LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi

Penyimpanan Bahan Baku	**Penyimpanan Peralatan Produksi**

Pengkukusan Kacang Hijau Kupas	**Penggilingan Kacang Hijau Kupas**

Pemasakan Isi Bakpia	**Pembagian Adonan Kulit Bakpia**

Penggilingan dan Pemipihan Adonan Kulit Bakpia	**Pemberian Isi Bakpia dan Pencetakan Bakpia**

Pengolesan Kuning Telur	**Pengovenan Bakpia**

Penyimpanan Produk Jadi

Lampiran 2. Hasil Uji Laboratorium

PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH
DINAS KESEHATAN
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN DAN PENGUJIAN ALAT KESEHATAN
Jalan Soekarno-Hatta Nomor 185 Semarang Kode Pos 50196 Telepon 024-6710662
Faksimile 024-6715241 Surat Elektronik : labkes_jateng@yahoo.co.id

449.5/4/FORM/01/LHP/2017 REV.01

No.	: BLK19080014
Nama	: ANGGRAENI PUSPITA DEWI
Alamat	: Taman Beringin III Blok E.8 Ngaliyan Semarang
Petugas Sampling	: ANGGRAENI PUSPITA DEWI
Tgl./Jam Sampling	: 12 Aug 2019
Tgl Penerimaan Sampel	: 12 Aug 2019
Tgl Analisis Sampel	: 12 Aug 2019 - 6 Sep 2019
Jumlah Sampel	: 300 gr
Lokasi Sampel	: Makanan (UKM Pia "ARAS" Semarang)
Kode Sampel	: MM2019080240
Jenis Sampel	: Makanan Minuman
Baku Mutu	:

Semarang, 6 September 2019
A/N KEPALA BALAI LABORATORIUM KESEHATAN DAN PENGUJIAN ALAT KESEHATAN
PROVINSI JAWA TENGAH

PEMPROV JATENG DINAS KESEHATAN BALAI LABKES

Ka.Sub.Bag.Tata Usaha

Drs. F. SUPRIYANTO. M.Si
Pembina
NIP 19640401 199303 1 007

PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH
DINAS KESEHATAN
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN DAN PENGUJIAN ALAT KESEHATAN
Jalan Soekarno-Hatta Nomor 185 Semarang Kode Pos 50196 Telepon 024-6710562
Faksimile 024-6715241 Surat Elektronik : labkes_jateng@yahoo.co.id

449.5/4/FORM/01/LHP/2017 REV.01

LAPORAN HASIL PEMERIKSAAN

Hasil Pemeriksaan Sampel : MM2019060240

No	Parameter	Hasil	Baku Mutu	Satuan	Metoda Analisis
A	FISIKA				
1	Warna	Kuning	-	-	Organoleptis
2	Bau	Normal	-	-	Organoleptis
3	Rasa	Manis	-	-	Organoleptis
B	KIMIA				
1	Timbal (Pb) Lain-lain	0,0279	-	mg/kg	SNI 01.2896.1996
2	Tembaga Mamin	104,04	-	mg/kg	SNI 01.2896.1996
3	Seng Mamin	104,63	-	mg/kg	SNI 01.2896.1996
C	Proksimat				
1	Protein	6,27	-	%	SNI 01.2891.1992
2	Lemak	12,92	-	%	SNI 01.2891.1992
D	Gula				
1	Gula Sakarosa	33.00	-	%	SNI 01.2892.1992
E	pemanis				
1	Sakarin	Negatif	-	-	SNI 01.2893.1992
2	Siklamat	Negatif	-	-	SNI 01.2893.1992

Tanda * : Sudah masuk ruang lingkup Akreditasi KAN ISO / IEC 17025:2008
Keterangan :
1. Hasil analisa hanya berlaku untuk sampel yang diuji
2. Dilarang menggandakan sebagian laporan hasil pengujian tanpa persetujuan tertulis dari Balai Laboratorium Kesehatan Provinsi Jawa Tengah

Semarang, 6 September 2019

Penanggung Jawab Teknis

EKA SUDARSANA, SKM ,M.Kes
NIP 19681111 198803 1 003

Tembusan :
1. Kepala Laboratorium Kesehatan Dan Pengujian Alat Kesehatan Provinsi Jawa Tengah (Sebagai Laporan)
2. Pertinggal

PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH
DINAS KESEHATAN
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN DAN PENGUJIAN ALAT KESEHATAN
Jalan Soekarno-Hatta Nomor 185 Semarang Kode Pos 50196 Telepon 024-6710662
Faksimile 024-6715241 Surat Elektronik : labkes_jateng@yahoo.co.id

449.5/4/FORM/LHP/2017 REV.01

HASIL PEMERIKSAAN BAKTERIOLOGI

Nomor Kode	:	397/ B-MM/ Cls/ 12/ 8/ 19
Nama Pelanggan	:	ANGGRAENI PUSPITA DEWI
Alamat Pelanggan	:	Taman Beringin III Blok E. 8, Ngaliyan, Semarang Telp. 081224115159
Jenis Sampel	:	Makanan Pia
Petugas Sampling	:	Anggraeni Puspita dewi
Lokasi Sampling	:	UKM Pia "ARAS" Semarang
Tanggal / Jam Sampling	:	12 Agustus 2019 / 12.30 WIB
Parameter Pemeriksaan	:	Angka Kuman, Angka Kapang, *Escherichia coli*
Hasil Pemeriksaan	:	

No. Lab	Parameter Pemeriksaan	Hasil Pemeriksaan
397	Angka Kuman	$< 10^1$ CFU / gram
	Angka Kapang	< 20 CFU/ gram
	Escherichia coli	0/ gram

Keterangan : Hasil Analisa hanya berlaku untuk sampel yang diuji

Semarang , 19 Agustus 2019

Mengetahui
An. KEPALA BALAI LABORATORIUM KESEHATAN
DAN PENGUJIAN ALAT KESEHATAN
PROVINSI JAWA TENGAH
Kepala Sub Bagian Tata Usaha

Drs. F. SUPRIANTO, MSi
NIP. 19640401 199303 1 007

Penanggung Jawab
Mikrobiologi Lingkungan dan Kesmas

SUDARWIN, ST., M. Kes
NIP. 19690222 198903 1 003

Lampiran 3. Kuesioner Penentuan CCP

KUESIONER

PENENTUAN *CRITICAL CONTROL POINT* (CCP)

Critical Control Point (CCP) merupakan sebuah titik, langkah, atau prosedur yang dapat dilakukannya kontrol dan dapat mencegah, mengurangi ataupun menghilangkan bahaya keamanan pangan hingga pada tingkat yang dapat diterima. Kuesioner ini digunakan sebagai data pendukung dalam penentuan CCP pada proses produksi UKM Pia "ARAS" Semarang. Berikut merupakan data pengisi kuesioner ini, yaitu :

Nama : Budi Mariani

Jabatan di UKM : Owner Pia Aras

Jawablah pertanyaan dibawah ini sesuai dengan kondisi yang ada pada UKM saat ini, dengan memberikan tanda (√) pada tiap-tiap pertanyaan yang diajukan.

No.	Tahapan Proses	Pertanyaan	Justifikasi	Jawaban	
				Ya	Tidak
1	Persiapan karyawan	P1 : Apakah pada tahapan ini memungkinkan terjadi pencemaran ?	Masuknya rambut ke dalam bahan pembuatan bakpia	✓	
			Masuknya keringat dan kotoran lainnya ke dalam bahan pembuatan bakpia	✓	
		P2 : Apakah karyawan yang tidak mengenakan pakaian kerja (Alat Pelindung Diri) menjadi penyebab pencemaran ?	Pencemaran yang berasal dari rambut, kuku, keringat dan kotoran lainnya	✓	
		P3 : Apakah dengan dibuatnya pedoman tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja terutama tentang Alat Pelindung Diri selama dalam proses produksi dan memfasilitasi karyawan dengan APD yang lengkap dapat mengurangi pencemaran yang mungkin terjadi ?	Antisipasi dengan pengenaan pakaian kerja (Alat Pelindung Diri) sesuai dengan standar	✓	
2	Persiapan peralatan produksi	P1 : Apakah pada tahapan ini memungkinkan terjadi pencemaran ?	Memungkinkan peralatan produksi terkontaminasi bakteri	✓	
		P2 : Apakah peralatan produksi yang disimpan didalam bak kamar mandi menjadi penyebab pencemaran ?	Kondisi bak kamar mandi yang digunakan untuk menyimpan peralatan produksi lembab	✓	
		P3 : Apakah dengan disediakannya tempat khusus untuk menyimpan peralatan produksi dapat mengurangi pencemaran yang mungkin terjadi ?	Penyediaan tempat penyimpanan yang kering dan terhindar dari kontaminasi	✓	
3	Persiapan bahan baku isi dan kulit bakpia	P1 : Apakah pada tahapan ini memungkinkan terjadi pencemaran ?	Memungkinkan bahan pembuatan isi bakpia tercemar bakteri yang menempel pada wadah penyimpanan	✓	
			Memungkinkan bahan pembuatan isi bakpia tercemar bakteri yang menempel pada wadah timbangan	✓	
			Masuknya rambut ke dalam bahan pembuatan isi bakpia	✓	
			Masuknya keringat dan kotoran lainnya ke dalam bahan pembuatan isi bakpia	✓	
		P2 : Apakah wadah penyimpanan bahan baku yang tidak steril dan tidak ada ruangan khusus untuk penyimpanan menjadi penyebab pencemaran ?	Wadah penyimpanan menggunakan karung dan ember plastik serta ruang penyimpanan yang belum sesuai standar	✓	
		Apakah wadah timbangan yang jarang dicuci menjadi penyebab pencemaran ?	Wadah timbangan kotor	✓	
		Apakah karyawan yang tidak mengenakan APD menjadi penyebab pencemaran ?	Pencemaran yang berasal dari rambut, kuku, keringat dan kotoran lainnya	✓	
		P3 : Apakah dengan disediakannya wadah penyimpanan bahan baku yang steril, disediakannya ruang khusus untuk menyimpan bahan baku, mencuci wadah timbangan setelah digunakan serta difasilitasinya karyawan dengan APD yang lengkap dapat mengurangi pencemaran yang mungkin terjadi ?	Penyediaan ruang khusus dan wadah yang steril untuk penyimpanan bahan baku, wadah timbangan bersih, pengenaan pakaian kerja sesuai standar	✓	

No.	Tahapan Proses	Pertanyaan	Justifikasi	Jawaban	
				Ya	Tidak
4	Perendaman kacang hijau kupas (dengan air mendidih)	P1 : Apakah pada tahapan ini memungkinkan terjadi pencemaran ?	Kacang hijau kupas terkontaminasi zat zat kimia yang terdapat pada wadah plastik	✓	
		P2 : Apakah wadah yang digunakan terbuat dari plastik menjadi penyebab pencemaran ?	Wadah plastik yang diberi air panas dapat membuat zat-zat kimianya meluruh	✓	
		P3 : Apakah pencemaran tersebut membuat produk berbahaya untuk dikonsumsi konsumen ?	Zat kimia pada plastik dapat berbahaya bagi tubuh	✓	
		P4 : Apakah dengan digunakannya wadah yang tidak berbahan plastik dan sudah *foodgrade* pada proses perendaman produksi dapat mengurangi pencemaran yang mungkin terjadi ?	Penggunaan wadah yang tahan panas dan *foodgrade*	✓	
5	Penggilingan kacang hijau kupas	P1 : Apakah pada tahapan ini memungkinkan terjadi pencemaran ?	Masuknya keringat, debu dan kotoran lainnya kedalam isi bakpia	✓	
			Isi bakpia dapat terkontaminasi cemaran logam yang berasal dari gas buangan kendaraan	✓	
		P2 : Apakah karyawan yang tidak menggunakan APD menjadi penyebab pencemaran ?	Pencemaran yang berasal dari rambut, kuku, keringat dan kotoran lainnya	✓	
		Apakah proses yang dilakukan diruangan terbuka menjadi penyebab pencemaran ?	Ruangan terbuka, berdebu dan terdapat polusi gas buangan kendaraan	✓	
		P3 : Apakah pencemaran tersebut membuat produk berbahaya untuk dikonsumsi konsumen ?	Cemaran logam dari gas buangan kendaraan dapat berbahaya bagi tubuh	✓	
		P4 : Apakah dengan difasilitasinya karyawan dengan APD yang lengkap dan proses dilakukan diruangan tertutup dapat mengurangi pencemaran yang mungkin terjadi ?	Penggunaan APD lengkap dan ruangan tertutup untuk proses penggilingan	✓	

No.	Tahapan Proses	Pertanyaan	Justifikasi	Jawaban	
				Ya	Tidak
6	Pemasakan isi bakpia	P1 : Apakah pada tahapan ini memungkinkan terjadi pencemaran ?	Masuknya keringat, Jebu dan kotoran lainnya ke dalam isi bakpia	✓	
			Masuknya rambut ke dalam isi bakpia	✓	
			Isi bakpia dapat terkontaminasi cemaran loga n yang berasal dari gas buangan kendaraan	✓	
		P2 : Apakah karyawan yang tidak menggunakan APD menjadi penyebab pencemaran ?	Pencemaran yang berasal dari rambut, kuku, keringat dan kotoran lainnya	✓	
		Apakah proses yang dilakukan diruangan terbuka menjadi penyebab pencemaran ?	Ruangan terbuka, berdebu dan terdapat polusi gas buangan kendaraan	✓	
		P3 : Apakah pencemaran tersebut membuat produk berbahaya untuk dikonsumsi konsumen ?	Cemaran logam dari gas buangan kendaraan dapat berbahaya bagi tubuh	✓	
		P4 : Apakah dengan difasilitasinya karyawan dengan APD yang lengkap dan proses dilakukan diruangan tertutup dapat mengurangi pencemaran yang mungkin terjadi ?	Penggunaan APD lengkap dan ruangan tertutup untuk proses pemasakan	✓	
7	Pendinginan isi bakpia	P1 : Apakah pada tahapan ini memungkinkan terjadi pencemaran ?	Masuknya debu dan kotoran lainnya ke dalam isi bakpia	✓	
			Isi bakpia dapat terkontaminasi cemaran logam yang berasal dari gas buangan kendaraan	✓	
		P2 : Apakah kipas angin yang jarang dibersihkan menjadi penyebab pencemaran ?	Kipas angin yang digunakan kotor	✓	
		Apakah isi bakpia yang dibiarkan dilingkungan terbuka menjadi penyebab pencemaran ?	Lingkungan terbuka, berdebu dan terdapat polusi gas buangan kendaraan	✓	
		P3 : Apakah pencemaran tersebut membuat produk berbahaya untuk dikonsumsi konsumen ?	Cemaran logam dari gas buangan kendaraan dapat berbahaya bagi tubuh	✓	
		P4 : Apakah dengan dibersihkannya secara berkala kipas angin yang digunakan dalam proses pendinginan dan melakukan proses pendinginan di ruangan tertutup dapat mengurangi pencemaran yang mungkin terjadi ?	Pembersihan kipas angin secara berkala dan ruangan tertutup untuk proses pendinginan	✓	

No.	Tahapan Proses	Pertanyaan	Justifikasi	Jawaban	
				Ya	Tidak
8	Pembagian adonan kulit bakpia	P1 : Apakah pada tahapan ini memungkinkan terjadi pencemaran ?	Masuknya keringat, debu dan kotoran lainnya ke dalam adonan kulit bakpia	✓	
			Adonan kulit bakpia dapat terkontaminasi cemaran logam yang berasal dari gas buangan kendaraan	✓	
		P2 : Apakah karyawan yang tidrk menggunakan APD menjadi penyebab pencemaran ?	Pencemaran yang berasal dari rambut, kuku, keringat dan kotoran lainnya	✓	
		Apakah proses produksi dilakukan dilingkungan terbuka menjadi penyebab pencemaran ?	Lingkungan terbuka, berdebu dan terdapat polusi gas buangan kendaraan	✓	
		P3 : Apakaa pencemaran tersdbut membuat produk berbahaya untuk dikonsumsi konsumen ?	Cemaran logam dari gas buangan kendaraan dapat berbahaya bagi tubuh	✓	
		P4 : Apakah dengan difasilitasinya karyawan dengan APD yang lengkap dan proses produksi dilakukan diruangan tertutup dapat mengurangi pencemaran yang mungkin terjadi ?	Penggunaan APD lengkap dan ruangan tertutup untuk proses produksi	✓	
9	Penggilingan adonan kulit bakpia	P1 : Apakah pada tahapan ini memangkinkan terja-li pencemaran ?	Masuknya keringat, debu dan kotoran lainnya ke dalam adonan kulit bakpia	✓	
			Adonan kulit bakpia dapat terkontaminasi cemaran logam yang berasal dari gas buangan kendaraan	✓	
		P2 : Apakah karyawan yang tidac menggunakan APD menjadi penyebab pencemaran ?	Pencemaran yang berasal dari rambut, kuku, keringat dan kotoran lainnya	✓	
		Apakah proses produksi dilakukan dilingkungan terbuka menjadi penyebab pencemaran ?	Lingkungan terbuka, berdebu dan terdapat polusi gas buangan kendaraan	✓	
		P3 : Apakah pencemaran tersebut membuat produk berbahaya untuk dikonsumsi konsumen ?	Cemaran logam dari gas buangan kendaraan dapat berbahaya bagi tubuh	✓	
		P4 : Apakah dengan difasilitasinya karyawan dengan APD yang lengkap dan proses produksi dilakukan diruangan tertutup dapat mengurangi pencemaran yang mungkin terjadi ?	Penggunaan APD lengkap dan ruangan tertutup untuk proses produksi	✓	

No.	Tahapan Proses	Pertanyaan	Justifikasi	Jawaban	
				Ya	Tidak
10	Pemipihan adonan kulit bakpia	P1 : Apakah pada tahapan ini memungkinkan terjadi pencemaran ?	Masuknya keringat, debu dan kotoran lainnya ke dalam adonan kulit bakpia	✓	
			Adonan kulit bakpia dapat terkontaminasi cemaran logam yang berasal dari gas buangan kendaraan	✓	
		P2 : Apakah karyawan yang tidak menggunakan APD menjadi penyebab pencemaran ?	Pencemaran yang berasal dari rambut, kuku, keringat dan kotoran lainnya	✓	
		Apakah proses produksi dilakukan dilingkungan terbuka menjadi penyebab pencemaran ?	Lingkungan terbuka, berdebu dan terdapat polusi gas buangan kendaraan	✓	
		P3 : Apakah pencemaran tersebut membuat produk berbahaya untuk dikonsumsi konsumen ?	Cemaran logam dari gas buangan kendaraan dapat berbahaya bagi tubuh	✓	
		P4 : Apakah dengan difasilitasinya karyawan dengan APD yang lengkap dan proses produksi dilakukan diruangan tertutup dapat mengurangi pencemaran yang mungkin terjadi ?	Penggunaan APD lengkap dan ruangan tertutup untuk proses produksi	✓	
11	Pemberian isi bakpia	P1 : Apakah pada tahapan ini memungkinkan terjadi pencemaran ?	Masuknya keringat, debu dan kotoran lainnya ke dalam adonan kulit bakpia	✓	
			Adonan kulit bakpia dapat terkontaminasi cemaran logam yang berasal dari gas buangan kendaraan	✓	
		P2 : Apakah karyawan yang tidak menggunakan APD menjadi penyebab pencemaran ?	Pencemaran yang berasal dari rambut, kuku, keringat dan kotoran lainnya	✓	
		Apakah proses produksi dilakukan dilingkungan terbuka menjadi penyebab pencemaran ?	Lingkungan terbuka, berdebu dan terdapat polusi gas buangan kendaraan	✓	
		P3 : Apakah pencemaran tersebut membuat produk berbahaya untuk dikonsumsi konsumen ?	Cemaran logam dari gas buangan kendaraan dapat berbahaya bagi tubuh	✓	
		P4 : Apakah dengan difasilitasinya karyawan dengan APD yang lengkap dan proses produksi dilakukan diruangan tertutup dapat mengurangi pencemaran yang mungkin terjadi ?	Penggunaan APD lengkap dan ruangan tertutup untuk proses produksi	✓	

No.	Tahapan Proses	Pertanyaan	Justifikasi	Jawaban	
				Ya	Tidak
12	Pencetakan bakpia	P1 : Apakah pada tahapan ini memungkinkan terjadi pencemaran ?	Masuknya keringat, debu dan kotoran lainnya ke dalam adonan kulit bakpia	✓	
			Adonan kulit bakpia dapat terkontaminasi cemaran logam yang berasal dari gas buangan kendaraan	✓	
			Bakpia dapat terkontaminasi cemaran zat zat kimia yang berasal dari pipa paralon	✓	
		P2 : Apakah karyawan yang tidak menggunakan APD menjadi penyebab pencemaran ?	Pencemaran yang berasal dari rambut, kuku, keringat dan kotoran lainnya	✓	
		Apakah cetakan yang terbuat dari pipa paralon menjadi penyebab pencemaran ?	Zat-zat kimia yang terdapat pada pipa paralon dapat mencemari bakpia	✓	
		Apakah proses produksi dilakukan dilingkungan terbuka menjadi penyebab pencemaran ?	Lingkungan terbuka, berdebu dan terdapat polusi gas buangan kendaraan	✓	
		P3 : Apakah pencemaran tersebut membuat produk berbahaya untuk dikonsumsi konsumen ?	Cemaran logam dan zat kimia dari gas buangan kendaraan dan pipa paralon dapat berbahaya bagi tubuh	✓	
		P4 : Apakah dengan difasilitasinya karyawan dengan APD yang lengkap, mengganti cetakan dan proses produksi dilakukan diruangan tertutup dapat mengurangi pencemaran yang mungkin terjadi ?	Penggunaan APD lengkap, penggantian cetakan dengan bahan lain dan ruangan tertutup untuk proses produksi	✓	
13	Pengolesan Kuning Telur	P1 : Apakah pada tahapan ini memungkinkan terjadi pencemaran ?	Masuknya keringat, debu dan kotoran lainnya ke dalam bakpia	✓	
			Bakpia dapat terkontaminasi cemaran logam yang berasal dari gas buangan kendaraan	✓	
		P2 : Apakah karyawan yang tidak menggunakan APD menjadi penyebab pencemaran ?	Pencemaran yang berasal dari rambut, kuku, keringat dan kotoran lainnya	✓	
		Apakah proses produksi dilakukan dilingkungan terbuka menjadi penyebab pencemaran ?	Lingkungan terbuka, berdebu dan terdapat polusi gas buangan kendaraan	✓	
		P3 : Apakah pencemaran tersebut membuat produk berbahaya untuk dikonsumsi konsumen ?	Cemaran logam dari gas buangan kendaraan dapat berbahaya bagi tubuh	✓	
		P4 : Apakah dengan difasilitasinya karyawan dengan APD yang lengkap dan proses pengolesan kuning telur dilakukan diruangan tertutup dapat mengurangi pencemaran yang mungkin terjadi ?	Penggunaan APD lengkap dan ruangan tertutup untuk proses pengolesan kuning telur	✓	

No.	Tahapan Proses	Pertanyaan	Justifikasi	Jawaban	
				Ya	Tidak
14	Penyimpanan	P1 : Apakah pada tahapan ini memungkinkan terjadi pencemaran ?	Pertumbuhan jamur pada bakpia semakin cepat	✓	
		P2 : Apakah tidak ada ruang penyimpanan khusus menjadi penyebab pencemaran ?	Ruang penyimpanan tidak tertutup	✓	
		Apakah tempat penyimpanan yang terkena paparan sinar matahari menjadi penyebab pencemaran ?	Bakpia yang terpapar sinar matahari langsung tidak dapat bertahan lama	✓	
		P3 : Apakah pencemaran tersebut membuat produk berbahaya untuk dikonsumsi konsumen ?	Bakpia yang telah berjamur tidak dapat dikonsumsi konsumen	✓	
		P4 : Apakah dengan disediakannya ruangan khusus untuk penyimpanan produk jadi dapat mengurangi pencemaran yang mungkin terjadi ?	Penyediaan ruang penyimpanan produk jadi yang tidak terpapar sinar matahari langsung	✓	

Semarang, Februari 2020

UKM Pia "ARAS" Semarang

(Budi Mariani)

Lampiran 5. Hasil *Turn It In*

ANALISA HIGIENITAS DENGAN PENDEKATAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA UKM PIA "ARAS" SEMARANG

by Anggraeni Puspita Dewi

Submission date: 13-Mar-2020 11:12AM (UTC+0800)
Submission ID: 1274742243
File name: Bismillah_Laporan_Tugas_Akhir_Reni.docx (2.9M)
Word count: 27289
Character count: 171439

ANALISA HIGIENITAS DENGAN PENDEKATAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA UKM PIA "ARAS" SEMARANG

ORIGINALITY REPORT

5%	5%	0%	8%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	psmk.kemdikbud.go.id Internet Source	5%

Exclude quotes	On	Exclude matches	< 2%
Exclude bibliography	On		

13/3 2020

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
Universitas Islam Sultan Agung (UNISSULA)
Jl. Raya Kaligawe Km 4 Telp. 024-6583584 Psw. 340 Faks. 024-6582455
Semarang 50112 http://www.unissula.ac.id

LEMBAR REVISI SEMINAR PROPOSAL TUGAS AKHIR

Berdasarkan Rapat Tim Penilai Seminar Tugas Akhir

Hari	:	Jum'at
Tanggal	:	26 Juli 2019
Tempat	:	R.Seminar

Memutuskan bahwa mahasiswa :

Nama	:	Anggraeni Puspita Sari
NIM	:	31601501073
Bidang Minat	:	Teknik Industri
Judul TA	:	Penerapan Lean Manufaktur Untuk Meminimasi Waste pada Proses Pembuatan Pia (Studi Kasus : UKM Pia "ARAS")

wajib melakukan perbaikan seperti tercantum dibawah ini:

NO.	REVISI	BATAS REVISI
1	Data produksi blm lengkap dan permasalahan belum ~~[illegible]~~ searu	Ace [signature] 19/8 '19
2.	Lean Manufacturing → HACCP	

Semarang, 26 Juli 2019

Penilai 1.

[signature]

Dr.Novi Mariyana, S.T., M.T.
NIDN 00-1511-7601

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
Universitas Islam Sultan Agung (UNISSULA)
Jl. Raya Kaligawe Km 4 Telp 024-6583584 Psw 340 Faks 024-6582455
Semarang 50112 http://www.unissula.ac.id

LEMBAR REVISI SEMINAR PROPOSAL TUGAS AKHIR

Berdasarkan Rapat Tim Penilai Seminar Tugas Akhir

Hari	:	Jum'at
Tanggal	:	26 Juli 2019
Tempat	:	R.Seminar

Memutuskan bahwa mahasiswa :

Nama	:	Anggraeni Puspita Sari
NIM	:	31601501073
Bidang Minat	:	Teknik IndustriTeknik Industri
Judul TA	:	Penerapan Lean Manufaktur Untuk Meminimasi Waste pada Proses Pembuatan Pia (Studi Kasus : UKM Pia "ARAS")

wajib melakukan perbaikan seperti tercantum dibawah ini:

NO.	REVISI	BATAS REVISI
	i/ACGP. 19/8.19	

Semarang, 26 Juli 2019

Penilai 2,

Nuzulia Khoiriyah, ST, MT
NIDN 06-2405-7901

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUS
Universitas Islam Sultan Agung (UNISSU
Jl. Raya Kaligawe Km.4 Telp. 024-6583584 Psw. 340 Faks. 024-658
Semarang 50112 http://www.unissula

LEMBAR REVISI SEMINAR

KEMAJUAN TUGAS AKHIR

Berdasarkan Rapat Tim Penilai Seminar Progres Report Tugas Akhir

Hari	:	Kamis
Tanggal	:	05 Maret 2020
Tempat	:	R.Rapat

Memutuskan bahwa mahasiswa :

Nama	:	Anggraeni Puspita Dewi
NIM	:	31601501073
Bidang Minat	:	Teknik Industri
Judul TA	:	Analisa Higenitas Dengan Pendekatan Hazard Analysis Critical Control Point (HIACCP) Pada UKM Pia "ARAS" Semarang

wajib melakukan perbaikan seperti tercantum dibawah ini:

NO.	REVISI	BATAS REVISI
1.	Saran → periodesasi kegiatan HACCP berikutnya.	Acc [signature] 10/3 2020.
2.	Lampiran foto → beri ket. dan urutan	
3.	Ket. utk pencucian kacag hijau.	
4.	Bgmn dg posisi kerja di bantai → meja kerja? → dijelaskan alasan menggunakan / tidak u/ meja kerja	
5.	Ket. proses memperoleh data identifikasi sumber bahaya.	

Semarang, 05 Maret 2020

Penguji 1,

[signature]

Dr.Novi Mariyana, S.T., M.T.
NIP /NIDN : 00-1511-7601

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUS
Universitas Islam Sultan Agung (UNISSU
Jl. Raya Kaligawe Km.4 Telp. 024-6583584 Psw. 340 Faks. 024-658
Semarang 50112 http://www.unissula.

LEMBAR REVISI SEMINAR
KEMAJUAN TUGAS AKHIR

Berdasarkan Rapat Tim Penilai Seminar Progres Report Tugas Akhir

Hari	:	Kamis
Tanggal	:	05 Maret 2020
Tempat	:	R.Rapat

Memutuskan bahwa mahasiswa :

Nama	:	Anggraeni Puspita Dewi
NIM	:	31601501073
Bidang Minat	:	Teknik Industri
Judul TA	:	Analisa Higenitas Dengan Pendekatan Hazard Analysis Critical Control Point (HIACCP) Pada UKM Pia "ARAS" Semarang

wajib melakukan perbaikan seperti tercantum dibawah ini:

NO.	REVISI	BATAS REVISI
1	Justifikasi u/ penentuan peluang dan resiko (tabel 4.6).	
2.	Diperhatikan u/ tempat pembuatannya, tinggi tempat kerja dibandingkan dg kaki pekerja	all

12/3 2020

Semarang, 05 Maret 2020
Penguji 2,

Wiwiek Fatmawati, ST. M.Eng.
NIP / NIK : 06-2210-7401

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUS
Universitas Islam Sultan Agung (UNISSU
Jl. Raya Kaligawe Km.4 Telp. 024-6583584 Psw. 340 Faks. 024-658.
Semarang 50112 http://www.unissula.

LEMBAR REVISI SEMINAR

KEMAJUAN TUGAS AKHIR

Berdasarkan Rapat Tim Penilai Seminar Progres Report Tugas Akhir

Hari	:	Kamis
Tanggal	:	05 Maret 2020
Tempat	:	R.Rapat

Memutuskan bahwa mahasiswa :

Nama	:	Anggraeni Puspita Dewi
NIM	:	31601501073
Bidang Minat	:	Teknik Industri
Judul TA	:	Analisa Higenitas Dengan Pendekatan Hazard Analysis Critical Control Point (HIACCP) Pada UKM Pia "ARAS" Semarang

wajib melakukan perbaikan seperti tercantum dibawah ini:

NO.	REVISI	BATAS REVISI
-	Hasil uji lab yg Tembaga sampai 104,??	
-	Landasan Teori terkait dgn penetapan resiko	
-	Penyantar tabel tiap bidangan CCP & bukan CCP.	
-	Cari referensi dgn kadar Tembaga 104 mg/kg apa berbahaya / tdk, tolong dicari.	
-	Department.	
		10/03/2020.

Semarang, 05 Maret 2020

Penguji 3

Akhmad Syakhroni, ST. M.Eng.
NIP / NIK : 06-1603-7601