

LAMPIRAN

Lembar Observasi

A. Input

No.	Uraian	Ya/Ada	Tidak
	TENAGA		
1	Tenaga khusus yang bertugas di tempat penyimpanan bahan makanan		
2	Penyediaan Alat Pelindung Diri (APD) seperti: celemek, tutup kepala, sepatu kerja, dll		
	PERALATAN		
1	Freezer		
2	Timbangan kapasitas 20-100 kg		
3	Kereta angkut		
4	Pengusir tikus elektrik		
5	Lemari beras		
6	Rak atau palet penyimpanan bahan makanan		
7	Lemari pendingin		
8	Container bahan makanan		
	ANGGARAN		
1	Sumber dana untuk pembangunan gudang penyimpanan bahan makanan		
2	Sumber dana untuk fasilitas peralatan di gudang penyimpanan bahan makanan		
	SYARAT		
1	Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.		

2	Menggunakan sistem (FIFO = First In First Out) dan FEFO (First Expired First Out).		
3	Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan		
4	Semua bahan makanan ditempatkan pada tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang.		
5	Penyimpanan bahan makanan tidak menempel pada lantai, dinding dan langit-langit dan disimpan diatas rak-rak penyimpanan		
6	Jarak penyimpanan: - Jarak bahan makanan dengan lantai 15cm - Jarak bahan makanan dengan dinding 5cm - Jarak bahan makanan dengan langit-langit 60cm		
7	Pintu harus terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu waktu yang ditentukan		
8	Suhu ruang penyimpanan kering 19- 21 °C		
9	Pembersihan ruangan secara periodik 2 kali seminggu		
10	Penyimpanan bahan makanan Penyimpanan Lauk Hewani : - Suhu sesuai dengan lamanya bahan makanan disimpan - Daging, ayam, ikan, suhunya = 0-4°C selama 3-5 hari dan < 0°C untuk yang disimpan >5 hari		
11	Daging, ikan, ayam dan sejenisnya dibungkus plastik dan disimpan khusus di tempat tersendiri		
12	Suhu penyimpanan untuk buah dan sayur adalah 10°C selama 5-7hari.		
13	Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau keras dengan makanan yang tidak berbau		

14	Pengecekan terhadap suhu 2 x sehari dan pembersihan lemari es setiap hari		
	PENCATATAN PELAPORAN		
1	Kartu stok atau kartu pelaporan keluar masuknya bahan makanan		
2	Kartu atau buku penerimaan, stok, dan pengeluaran bahan makanan, harus segera di isi dan diletakkan pada tempatnya		
	JUMLAH		

B. Proses

No.	Uraian	Ya	Tidak
1.	Pengelolaan bahan makanan sebelum masuk ruang penyimpanan		
2.	Pengaturan Food Labeling		
3.	Pengaturan perputaran barang		
4.	Pembuangan barang yang kadaluarsa		
5.	Pembuatan jadwal untuk pengecekan barang		
6.	Pemindahan barang dengan benar		
7.	Pengelolaan temperatur danger zone		
8.	Penyimpanan bahan makanan		
9.	Penimbangan dan pemeriksaan bahan makanan sebelum masuk ruang persiapan		
10.	Pengelolaan area penyimpanan		
	JUMLAH		

C. Output

No.	Uraian	Ya	Tidak
1.	Tepat Tempat		
2.	Tepat Waktu		
3.	Tepat Mutu		
4.	Tepat Jumlah		
	JUMLAH		

Lampiran Gambar

1. Chiller Penyimpanan Bahan Makanan Basah (Penyimpanan Buah dan Sayur)



2. Freezer Penyimpanan Bahan Makanan Basah (Daging dan Ikan)



3. Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering



4. Buah dan Sayur yang masih ditempatkan pada gudang penyimpanan bahan makanan kering



5. Gudang Penyimpanan Susu



6. Gudang Penyimpanan Air Minum

