak tepat, teliti dan hati – hati	3.2			
8. Harus bertindak tepat dan cermat	3.3			

Catatan :

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

Tanda Tangan Peserta : .....

Tanda Tangan Instruktur: .....

## **LAMPIRAN-LAMPIRAN**

**Lampiran 1**  
**Kunci Jawaban Penilaian Teori**

NO. KUK	NO. SOAL	KUNCI JAWABAN
	Isian	
	A.1.	Mikro dan binatang
	A.2.	( BTP ) Bahan Tambahhan Pangan
	A.3.	Netrit
	A.4.	HACCP
	A.5.	Teliti, hati-hati dan cermat
	A.6.	Penerapan Flow chart
	A.7.	Pengawet makanan
	A.8.	Mikrobiologi, fisika dan kimia
	PG	
	C.1.	d
	C.2.	c
	C.3.	d
	C.4.	a
	C.5.	b
	C.6.	c

Jawaban soal essay

1. - Mengidentifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi untuk pra prosesing  
- Mengidentifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi untuk prosesing makanan  
- Mengidentifikasi poin-poin kontrol dalam sistem produksi unyuk penyajian dan penyimpanan makanan.

2. Penyiapan Standardisasi kebersihan (sanitasi) makanan:

- Standar Persiapan prosesing makanan bersih.
- Standar Prosesing makanan bersih
- Standar Penyajian makanan bersih
- Standar Penyimpanan makanan bersih

Penyiapan Standardisasi Kesehatan (*hygienis*) makanan

- Standar Persiapan prosesing makanan sehat.
- Standar Prosesing makanan sehat
- Standar Penyajian makanan sehat.
- Standar Penyimpanan makanan sehat

Kabid Progran dan Evaluasi

*Budi Santosa* \_\_\_\_\_

Budi Santosa, S.T., M.Si.

Jakarta, Mei 2014  
Kasi Program

*Marwan Efendi*

Marwan Efendi, S.Pd.