	<h1 style="text-align: center;">DAPUR NYAK NONONG</h1>	
Dibuat Oleh: Artika	<b>BUK-SOP-07</b>	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	<b>TANGGAP DARURAT KEAMANAN PANGAN</b>	Halaman: 1 dari 1
Disetujui Oleh: Artika		

## 1. KEBAKARAN

- Jika terjadi kebocoran gas hal yang hal yang harus dilakukan langsung APAR untuk pertolongan pertama.
- Jika terjadi kebakaran hal pertama pemadaman menggunakan APAR.



# DAPUR NYAK NONONG

Dibuat Oleh: Artika	BUK-SOP-03	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	PENARIKAN PRODUK PANGAN (RECALL)	Halaman: 1 dari 2
Disetujui Oleh: Artika		

## Pernyataan Recall:

Perusahaan DAPUR NYAK NONONG 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 distributor
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



# DAPUR NYAK NONONG

Dibuat Oleh: Artika	<b>BUK-SOP-03</b>	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	<b>PENARIKAN PRODUK PANGAN (RECALL)</b>	Halaman: 2 dari 2
Disetujui Oleh: Artika		

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 Raya dan Dinas Kesehatan Kota Palangka Raya


- c. Melaporkan secara tertulis kepada Balai Besar POM di Palangka Raya dan Dinas Kesehatan Kota Palangka Raya

7. Menangani keluhan konsumen
8. Melakukan tindakan koreksi
9. Memperbaiki sistem bila diperlukan

## Rekaman recall:

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)



	<b>DAPUR NYAK NONONG</b>	
Dibuat Oleh: Artika	<b>BUK-SOP-04</b>	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	<b>PEMBERSIHAN DAN SANITASI BANGUNAN DAN PERALATAN</b>	Halaman: 1 dari 4
Disetujui Oleh: Artika		

**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 Sortasi, Ruang Produksi dan 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.


	<b>DAPUR NYAK NONONG</b>	
Dibuat Oleh: Artika	<b>BUK-SOP-04</b>	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	<b>PEMBERSIHAN DAN SANITASI BANGUNAN DAN PERALATAN</b>	Halaman: 2 dari 4
Disetujui Oleh: Artika		

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.

## **A.2. Toilet**

1. 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).
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. Lantai
  - a) Siapkan peralatan kebersihan: sikat dan air sabun
  - b) Sikat lantai dengan karbol, lalu bilas hingga bersih
  - c) Lakukan pembersihan dua hari sekali
4. Kakus
  - a) Siapkan peralatan kebersihan: sikat dan air bersih
  - b) Sikat kakus dengan menggunakan karbol dan bilas dengan air hingga bersih
  - Lakukan pembersihan dua hari sekali
5. Perlengkapan toilet (ember, gayung, kran, pintu)
  - a) Siapkan peralatan kebersihan: sikat dan air bersih
  - b) Sikat perlengkapan toilet dan bilas dengan air hingga bersih
  - c) Lakukan pembersihan satu minggu sekali



	<b>DAPUR NYAK NONONG</b>	
Dibuat Oleh: Artika	<b>BUK-SOP-04</b>	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	<b>PEMBERSIHAN DAN SANITASI BANGUNAN DAN PERALATAN</b>	Halaman: 3 dari 4
Disetujui Oleh: Artika		

## **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.
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).

	<h1 style="text-align: center;">DAPUR NYAK NONONG</h1>	
Dibuat Oleh: Artika	<b>BUK-SOP-04</b>	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	<b>PEMBERSIHAN DAN SANITASI BANGUNAN DAN PERALATAN</b>	Halaman: 4 dari 4
Disetujui Oleh: Artika		

#### **D. Alat Filter Air (perebusan puyuh)**

1. Alat filter merk SWS Hi-Tech Ceramic Cartridge
2. Digunakan hanya untuk air perebusan puyuh saja
3. Alat filter air akan diganti baru setiap 1 tahun sekali
4. Pembelian alat filter air di toko online

#### **E. Pengendalian Sampah**

1. Tempat sampah tertutup ada 2, di ruang marinasi dan ruang produksi
2. Setelah selesai produksi sampah yang ada di tempat sampah langsung dibuang dengan plastik sampahnya ke pembuangan sampah yang jauh dari Rumah Produksi.
3. Plastik sampah diganti baru lagi.

#### **F. Penggunaan Alat Timbang**

1. Alat timbang digunakan untuk mensortasi puyuh yang baru datang dari suplayer.
2. Alat Timbang akan diganti batu baterai setiap 5 bulan sekali
3. Alat timbang akan diganti baru setiap 2 tahun sekali

#### **G. Dokumen pendamping**

1. BUK- FORM-04 monitoring pembersihan harian
2. BUK-FORM-05 Monitoring pembersihan mingguan





## DAPUR NYAK NONONG

Dibuat Oleh: Artika	BUK-SOP-05	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	HIGIENE KARYAWAN	Halaman: 1 dari 2
Disetujui Oleh: Artika		

### 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

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

#### B. Prosedur Mencuci Tangan

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



	<b>DAPUR NYAK NONONG</b>	
Dibuat Oleh: Artika	<b>BUK-SOP-05</b>	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	<b>HIGIENE KARYAWAN</b>	Halaman: 2 dari 2
Disetujui Oleh: Artika		

e) Keringkan tangan dengan tissue/serbet-kain lap bersih

#### **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



## DAPUR NYAK NONONG

Dibuat Oleh: Artika	BUK-SOP-06	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	PENGENDALIAN HAMA	Halaman: 1 dari 2
Disetujui Oleh: Artika		

### 1. Tujuan:

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

### 2. Ruang Lingkup:

Prosedur pengendalian hama mencakup pencegahan dan pembasmian hama serta monitoringnya.

### 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. 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>DAPUR NYAK NONONG</b>	
Dibuat Oleh: Artika	<b>BUK-SOP-06</b>	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	<b>PENGENDALIAN HAMA</b>	Halaman: 2 dari 2
Disetujui Oleh: Artika		

**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.

**C. Pencegahan dan Pengendalian Serangga :**

1. Laporkan ke Pimpinan bila ada tanda-tanda jejak hama: Serangga/hama lain. Lakukan Pencegahan dan Pengendalian jika ditemukan tanda-tanda tersebut.
2. Pencegahan Menggunakan Tirai pelastik di antara pintu ruang produksi.

No	8 Kunci Pokok Sanitasi	Prosedur	Monitoring [4W(what,where,when,who), 1How]	Koreksi	Rekaman
1	KEAMANAN AIR	<b>Menjaga keamanan air:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pastikan suplai air aman untuk digunakan.</li> </ul>	<b>Menjaga keamanan air:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengecekan mutu air dengan cara organoleptik setiap sebelum memulai produksi oleh Masyati</li> </ul>	Lakukan penyaringan air atau pengendapan.	<b>MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (YI-FORM-04)</b>
2	KONDISI DAN KEBERSIHAN PERMUKAAN YANG KONTAK DENGAN BAHAN PANGAN	<b>Menjaga kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lakukan pembersihan terhadap peralatan yang kontak langsung dengan produk sebelum dan setelah digunakan.</li> <li>Lakukan juga pembersihan peralatan yang tidak/kontak langsung dengan produk sebelum dan setelah dipergunakan.</li> <li>Jaga kebersihan lingkungan bangunan.</li> </ul>	<b>Menjaga kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang tidak/kontak langsung dengan produk sebelum dipergunakan serta organoleptik (cek apakah ada debu berlebihan) oleh Staf Produksi.</li> <li>Monitor kebersihan lingkungan bangunan gunakan check list kebersihan dengan melihat kebersihan lantai, dinding, ventilasi dan langit-langit) oleh Staf Produksi.</li> </ul>	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.	<b>MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (YI-FORM-04)</b>  <b>MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN (YI-FIRM-05)</b> <b>MONITORING PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN(YI-FORM-10)</b>
3	PENCEGAHAN KONTAMINASI SILANG	<b>Mencegah kontaminasi silang</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pastikan alur proses tidak bersilangan dalam unit pengolahan.</li> <li>Pastikan penggunaan alat tidak menyebabkan kontaminasi silang.</li> <li>Pastikan pergerakan karyawan tidak menyebabkan kontaminasi silang.</li> </ul>	<b>Mencegah kontaminasi silang</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jika alur proses bersilangan, lakukan modifikasi alur.</li> <li>Jika karyawan menyebabkan kontaminasi silang, maka lakukan pelatihan kemudian dievaluasi.</li> </ul>	<b>PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI (EY-SOP-01)</b> <b>MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (EY-FRM-05)</b> <b>PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN (EY-FRM-10)</b>
4	MENJAGA FASILITAS PENCUCI TANGAN, SANITASI, DAN TOILET	<b>Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bersihkan setiap habis digunakan.</li> <li>Lakukan pembersihan harian,</li> </ul>	<b>Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cek kebersihan fasilitas pencuci tangan, bahan sanitasi dan toilet di fasilitas pencuci tangan dan toilet dengan cek visual setiap</li> </ul>	Cek apakah masalah disebabkan oleh kesalahan metode/ form yang tidak informatif? Jika ya maka lakukan revisi	<b>MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (EY-FRM-05)</b> <b>MONITORING</b>



No	8 Kunci Pokok Sanitasi	Prosedur	Monitoring [4W(what,where,when,who), 1How]	Koreksi	Rekaman
		<p>mingguan, dan bulanan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lengkapi bahan-bahan perlengkapan toilet.</li> </ul>	<p>sebelum mulai produksi oleh Staf Produksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pastikan kelengkapan bahan pembersih di toilet dan sabun pencuci tangan di tempat cuci tangan sebelum mulai produksi dengan menggunakan formulir oleh Staf Produksi.</li> <li>Lakukan pembersihan tempat cuci tangan dan toilet di tempat cuci tangan dan toilet setiap minggu dengan menggunakan formulir oleh Staf Produksi.</li> </ul>	<p>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. Jika masalahnya terdapat pada karyawan maka lakukan retraining terhadap karyawan</p>	<p><b>PEMBERSIHAN MINGGUAN (EY-FRM-06)</b></p> <p><b>MONITORING PEMBERSIHAN BULANAN (EY-FRM-07)</b></p> <p><b>PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN (EY-FRM-10)</b></p>
5	<p><b>PROTEKSI DARI BAHAN-BAHAN KONTAMINAN</b></p>	<p><b>Melakukan Proteksi dari bahan-bahan kontaminan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rawat atap, langit-langit, dinding, pintu, ventilasi, lantai, atau penerangan dalam kondisi baik, dan pastikan lampu-lampu berpelindung.</li> <li>Pastikan lampu cukup terang.</li> <li>Perbaiki/ pindahkan peralatan yang rusak.</li> <li>Jaga agar tidak ada kondensasi.</li> <li>Jaga agar pertukaran udara memadai.</li> <li>Lakukan pembuangan limbah dengan benar.</li> </ul>	<p>Melakukan proteksi dari bahan-bahan kontaminan di seluruh ruang pengolahan dengan cara sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Monitor dengan <i>check list</i> setiap hari, mingguan, dan bulanan oleh Staff Produksi.</li> <li>Monitor dengan <i>check list</i> kondisi pembuangan limbah dengan benar setelah produksi selesai dilakukan oleh Staf Produksi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lakukan modifikasi metode</li> <li>Jika kontaminasi timbul karena kompetensi karyawan untuk melakukan pencegahan kontaminasi maka lakukan retraining kontaminasi maka lakukan retraining</li> </ul>	<p><b>MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (EY-FRM-05)</b></p> <p><b>MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN (EY-FRM-06)</b></p> <p><b>MONITORING PEMBERSIHAN BULANAN (EY-FRM-07)</b></p> <p><b>PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN(EY-FRM-10)</b></p>
6	<p><b>PELABELAN, PENYIMPANAN, DAN PENGGUNAAN BAHAN TOKSIN YANG BENAR</b> (tidak ada penggunaan bahan toksin)</p>	<p><b>Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar</b> (tidak ada penggunaan bahan toksin)</p>	<p><b>Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar</b> (tidak ada penggunaan bahan toksin)</p>	<p>(tidak ada penggunaan bahan toksin)</p>	<p>-</p>
7	<p><b>PENGAWASAN KONDISI KESEHATAN PERSONEL YANG DAPAT MENGAKIBATKAN KONTAMINASI</b></p>	<p><b>Pengawasan kondisi kesehatan personel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jaga kebersihan personel yang menangani makanan dan proses.</li> <li>Pastikan personel yang menangani makanan dan proses melakukan</li> </ul>	<p>Pengawasan kondisi kesehatan personel di ruang pengolahan dengan cara:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cek kebersihan tangan personel dengan meminta personel mencuci tangan di wastafel di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh Staf Produksi (Rosida).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dilakukan monitoring pemeriksaan kesehatan secara rutin tiap 6 bulan sekali</li> <li>Dilakukan monitoring</li> </ul>	<p><b>PEMERIKSAAN HIGIENE DAN SANITASI KARYAWAN (EY-FRM-08)</b></p> <p><b>PEMERIKSAAN</b></p>

No	8 Kunci Pokok Sanitasi	Prosedur	Monitoring [4W(what,where,when,who), 1How]	Koreksi	Rekaman
		<p>tindakan pengamanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lakukan kontrol dengan membuat peraturan yang berlaku untuk melarang orang yang berpenyakit masuk keruang produksi, dan memastikan selalu cuci tangan sebelum menangani makanan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cek penggunaan perlengkapan kerja dengan pengecekan visual di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh Staf Produksi ( Masyati)</li> <li>Cek kesehatan karyawan dengan pengecekan visual di ruang produksi setiap sebelum mulai produksi oleh Staf Produksi (Masyati)</li> </ul>	<p>hiegiene dan sanitasi sebelum masuk ruang produksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dilakukan retraining tentang bahaya keamanan pangan yang mungkin timbul terhadap kesehatan karyawan.</li> </ul>	<p><b>KESEHATAN KARYAWAN (EY-FRM-09)</b></p> <p><b>PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN (EY-FRM-10)</b></p>
8	<p><b>MENGHILANGKAN HAMA DARI UNIT PENGOLAHAN</b></p>	<p><b>Menghilangkan pest dari unit pengolahan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pastikan tidak terdapat barang/benda/tempat yang menarik kehadiran hewan pengerat/serangga.</li> <li>Pastikan upaya pengawasan binatang pengerat/serangga pencegahan maupun pembasmian efektif .</li> </ul>	<p>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.</p>	<p>Pastikan apakah ketidaksesuaian disebabkan oleh metode pencegahan hama, maka dilakukan modifikasi metode pencegahan hama</p> <p>Jika ketidaksesuaian disebabkan oleh karyawan yang berperilaku yang mengundang hama maka dilakukan retraining terhadap karyawan tersebut terkait pengendalian hama</p>	<p><b>MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (EY-FRM-05)</b></p> <p><b>PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN (EY-FRM-10)</b></p>





# DAPUR NYAK NONONG

Dibuat Oleh: Artika	<b>BUK-SOP-01</b>	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	<b>PEMERIKSAAN, PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN BAKU PANGAN DAN KEMASAN</b>	Halaman: 1 dari 2
Disetujui Oleh: Artika		

## 1. Tujuan

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

## 2. Ruang Lingkup

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

## 3. PenanggungJawab

PJ/Penerimaan Barang

## 4. Acuan

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
- Cek kondisi dan kualitas bahan baku
- Jika bahan baku tidak sesuai dengan kriteria yang disyaratkan, maka harus dipisahkan tempatnya.
- Jika memenuhi persyaratan, bias langsung diproses pemasakan.

### B. Pemeriksaan dan Penyimpanan Kemasan dan Label

#### a) Plastik embos

- 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 terdapat kebocoran dan kerusakan pada kemasan, maka kemasan tidak dipakai.
- Jika memenuhi persyaratan, diterima lalu ditempel label dan disimpan untuk mengemas.
- Jika tidak memenuhi persyaratan maka kemasan dibuka ulang dan divacum sealer Kembali.
- Catat data pada **Kartu Stok Bahan Baku/Kemasan/Label (BUK-FORM-02)**
- Simpan di rak dalam gudang bersih dan kering.


	<h1 style="text-align: center;">DAPUR NYAK NONONG</h1>	
Dibuat Oleh: Artika	<b>BUK-SOP-01</b>	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	<b>PEMERIKSAAN, PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN BAKU PANGAN DAN KEMASAN</b>	Halaman: 2 dari 2
Disetujui Oleh: Artika		

b) (Kemasan Sekunder) Box Sterofoem

- 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 bersih dan kering.

## 6. Dokumen Terkait

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

	<p align="center"><b>CIRENGICA ISI AYAM</b> Jl. Batu Suli IA Kecamatan Jekan Raya, Palangka raya</p>	
Dibuat Oleh: Atun	BUK-SOP-02	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	<p align="center"><b>PROSES PRODUKSI</b></p>	Halaman: 1 dari 4
Disetujui Oleh: Artika S.Pd		

### 1. Tujuan

Memastikan proses produksi cirengica isi ayam standar Perusahaan untuk menjamin keamanan dan mutu produk

### 2. Ruang Lingkup

- A. Pelaksanaan monitoring, pencatatan, dan tindakan koreksi selama proses produksi cirengica isi ayam
- B. Pengendalian tahap-tahap kritis selama proses produksi cirengica isi ayam
- C. Formulasi baku produk cirengica isi ayam dan Diagram alur proses produksi

### 3. Penanggung Jawab

Penanggung jawab Produksi

### 4. Acuan

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)

- Pastikan hanya menggunakan Bahan Baku Pangan, Kemasan dan Label yang memenuhi kriteria persyaratan.
- Kemasan diterima jika kemasan plastik utuh, tidak bocor, rusak.
- Label diterima jika penulisan stiker benar, kualitas printing baik (tulisan jelas, tidak luntur atau blur, desain sesuai)
- Jika Barang (Bahan Baku pangan/Kemasan/Label) yang tidak sesuai dengan kriteria penerimaan, maka akan dilainkan tempatnya.
- Untuk Bahan baku olahan terkemas, jika diterima, berikan status dengan label hijau **DITERIMA** dan catat dalam **Kartu Stock Bahan Baku/Kemasan/Label (YI-FORM-03)**.
- Perhatikan prioritas penggunaan bahan baku dengan menerapkan prinsip FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*)
- Jumlah barang yang digunakan dalam produksi harian, dicatat dalam **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20)**.

#### 2. Sortir awal

- Siapkan peralatan yang akan digunakan: baskom, cetakan cireng, tampah, panci, spatula, sendok, mangkok.
- Timbang bahan-bahan yang akan digunakan pastikan sesuai ukuran porsi.
- Catat dalam **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20)**.



	<p align="center"><b>CIRENGICA ISI AYAM</b> Jl. Batu Suli IA Kecamatan Jekan Raya, Palangka raya</p>	
Dibuat Oleh: Atun	<b>BUK-SOP-02</b>	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	<b>PROSES PRODUKSI</b>	Halaman: 2 dari 4
Disetujui Oleh: Artika S.Pd		

### 3. Pemasakan

- Siapkan peralatan yang akan digunakan: cirengica isi ayam yang sudah bersih, disusun dipanci kukusan, dimarinasi.
- Siapkan bahan-bahan yang sudah ditimbang tadi masukan kepanci dimasak dengan air sedikit sampai mengental dinginkan.
- Sambal menunggu adonan dingin buat isiannya dan kuah coocolan, membuat isiannya telur 10 butir cabe bawag merah bawang putih garam kecap manis ditumis masukan telur diaduk sampai kering diginkan. Membuat kuah coocolan masak gula meeah gula putih cabe bawang putih garam air direbus sampai mendidih.
- Setelah adonan dingin campur sedikit demi sedikit dengan tepung tapioca uleni sampai tidak lengket ditangan, cetak cireng menggunakan cetakan.
- Cireng yang sudah dicetak diletakan ditampah yang sudah ditaburi tepung tapioca supaya tidak lengket.
- Catat dalam **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20)**.

### 4. Pengemasan dan Pelabelan

- Siapkan peralatan yang akan digunakan: kemasan yang sudah ditempel stiker,
- Bubuhkan kode produksi dan tanggal kedaluwarsa di bagian yang tersedia pada desain labelnya.

Aturan penulisan kode produksi dan tanggal kedaluwarsa adalah sebagai berikut:

A. Kode Produksi Y DD MM YY	B. Tanggal Kedaluwarsa DD MM YY
Keterangan: CT = cirengica ayam DD=tanggal produksi MM= bulan produksi YY=tahun produksi	Keterangan: DD=tanggal produksi MM= bulan produksi YY=tahun produksi
Contoh: cirengica isi ayam diproduksi tanggal 4 Des 2020  <b>Kode Produksi : CT4122020</b>	Contoh: cirengica isi ayam diproduksi tanggal 4 Des 2020 dan ED 3 Bulan. Maka ditulis, <b>baik digunakan sebelum : 04.03.20</b>

- Masukkan 5 cireng keemasan cup, masukan juga kuah coocolannya tutup kemasan
- Seal kemasan, rekatkan label.
- Catat Jumlah produk jadi dan data riwayat produksi dalam **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20)**.


### 5. Penyimpanan Produk Jadi

Simpan cirengica isi ayam yang sudah dikemas rapi kedalam freezer.

### 6. Pendistribusian/Pemasaran

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



 <div style="text-align: center;"> <b>CIRENGICA ISI AYAM</b>          Jl. Batu Suli IA Kecamatan Jekan Raya, Palangka raya       </div>		
Dibuat Oleh: Atun	BUK-SOP-02	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Masyati	<b>PROSES PRODUKSI</b>	Halaman: 3 dari 4
Disetujui Oleh: Artika S.Pd		

### B. Pengendalian Tahap Kritis

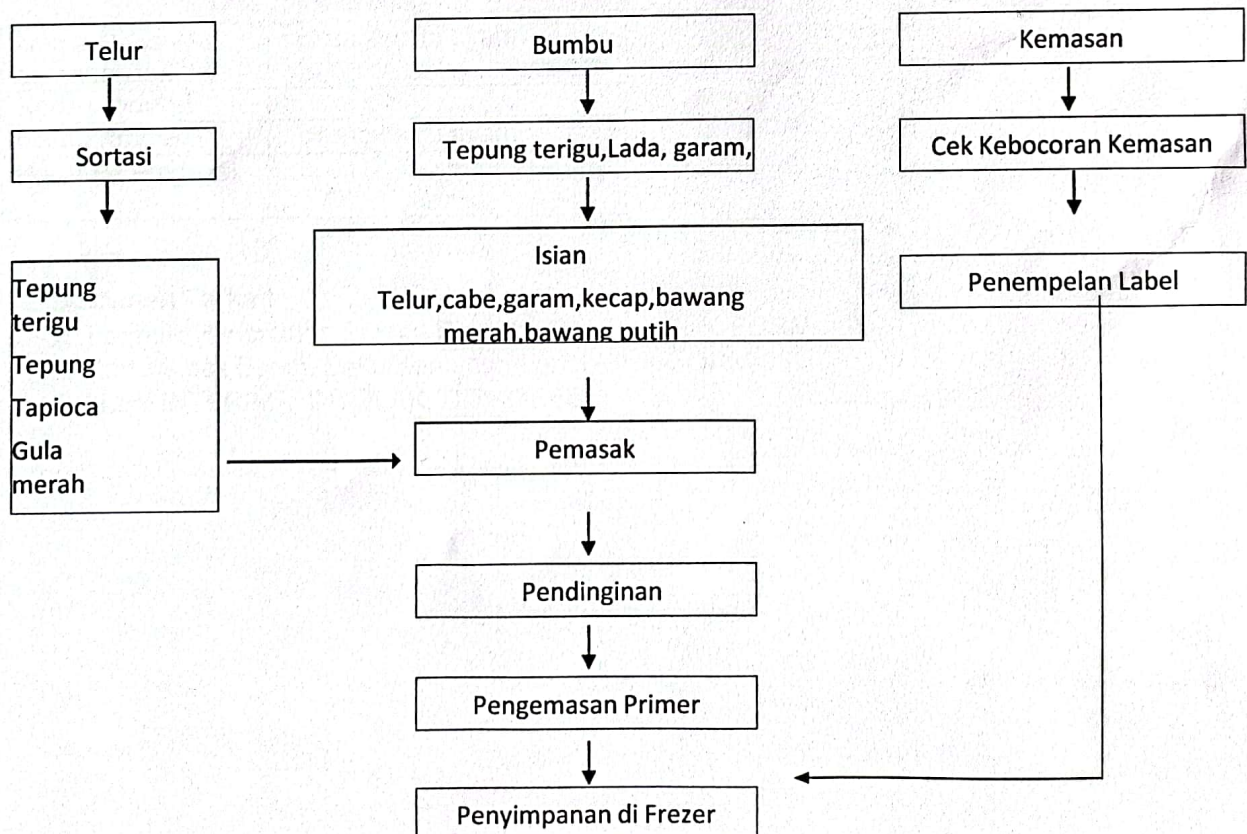
1. Pastikan setiap tahap proses produksi cirengica isi ayam dilakukan dengan cermat, cepat, dan sanitasiter.
2. Pastikan cirengica isi ayam yang telah dikemas disimpan untuk menjaga kualitas dan mutu produk.
3. Pencatatan riwayat produksi dicatat pada **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (YI-FORM-20)**.

### C. Formulasi Produk


Formulasi cirengica isi telur sesuai atau setara dengan persyaratan berikut:

No	Bahan	Jumlah
1.	cirengica isi ayam	100

### D. Diagram Alir Proses Produksi





	<b>CIRENGICA ISI AYAM</b> Jl. Batu Suli IA Kecamatan Jekan Raya, Palangka raya		
	Dibuat Oleh: Atun	BUK-SOP-02	Terbitan: 0
	Diperiksa Oleh: Masyati	<b>PROSES PRODUKSI</b>	Halaman: 4 dari 4
	Disetujui Oleh: Artika S.Pd		

Keterangan:

Pemantauan Titik Kritis

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

DITERIMA	
Nama Bahan Baku/Pengemas	: cirengica isi ayam
Nama Pemasok	:
Tgl ED	:
Tgl terima	:
Paraf PJ	£
Penggunaan	Retail Ecer

DIPROSES	
Nama Bahan setengah jadi	: cirengica isi ayam
Kode produksi	:
Nama Produk	: cirengica isi ayam
Paraf PJ Produksi	£

#### 4. Dokumen Terkait

1. Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20).
2. Kartu Stock Bahan Baku/Kemasan/Label (BUK-FORM-03).
3. Label DITERIMA, DITOLAK, DIPROSES

Keterangan:

Pemantauan CCP