	MAYODHA JI.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya		
Dibuat Oleh: Arjuna		YI-MAN-01	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sri Makmuroh		SK TIM CPPOB	Halaman: 1 dari 1
Disetujui Oleh: Sri Makmuroh			Efektif: Maret 2024


KOMITMEN MANAJEMEN

VISI

- Menjadi perusahaan yang memanfaatkan sumber daya pangan local berbasis ikan kepada konsumen dengan kualitas yang baik terjamin keamanan dan kehalalannya
- Meningkatkan daya saing produk lokal kalimantan Tengah untuk mendunia

MISI

- Menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik
- Mendapatkan ijin edar pangan dan sertifikasi yang diperlukan
- Menjaga kualitas, keamanan dan kehalalan produk secara konsisten
- memperluas jaringan pemasaran dalam dan luar negri, offline dan online.

	<p style="text-align: center;">MAYODHA Jl.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya</p>		
Dibuat Oleh: Dewi		BUK-MAN-01	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sinthya		SK TIM CPPOB	Halaman: 1 dari 1
Disetujui Oleh: Erwin			Efektif: Maret 2023

Berdasarkan SK Pimpinan MAYODHA No 0203/BA2024 tentang Penetapan Tim CPPOB, bersama ini Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa nama-nama yang terlampir pada tabel di bawah bertugas sebagai Tim CPPOB:


No.	Nama	Bagian	Kualifikasi (SMA/Jurusan)	Pelatihan yang Pernah Diikuti	Tugas dalam TIM
1.	Sri Makmuroh	Penanggung jawab umum perusahaan	S1	PKP	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Monitoring</i> lokasi dan lingkungan produksi • <i>Monitoring</i> bangunan & fasilitas Memastikan kelayakan suplai air dan bahan baku
2.	Sri makmuroh	Produksi	S1	Pelatihan Internal	<ul style="list-style-type: none"> • Mengontrol setiap tahap proses produksi • Mengelola peralatan produksi • Mengontrol kesesuaian pengemasan dan pelabelan • Mengatur masuk dan keluarnya bahan dan produk jadi • Mengontrol fasilitas & program higiene dan sanitasi • Mengontrol kesehatan dan higiene karyawan • Mengontrol program pemeliharaan dan pengendalian hama
3	Arjuna	Administrasi	SMK	Pelatihan Internal	<ul style="list-style-type: none"> • Mencatat Pembukuan

4	Arya	Marketing	SMK	Pelatihan Internal	<ul style="list-style-type: none"> • Mendistribusikan dan mengontrol hasil produksi ke konsumen
5.	Arya	Penerimaan Bahan Baku	SMA	Pelatihan Internal	<ul style="list-style-type: none"> • Menyeleksi <i>supplier</i> dan menerima bahan baku


Demikian saya tetapkan, agar yang bersangkutan menjalankan tugas dengan sebaiknya.

Sampit 1 Maret 2024,
Direktur MAYODHA


(Sri Makmuroh)

	MAYODHA JI.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya.		
Dibuat Oleh: Arjunan		BUK-MAN-02	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sri Makmuroh		IDENTIFIKASI PEMASOK BAHAN BAKU DAN PENGEMAS	Halaman: 1 dari 1
Disetujui Oleh: Sri makmuroh			Efektif: Maret 2023


KodePemasok	Nama Pemasok	Barang yang disuplai	Alamat Pemasok	No HP Pemasok	Kesepakatan
YL	yuli	Daging Ikan pipih	Palangka Raya		Daging Ikan piping sudah dipisahkan tulang dan kulitnya.
PL	TOKO PLASTIK GARUDA	Plastik vacuum	Palangka Raya		Minimal order 100 pcs diambil langsung Melindungi Hak cipta kemasan

	MAYODHA Jl.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya		
Dibuat Oleh: Arjuna		BUK-MAN-03	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sri makmuroh		IDENTIFIKASI PENGGUNAAN PRODUK DAN PELANGGAN	Halaman: 1 dari 1
Disetujui Oleh: Sri Makmuroh			Efektif: Maret 2024


NAMA PRODUK : Pempek Ikan pipih	
UMUR SIMPAN Suhu kamar 6 bulan	LAMA PENGGUNAAN OLEH KONSUMEN : 1 bulan
KONDISI PENYIMPANAN YANG DISARANKAN : Sarana penyimpanan yang dimiliki <u>distributor</u> : Frezer lemari pendingin Sarana penyimpanan yang dimiliki <u>konsumen</u> : Frezer Lemari pendingin	
PENGGUNAAN : Di panaskan dengan cara dikukus/ digoreng.	PENGGUNAAN YANG DIHARAPKAN OLEH KONSUMEN : Di panaskan dengan cara dikukus/ digoreng.
TARGET POPULASI KONSUMEN : Anak anak dan dewasa	KONSUMEN LAIN YANG MUNGKIN IKUT MENGGUNAKAN : -----

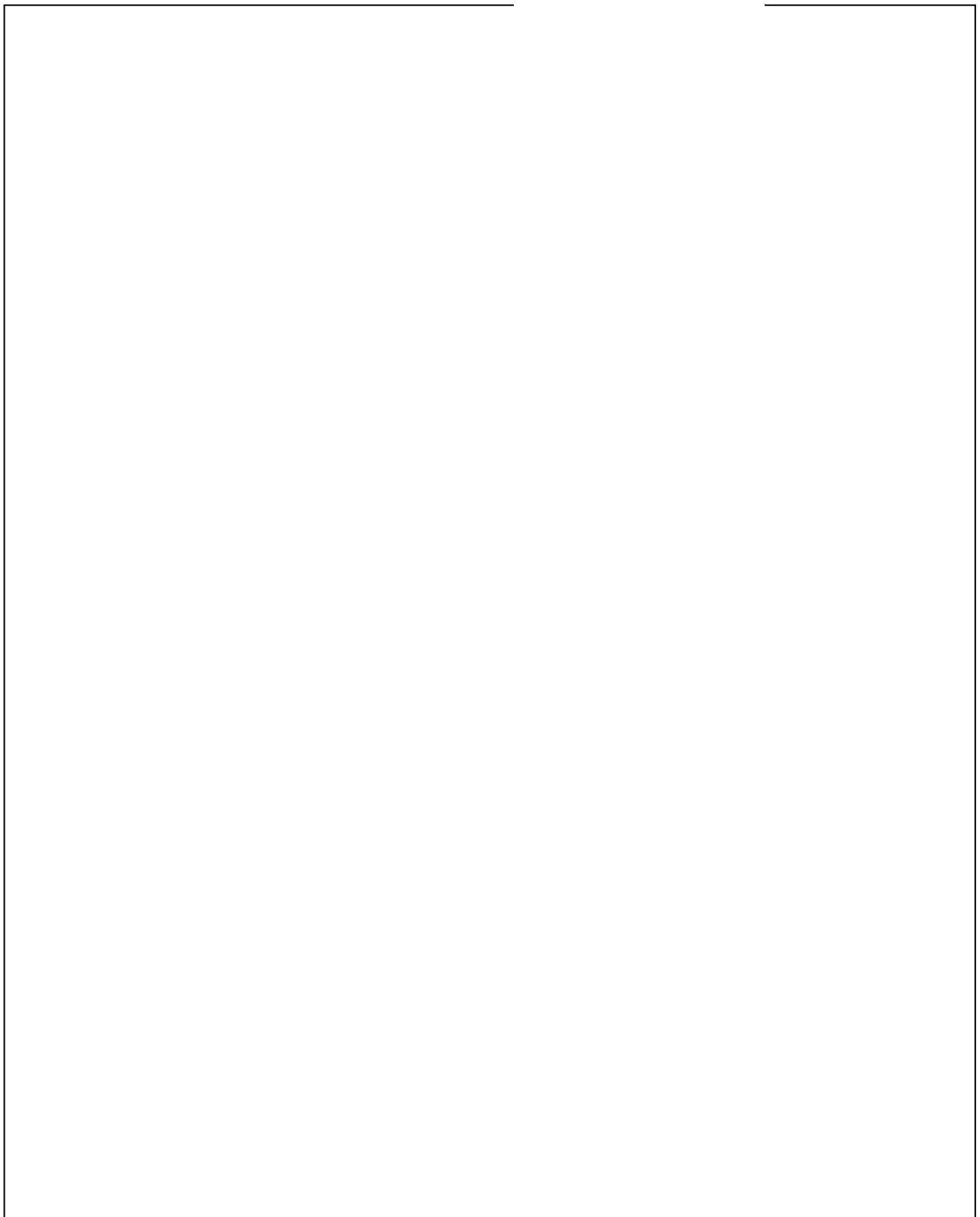
	CV BORNEO AQUATIC Jl. Muchran Ali No 1b. Baamang Tengah Sampit.	
Dibuat Oleh: Arjuna	BUK-MAN-04	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sri makmuroh	SPESIFIKASI BAHAN BAKU DAN PENGEMAS	Halaman: 1 dari 1
Disetujui Oleh: Sri makmuroh		Efektif: Maret 2024

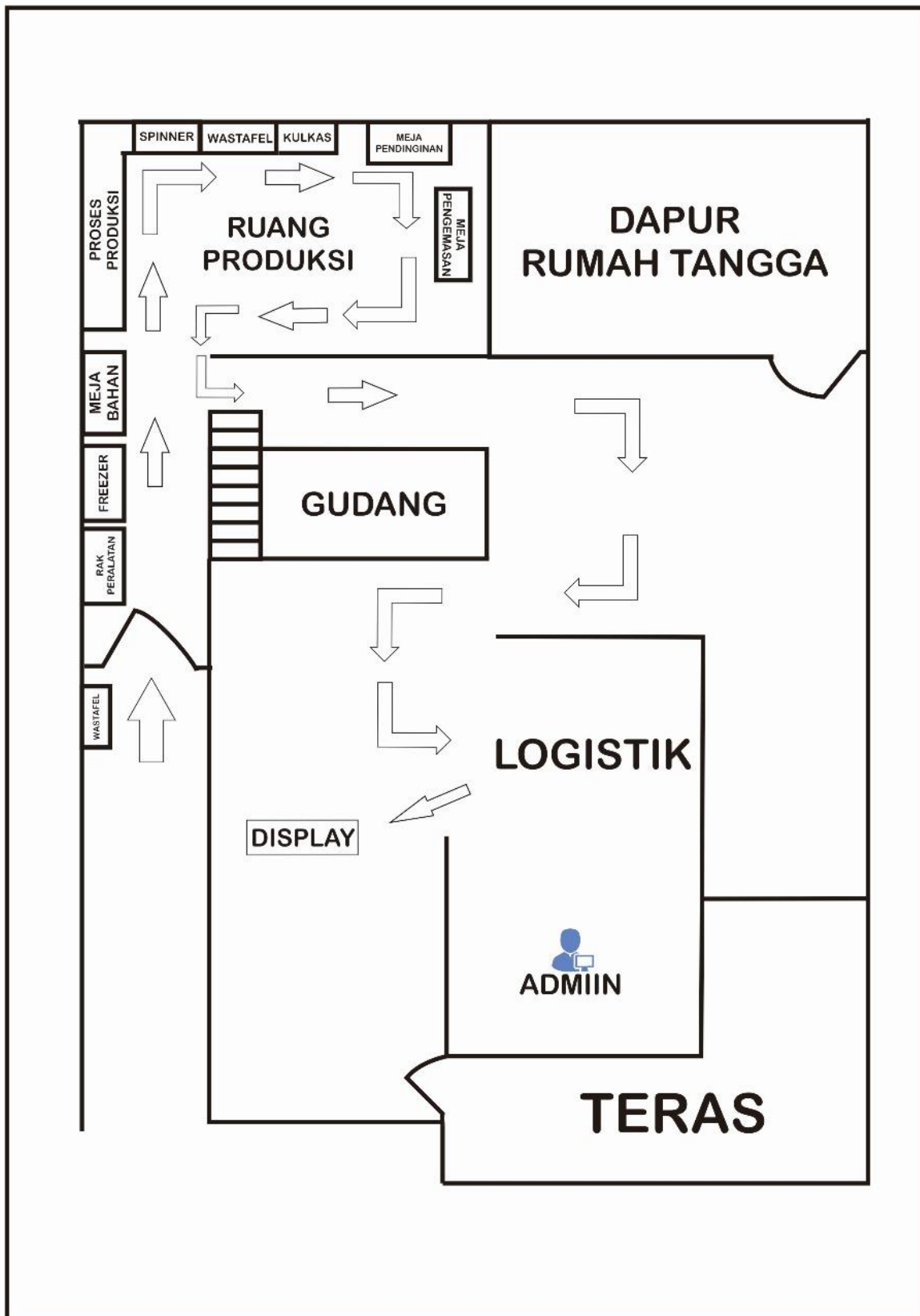
No	Nama Bahan	Pemasok	SpesifikasiPenerimaan	Penyimpanan
A.	Bahan Baku:			
1.	Daging Ikan Pipih	Palangka Raya	Daging Ikan pipih tanpa tulang dan kulit	Disimpan dalam Prizer
2.	Tepung Tapioka	Palangka Raya	Dus	Dus
B.	BahanPengemas:			
1.	Plastic vacum	Palangka Raya	Tidak bocor	Di ruang/wadah kering dan bersih, suhu kamar.

	<p style="text-align: center;">MAYODHA Jl.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya</p>		
Dibuat Oleh: Dewi		BUK-MAN-05	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sinthya		DESKRIPSI PRODUK JADI	Halaman: 1 dari 1
Disetujui Oleh: Erwin			Efektif: Maret 2023

No	Kategori	Uraian
1.	Nama Produk	Pempek Ikan Pipih
2.	Deskripsi Produk akhir dan Kategori proses	Makanan Siap saji
3.	Komposisi	Ikan pipih, Tapioka, Gula merah, Air,Bawang Putih, Gula Putih, Asam jawa, Garam, kaldu jamur
4.	Pengemasan	Plastik Vacum
5.	Masa kedaluwarsa	6 bulan
6.	Cara transportasi	Kendaraan umum
7.	Cara penyimpanan	Prezer/lemari pendingin
8.	PersyaratanRegulasi/SNI/ Pelanggan	a.SNI 7661 : 2019 Pempek b.Keputusan Kepala Badan POM No.HK.00.05.52.4040 tentang Kategori Pangan

	<p>MAYODHA Jl.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya</p>		
Dibuat Oleh: Arjuna		BUK-MAN-06	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sri makmuroh		DENAH / LAY OUT RUANG PRODUKSI	Halaman: 1 dari 1
Disetujui Oleh: Sri makmuroh			Efektif:Maret 2024





**TABEL SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES (SSOP)
MAYODHA**

No	8 Kunci Pokok Sanitasi	Prosedur	Monitoring [4W(what,where,when,who), 1How]	Koreksi	Rekaman
1	KEAMANAN AIR	Menjaga keamanan air: • Pastikan suplai air aman untuk digunakan.	Menjaga keamanan air: • Pengecekan mutu air dengan cara organoleptik setiap sebelum memulai produksi oleh Arya.	Lakukan penyaringan air atau pengendapan.	MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (YI-FORM-04)
2	KONDISI DAN KEBERSIHAN PERMUKAAN YANG KONTAK DENGAN BAHAN PANGAN	Menjaga kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan • Lakukan pembersihan terhadap peralatan yang kontak langsung dengan produk sebelum dan setelah digunakan. • Lakukan juga pembersihan peralatan yang tidak/kontak langsung dengan produk sebelum dan setelah dipergunakan. • Jaga kebersihan lingkungan bangunan.	Menjaga kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan • Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang kontak langsung dengan produk (baskom stainless, pengaduk stainless) setelah dan sebelum digunakan dengan lap bersih serta secara organoleptik dengan melihat apakah peralatan tersebut ada kotoran, sisa sabun pembersih, sisa air oleh Staf Produksi di ruang produksi. • Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang tidak/kontak langsung dengan produk sebelum dipergunakan serta organoleptik (cek apakah ada debu berlebihan) oleh Staf Produksi. • Monitor kebersihan lingkungan bangunan gunakan check list kebersihan dengan melihat kebersihan lantai, dinding, ventilasi dan langit-langit) oleh Staf Produksi.	1. Jika tidak tepat metodenya maka perlu dilakukan modifikasi metode pembersihan dan aplikasikan metode baru untuk dilihat efektifitasnya. 2. karyawan tidak mengikuti prosedur dengan sesuai, maka dilakukan retraining pembersihan untuk karyawan bagian pembersihan.	MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (YI-FORM-04) MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN (YI-FIRM-05) PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN(YI-FORM-10)
3	PENCEGAHAN KONTAMINASI SILANG	Mencegah kontaminasi silang • Pastikan alur proses tidak bersilangan dalam unit pengolahan. • Pastikan penggunaan alat tidak menyebabkan kontaminasi silang. • Pastikan pergerakan karyawan tidak menyebabkan kontaminasi silang.	Mencegah kontaminasi silang • Pastikan alur proses tidak menyebabkan kontaminasi silang di unit pengolahan setiap sebelum dimulai pengolahan dengan memeriksa alur bahan baku dan produk jadi, monitor penggunaan alat, monitor pergerakan karyawan tidak menyebabkan kontaminasi silang oleh Staf Produksi di ruang produksi.	• Jika alur proses bersilangan, lakukan modifikasi alur. • Jika karyawan menyebabkan kontaminasi silang, maka lakukan pelatihan kemudian dievaluasi.	PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI (EY-SOP-01) MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (EY-FRM-05) PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN (EY-FRM-10)

No	8 Kunci Pokok Sanitasi	Prosedur	Monitoring [4W(what,where,when,who), 1How]	Koreksi	Rekaman
4	MENJAGA FASILITAS PENCUCI TANGAN, SANITASI, DAN TOILET	Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet: <ul style="list-style-type: none"> Bersihkan setiap habis digunakan. Lakukan pembersihan harian, mingguan, dan bulanan. Lengkapi bahan-bahan perlengkapan toilet. 	Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet: <ul style="list-style-type: none"> Cek kebersihan fasilitas pencuci tangan, bahan sanitasi dan toilet di fasilitas pencuci tangan dan toilet dengan cek visual setiap sebelum mulai produksi oleh Staf Produksi. Pastikan kelengkapan bahan pembersih di toilet dan sabun pencuci tangan di tempat cuci tangan sebelum mulai produksi dengan menggunakan formulir oleh Staf Produksi. Lakukan pembersihan tempat cuci tangan dan toilet di tempat cuci tangan dan toilet setiap minggu dengan menggunakan formulir oleh Staf Produksi. 	<p>Cek apakah masalah disebabkan oleh kesalahan metode/ form yang tidak informatif? Jika ya maka lakukan revisi formulir atau instruksi kerja agar lebih detail dan jelas.</p> <p>Jika fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet tidak sesuai, lengkapi dan perbaiki jika rusak.</p> <p>Jika masalahnya terdapat pada karyawan maka lakukan retraining terhadap karyawan</p>	MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (EY-FRM-05) MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN (EY-FRM-06) MONITORING PEMBERSIHAN BULANAN (EY-FRM-07) PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN (EY-FRM-10)
5	PROTEKSI DARI BAHAN-BAHAN KONTAMINAN	Melakukan Proteksi dari bahan-bahan kontaminan <ul style="list-style-type: none"> Rawat atap, langit-langit, dinding, pintu, ventilasi, lantai, atau penerangan dalam kondisi baik, dan pastikan lampu-lampu berpelindung. Pastikan lampu cukup terang. Perbaiki/ pindahkan peralatan yang rusak. Jaga agar tidak ada kondensasi. Jaga agar pertukaran udara memadai. Lakukan pembuangan limbah dengan benar. 	<p>Melakukan proteksi dari bahan-bahan kontaminan di seluruh ruang pengolahan dengan cara sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cek kebersihan atap, langit-langit, dinding, pintu ventilasi, lantai, dan penerangan, serta pelindung lampu-lampu, setiap sebelum pengolahan dimulai di seluruh area pengolahan pangan oleh Staf Produksi. Monitor dengan <i>check list</i> setiap hari, mingguan, dan bulanan oleh Staff Produksi. Monitor dengan <i>check list</i> kondisi pembuangan limbah dengan benar setelah produksi selesai dilakukan oleh Staf Produksi. 	<ul style="list-style-type: none"> Lakukan modifikasi metode Jika kontaminasi timbul karena kompetensi karyawan untuk melakukan pencegahan kontaminasi maka lakukan retraining kontaminasi maka lakukan retraining 	MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (EY-FRM-05) MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN (EY-FRM-06) MONITORING PEMBERSIHAN BULANAN (EY-FRM-07) PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN (EY-FRM-10)
6	PELABELAN, PENYIMPANAN, DAN PENGGUNAAN BAHAN TOKSIN YANG BENAR	Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar (tidak ada penggunaan bahan toksin)	Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar (tidak ada penggunaan bahan toksin)	(tidak ada penggunaan bahan toksin)	-

No	8 Kunci Pokok Sanitasi	Prosedur	Monitoring [4W(what,where,when,who), 1How]	Koreksi	Rekaman
	(tidak ada penggunaan antibiotik)				
7	PENGAWASAN KONDISI KESEHATAN PERSONEL YANG DAPAT MENYEBABKAN KONTAMINASI	Pengawasan kondisi kesehatan personel <ul style="list-style-type: none"> • Jaga kebersihan personel yang menangani makanan dan proses. • Pastikan personel yang menangani makanan dan proses melakukan tindakan pengamanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan. • Lakukan kontrol dengan membuat peraturan yang berlaku untuk melarang orang yang berpenyakit masuk ke ruang produksi, dan memastikan selalu cuci tangan sebelum menangani makanan. 	Pengawasan kondisi kesehatan personel di ruang pengolahan dengan cara: <ul style="list-style-type: none"> • Cek kebersihan tangan personel dengan meminta personel mencuci tangan di wastafel di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh Staf Produksi (Rosida). • Cek penggunaan perlengkapan kerja dengan pengecekan visual di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh Staf Produksi (Rosida). • Cek kesehatan karyawan dengan pengecekan visual di ruang produksi setiap sebelum mulai produksi oleh Staf Produksi (Rosida). 	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan monitoring pemeriksaan kesehatan secara rutin tiap 6 bulan sekali • Dilakukan monitoring higiene dan sanitasi sebelum masuk ruang produksi. • Dilakukan retraining tentang bahaya keamanan pangan yang mungkin timbul terhadap kesehatan karyawan. 	PEMERIKSAAN HIGIENE DAN SANITASI KARYAWAN (EY-FRM-08) PEMERIKSAAN KESEHATAN KARYAWAN (EY-FRM-09) PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN (EY-FRM-10)
8	MENYINGKATKAN KUALITAS HAMA DARI UNIT PENGOLAHAN	Menghilangkan pest dari unit pengolahan <ul style="list-style-type: none"> • Pastikan tidak terdapat barang/benda/tempat yang menarik kehadiran hewan pengerat/serangga. • Pastikan upaya pengawasan binatang pengerat/serangga pencegahan maupun pembasmian efektif . 	Pastikan apakah ketidaksesuaian disebabkan oleh metode pencegahan hama, maka dilakukan modifikasi metode pencegahan hama. Jika ketidaksesuaian disebabkan oleh karyawan yang berperilaku yang mengundang hama maka dilakukan retraining terhadap karyawan tersebut terkait pengendalian hama.	Pastikan apakah ketidaksesuaian disebabkan oleh metode pencegahan hama, maka dilakukan modifikasi metode pencegahan hama Jika ketidaksesuaian disebabkan oleh karyawan yang berperilaku yang mengundang hama maka dilakukan retraining terhadap karyawan tersebut terkait pengendalian hama	MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (EY-FRM-05) PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN (EY-FRM-10)

FORMULIR REKAMAN HARIAN PENGENDALIAN SANITASI

Tanggal laporan :
 Nama Perusahaan : MAYODHA
 Alamat : **Jl.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya**

Area Sanitasi dan Tujuan	Pre-Op Time	Start Time	2 hour time	4 hour time	6 hour time	8 hour time	Post-OP Time	Keterangan dan koreksi
1. Keamanan air								
Cek keamanan air yang digunakan untuk pencucian bahan baku (dari air kran) sebelum proses produksi dimulai.	<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>	
2. Kondisi dan kebersihan permukaan kontak dengan produk								
Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang kontak langsung dengan produk (baskom stainless dan pengaduk stainless) sebelum digunakan dengan lap bersih serta secara organoleptik dengan melihat apakah wadah tersebut ada kotoran, sisa sabun pembersih, sisa air oleh Staf Produksi.		<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>	
Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang tidak kontak/kontak langsung dengan produk sebelum dipergunakan secara organoleptik (cek apakah ada debu berlebihan) oleh Staf Produksi.		<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>	
Monitor kebersihan lingkungan bangunan gunakan check list kebersihan setiaphari dengan melihat kebersihan lantai, dinding, ventilasi dan langit-langit) oleh Staf Produksi.	<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>	
3. Pencegahan kontaminasi silang								
Pastikan alur proses tidak bersilangan dalam unit pengolahan setiap sebelum dimulai pengolahan oleh Staf Produksi.	<input type="checkbox"/>							
Monitor penggunaan alat tidak menyebabkan kontaminasi silang sebelum dimulai pekerjaan oleh Staf Produksi.	<input type="checkbox"/>							

Area Sanitasi dan Tujuan	Pre-Op Time	Start Time	2 hour time	4 hour time	6 hour time	8 hour time	Post-OP Time	Keterangan dan koreksi
Monitor pergerakan karyawan tidak menyebabkan kontaminasi silang oleh Staf Produksi.	<input type="checkbox"/>							
4. Pemeliharaan tempat cuci tangan, sanitasi tangan dan fasilitas toilet								
Cek kebersihan fasilitas pencuci tangan, bahan sanitasi dan toilet di fasilitas pencuci tangan dan toilet dengan cek visual setiap sebelum mulai produksi dan mingguansertabulanansekali oleh Staf Produksi.	<input type="checkbox"/>							
Pastikan kelengkapan bahan pembersih di toilet dan sabun pencuci tangan di tempat cuci tangan sebelum mulai produksi oleh Staf Produksi..	<input type="checkbox"/>							
Lakukan pembersihan tempat cuci tangan dan toilet di tempat cuci tangan dan toilet setiap selesai produksi oleh Staf Produksi.							<input type="checkbox"/>	
5. Proteksi dari bahan pencemar								
Monitor dgn checklist atap, langit-langit, dinding, pintu atau penerangan dalam kondisi, dan pelindung lampu-lampu, setiap sebelum pengolahan dimulai.	<input type="checkbox"/>							
Monitor dengan checklist kondensi setelah proses produksi selesai.						<input type="checkbox"/>		
Monitor dengan checklist kondisi pembuangan limbah dengan benar setelah proses produksiselesai.						<input type="checkbox"/>		
6. Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin. (tidakdigunakanbahantoksin)								
7. Kondisi kesehatan pekerja								
Cek kebersihan tangan pekerja dengan meminta pekerja mencuci tangan di wastafel di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh Staf Produksi		<input type="checkbox"/>						

Area Sanitasi dan Tujuan	Pre-Op Time	Start Time	2 hour time	4 hour time	6 hour time	8 hour time	Post-OP Time	Keterangan dan koreksi
Cek penggunaan perlengkapan kerja para pekerja dengan pengecekan visual di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh Staf Produksi .		<input type="checkbox"/>						
Cek kesehatan karyawan dengan pengecekan visual di ruang produksi setiap sebelum mulai produksi oleh Staf Produksi.	<input type="checkbox"/>							
8. Pembersihan binatang								
Pastikan tidak ada remah-remah makanan secara visual oleh staff di ruang produksi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>	
Pastikan tidak ada tanda-tanda kehadiran binatang pengerat/serangga dengan cara cek visual sebelum memulai dan sesudah selesai produksi oleh staff di ruang produksi.	<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>	


√ = Puas / X = Tidak Puas


Keterangan (PENTING):

- Ceklist artinya telah dimonitoring dan hasilnya sesuai
- Jika tidak sesuai maka bubuhkan tanda silang pada kotak dan isi kolom keterangan dengan tindakan koreksi dan kondisi pasca tindakan koreksi

Tandatangan/paraf _____

Tanggal _____

	<p>MAYODHA Jl.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya.</p>		
<p>Dibuat Oleh: Arjuna</p>		<p>BUK-MAN-08</p>	<p>Terbitan: 0</p>
<p>Diperiksa Oleh: Sri makmuroh</p>		<p>ALUR PROSES PRODUKSI</p>	<p>Halaman: 1 dari 1</p>
<p>Disetujui Oleh: Sri makmuroh</p>			<p>Efektif: Maret 2024</p>

	<p style="text-align: center;">MAYODHA Jl.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya</p>		
Dibuat Oleh: ARJUNA		MAYODHA-SOP-02	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: SRI MAMUROH		PROSES PRODUKSI PEMPEK IKAN PIPIH	Halaman: 1 dari 6
Disetujui Oleh: SRI MAKMUROH			Efektif:

1. Tujuan

Memastikan proses produksi Pempek ikan pipih dapat dikendalikan sehingga sesuai dengan regulasi dan standar Perusahaan untuk menjamin keamanan dan mutu produk

2. Ruang Lingkup

- A. Pelaksanaan monitoring, pencatatan, dan tindakan koreksi selama proses produksi Akar Pinang Ikan Patin.
- B. Pengendalian tahap-tahap kritis selama proses produksi Akar Pinang Ikan Patin
- C. Formulasi baku produk Akar pinang Ikan Patin dan Diagram alir proses produksi

3. Penanggung Jawab

Penanggung jawab Produksi : Sri Makmuroh

4. Acuan

- SNI 7661 : 2019 Pempek
- Peraturan Menteri Perindustrian 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik

5. Prosedur Proses

A. Tahapan Proses Produksi

1. Penerimaan Barang (Bahan Baku Pangan/Kemasan/Label)

- Bahan baku pempek ikan pipih berupa daging lumat berasal pedagang ikan di pasar
 - Daging Ikan Patin pipih diterima jika secara organoleptik (warna, rasa, bau) tidak menyimpang.
 - Tepung Tapioka, Daging Ikan pipih ,gula putih, asam jawa kaldu jamur dan garam diterima jika kemasan dalam kondisi baik, memiliki izin edar PIRT, BPOM MD dan Halal. Izin edar tidak boleh kurang dari masa kedaluarsa produk. Disimpan dalam wadah yang bersih, tertutup, dan suhu ruangan.
 - Telur, bawang putih, gula merah diterima jika dalam keadaan baik dan segar sesuai dengan kriteria yang disyaratkan.
 - Plastik vacuum diterima jika kemasan utuh, dengan kondisi baik dan tidak bocor.
-
- Perhatikan prioritas penggunaan bahan baku dengan menerapkan prinsip FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*) (**MYD-FORM-03**).
 - Jumlah barang yang digunakan dalam produksi harian, dicatat dalam **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20)**.

2. Proses pemasakan kuah Cuko

- Siapkan peralatan, kompor, panci rebus,blender, baskon, mangkok, sendok makan, saringan,timbangan digital, sarung tangan.
- Timbang bahan cuko sesuai takaran resep.
- Bawang putih di kupas di cuci kemudian di haluskan.
- Masak air sampai mendidih, rendam asam jawa dengan air mendidih kemudian disaring.
- masukkan gula merah ke dalam air mendidih, setelah gula larut angkat lalu disaring, lalu dimasak kembali setelah mendidih masukkan bawang putih yehg telah dihalukaan, didihkan kembali lalu masukkan larutan asam jawa, garam, gula dan kaldu jamur, masak +- 10 menit angkat dan dinginkan.
- setelah dingin kemas menggunakan **plastik pp**

3. Pencairan Daging Ikan Beku

- Siapkan peralatan yang akan digunakan: Baskom, keranjang peniris dan sarung tangan.
- Tempatkan daging lumat ikan pipih beku dalam keranjang peniris dialasi baskom.
- Disiran dengan air mengalir dari keran hingga tidak beku.
- Kemudian daging ikan pipih ditiriskan menggunakan keranjang peniris di alasi baskom,di bawa ke ruang proses selanjutnya.

4. Persiapan bahan tepung dan bahan lainnya.

- Siapkan peralatan yang akan digunakan timbangan digital,wadah untuk menimbang, gelas ukur, pisau, baskom.
- Timbang tepung tapioka, daging ikan , bawang putih ,gula putih, kaldu jamur dan garam ,kemudian kupas bawang putih dan dicuci lalu ditiriskan.
- Telur utuh di cuci

5. Pengolahan biang.

- siapakn peratalan yang digunakan blender, kompor, wajan Teflon, spatula sarung tangan
- Bawang putih di haluskan menggunakan blender
- Masukkan tepung terigu, garam, gula kaldu jamur dan bawang putih halus ke dalam wajan Teflon kemudian di masak sambal diaduk dengan api kecil sampai menjadi bubur, angkat dan dinginkan.

6. Pengadonan.

- Siapkan peralatan yang digunakan : Baskom Besar, Sarung Tangan Plastik,spatula
- Masukkan Daging ikan ke dalam baskom,tambahkan air es lalu di aduk sampai mengental.
- Masukkan masukkan biang, campuk sampai rata.
- Masukkan tepung tapioka secara bertahap sambal di aduk sampai tercampur rata.

7. Pencetakan dan perebusan

- Didihkan air, tambahka garam dan minyak goreng
- Adonan ditimbang sesuai ukuran yang telah ditentukan .
- Cetak adonan pempek lenjer dan pempek telur kemudian masukkan ke dalam air rebusan .
- Rebus pempek, setelah mengapung angkat dan tiriskan.

8. Pendinginan

- Pempek ikan pipih di susun di atas Loyang atau nampan ditempatkan di meja pendinginan.
- setelah dingin Pempek ikan pipih dipindahkan ke meja proses selanjutnya.

9. Pengemasan.

- Siapkan peralatan yang akan digunakan : timbangan, sarung plastic, mesin koding koding dan mesin vacum.
- Siapkan kemasan dan label plastik vacuum sealer . Panaskan mesin koding bubuhkan kode produksi dan tanggal kedaluarsa di bagian yang tersedia pada desain labelnya.
- Siapkan mesin vacum sealer terlebih dulu.
- Masukkan Pempek ikan pipih dan kuah cuko ke dalam kemasan Timbang 400 gram, kemudian divacum.

Aturan penulisan kode produksi dan tanggal kedaluwarsa adalah sebagai berikut:

A. Kode Produksi : MYD.PP.DD/MM/YY	B. Tanggal Kedaluwarsa DD.MM.YY
Keterangan: MYD : Mayodha PP : Pempek ikan Pipih DD : Tanggal MM : Bulan YY : Tahun	Keterangan: DD : tanggal produksi MM: bulan produksi YY : tahun produksi
Contoh: Pempek Ikan pipih di produksi tanggal 30 Januari 2024 maka ditulis Kode Produksi : MYD.PP 30/01/24	Contoh: Pempek ikan pipih akan mampu bertahan dalam selama 5 bulan. Maka ditulis, Baik digunakan sebelum : 30/06/24.

- Catat Jumlah produk jadi dan data riwayat produksi dalam Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (**BUK-FORM-20**).

12. Penyimpanan Produk Jadi

Simpan Pempek ikan pipih yang telah dikemas dalam freezer dengan suhu antara -14 s/d – 18 derajat Celsius. Catat suhu dalam **Formulir Monitoring Suhu (BUK-FORM-02)**.

13. Pendistribusian/Pemasaran

- Pendistribusian dengan sistem **FIFO (First In First Out)**.
- Pendistribusian harus sterefom box.

B. Pengendalian Tahap Kritis

1. Pastikan setiap tahap proses produksi Pempek ikan pipih dilakukan dengan cermat, cepat, dan higienis.
2. Pastikan Pempek ikan pipih yang telah dikemas disimpan dan dijaga dalam suhu freezer untuk menjaga kualitas dan mutu produk.
3. Pencatatan riwayat produksi dicatat pada **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20)**

C. Formulasi Produk

Formulasi pempek ikan pipih sesuai atau setara dengan persyaratan berikut:

No	Bahan	Jumlah
A	Kuah Cuko	
1	Gula merah	500 gram
	Air	500 gram
2	Bawang Putih	50 gram
3	Asam jawa	50 gram
4	Gula Putih	10 gram
5	Garam	5 gram
6	Kaldu Jamur	5 gram
		1120 gram
B	Pempek Ikan pipih	
1	Daging Ikan	1000 gram
2	Tepung Tapioka	750 gram
3	Tepung Terigu	250 gram
	Air	250 gram
4	Telur	110 gram
5	Garam	60 gram
6	Gula Putih	40 gram
7	Kaldu jamur	15 gram
		2475 gram
	total	

D. Diagram Alir Proses Produksi

CONTOH Label Identitas Barang (Bahan Baku/Pengemas) di Gudang/tempat penyimpanan :


DITERIMA	
Nama Bahan Baku/Pengemas	: Garam
Nama Pemasok	: Toko Rezki
Tgl ED	: 20/08/2024
Tgl terima	: 20/01/2024
Paraf PJ	£


DITOLAK	
Nama Bahan Baku/Pengemas	: Plastik vacuum
Nama Pemasok	: Toko Garuda
Tgl ED	: 20/10/2022
Tgl terima	: 20/10/2022
Alasan ditolak	: seal tidak rapat, bocor
Paraf PJ	£


DIPROSES	
Nama Bahan setengah jadi	: Pempek ikan pipih
Kode produksi	
Nama Produk	: Pempek ikan pipih
Paraf PJ Produksi	£

6. Dokumen Terkait

1. Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (PMEFS-FORM-03).
2. Kartu Stock Bahan Baku/Kemasan/Label (PMEFS -FORM-02).
3. Formulir Monitoring Suhu(PMEFS -FORM-04).
4. Label DITERIMA, DITOLAK, DIPROSES

		MAYODHA	
		Jl.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya	
Dibuat Oleh Arjuna		BUK-SOP-03	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sri Makmuroh		PENARIKAN PRODUK PANGAN (RECALL)	Halaman: 1 dari 2
Disetujui Oleh : Sri makmuroh			Efektif: Maret 2024
Pernyataan Recall: Perusahaan MAYODHA menetapkan kebijakan penarikan produk-produk yang tidak sesuai persyaratan dan telah beredar di pasar sesuai dengan kategori.			
Klasifikasi: 1. Kategori 1: Ketidaksesuaian dapat mengancam jiwa manusia 2. Kategori 2: Ketidaksesuaian berpotensi mengancam jiwa manusia 3. Kategori 3: Ketidaksesuaian berpotensi mengakibatkan mutu tidak sesuai termasuk ketidaksesuaian label pangan			
Metode: 1. Konfirmasi / identifikasi permasalahan yang terjadi pada produk 2. Pemberitahuan / notifikasi kepada jaringan distribusi dan konsumen 3. Penarikan produk 4. Penggantian dengan produk yang baru untuk distributor 5. Penentuan sumber masalah 6. Penanganan keluhan konsumen 7. Pelaksanaan tindakan koreksi 8. Perbaikan system bila diperlukan			
Waktu: Segera setelah ditemukan ketidaksesuaian (2 hari di dalam kota)			
Penanggungjawab penarikan produk : Bagian Pemasaran			
Prosedur: 1. Rapat/briefing menetapkan agenda penarikan produk a. membentuk tim penarikan produk b. mengecek stok produk di outlet / distributor sekaligus memeriksa produk yang tidak memenuhi persyaratan (tercemar, rusak dan atau kedaluwarsa, label tidak sesuai) c. menentukan klasifikasi / kategori penarikan 2. Memberi tahu / notifikasi : a. jaringan distribusi b. konsumen c. Balai Besar POM di Palangka Raya cc Dinas Kesehatan Kota Palangka Raya d. pers release / menjawab media (jika perlu) 3. Stop distribusi produk pangan dan menarik produk yang tidak memenuhi persyaratan (sampai tingkat konsumen atau tingkat perdagangan) 4. Mengganti dengan produk yang baru untuk distrubutor 5. Menentukan sumber masalah 6. Menangani produk yang ditarik : a. Jika tidak membahayakan kesehatan (tidak sesuai persyaratan mutu atau label) maka diproses kembali sampai memenuhi persyaratan b. Jika produk yang ditarik membahayakan kesehatan (karena aspek keamanan pangan) maka dimusnahkan dengan cara dibakar di tempat yang telah ditentukan dengan disaksikan oleh wakil dari industri pangan dan pihak terkait lainnya, termasuk BBPOM di Palangka Rava dan Dinas Kesehatan Kota Palangka Rava			

	<p align="center">MAYODHA</p> <p align="center">Jl.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya</p>		
Dibuat Oleh Arjuna		BUK-SOP-03	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sri Makmuroh		<p align="center">PENARIKAN PRODUK PANGAN (RECALL)</p>	Halaman: 2 dari 2
Disetujui Oleh : Sri makmuroh			Efektif: Maret 2024
<p>c. Melaporkan secara tertulis kepada Balai Besar POM di Palangka Raya dan Dinas Kesehatan Kota Palangka Raya</p> <p>7. Menangani keluhan konsumen</p> <p>8. Melakukan tindakan koreksi</p> <p>9. Memperbaiki sistem bila diperlukan</p>			
<p>Rekaman recall:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rekaman notifikasi 2. Rekaman produk yang ditarik beserta berita acaranya (jumlah yang berhasil ditarik, identitas distributor dan jumlah yang didistribusikan dan identitas produk) 3. Rekaman penerimaan bahan baku dan kemasan, rekaman proses produksi beserta rekaman distribusi produk (untuk penelusuran) 4. Rekaman produk penggantian 5. Daftar identitas industri, distributor dan pemasok (nama, alamat, nomor telpon /HP, fax, e-mail) 6. Rekaman sumber masalah dan tindakan koreksi yang dilakukan 7. Berita acara pemusnahan produk yang ditarik (jika dilakukan pemusnahan) 			

	<p style="text-align: center;">MAYODHA</p> <p style="text-align: center;">JI.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya</p>		
Dibuat Oleh: Dewi		BUK-SOP-04	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sinthya		PEMBERSIHAN DAN SANITASI BANGUNAN DAN PERALATAN	Halaman: 1 dari 4
Disetujui Oleh: Erwin			Efektif: Maret 2023

1. Tujuan:

Memastikan pelaksanaan proses pembersihan dan sanitasi bangunan dan peralatan sesuai dengan regulasi teknis terkait.

2. Ruang Lingkup:

- A. Pelaksanaan proses pembersihan dan sanitasi bangunan mencakup pembersihan seluruh ruangan, dinding, lantai, langit-langit, lubang ventilasi, jendela, pintu, dan kawat kasa.
- B. Pelaksanaan proses pembersihan dan sanitasi peralatan mencakup seluruh alat yang digunakan dan mesin.
- C. Monitoring pembersihan, sanitasi, dan ketersediaan fasilitas dan kelengkapan alat kebersihan.

3. Penanggung Jawab:

Pimpinan perusahaan.

4. Acuan:

Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).

5. Prosedur Proses:

A. Pembersihan dan Sanitasi Bangunan

A.1. Ruang Ganti dan Sanitasi Pekerja, Ruang Sortir Awal, Ruang Produksi, ruang pengayakan, ruang pengemasan, ruang penyimpanan produk jadi

1. Lantai

- a. Setiap pagi lantai disapu sampai bersih dengan menggunakan sapu ijuk
- b. Buat larutan pembersih lantai sesuai petunjuk yang ada di label larutan pembersih lantai
- c. Ambil kain pel bersih dan celupkan ke dalam larutan pembersih lantai
- d. Pel seluruh lantai
- e. Biarkan lantai sampai kering sebelum proses produksi dimulai
- f. Lakukan juga pembersihan seperti cara a-e setelah selesai proses produksi

2. Dinding


- a. Seminggu sekali dinding dibersihkan dari debu dengan cara dilap dengan lap bersih kering atau menggunakan kemoceng
- b. Sarang laba-laba yang ada dihilangkan seminggu sekali dengan sapu gala bertangkai panjang

3. Langit-Langit

- a. Seminggu sekali langit-langit dibersihkan dengan cara disapu pakai sapu bertangkai panjang
- b. Sarang laba-laba yang ada dihilangkan seminggu sekali dengan sapu gala (bertangkai panjang)

4. Jendela, Kaca Partisi, dan Pintu

Jendela, kaca partisi, dan pintu dibersihkan seminggu sekali dengan cara dilap menggunakan sabun/alat pembersih.

	<p style="text-align: center;">MAYODHA</p> <p style="text-align: center;">JI.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya</p>		
Dibuat Oleh: Dewi		BUK-SOP-04	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sinthya		PEMBERSIHAN DAN SANITASI BANGUNAN DAN PERALATAN	Halaman: 2 dari 4
Disetujui Oleh: Erwin			Efektif: Maret 2023

5. Lubang Ventilasi
Lubang ventilasi dibersihkan dari kotoran setiap seminggu sekali dengan lap yang diberi cairan detergen kemudian dibilas.
6. Kawat Kasa
Kawat kasa dibersihkan seminggu sekali dengan cara disedot menggunakan sikat/kuas.
7. Jika seluruh bagian tersebut di atas dibersihkan sekaligus, maka dilakukan pembersihan dengan urutan sebagai berikut: (1) Langit-langit; (2) Kawat kasa; (3) Dinding, jendela dan lubang ventilasi; (4) Lantai.
8. Monitoring pembersihan dan sanitasi ruangan dan peralatan menggunakan formulir.
9. Jika peralatan dan fasilitas kebersihan dalam keadaan rusak dan atau tidak berfungsi, maka segera laporkan ke Pimpinan untuk diperbaiki atau diganti dengan yang baru.


B. Pembersihan dan Sanitasi Peralatan Produksi

B.1. Peralatan Proses Produksi

1. Semua peralatan dan permukaan yang kontak dengan pangan harus dibersihkan untuk menghilangkan kotoran segera setelah selesai digunakan dengan cara yang sesuai dengan jenis peralatannya.
2. Cara membersihkan peralatan dan permukaan yang kontak dengan pangan:
Setiap akan digunakan dan selesai digunakan bersihkan peralatan menggunakan kainlap kering. Bersihkan kotoran dengan menggunakan sikat atau spon kering. Berlaku untuk peralatan seperti: baskom stainlesssteel, sendok, penyiru, timbangan.
3. Cuci bersih dan jemur serbet/lap.setiap proses produksi selesai.
4. Alat timbangan/takaran diganti setiap jika sudah tidak berfungsi.
5. Karyawan harus segera melaporkan bila ada peralatan yang sudah rusak (untuk segera diganti).

B.2. Peralatan Penyimpanan: Tempat Sampah, Rak Penyimpanan Bahan Baku, Rak Penyimpanan Peralatan, Rak Penyimpanan Kemasan dan Label:

1. Sampah dalam tempat sampah harus dipindahkan/dibuang dari lingkungan produksi sehingga tempat sampah kembali kosong. Dilakukan setiap hari setelah kegiatan proses produksi selesai.
2. Tempat sampah dicuci dan disikat dengan air bersih, kemudian dikeringkan dengan cara ditelungkupkan. Dilakukan pembersihan seminggu sekali.

	<p style="text-align: center;">MAYODHA</p> <p style="text-align: center;">JI.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya</p>		
Dibuat Oleh: Dewi		BUK-SOP-04	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sinthya		PEMBERSIHAN DAN SANITASI BANGUNAN DAN PERALATAN	Halaman: 3 dari 4
Disetujui Oleh: Erwin			Efektif:Maret 2023

3. Rak penyimpanan bahan baku, rak penyimpanan kemasan dan label, dan rak penyimpanan peralatan, lemari pengering dibersihkan dengan cara dilap menggunakan kain bersih. Dilakukan pembersihan seminggu sekali.

C. Fasilitas dan Alat Kebersihan

C.1. Pembersihan dan Perlengkapan Kerja Karyawan


1. Perlengkapan kerja karyawan (terdiri atas celemek, sandal, masker, dan jilbab/kerudung bergo) di sepanjang jalur produksi harus dalam keadaan bersih.
2. Jika sudah kotor, ganti perlengkapan kerja dan melakukan pencucian pakaian kerja yang kotor hingga bersih.
3. Pencucian perlengkapan kerja dilakukan 1 bulan sekali atau setiap kali kotor.
4. Laporkan jika perlengkapan kerja sudah rusak (untuk segera diganti).
5. Perlengkapan kerja dilarang dikenakan karyawan produksi saat masuk ke toilet, menangani limbah, atau keluar ruang produksi, dan saat makan.

C.2. Ketersediaan Alat Kebersihan

1. Perlengkapan yang harus tersedia di wastafel: air bersih, sabun cair, dan pengering (tissue).
2. Perlengkapan yang harus tersedia di toilet: air bersih, sabun cair, dan sikat lantai, pengering (tissue).
3. Perlengkapan kebersihan yang harus tersedia untuk seluruh ruangan disimpan di tempat alat kebersihan: sapu lantai, lap pel, lap tangan, sabun cair, sikat lantai, kemonceng, dan sapu lidi.
4. Pengecekan ketersediaan alat kebersihan menggunakan Formulir Monitoring Pembersihan Harian (**BUK-FORM-04**) dan Formulir Monitoring Pembersihan Mingguan (**BUK-FORM-05**).

D. Dokumen Pendamping

1. **BUK-FORM-04 Monitoring Pembersihan Harian**
2. **BUK-FORM-05 Monitoring Pembersihan Mingguan**

	<p style="text-align: center;">MAYODHA</p> <p style="text-align: center;">JI.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya</p>		
Dibuat Oleh: Dewi		BUK-SOP-05	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sinthya		HIGIENE KARYAWAN	Halaman: 1 dari 3
Disetujui Oleh: erwin			Efektif: Maret 2023

1. Tujuan:

Memastikan proses monitoring higiene karyawan sesuai dengan regulasi teknis terkait.

2. Ruang Lingkup:

Pelaksanaan proses monitoring higiene karyawan mencakup prosedur higiene karyawan dan perlengkapannya, serta prosedur mencuci tangan khususnya karyawan di bagian produksi.

3. Penanggung Jawab:

Pimpinan perusahaan.

4. Acuan:

Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).


5. Prosedur Proses:

A. Prosedur Higiene Karyawan dan Perlengkapan Kerja

1. Karyawan menggunakan perlengkapan kerja yang bersih seperti celemek, sandal, masker, dan jilbab/kerudung bergo, serta pengecekan status kesehatan.
2. Selama bekerja, karyawan **DILARANG**:
 - a) memakai perhiasan dan berkuku panjang
 - b) meludah
 - c) makan dan minum, merokok
 - d) bersin, batuk, meniup, atau menguap ke arah pangan yang tidak tertutup atau permukaan yang kontak dengan pangan
 - e) memakai jilbab dengan menggunakan jarum dan aksesoris atau berpayet/manik-manik.
3. Bila ada luka di tangan, tutup dengan plester berwarna terang. Jika menyentuh pangan secara langsung, gunakan sarung tangan bersih yang menutupi luka tersebut.
4. Jika sakit, laporkan ke Pimpinan dan tidak bekerja di bagian yang kontak langsung dengan pangan yang belum dikemas.
5. Sebelum bekerja, karyawan mengenakan perlengkapan kerja sesuai butir A.1 dan mencuci tangan di wastafel serta menggunakan sandal khusus.

B. Prosedur Mencuci Tangan

1. Waktu Mencuci Tangan:
 - a) Sebelum mulai bekerja/mengolah pangan
 - b) Menangani pangan mentah
 - c) Di antara penanganan pangan yang berbeda
 - d) Sesudah menggunakan (masuk) toilet/WC
 - e) Sesudah menyentuh sampah atau tubuh
 - f) Jika tangan kotor
2. Cara Mencuci Tangan yang Baik
 - a) Basahi tangan dengan air bersih
 - b) Gunakan sabun cair
 - c) Gosokkan sabun ke tangan secara merata, meliputi: pergelangan tangan antara jari-jari, di bawah kuku, dan bagian belakang (punggung) tangan
 - d) Bilas tangan dengan air bersih dan mengalir
 - e) Keringkan tangan dengan tissue/serbet-kain lap bersih


	<p style="text-align: center;">MAYODHA</p> <p style="text-align: center;">JI.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya</p>		
Dibuat Oleh: Dewi		BUK-SOP-05	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sinthya		HIGIENE KARYAWAN	Halaman: 2 dari 3
Disetujui Oleh: erwin			Efektif: Maret 2023

C. Pemeriksaan Kesehatan Karyawan

- a) Pimpinan memfasilitasi karyawan untuk melakukan pemeriksaan kesehatan karyawan secara rutin 1 (satu) tahun sekali di Puskesmas/Klinik.
- b) Pekerja wajib mengikuti pemeriksaan kesehatan di Puskesmas atau Klinik atau lembaga terkait yang ditandai dengan Surat Keterangan Sehat. Dilakukan setiap 1 (satu) tahun sekali.

D. Dokumen Pendukung

1. BUK-FORM-06 Pemeriksaan Higiene Karyawan
2. BUK-FORM-19 Pemeriksaan Kesehatan Karyawan

	<p style="text-align: center;">MAYODHA</p> <p style="text-align: center;">JI.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya</p>		
Dibuat Oleh: Dewi		BUK-SOP-06	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sinthya		PENGENDALIAN HAMA	Halaman: 1 dari 6
Disetujui Oleh: Erwin			Efektif: Maret 2023

Tujuan:

Memastikan program pengendalian hama dilakukan dan sesuai dengan regulasi teknis terkait.

1. Ruang Lingkup:

Prosedur pengendalian hama mencakup pencegahan dan pembasmian hama serta monitoringnya.

2. Penanggung Jawab:

Pimpinan perusahaan.

3. Acuan:

Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).


4. Prosedur Proses:

A. Pencegahan Masuknya Hama ke ruang produksi:

1. Bangunan dilengkapi anti hama, dengan kawat kasa; pintu dan lubang ventilasi dalam keadaan tertutup; tidak ada lubang/celah di dinding.
2. Bersihkan ceceran pangan dan air
3. Jaga bangunan khususnya ruang produksi dan gudang agar tetap bersih dan rapih, tidak ada sisa-sisa pangan yang dapat mengundang datangnya hama
4. Jaga bak sampah selalu dalam keadaan tertutup
5. Buang sampah secara teratur
6. Periksa bangunan setiap bulan dan perbaiki jika perlu
7. Perbaiki pipa air yang bocor
8. Jaga lantai agar tetap bersih dan kering
9. Pemasangan ultrasonik di ruang produksi dan lingkungan sekitar ruang produksi untuk mencegah hama/serangga masuk ke ruang produksi. Pastikan alat berfungsi dengan baik.
10. Pemasangan alat perangkap hama/tikus di ruang produksi dan lingkungan sekitar ruang produksi. Pastikan alat berfungsi dengan baik.
11. Simpan bahan baku dan pangan di gudang bahan baku dan gudang produk jadi menggunakan rak yang sesuai.
12. Limbah padat dan cair baik di dalam/luar area pengolahan disimpan dalam wadah yang ditetapkan dengan kondisi tertutup, dan dikeluarkan dari unit pengolahan setiap selesai produksi.
13. Ruang produksi dan gudang dibuat seterang mungkin untuk menghindari dihuni oleh hama.
14. Rotasi bahan baku secara berkala sesuai sistem FIFO.

B. Pembasmian Hama:

1. Laporkan ke Pimpinan bila ada tanda-tanda jejak hama: kotoran tikus/hama lain, bulu tikus, bekas keratan pada kemasan, bekas keratan pada umpan. Lakukan pembasmian jika ditemukan tanda-tanda tersebut.
2. Pembasmian menggunakan umpan yang diletakkan di ruang produksi dan di lingkungan sekitar ruang produksi.
3. Umpan diganti setiap sudah ada hama yang terperangkap.

	MAYODHA JI.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya		
Dibuat Oleh: Arya		BUK-SOP-07	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Asro		PENANGANAN KEADAAN DARURAT	Halaman: 1 dari 2
Disetujui Oleh: Heni			Efektif: Sept 2019

1. ujuan:

Untuk menjelaskan dan memberikan panduan tentang Sistem Penanganan Keadaan MAYODHA menyusun dan menetapkan Prosedur Tanggap Darurat sehingga MAYODHA dapat:

- Mengelola dan mengkoordinasikan sumber daya yang ada untuk menangani insiden.
- Menangani insiden dengan cepat dan efektif.
- Mencegah dan mengurangi dampak yang ditimbulkan, baik pada pelanggan, personel, produk, maupun lingkungan.
- Menghindari kesalahpahaman dengan mengelola informasi yang ada dan memberikan informasi yang akurat kepada pihak yang berkepentingan, baik pihak internal maupun pihak eksternal.

2. Ruang Lingkup:

Prosedur memuat panduan untuk menghadapi dan mengatasi keadaan darurat yang terjadi di dalam maupun di luar CV Borneo Aquatic yang dapat berdampak pada semua produk / bahan mentah, bahan tambahan dan bahan kimia. Penanganan keadaan darurat yang diatur dalam prosedur ini meliputi insiden kebakaran, pemadaman listrik, kecelakaan kerja, banjir.

3. Penanggung Jawab:

Untuk menangani kondisi darurat yang terjadi, MAYODHA telah membentuk tim tanggap darurat/Emergency Response Tim (ERT) yang beranggotakan personel dari berbagai departemen. Untuk mengatur dan mengkoordinasikan Tim Tanggap Darurat, MAYODHA telah menunjuk Ketua Tim Tanggap Darurat yang mempunyai wewenang untuk mengambil keputusan terkait upaya penanganan insiden yang terjadi.

Tabel 1' Tim Tanggap Darurat

No	Nama	No. Telp	Jabatan
1.	Arjuna	085751839686	karyawan

4. Acuan:

Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).


5. Prosedur Proses:

Kebakaran

Kebakaran dapat terjadi bilamana terdapat 3 hal, yaitu oksigen, flamable material & panas, dan sumber api. Bilamana terjadi kebakaran, tindakan harus diambil untuk mempersempit area yang terbakar, memadamkan area yang terbakar, dan memastikan tidak ada bara api yang tersisa yang mungkin dapat menyala kembali.

Langkah yang harus diambil bilamana terjadi insiden kebakaran terkait keamanan pangan:

- Evakuasi dokumen dan record terkait keamanan pangan.
- Identifikasi produk mana yang terpengaruh oleh insiden.
- Identifikasi bahan tambahan pangan dan bahan kimia yang terpengaruh oleh insiden.
- Lakukan karantina pada produk dan bahan lainnya yang terpengaruh oleh insiden.
- Karantina mesin dan area di sekitarnya.

	<p align="center">MAYODHA JI.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya</p>		
Dibuat Oleh: Arya		BUK-SOP-07	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Asro		PENANGANAN KEADAAN DARURAT	Halaman: 2 dari 2
Disetujui Oleh: Heni			Efektif: Sept 2019

6. Setelah mesin dan area karantina direlease oleh pihak kepolisian dan Ketua Tim Tanggap Darurat, lakukan pengecekan kondisi mesin.

7. Lakukan pengecekan terhadap seluruh produk dan bahan tambahan yang dikarantina dan lakukan tindak lanjut sesuai dengan hasil pengecekan. Produk yang terdeteksi tidak aman harus dimusnahkan dan berita acara pemusnahan harus disimpan.

8. Lakukan pembersihan area/ruangan dan instrumen mesin bilamana proses karantina sudah selesai.

9. Lakukan validasi dan verifikasi ulang pada produksi berikutnya.

Pemadaman Listrik

Sumber energi yang digunakan dalam melakukan aktivitasnya adalah listrik yang dipasok oleh PT. PLN (Persero). Pasokan listrik dari PLN dapat mengalami gangguan setiap saat. Oleh karena itu, telah melakukan tindakan pencegahan berupa menyediakan generator bilamana pasokan listrik dari PLN terhenti.

Langkah yang harus diambil bilamana terjadi insiden pemadaman listrik terkait keamanan pangan:

1. Sistem yang tidak normal selama gangguan listrik harus dilaporkan dan bagian produksi beserta QA akan mencari solusi untuk produk yang terkena dampaknya.

2. Lakukan karantina pada produk yang terpengaruh oleh insiden.

3. Lakukan pengecekan terhadap produk lain yang dikarantina dan lakukan tindak lanjut sesuai dengan hasil pengecekan. Produk yang terdeteksi tidak aman harus dimusnahkan dan berita acara pemusnahan harus disimpan.

4. Lakukan pembersihan area/ruangan dan instrumen mesin bilamana proses karantina sudah selesai.

5. Lakukan validasi dan verifikasi ulang pada produksi berikutnya.

Kecelakaan Kerja


Kecelakaan kerja dapat terjadi akibat kelalaian dalam menjalankan prosedur, misalnya kelalaian dalam pemeliharaan mesin yang mengakibatkan mesin meledak dan personel di sekitarnya terluka. Langkah yang harus diambil bilamana terjadi insiden kecelakaan kerja terkait keamanan pangan:

1. Lakukan karantina pada semua produk yang terpengaruh oleh insiden tersebut.

2. Karantina mesin dan area di sekitarnya.

3. Setelah mesin dan area karantina direlease oleh pihak kepolisian dan Ketua Tim Tanggap Darurat, lakukan pengecekan kondisi mesin.

4. Lakukan pengecekan terhadap produk yang terpengaruh. Produk yang menurut hasil pengecekan tidak aman harus dimusnahkan dan berita acara pemusnahan harus disimpan.

	MAYODHA JI.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya		
Dibuat Oleh: Arya		BUK-SOP-07	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Asro		PENANGANAN KEADAAN DARURAT	Halaman: 3 dari 2
Disetujui Oleh: Henri			Efektif: Sept 2019

5. Lakukan pembersihan area/ruangan, tangki dan instrumen mesin bilamana proses karantina sudah selesai.

Banjir

Banjir dapat terjadi karena faktor alam dan dampak dari aktivitas masyarakat sekitarnya. Untuk mencegah terjadinya insiden MAYODHA melakukan beberapa tindakan pencegahan seperti: 1. Menyediakan tanah resapan di area pabrik.

2. Membuat saluran pembuangan air cucuran hujan di pabrik menuju saluran pembuangan luar.

3. Membersihkan saluran pembuangan air baik di dalam maupun di luar pabrik secara rutin.


4. Melarang pembuangan sampah padat atau sampah cair yang dapat memadat ke dalam saluran pembuangan air.

Langkah yang harus diambil bilamana terjadi insiden banjir terkait keamanan pangan:

1. Pihak produksi segera mengevakuasi produk. Pada saat evakuasi, identifikasi dan status produk (OK/HOLD) tetap dipertahankan. Evakuasi dimulai dari produk dan tempat penyimpanan yang beresiko paling tinggi terkena banjir
2. Bilamana air mulai masuk dalam bangunan pabrik, putuskan aliran listrik dan lakukan karantina produk.
3. Bilamana ketinggian air meningkat (lebih dari 5 cm), Ketua Tim Tanggap Darurat mengkoordinasikan pengumpulan dan evakuasi dokumen.
4. Pindahkan produk, bilamana memungkinkan, ke tempat yang tinggi.
5. Bilamana insiden sudah berakhir, check kondisi seluruh mesin.
6. Lakukan pengecekan terhadap produk yang terpengaruh. Produk yang menurut hasil pengecekan tidak aman harus dimusnahkan dan berita acara pemusnahan harus disimpan.
7. Lakukan pembersihan area/ruangan, tangki dan instrumen mesin bilamana proses karantina sudah selesai.
8. Lakukan validasi dan verifikasi ulang pada produksi berikutnya.


Gempa Bumi

Meskipun secara geografis MAYODHA tidak terletak di daerah yang rawan gempa, tapi perlu menyiapkan rencana tanggap darurat untuk menangani insiden gempa bumi. Konstruksi bangunan tidak dirancang khusus untuk tahan terhadap gempa dan ketahanannya terhadap gempa belum pernah diuji. Oleh karena itu, prosedur tanggap darurat gempa ini dibuat dan disosialisasikan kepada semua jajaran personel.

	<p align="center">MAYODHA JI.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya</p>		
Dibuat Oleh: Arya		BUK-SOP-07	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Asro		PENANGANAN KEADAAN DARURAT	Halaman: 4 dari 2
Disetujui Oleh: Heni			Efektif: Sept 2019

Langkah yang harus diambil bilamana terjadi insiden gempa bumi terkait keamanan pangan:

1. Lakukan karantina terhadap produk yang mungkin terpengaruh oleh insiden.
2. Lakukan pembersihan area/ruangan bilamana diperlukan dan cek kembali pengaturan mesin produksi.
3. Lakukan pengecekan terhadap produk yang dikarantina. Bilamana dalam pengecekan terdapat produk yang tidak aman, tindak lanjut yang dilakukan harus dicatat.
4. Lakukan validasi dan verifikasi ulang pada produksi berikutnya.

	MAYODHA Jl.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya	
Dibuat Oleh: arjuna	BUK-SOP-01	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sri Makmuroh	PEMERIKSAAN, PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN BAKU PANGAN DAN KEMASAN	Halaman: 1 dari 3
Disetujui Oleh: Sri Makmuroh		Efektif: Juli 2023

1. Tujuan

Memastikan bahwa kualitas bahan baku, ingredien, kemasan, dan label sesuai dengan yang ditetapkan dalam regulasi dan standar perusahaan.

2. RuangLingkup

Pelaksanaan mencakup pemeriksaan jumlah dan kualitas Bahan baku, Ingredien, Kemasan, dan Label yang dating serta pencatatan dan penanganan dalam penyimpanannya.

3. PenanggungJawab

PJ Bagian Gudang/Penerimaan Barang

4. Acuan

- SNI 7661 : 2019 Pempek
- Peraturan Menteri Perindustrian 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik

5. Prosedur Proses


A. Pemeriksaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pangan

- Gunakan **Formulir Pemeriksaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pangan dan Kemasan(BUK-FORM-01)**
- Cek kesesuaian jumlah pada PO/nota pembelian dan kualitas organoleptik (warna, ukuran)
- Cek kondisi dan kebersihan sarang walet.
- Jika sarang walet tidak sesuai dengan kriteria yang disyaratkan, tolak dan langsung dikembalikan/retur ke pemasok.
- Jika memenuhi persyaratan, diterima lalu beri status dengan **label hijau DITERIMA**
- Simpan di lemari stock dalam kondisi kering dan segera di lakukan sortasi.

B. Pemeriksaan dan Penyimpanan Kemasan dan Label

a) Aluminium Foil

- Gunakan **Formulir Pemeriksaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pangan dan Kemasan(BUK-FORM-01)**
- Cek kesesuaian jumlah pada PO/nota pembelian
- Cek kondisi dan kemasan secara visual(warna label dan kejelasan tulisan)
- Jika tidak sesuai dengan kriteria yang disyaratkan, ditolak, beri status dengan **label merah DITOLAK** dan dikembalikan/retur ke pemasok.
- Jika memenuhi persyaratan, diterima lalu beri status dengan **label hijau DITERIMA**
- Catat data pada **Kartu Stok Bahan Baku/Kemasan/Label (BUK-FORM-02)**
- Simpan di rak dalam kondisi bersih dan kering.

	MAYODHA Jl.G Obos XV No. A2, Kel.Menteng, Kec Jekan Raya, Kota Palangkaraya .	
Dibuat Oleh: Arjuna	BUK-SOP-01	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Sri Makmuroh	PEMERIKSAAN, PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN BAKU PANGAN DAN KEMASAN	Halaman: 2 dari 3
Disetujui Oleh: Sri Makmuroh		Efektif: Juli 23

b) Bok Sterofom (Kemasan Sekunder)

- Gunakan **Formulir Pemeriksaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pangan dan Kemasan(BUK-FORM-01)**
- Cek kesesuaian jumlah pada PO/nota pembelian
- Cek kondisi dan kemasan secara visual(warna label dan kejelasan tulisan)
- Jika tidak sesuai dengan kriteria yang disyaratkan, ditolak, beri status dengan **label merah DITOLAK** dan dikembalikan/retur ke pemasok.
- Jika memenuhi persyaratan, diterima lalu berstatus dengan **label hijau DITERIMA**
- Catat data pada **Kartu Stok Bahan Baku/Kemasan/Label (BUK-FORM-02)**
- Simpan di rak dalam gudang bersih dan kering.

6. Dokumen Terkait

1. Formulir Pemeriksaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pangan dan Kemasan(**BUK-FORM-01**)
2. Kartu Stok Bahan Baku/Kemasan/Label (**BUK-FORM-02**)