

Lampiran I. Formulir Deskripsi Produk

1. Nama Produk	
2. Bahan baku yang digunakan	
3. Karakteristik bahan baku	
4. Metode Pengolahan	
5. Kondisi penyimpanan sebelum penyajian	
6. Metode Transfortasi	
7. Metode distribusi	
8. Metode penyajian	

Lampiran 2. Formulir Identifikasi Penggunaan Produk

Nama produk	
Deskripsi cara konsumsi	
Pengguna produk	

Lampiran 3. Formulir Analisis Bahaya

Tahap/Input	Bahaya (M/F/K)	Jenis Bahaya	Sumber/ Justifikasi bahaya	Tindakan/ Pengendalian pencegahan	Peluang (L/M/H)	Keparahan (L/M/H0	Signifikan

Lampiran 4. Formulir penentuan TKK/CCP

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

Formulir 5. Formulir Rencana HACCP

Tahap	Bahaya	Tindakan Pengendalian	CCP	Batas Kritis	Monitoring					Tindakan koreksi	Verifikasi	Dokumentasi
					Apa	Dimana	Bagaimana	Kapan	Siapa	Apa/siapa	Apa/siapa	

Lampiran.6 Surat Izin Penelitian

 **Rumah Sakit Advent Bandar Lampung**
Komite Etik Penelitian Kesehatan (KEPK)
Jl. Teuku Umar No. 48, Bandar Lampung 35148, Telp. 081366396618

**SURAT KELAIKAN ETIK
(ETHICAL CLEARANCE)**

Nomor : 014 /KEPKRSABL/ V/2023

KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN RUMAH SAKIT ADVENT BANDARALAMPUNG SETELAH
MEMPELAJARI DENGAN SEKSAMA RANCANGAN PENELITIAN YANG DIUSULKAN DENGAN
MENYATAKAN BAHWA PENELITIAN DENGAN :

JUDUL : "Gambaran Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
Menu Lauk Hewani Bahan Baku Telur di Rumah Sakit Advent Bandar
Lampung Tahun 2023 "

Peneliti : Maida Puri Izzati

NPM : 2013411100

INSTITUSI : DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang

LOKASI : RUMAH SAKIT ADVENT BANDAR LAMPUNG

DINYATAKAN LAIK ETIK

Bandar Lampung, 3 Mei 2023

Ketua KEPK RSABL


Renny Sarah Asih Nababan, S.Kep., Ners

Catatan :

Keterangan Laik etik ini berlaku 1 (satu) tahun sejak tanggal dikeluarkan.

Pada akhir Penelitian, Laporan Pelaksanaan harus diserahkan kepada Komite Etik Penelitian Rumah Sakit Advent Bandar Lampung dalam bentuk soft copy. Jika ada perubahan protokol atau perpanjangan Penelitian harus mengajukan kembali permohonan Kajian etik Penelitian.

Lampiran 7. Surat izin penelitian



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

SERTIFIKAT HASIL PENGUJIAN

1. Informasi Pelanggan
 - 1.1 Nama : RS. ADVENT
 - 1.2 Alamat : Jl. Teuku Umar No. 48, Bandar Lampung
 - 1.3 No. Telp/faks : 0813-7970-7034
 - 1.4 Pengambil sampel : Sinsigus
2. Informasi Sampel
 - 2.1 No.Lab : 5613/AR/VII/22
 - 2.2 Jenis : Air Bersih (Sumur Bor)
 - 2.3 Lokasi : Ruang Dapur
 - 2.4 Kondisi saat diterima : Baik
 - 2.5 Wadah/ volume : Botol plastik / ± 1600 ml
 - 2.6 Tanggal diterima : 18 Juli 2022
 - 2.7 Tanggal pengujian : 18 Juli 2022
3. Informasi Hasil Pengujian :

No	Parameter	Hasil Pengujian	Batas Maksimal	Satuan	Acuan Metode
A. FISIKA					
1.	Bau	Tidak berbau	Tidak berbau	-	Standart method 2150
2.	Kekeruhan	4,55	25	Skala NTU	SNI 06-6989-25-2005
3.	Suhu	27,1	Suhu udara ± 3° C	° C	SNI 06-6989-23-2005
4.	TDS	181	1000	mg/l	SNI 06-6989-27-2005
B. KIMIA					
1.	Besi (Fe)	0,15	1,0	mg/l	SNI 6989-04-2009
2.	Fluorida (F)	0,07	1,5	mg/l	SNI 06-6989-29-2004
3.	Kesadahan (CaCO ₃)	75,2	500	mg/l	SNI 06-6989-12-2004
4.	Klorida (Cl)	51,9	600	mg/l	SNI 06-6989-19-2009
5.	Mangan (Mn)	< 0,19	0,5	mg/l	SNI 6989.05-2009
6.	Nitrat (NO ₃)	9,44	10	mg/l	SNI 06-2480-1991
7.	Nitrit (NO ₂)	0,03	1,0	mg/l	SNI 06-6989-09-2004
8.	pH (Derajat keasaman)	5,9	6,5 – 8,5	-	SNI 06-6989-11-2004
9.	Sulfat (SO ₄)	0,9	400	mg/l	SNI 6989-20 : 2009
10.	Zat organik (KMnO ₄)	3,44	10	mg/l	SNI 06-2506-1991

Peraturan Menteri Kesehatan RI No.32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kes.Ling dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene sanitasi
< : Kurang dari batas Kuantitasi (Mn : 0,19 mg/L)

Catatan : 1. Pengambil sampel bukan petugas UPTD Balai Laboratorium Kesehatan*).

2. Laporan hasil pengujian tidak boleh digandakan kecuali seluruhnya tanpa persetujuan tertulis dari Laboratorium.

3. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji.

4. Parameter Fisika dan pH diuji setelah sampel tiba di laboratorium

Bandar Lampung, 28 Juli 2022
A.n Kepala UPTD Balai Laboratorium Kesehatan
Provinsi Lampung
Penanggung Jawab Laboratorium

Lampiran 8. Pengecekan Air



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING
 Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung
 Telp. : 0721 - 783 852 Faxsimile : 0721 - 773918



E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.ac.id
Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id>

Nomor : PP.03.01/I.1/1863.120/2023
 Lampiran : Eks
 Hal : Izin Penelitian

16 Maret 2023

Yang Terhormat , Direktur RS Advent Kota Bandar Lampung
Di – Bandar Lampung

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungpuruning 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	Annisa Fitria	Gambaran Faktor Eksternal Dan Sisa Makanan Biasa Di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung Tahun 2023	Rs Advent Bandar Lampung
2	Anggun Mareta Azhari	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Gagal Jantung Kongestif Di Rs Advent Bandar Lampung Tahun 2023	Rs Advent Bandar Lampung
3	Maida Puri Izzati	Gambaran Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Menu Lauk Hewani Bahan Baku Telur Dirumah Sakit Advent Bandar Lampung Tahun 2023	Rs Advent Bandar Lampung

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.


Dewi Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes
 NIP-196705271988012001

Tembusan :
 1. Ka. Jurusan Gizi
 2. Ka. Bid. Diklat RS. Advent Kota Bandar Lampung

Lampiran 9 Spesifikasi Bahan Makanan

45	Jeruk Mandarin	Segar, tua, manis, tidak busuk	Kg
46	Jeruk manis medan	Segar, tua, manis, warna orange, 1 kg isi 6 - 7 bh, jenis brastagi	Kg
47	Jeruk nipis	Segar, tua, tidak busuk, banyak air	Kg
48	Jeruk peras	Segar, jenis siam, empuk banyak air, manis	Kg
49	Kacang merah	Segar, bernas, tua, tidak berlendir, tidak bertunas, tanpa cangkang	Kg
50	Kacang panjang	Segar, muda, tanpa ulat, bersih, utuh	Kg
51	Kacang polong	Golden Farm, beku, muda, kemasan 1000 gr/pak	Pak
52	Kapri	Segar, muda, ukuran sedang merata, tidak berulat, bersih	Kg
53	Kelapa parut	Segar, tua, tidak berlendir	Btr
54	Kembang kol	Segar, muda, tidak berulat, tanpa bonggol, bersih, tidak busuk	Kg
55	Kencur	Segar, tua, bersih tanpa tanah, utuh, tidak busuk	Kg
56	Kentang	Segar, jenis tea, tua, bersih, tidak busuk	Kg
57	Kentang goreng	Golden farm crinkle cut, beku, kem. plastik tertutup, ED min 3 bln	Kg
58	Ketupat	Baru, kenyal beris, tidak berlendir, tanpa campuran bleng	Bh
59	Kiwi	Segar, tidak busuk, matang	Kg
60	Kol	Segar, bersih, muda, tanpa ulat, bersih, tidak berlendir, ukuran sedang	Kg
61	Kolang - Kaling	Segar, bersih, putih, tanpa kulit, tidak asem	Kg
62	Kulit lumpia	Kering, tidak berjamur, tidak sobek, tidak basi, ukuran besar, isi 10 lembar	Bks
63	Kulit pangsit	Kering, tidak berjamur, tidak sobek, tidak basi, ukuran besar	Bks
64	Kunyit	Segar, bersih, tua, utuh	Kg
65	Kangkung	Segar, muda, bersih, tidak berulat, tidak berakar, daun hijau utuh.	Kg
66	Labu Kuning	Segar, tua, pulen, manis	Kg
67	Labu siam	Segar, muda, utuh, bersih, tidak busuk	Kg
68	Laos segar	Segar, utuh, tua, bersih	Kg
69	Lengkeng	Segar, tua, manis, bersih, kulit utuh dengan tangkai, 100 gram isi 10 15 bh	Kg
70	Lobak	Segar, bersih, ukuran kecil, tidak busuk, tanpa daun	kg
71	Lontong	Baru, tidak basi, kenyal, ukuran sedang, dibungkus daun pisang	Bh
72	Mangga	Segar, jenis harumanis, tua, manis, tidak busuk, 1 kg isi 3 bh	Kg
73	Pakcoy	Segar, bersih, daun tak berlubang, muda, daun hijau, tak ber akar.	Kg
74	Melon lokal	Segar, manis, tua, tidak busuk, bersih	Kg
75	Nangka muda	Segar, muda, utuh, bersih, tidak busuk.	Kg
76	Nangka matang	Segar, tua, matang, manis, utuh, bersih, kuning mengkilat, tidak busuk	Kg
77	Nenas	Segar, tua, matang, tanpa kulit.	Bh
78	Oyong	Segar, muda, bersih, utuh, tanpa ulat, tidak busuk	Kg
79	Paprika hijau	Segar, tua, utuh, 1 kg isi 5 - 6 bh, bersih, tidak busuk, warna hijau tua	Kg
80	Paprika kuning	Segar, tua, utuh, 1 kg isi 5 - 6 bh, bersih, tidak busuk, merah merata	Kg
81	Paprika merah	Segar, tua, utuh, 1 kg isi 5 - 6 bh, bersih, tidak busuk, merah merata	Kg
82	Pear ya lie	Segar, kulit warna putih, manis, tua, tidak bonyok, bersih, 1 kg isi 6 - 7 bh	Kg
83	Pear xiangly	Segar, manis, warna agak ijo, tua, tidak bopnyok, bersih. 1 kg isi 6-8 bh	Kg
84	Pepaya California	Segar, tua, manis, warna merah, bersih, tidak busuk	Kg
85	Pepaya matang	Segar, bangkok, tua, manis, warna merah, bersih, tidak busuk	Kg

Lampiran 10. Dokumentasi

Penerimaan Bahan Baku



Bawang Merah



Paprika



Bawang Putih



Penerimaan Telur

Penyimpanan Bahan Makanan



Chiler Bumbu -10-
5°C



Gudang Basah



Frezer Bahan
Makanan (-10°C



Paprika



Jahe



Serai



Telur



Santan



Bawang Merah dan
Bawang Putih

Persiapan Bahan Makanan



Pencucian Telur



Setelah telur dicuci



Pengupasan Bumbu



Persiapan bawang
putih



Persiapan bawang
merah



Persiapan bumbu



Bumbu yang akan
dihaluskan

Pengolahan Bahan Makanan



Perebusan Telur



Pengupasan telur



Setelah telur dikupas



Penumisan Bumbu



Penumisan Bumbu



Stewing



Rendang Telur

Penyajian Bahan Makanan



Rendang Telur



Pemorsian



Distribusi
Sentralisasi



Pegawai