

LAMPIRAN

Lampiran 1. Form SKP

No	Komponen dan Sub Komponen	Nilai	
		1	2
A.	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)		
1.	Bahan makanan yang digunakan masih segar	1	√
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	√
3.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	3	√
4.	Tidak menggunakan wadah/kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	3	√
5.	Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun/berbahaya	3	√
6.	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3	√
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat bersih	3	√
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	3	√
	Jumlah nilai maksimum PPB	22	22
B.	Hygiene Pemasak (HGP)		
1.	Peralatan masak yang digunakan harus bersih dan kering	3	√
2.	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	1	√
3.	Pemasak memakai penutup kepala selama memasak	1	-
4.	Pemasak memakai alas kaki selama memasak	3	√
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	3	√
6.	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)	3	√
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3	√
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3	√
	Jumlah nilai maksimum HGP	20	19
C.	Pengolahan Bahan Makanan (PBM)		
1.	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering	3	√
2.	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3	√
3.	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3	-
4.	Peralatan memasak disimpan ditempat yang bersih	3	√
5.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau berbahaya	3	√
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	3	√
7.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering	3	-

8.	Dapur memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup	3	√
9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak	3	√
10.	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3	√
11.	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup	2	√
12.	Pembuangan air limbah harus lancar	3	√
13.	Bahan beracun/berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	3	√
14.	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi tidak lebih dari 1 jam	3	√
15.	Pisau dan talenan yang digunakan harus bersih	3	√
16.	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3	√
17.	Bahan makan dicuci dengan air bersih	3	√
18.	Meracik/membuat adonan menggunakan alat yang bersih	3	√
19.	Adonan/bahan makanan yang telah diracik harus segera dimasak	3	√
20.	Makanan segera diangkat setelah matang	2	√
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3	√
22.	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pemungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	1	√
23.	Makanan dibungkus dengan pembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan beracun	3	√
24.	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit atau sarung tangan	3	√
25.	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan	3	√
26.	Untuk makanan gorengan, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4x	3	√
27.	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	3	√
	Jumlah nilai maksimum PBM	77	71
D.	Distribusi Makanan (DMP)		
1.	Selama distribusi makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup	3	√
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3	√
3.	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	1	√
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	3	√

5.	Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering	3	√
6.	Mencuci tangan sebelum makan	3	√
7.	Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3	√
	Jumlah nilai maksimum DMP	19	19