LAMPIRAN

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

Lampiran 1 Hasil analisis sebelum perbaikan (*Checklist* CPPB: Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) (BPOM 2012)

FORMULIR
PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

Nama dan alamat fasilitas yang diperiksa:	Kabupaten / kota	
	Provinsi	
	Nomor P-IRT	
Pemilik Fasilitas (Perusahaan atau Perorangan):	Penanggung jawab:	
Jenis Pangan IRT :	Tanggal (tgl/bl/th)	
Nama Pengawas Pangan Kab/ Kota:	Tujuan Pemeriksaan: ○ Pemberian SPP-IRT ○ Pemeriksaan Rutin IRTP	

Cara Penetapan Ketidaksesuaian Sarana Produksi Pangan IRT

1. Pemeriksaan sarana produksi pangan dilakukan berdasarkan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).
2. Bubuhkan tanda centang (V) apabila jawaban ya pada kotak dalam kolom yang telah disediakan menurut kategori ketidaksesuaian, yaitu Minor (MI), Mayor (MA), Serius (SE), atau Kritis (KR) yang ditemukan dalam pemeriksaan.

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
A	**LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI**	MI	MA	SE	KR
1.	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, Kotor dan berdebu				
B	**BANGUNAN DAN FASILITAS**	MI	MA	SE	KR
2.	Ruang produksi sempit, sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan				
3.	Lantai, dinfing, dan langit-langit, tidak terawat, kotor, berdebu, dan atau berlemdir			✓	
4.	Ventilasi, pintu, dan jemndela tidak terawat, kotor, dan berdebu				
C	**PERALATAN PRODUKSI**	MI	MA	SE	KR
5.	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor				
6.	Peralatan tidak dipeliharam dalam keadaan kotor, dan tidak menjamin efektifnya sanitasi.				
7.	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti.				
D	**SUPLAY AIR ATAU SARANA PENYEDIA AIR**	MI	MA	SE	KR
8.	Air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi				

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

Lampiran 1 Hasil analisis sebelum perbaikan (*Checklist* CPPB: Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) (BPOM 2012) (*lanjutan*)

9.	Air berasal dari suplai iyang tidak bersih				
E.	**FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI**	**MI**	**MA**	**SE**	**KR**
10.	Sarana untuk pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatn, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia ddan tidak terawat dengan baik				
11.	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.			✓	
12.	Sarana tolet / jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi.				
13.	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup.				✓
F.	**KESEHATAN DAN HIGENE KARYAWAN**	**MI**	**MA**	**SE**	**KR**
14.	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau ada yang sakit				
15.	Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan / atau mengenakan perhiasan			✓	
16.	Karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/ alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet / jamban.				
17.	Karyawan bekerja dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang daapt mengakibatkan pencemaran produk pangan.				
18.	Tidak ada penanggung jawab higiene karyawan				
G	**PEMELIHARAAN DAN PROGRAM GIFIENE DAN SANITASI**	**MI**	**MA**	**SE**	**KR**
19.	Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur, disimpan di dalam wadah tanap label		✓		
20.	Program hifiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala				
21.	Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitaer dan di dalam ruang produksi pangan.				
22.	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang.				
H.	**PENYIMPANAN**	**MI**	**MA**	**SE**	**KR**
23.	Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.				
24.	Perlatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor.				
I.	**PENGENDALIAN PROSES**	**MI**	**MA**	**SE**	**KR**
25.	IRTP tidak memiliki catatan; menggunakan bahan baku yang sudak rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaanya.				
26.	IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bahan alir produksi pangan.			✓	
27.	IRTP tidak menggunakan bahan kemasan khusus utnuk pangan.				
28.	BTP tidak diberi penandaan dengan benar				

IPB University Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
Perpustakaan IPB University

Lampiran 1 Hasil analisis sebelum perbaikan (*Checklist* CPPB: Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) (BPOM 2012) (*lanjutan*)

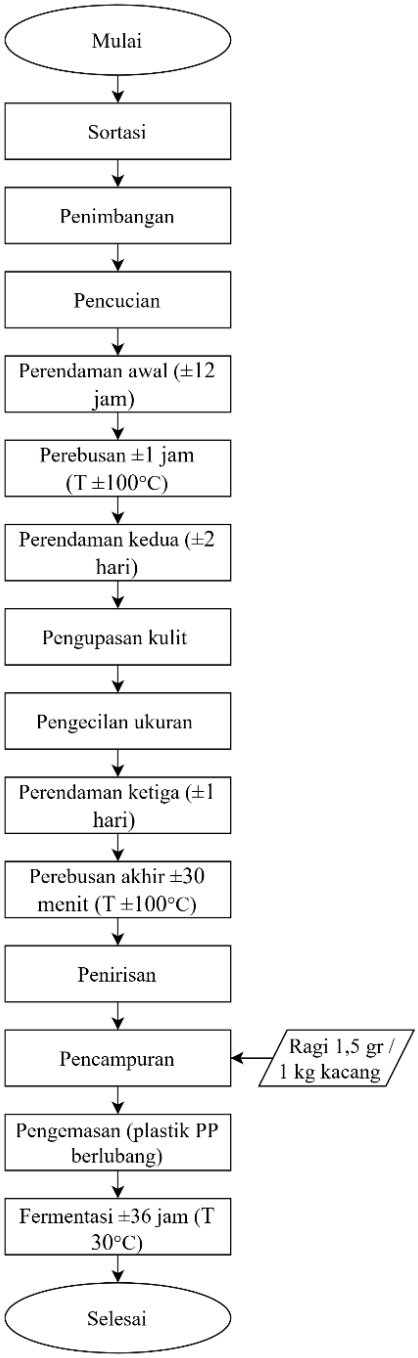
29.	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang BTP tidak tersedia atau tidak teliti				
J.	**PELABELAN PANGAN**	MI	MA	SE	KR
30.	Label pangan tidak kmencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT				✓
31.	Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi.				
K.	**PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB**	MI	MA	SE	KR
32.	IRTP tidak mempunyai penanggungjawab yang memilki sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)				✓
33.	IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi				
L	**PENARIKAN PRODUK**	MI	MA	SE	KR
34.	Pemilik IRTP tidak melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman				
M	**PENCATATAN DAN DOKUMENTASI**	MI	MA	SE	KR
35.	IRTP tidak memiliki dokumen produksi				
36.	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.				
N	**PELATIHAN**	MI	MA	SE	KR
37.	IRTP tidak memiliki program pelatihan kemanan pangan untuk karyawan				
	Jumlah Ketidaksesuaian KRITIS				3
	Jumlah Ketidaksesuaian SERIUS			4	
	Jumlah Ketidaksesuaian MAYOR		1		
	Jumlah Ketidaksesuaian MINOR				
Level IRTP :		IV			

Catatan:

Tanda Tangan Pengawas Pangan Kab / Kota dan Tanggal	Tanda Tangan Pemilik / penanggungjawab IRTP dan Tanggal

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

Lampiran 2 Diagram alir produksi tempe kacang koro pedang



IPB University
Bogor Indonesia
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Perpustakaan IPB University

Lampiran 3 SOP produksi tempe kacang koro pedang

	STANDARD OPERATION PROCEDURE (SOP)	**No**	**:**
		Revisi	**:**
	PROSES PRODUKSI TEMPE KACANG KORO PEDANG	**Tanggal Revisi**	**:**
		Halaman	**:**

1. Tujuan

- Menjadi pedoman pelaksanaan proses produksi tempe kacang koro pedang yang terstandar, mulai dari penerimaan bahan baku hingga pengemasan produk.
- Menjamin produk tempe kacang koro pedang yang dihasilkan memiliki mutu yang konsisten, aman dikonsumsi, dan memenuhi persyaratan higiene serta keamanan pangan.

2. Pelaksana

Seluruh karyawan UMKM

3. Penanggung jawab

Pemilik UMKM

4. Lokasi

Tempat produksi

5. Waktu

09.00 – 16.00 WIB

6. Dokumen

- Daftar bahan baku tempe kacang koro pedang
- Catatan produksi

7. Langkah-langkah

- **Sortasi dan Pencucian Bahan Baku**
  1. Pilih kacang koro pedang yang berkualitas baik, tidak rusak, tidak berjamur, dan bebas dari benda asing.
  2. Cuci kacang menggunakan air bersih hingga kotoran yang menempel hilang.
  3. Tiriskan kacang sebelum dilakukan perendaman.
- Perendaman dan Perebusan Awal
  1. Rendam kacang koro pedang selama ±12 jam menggunakan air bersih.
  2. Tiriskan kacang yang telah direndam.
  3. Rebus kacang dalam air mendidih selama ±1 jam.
  4. Tiriskan kacang setelah proses perebusan selesai.
  5. Rendam kembali kacang menggunakan air bersih selama ±2 hari.

IPB University Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

Lampiran 3 SOP produksi tempe kacang koro pedang (*lanjutan*)

	STANDARD OPERATION PROCEDURE (SOP)	**No**	**:**
		Revisi	**:**
	PROSES PRODUKSI TEMPE KACANG KORO PEDANG	**Tanggal Revisi**	**:**
		Halaman	**:**

- Pengupasan dan Pembersihan Kulit Ari
  1. Kupas kulit ari kacang dan belah biji kacang menjadi dua bagian.
  2. Bersihkan kacang hingga tidak terdapat sisa kulit ari.
  3. Rendam kembali kacang selama ±1 hari menggunakan air bersih.
- Perebusan Akhir dan Pendinginan
  1. Tiriskan kacang yang telah direndam.
  2. Pisahkan air rendaman
  3. Rebus kacang selama ±30 menit–1 jam hingga mencapai tingkat kelembutan yang diinginkan.
  4. Tiriskan kacang.
  5. Dinginkan kacang hingga mencapai suhu ruang.
- Peragian dan Pengemasan
  1. Tambahkan ragi tempe sesuai formulasi yang digunakan UMKM.
  2. Aduk hingga ragi tercampur merata.
  3. Masukkan kacang ke dalam plastik yang telah dilubangi atau daun pembungkus.
  4. Ratakan ketebalan tempe sesuai ukuran yang diinginkan.
- Fermentasi
  1. Simpan tempe pada rak atau alas yang bersih pada suhu ruang.
  2. Lakukan fermentasi selama ±36 jam.
  3. Pastikan miselium putih tumbuh merata dan kacang menyatu membentuk tempe yang kompak.
  4. Tempe yang telah matang siap digunakan sebagai bahan baku pembuatan keripik tempe kacang koro pedang

IPB University
Bogor Indonesia
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
Perpustakaan IPB University
@Hak cipta milik IPB University
IPB University

Lampiran 4 SOP Produksi Keripik Tempe Kacang Koro Pedang

	STANDARD OPERATION PROCEDURE (SOP)	**No**	**:**
		Revisi	**:**
	PROSES PRODUKSI KERIPIK TEMPE KACANG KORO PEDANG	**Tanggal Revisi**	**:**
		Halaman	**:**

1.Tujuan

- Menjadi pedoman pelaksanaan proses produksi keripik tempe kacang koro pedang yang terstandar, mulai dari penerimaan bahan baku hingga pengemasan produk.
- Menjamin produk keripik tempe kacang koro pedang yang dihasilkan memiliki mutu yang konsisten, aman dikonsumsi, dan memenuhi persyaratan higiene serta keamanan pangan.

2.Pelaksana

Seluruh karyawan UMKM

3.Penanggung jawab

Pemilik UMKM

4.Lokasi

Tempat produksi

5.Waktu

09.00 – 16.00 WIB

6.Dokumen

- Daftar bahan baku keripik tempe kacang koro pedang
- Catatan produksi

7.Langkah-langkah

- Persiapan Bahan Baku
  1. Siapkan tempe kacang koro pedang
  2. Siapkan bahan yang terdiri atas tepung sagu, bawang putih, garam, air, dan minyak goreng sesuai kebutuhan produksi.
  3. Pastikan seluruh bahan yang digunakan dalam kondisi baik dan layak untuk diolah.
- Penimbangan Bahan Baku
  1. Timbang tepung sagu, bawang putih, garam, dan bahan lainnya sesuai formulasi yang telah ditetapkan.

IPB University Bogor Indonesia
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Perpustakaan IPB University

Lampiran 4 SOP Produksi Keripik Tempe Kacang Koro Pedang (*lanjutan*)

	STANDARD OPERATION PROCEDURE (SOP)	**No**	**:**
		Revisi	**:**
	PROSES PRODUKSI KERIPIK TEMPE KACANG KORO PEDANG	**Tanggal Revisi**	**:**
		Halaman	**:**

- Pemotongan Tempe
  1. Potong tempe menggunakan alat khusus pemotong keripik dengan ukuran dan ketebalan yang seragam.
- Pengayakan Tepung Sagu
  1. Siapkan tepung sagu yang telah ditimbang.
  2. Ayak tepung sagu menggunakan ayakan yang bersih.
  3. Pastikan tidak terdapat gumpalan maupun benda asing pada tepung yang akan digunakan.
- Pembuatan Adonan Pelapis
  1. Masukkan tepung sagu yang telah diayak ke dalam wadah pencampuran.
  2. Tambahkan bawang putih dan garam sesuai formulasi.
  3. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk.
  4. Aduk hingga seluruh bahan tercampur merata dan membentuk adonan pelapis yang homogen.
- Pembaluran Adonan Tempe
  1. Masukkan potongan tempe ke dalam adonan pelapis.
  2. Pastikan seluruh permukaan tempe terlapisi adonan secara merata.
  3. Pisahkan tempe yang telah dibalur adonan untuk proses penggorengan.
- Penggorengan
  1. Panaskan minyak goreng hingga mencapai suhu penggorengan yang sesuai.
  2. Masukkan tempe yang telah dibalur adonan secara bertahap.
  3. Goreng hingga berwarna kuning keemasan dan bertekstur renyah.
  4. Aduk secara perlahan selama proses penggorengan agar produk matang merata.
  5. Angkat dan tiriskan keripik tempe yang telah matang.

IPB University Bogor Indonesia
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Perpustakaan IPB University

Lampiran 4 SOP Produksi Keripik Tempe Kacang Koro Pedang (*lanjutan*)

	STANDARD OPERATION PROCEDURE (SOP)	**No**	**:**
		Revisi	**:**
	PROSES PRODUKSI KERIPIK TEMPE KACANG KORO PEDANG	**Tanggal Revisi**	**:**
		Halaman	**:**

- Pendinginan
  1. Letakkan keripik tempe pada wadah yang bersih dan kering.
  2. Dinginkan produk hingga mencapai suhu ruang s
  3. Pastikan produk telah dingin sebelum dilakukan pengemasan untuk mencegah terbentuknya uap air di dalam kemasan.
- Pengemasan
  1. Siapkan kemasan *standing pouch* yang bersih dan tidak rusak.
  2. Masukkan keripik tempe ke dalam kemasan sesuai berat bersih yang ditetapkan.
  3. Lakukan penyegelan kemasan menggunakan alat *sealer*.
  4. Tempelkan label produk pada kemasan yang telah disegel.

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
Perpustakaan IPB University

Lampiran 5 Formulir *checklist* penilaian SSOP pada UMKM sebelum dan setelah Perbaikan

***CHECKLIST* PENILAIAN SSOP**

No	Pernyataan	Kesesuaian sebelum perbaikan		Kesesuaian setelah perbaikan	
A	**Keamanan Air**	**Ya**	**Tidak**	**Ya**	**Tidak**
1.	Sumber air yang digunakan sesuai dengan keamanan nya	✓		✓	
2.	Terdapat hasil analisis air yang digunakan		✓		✓
3.	Terdapat hasil pengujian kualitas air yang digunakan		✓		✓
4.	Terdapat instalasi air dengan pipa produksi pangan yang tidak mudah korosi	✓		✓	
B	**Kondisi Alat dan Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan**	**Ya**	**Tidak**	**Ya**	**Tidak**
5.	Peralatan bersih dari peralatan yang kontak langsung dengan produk sebelum dan setelah digunakan	✓		✓	
6.	Peralatan bersih dari peralatan yang tidak kontak langsung dengan produk sebelum dan setelah digunakan	✓		✓	
7.	Kebersihan area produksi terjaga pada lingkungan bangunan	✓		✓	
C	**Pencegahan Kontaminasi Silang**	**Ya**	**Tidak**	**Ya**	**Tidak**
8.	Kondisi area produksi dan peralatan pengolahan selalu dalam keadaan bersih	✓		✓	
9.	Ruangan penyimpanan bahan baku, ruangan pengolahan produk, dan ruangan penyimpanan produk jadi terpisah	✓		✓	
10.	Pekerja sebelum dan sesudah bekerja mencuci tangan dengan sabun	✓		✓	
11.	Kondisi pekerja sudah sesuai : • Sehat jasmani dan rohani • Tidak sakit • Tidak makan, minum, merokok pada area produksi agar higienis tetap terjaga • Tidak memakai aksesoris dan perhiasan • Memakai pakaian kerja khusus • Menggunakan sarung tangan Mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja		✓	✓	

IPB University Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
Perpustakaan IPB University

Lampiran 5 Formulir *checklist* penilaian SSOP pada UMKM sebelum dan setelah Perbaikan (*lanjutan*)

No	Pernyataan	Kesesuaian sebelum perbaikan		Kesesuaian setelah perbaikan	
D	**Menjaga Fasilitas Pencuci Tangan, Sanitasi dan Toilet**	**Ya**	**Tidak**	**Ya**	**Tidak**
12.	Terdapat fasilitas cuci tangan dengan kondisi bersih: • Berjumlah minimal 1 buah untuk 10 karyawan • Dilengkapi dengan air mengalir • Lengkap dengan sabun cuci tangan dan tissue • Lengkap dengan tempat sampah	✓		✓	
13.	Terdapat fasilitas toilet dengan kondisi bersih: • Berjumlah minimal 1 buah untuk 24 karyawan • Ventilasi atau lubang udara dan penerangan cukup • Letak toilet tidak berhadapan dengan ruang produksi • Terdapat jadwal pembersihan toilet secara teratur		✓	✓	
E	**Proteksi dari Bahan Kontaminasi**	**Ya**	**Tidak**	**Ya**	**Tidak**
14.	Rawat atap, langit-langit, dinding, pintu, ventilasi, lantai dalam kondisi baik	✓		✓	
15.	Lampu penerangan dalam kondisi cukup baik	✓		✓	
16.	Sirkulasi udara dalam kondisi cukup baik	✓		✓	
17.	Terdapa pembuangan limbah dengan baik	✓		✓	
F	**Pelabelan, Penyimpanan dan Penggunaan Bahan Toksin yang Benar**	**Ya**	**Tidak**	**Ya**	**Tidak**
18.	Jenis bahan kimia yang digunakan dalam pengolahan bahan pangan : cairan kimia pembersih	✓		✓	
19.	Bahan kimia yang digunakan sudah dilakukan penyimpanan dan pelabelan dengan baik		✓	✓	
20.	Terdapat petunjuk penggunaan bahan kimia dengan benar		✓	✓	
21.	Terdapat formulir pemantauan kondisi bahan kimia		✓	✓	
G	**Pengawasan Kondisi Kesehatan Personil**	**Ya**	**Tidak**	**Ya**	**Tidak**
22.	Kondisi pekerja pengolahan pangan sehat tidak dalam kondisi sakit yang dapat mencemari produk pengolahan	✓		✓	
23.	Terdapat kotak P3K		✓	✓	
H	**Pengendalian Pest**	**Ya**	**Tidak**	**Ya**	**Tidak**
24.	Terdapat penanganan limbah hasil pengolahan yang dilakukan dengan baik	✓		✓	
25.	Terdapat alat pengendalian serangga dan hama berfungsi dengan baik		✓	✓	
	Total	16	9	23	2

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

Lampiran 6 *Checklist* jadwal pemantauan kebersihan toilet

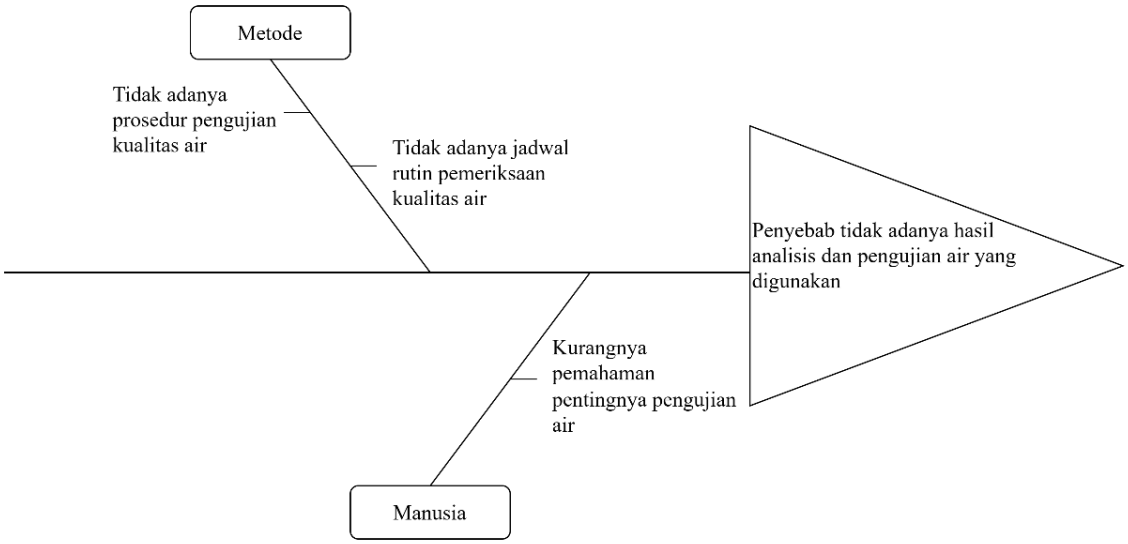
Bulan/Tahun: April 2026

No	Kegiatan	Tanggal																												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1	Kebersihan lantai																														
2	Kebersihan toilet																														
3	Kebersihan wastafel																														
4	Persediaan lap pengering																														
5	Persediaan sabun cuci tangan																														
Paraf petugas kebersihan																															

Keterangan:

@Hak cipta milik IPB University
IPB University
IPB University — Bogor Indonesia —
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
Perpustakaan IPB University

Lampiran 7 Diagram *fishbone* permasalahan 1



@Hak cipta milik IPB University
IPB University
IPB University — Bogor Indonesia —
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
Perpustakaan IPB University

Lampiran 8 Tabel *five whys analysis*

No	Kemungkinan penyebab	*Why* 1	*Why* 2	*Why* 3	*Why* 4
1	Kurangnya pemahaman pentingnya pengujian air	Karena belum pernah mendapatkan informasi mengenai persyaratan tersebut	Karena belum mengikuti pelatihan atau pendampingan keamanan pangan secara menyeluruh		
2	Tidak adanya jadwal rutin pemeriksaan kualitas air	Karena belum ada perencanaan kegiatan pengujian air	Karena pengujian air belum dianggap sebagai kebutuhan penting	Karena penanggung jawab belum memahami pentingnya pengujian air	
3	Tidak adanya prosedur pengujian kualitas air	Karena belum pernah menyusun prosedur pengujian air	Karena belum mengetahui tata cara pengujian air yang sesuai	Karena belum memperoleh pendampingan atau pelatihan terkait	Karena kurangnya informasi mengenai persyaratan keamanan pangan

IPB University
Bogor Indonesia
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Perpustakaan IPB University

Lampiran 9 Formulir pemantauan kondisi bahan kimia

Formulir Pemantauan Kondisi Bahan Kimia

No	Nama Bahan Kimia	Jenis/Kegunaan	Tanggal Pengecekan	Kondisi Kemasan (Baik / Rusak)	Label Bahan (Ada / Tidak Ada)	Lokasi Penyimpanan	Kondisi Penyimpanan (Baik / Tidak Baik)	Tanggal Kedaluwarsa	Keterangan/Tindakan Perbaikan	Paraf Petugas

Keterangan:

- Nama Bahan Kimia: diisi sesuai nama bahan kimia yang digunakan.
- Jenis/Kegunaan: contoh pembersih tangan, pembersih peralatan, desinfektan, dan lain-lain.
- Kondisi Kemasan: pilih kondisi kemasan bahan kimia saat pemeriksaan.
- Label Bahan: diisi apakah bahan kimia sudah memiliki label atau belum.
- Lokasi Penyimpanan: diisi tempat penyimpanan bahan kimia.
- Kondisi Penyimpanan: diisi berdasarkan kondisi tempat penyimpanan bahan kimia.
- Keterangan/Tindakan Perbaikan: diisi apabila ditemukan ketidaksesuaian atau tindakan yang dilakukan.

Mengetahui,

Penanggung Jawab Produksi

(_____)

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
Perpustakaan IPB University

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di kota Subang pada 04 Maret 2004. Penulis menempuh sekolah menengah atas (SMA) di sekolah SMA Negeri 1 Ciasem, dan lulus pada tahun 2021. Pada tahun 2022, penulis diterima sebagai mahasiswa program sarjana terapan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi di IPB University. Selama mengikuti program sarjana terapan, penulis aktif menjadi Anggota dari organisasi Himpunan Mahasiswa Vokasi Pangan dan Gizi dan menjabat sebagai Sekretaris Umum 2 pada periode 2022 - 2023 dan menjabat sebagai Sekretaris Umum 1 pada periode 2023 - 2024.

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
Perpustakaan IPB University