

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Deskripsi Produk

1. Nama Produk	
2. Bahan baku yang digunakan	
3. Karakteristik: produk akhir yang penting (Aw, pH, dll)	
4. Metode pengolahan	
5. Kondisi penyimpanan sebelum disajikan	
6. Metode transportasi	
7. Metode distribusi	
8. Metode penyajian	

Lampiran 2. Formulir Identifikasi Pengguna Produk

Nama produk	
Deskripsi cara konsumsi	
Pengguna produk	

Lampiran 3. Formulir Analisis Bahaya

Tahap/input	Bahaya (M/K/F)	Jenis Bahaya	Penyebab/Sumber/Justifikasi bahaya	Tindakan pengendalian/pencegahan	Peluang (L/M/H)	Keparahan (L/M/H)	Signifikansi

Keterangan : L (Rendah) = 10
M (Sedang) = 100
H (Tinggi) = 1000

Lampiran 4. Formulir Penentuan TKK/CCP

Tahap	Bahaya	Penyebab/Sumber/Justifikasi bahaya	Peluang (L/M/H)	Keparahan (L/M/H)	Tindakan Pengendalian/Pencegahan	P1	P2	P3	P4	CCP/CP

Lampiran 5. Formulir Rencana HACCP

Prinsip 1			Prinsip 2	Prinsip 3	Prinsip 4					Prinsip 5	Prinsip 6	Prinsip 7
					Pemantauan					Tindakan Koreksi	Verifikasi	Dokumentasi
Tahap/Input	Bahaya	Tindakan Pengendalian	CCP	Batas Kritis	Apa	Dimana	Bagaimana	Kapan	Siapa	Apa & Siapa	Apa & Siapa	

Lampiran 6. Surat Izin Penelitian



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURWADARA**

Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung
Telp. : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773918



E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.ac.id

Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id>

Nomor : PP.03. 01 / I. 1 / 1863.84 / 2023
Lampiran : Eks
Hal : Izin Penelitian

16 Maret 2023

Yang Terhormat , Direktur RSUD DR. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung
Di - Bandar Lampung

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang Tahun Akademik 2022/2023, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah sebagai berikut :

No	NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	Khoirunnisa Ken Maulidiana	Gambaran Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Menu Ayam Bumbu Sate Dan Tahu Kalio Di Rumah Sakit Umum Abdoel Moeloek Lampung	Rsud Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Dewi Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes
NIP. 198705271988012001

Tembusan :

- 1.Ka.Jurusan Gizi
- 2.Ka.Bid.Diklat RSUD DR. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung

Lampiran 7. Surat Izin Penelitian



PEMERINTAH PROVINSI LAMPUNG
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH Dr. H. ABDUL MOELOEK
BADAN LAYANAN UMUM DAERAH (BLUD)
JL. Dr. Rivai No. 6 ☎ 0721-703312, 702455 Fax.703952
BANDAR LAMPUNG 35112



Bandar Lampung, 20 Mei 2023

Nomor : 420/15240/VII.01/10.26/V/2023
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Perihal : Izin Penelitian DIII

Kepada Yth.
Direktur Poltekkes Tanjung Karang

di -
BANDAR LAMPUNG

Menjawab surat Saudara Nomor: PP.03.01/I.1/1863.84/2023 tanggal 16 Maret 2023,
perihal tersebut pada pokok surat, atas nama :

Nama : Khoirunnisa Ken Maulidiana
NIM : 2013411095
Prodi : D3 gizi
Judul : Gambaran penerapan hazard analysis critical control point (HACCP) pada menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di RSUD.Dr.H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung Tahun 2023

Dengan ini kami informasikan bahwa untuk kepentingan penelitian yang Bersangkutan Kami izinkan untuk pengambilan data di Instalasi Gizi Dan Instalasi Diklat RSUD Dr.H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung dan dilakukan Di Jam Kerja Tanggal : 23 Mei - 23 Juni 2023. Dengan menggunakan APD yang Telah Ditentukan oleh Masing masing ruangan / Lokus Penelitian. Untuk informasi Lebih Lanjut Yang bersangkutan Dapat berhubungan Dengan Instalasi Diklat RSUDAM.

Selanjutnya diinformasikan bahwa selama melakukan pengambilan data yang bersangkutan perlu memperhatikan hal - hal sebagai berikut :

1. Melapor pada Instalasi Diklat RSUD Dr.H.Abdul Moeloek Provinsi Lampung.
2. Data dari hasil penelitian tidak boleh disebarluaskan/ digunakan diluar kepentingan ilmiah.
3. Memberikan laporan hasil penelitian pada Bagian Diklat RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.
4. Instalasi Diklat RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung berhak atas hasil penelitian untuk pengembangan kegiatan pelayanan kepada masyarakat.
5. Kegiatan tersebut dikenakan biaya sesuai Pergub No. 6 Tahun 2020 Tentang Jenis dan Tarif Layanan Kesehatan di RSUDAM.

Demikian atas perhatiannya diucapkan terimakasih

a.n Direktur
Wakil Direktur Pendidikan
Pengembangan SDM & Hukum,



dr. Elitha M. Utari, MARS
Pembina Utama Muda
NIP : 19710319 200212 2 004

id.kumar@rsudam23@gmail.com



Lampiran 8. Pemeriksaan Laboratorium

 **PEMERINTAH PROVINSI LAMPUNG**
DINAS KESEHATAN
UPTD BALAI LABORATORIUM KESEHATAN
Jl. Dr. Sam Ratulangi No. 103 Penengahan, Bandar Lampung
Telp. (0721) 701455, Fax. (0721) 786309, HP. 0811 722 020 - 0853 6860 3300
 
Kode Pos 35112

HASIL PEMERIKSAAN LABORATORIUM

1. Informasi Pelanggan
1.1 Nama : RSUD ABDUL MOELOEK
1.2 Alamat : Jl. Rivai No. 6 Penengahan
Kec. Tanjungkarang Pusat Bandar Lampung
1.3 No.Telp/faks : -
1.4 Petugas pengambil sampel : Lies Yuliani / Astina Sari / Fadillah

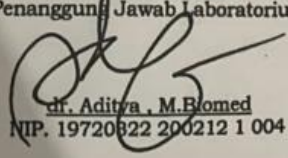
2. Informasi Sampel
2.1 No.identitas : 7783/FR/X/2022
2.2 Jenis sampel : Air Minum
2.3 Lokasi : Ruang Gizi
2.4 Kondisi saat diterima : Baik
2.5 Wadah/volume : Botol kaca steril / 250 ml
2.6 Tanggal/Jam diterima : 08-06-2022 / 13.45 WIB
2.7 Tanggal/Jam pengujian : 08-06-2022 / 14.15 WIB
2.8 Jenis Pemeriksaan : Air Minum

3. Informasi Hasil Pengujian :

No	Parameter	Hasil Pengujian	Kadar Maksimum Yang diperbolehkan	Satuan
01.	Total Bakteri Koliform	0	0	Jumlah/100 ml sampel
02.	E.coli	0	0	

PERMENKES NO.492/MENKES/PER/IV/2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum

Catatat : 1. Pengambilan sampel diluar tanggung jawab kami.
2. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji.
3. Berdasarkan parameter yang diperiksa, sampel air memenuhi standar yang dipersyaratkan

Bandar Lampung, 14 Juni 2022
UPTD Balai Laboratorium Kesehatan
Provinsi Lampung
Penanggung Jawab Laboratorium

dr. Aditya . M.Elomed
NIP. 19720822 200212 1 004

Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 9. Dokumentasi Menu Ayam Bumbu Sate

Penerimaan Bahan Baku



Daging Ayam



Bumbu Halus



Bawang Putih



Bawang Merah

Penyimpanan Bahan Makanan



Freezer Bahan Makanan



Chiller



Daging Ayam



Minyak Kelapa Sawit

Persiapan Bahan Makanan



Pencucian Daging Ayam



Pencucian Bawang



Penghalusan Bawang Merah & Putih



Pencampuran Bumbu

Pengolahan



Perbusan



Penirisan



Penumisan Bumbu



Pencampuran Bumbu



Stewing



Ayam Bumbu Sate

Penyajian



Penyimpanan Sebelum Penyajian



Pemorsian



Distribusi Sentralisasi

Lampiran 9. Dokumentasi Menu Tahu Kalio

Penerimaan Bahan Baku



Penerimaan Tahu



Bumbu Halus



Bawang Putih



Bawang Merah

Persiapan Bahan Makanan



Persiapan Santan



Pencucian Bawang



Penghalusan Bumbu



Pencampuran Bumbu

Pengolahan



Penggorengan



Penumisan Bumbu



Stewing



Pemasakan



Tahu Kalio

Penyajian



Penyimpanan Sebelum Pemorsian



Pemorsian



Distribusi Sentralisasi