

**DOKUMEN PENERAPAN
CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK
DI UMKM ANONIM CORNER
JL BATU SULI 1 A**

**Nama Produk
DIMSUM UDANG**

ANONIM CORNER			
Dibuat oleh : Tiara Mika		MAN-01	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : Laila		KOMITMEN MANAJEMEN	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : Priska Asri Adelia			Efektif : 20 November 2023

Formulir 1. Komitmen Manajemen

Visi: Membuat olahan pangan yang berkualitas baik sehingga bisa meningkatkan nilai jual dan kepuasan konsumen.

Misi:

1. Menggunakan bahan yang segar dan bermutu tinggi
 2. Menggunakan peralatan yang bermutu standar
 3. Mempunyai sumber daya manusia yang handal di bidangnya
-

Tagline. Dimsum Modern Dengan Kearifan Lokal Kalimantan Tengah

Pimpinan,

PRISKA ASRI ADELIA

ANONIM CORNER			
Dibuat oleh : Tiara Mika		MAN-02	Terbitan :
Diperiksa oleh : Laila		SK TIM CPPOB	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : Priska Asri Adelia			Efektif : 20 November 2023

SK PIMPINAN UMKM ANONIM CORNER
No. 001 Tentang TIM CPPOB

Saya yang bertanda tangan di bawah ini, menyatakan bahwa karyawan yang tercantum dalam tabel berikut ini adalah TIM CPPOB di UMKM ANONIM CORNER

No.	Nama	Bagian	Kualifikasi	Pelatihan	Tugas dalam TIM
1.	Priska Asri Adelia	Penanggung Jawab Umum	S1	Pengolahan pangan	<ul style="list-style-type: none"> Memeriksa kebersihan dan kerapian Lokasi sarana produksi dan Bangunan Memeriksa kelengkapan dan fungsi fasilitas sanitasi Monitoring kelengkapan, fungsi dan perawatan mesin/peralatan Memeriksa kesesuaian pembelian dan penyimpanan Bahan baku pangan mutu dengan pengujian air dan produk akhir Monitoring Kesehatan, kebersihan dan perilaku karyawan

					<ul style="list-style-type: none"> • Monitoring Monitoring penyimpanan produk akhir • Memastikan penerimaan dan penyimpanan wadah/pengemas • Pengecekan kesesuaian label pada wadah produk pangan • Monitoring program Pemeliharaan dan Sanitasi • Monitoring pengangkutan pangan/distribusi produk • Memastikan pencatatan dan pengendalian sistem dokumentasi • Melakukan pelatihan dan evaluasi karyawan • Melakukan penarikan produk pangan
2.	Tiara Mika	Produksi	SMA		<ul style="list-style-type: none"> • Monitoring jalannya proses produksi
3.	Laila	Produksi	SMP		<ul style="list-style-type: none"> • Monitoring jalannya proses produksi

Pimpinan

PRISKA ASRI ADELIA

ANONIM CORNER			
Dibuat oleh : Tiara Mika		MAN-03	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : Laila		DESKRIPSI BAHAN BAKU DAN PRODUK AKHIR	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : Priska Asri Adelia			Efektif : 20 November 2023

BAHAN BAKU UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Tapioka 2. Udang 3. Wortel 4. Labu Siam 5. Telur Ayam
BAHAN BAKU KULIT DIMSUM	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Terigu 2. Tepung Cakra Kembar 3. Daun Bawang
BAHAN INGREDIEN LAIN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saori Saos Tiram 2. Minyak Wijen 3. Kecap Asin 4. Lada Bubuk 5. Bawang Putih 6. Daun Bawang 7. Garam
KEMASAN PANGAN	Primer : Cup Plastik
	Sekunder :
	Tersier :

ANONIM CORNER			
Dibuat oleh : Tiara Mika		MAN-03	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : Laila		DESKRIPSI BAHAN BAKU DAN PRODUK AKHIR	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : Priska Asri Adelia			Efektif : 20 November 2023

Formulir 3a. Deskripsi Bahan Baku/Bahan Ingredien

No	Kategori	Uraian
1.	Nama Bahan Baku	Tepung Tapioka
2.	Komposisi (jika dalam bentuk formulasi)	
3.	Pengemasan	Tanpa persyaratan khusus
4.	Lama penyimpanan di Gudang	1 bulan
5.	Cara Transportasi	Roda 2
6.	Cara Penyimpanan	Disimpan di dalam lemari
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	
8.	Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan	Tepung tapioka yang masih bisa lama tanggal kadaluarsanya Merk Rose Brand

No	Kategori	Uraian																																																																																																						
1.	Nama Bahan Baku	Garam																																																																																																						
2.	Komposisi (jika dalam bentuk formulasi)																																																																																																							
3.	Pengemasan	Plastik kemasan																																																																																																						
4.	Lama penyimpanan di Gudang	Penyimpanan di suhu ruang																																																																																																						
5.	Cara Transportasi	Tanpa persyaratan khusus																																																																																																						
6.	Cara Penyimpanan	Disimpan di suhu ruang																																																																																																						
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	<div>1.</div> <table><tr><th rowspan="2">No.</th><th rowspan="2">Kriteria Uji</th><th rowspan="2">Satuan</th><th colspan="2">Persyaratan Mutu</th></tr><tr><th>Jenis I</th><th>Jenis II</th></tr><tr><td></td><td>Kedaaan :</td><td>-</td><td>Normal</td><td>Normal</td></tr><tr><td></td><td>- Bau</td><td>-</td><td>Asin</td><td>Asin</td></tr><tr><td></td><td>- Rasa</td><td>-</td><td>Putih normal</td><td>Putih normal</td></tr><tr><td></td><td>- Warna</td><td>-</td><td>Min 97,1</td><td>Min 94,7</td></tr><tr><td>1</td><td>Natrium Chlorida (NaCl)</td><td>% b/b</td><td>Maks 3</td><td>Maks 5</td></tr><tr><td>1</td><td>Air</td><td>%</td><td>30-80</td><td>30-80</td></tr><tr><td>1</td><td>Iodium dihitung sebagai KIO₃</td><td>mg/kg</td><td>Maks 25</td><td>Maks 100</td></tr><tr><td>1</td><td>Oksida Besi (Fe₂O₃)</td><td>mg/kg</td><td></td><td>Maks 1,0</td></tr><tr><td>1</td><td>Kalsium dan Magnesium dihitung sebagai Kalsium Sulfat (SO₄)</td><td>% b/b</td><td>Maks 1,0</td><td>Maks 2,0</td></tr><tr><td>1</td><td>Bagian yang tidak larut dalam air</td><td>% b/b</td><td>Maks 1,0</td><td>Maks 0,5</td></tr><tr><td>1</td><td>Cemaran logam :</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>- Timbal (Pb)</td><td>mg/kg</td><td>Maks 0,1</td><td>Maks 0,1</td></tr><tr><td></td><td>- Tembaga (Cu)</td><td>mg/kg</td><td>Maks 10,0</td><td>Maks 10,0</td></tr><tr><td>0</td><td>- Raksa (Hg)</td><td>mg/kg</td><td>Maks 0,1</td><td>Maks 0,1</td></tr><tr><td>1</td><td>Cemaran Arsen</td><td>mg/kg</td><td>Maks 0,5</td><td>Maks 0,5</td></tr><tr><td>1</td><td>Bahan Tambahan Makanan</td><td></td><td>Sesuai dengan SNI atau revisinya</td><td>01-0222-1987</td></tr><tr><td></td><td>- Anti kempal</td><td></td><td>sesuai</td><td>-</td></tr><tr><td>2</td><td>Kalium Ferosianida</td><td>mg/kg</td><td>100</td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>Kehalusan ayakan no 16 (1,19 mm)</td><td>%</td><td></td><td></td></tr></table> <p>Ceterangan : b/b = bobot / bobot Jenis I : Garam Meja</p>	No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan Mutu		Jenis I	Jenis II		Kedaaan :	-	Normal	Normal		- Bau	-	Asin	Asin		- Rasa	-	Putih normal	Putih normal		- Warna	-	Min 97,1	Min 94,7	1	Natrium Chlorida (NaCl)	% b/b	Maks 3	Maks 5	1	Air	%	30-80	30-80	1	Iodium dihitung sebagai KIO ₃	mg/kg	Maks 25	Maks 100	1	Oksida Besi (Fe ₂ O ₃)	mg/kg		Maks 1,0	1	Kalsium dan Magnesium dihitung sebagai Kalsium Sulfat (SO ₄)	% b/b	Maks 1,0	Maks 2,0	1	Bagian yang tidak larut dalam air	% b/b	Maks 1,0	Maks 0,5	1	Cemaran logam :					- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 0,1	Maks 0,1		- Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks 10,0	Maks 10,0	0	- Raksa (Hg)	mg/kg	Maks 0,1	Maks 0,1	1	Cemaran Arsen	mg/kg	Maks 0,5	Maks 0,5	1	Bahan Tambahan Makanan		Sesuai dengan SNI atau revisinya	01-0222-1987		- Anti kempal		sesuai	-	2	Kalium Ferosianida	mg/kg	100		3	Kehalusan ayakan no 16 (1,19 mm)	%		
No.	Kriteria Uji	Satuan				Persyaratan Mutu																																																																																																		
			Jenis I	Jenis II																																																																																																				
	Kedaaan :	-	Normal	Normal																																																																																																				
	- Bau	-	Asin	Asin																																																																																																				
	- Rasa	-	Putih normal	Putih normal																																																																																																				
	- Warna	-	Min 97,1	Min 94,7																																																																																																				
1	Natrium Chlorida (NaCl)	% b/b	Maks 3	Maks 5																																																																																																				
1	Air	%	30-80	30-80																																																																																																				
1	Iodium dihitung sebagai KIO ₃	mg/kg	Maks 25	Maks 100																																																																																																				
1	Oksida Besi (Fe ₂ O ₃)	mg/kg		Maks 1,0																																																																																																				
1	Kalsium dan Magnesium dihitung sebagai Kalsium Sulfat (SO ₄)	% b/b	Maks 1,0	Maks 2,0																																																																																																				
1	Bagian yang tidak larut dalam air	% b/b	Maks 1,0	Maks 0,5																																																																																																				
1	Cemaran logam :																																																																																																							
	- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 0,1	Maks 0,1																																																																																																				
	- Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks 10,0	Maks 10,0																																																																																																				
0	- Raksa (Hg)	mg/kg	Maks 0,1	Maks 0,1																																																																																																				
1	Cemaran Arsen	mg/kg	Maks 0,5	Maks 0,5																																																																																																				
1	Bahan Tambahan Makanan		Sesuai dengan SNI atau revisinya	01-0222-1987																																																																																																				
	- Anti kempal		sesuai	-																																																																																																				
2	Kalium Ferosianida	mg/kg	100																																																																																																					
3	Kehalusan ayakan no 16 (1,19 mm)	%																																																																																																						
8.	Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan	<div>1.</div> Merek Kapal Api																																																																																																						

No	Kategori	Uraian
1.	Nama Bahan Baku	Tepung Terigu
2.	Komposisi (jika dalam bentuk formulasi)	
3.	Pengemasan	Plastik kemasan
4.	Lama penyimpanan di Gudang	Penyimpanan di suhu ruang
5.	Cara Transportasi	Tanpa persyaratan khusus
6.	Cara Penyimpanan	Disimpan di suhu ruang
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	
8.	Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan	Tepung terigu yg masih bagus dan masih lama tanggal kadaluarsanya. Merk segi tiga biru

No	Kategori	Uraian
1.	Nama Bahan Baku	Lada bubuk
2.	Komposisi (jika dalam bentuk formulasi)	
3.	Pengemasan	Plastik kemasan
4.	Lama penyimpanan di Gudang	Penyimpanan di suhu ruang
5.	Cara Transportasi	Tanpa persyaratan khusus
6.	Cara Penyimpanan	Disimpan di suhu ruang
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	
8.	Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan	Dengan Merek Desaku

ANONIM CORNER			
Dibuat oleh : Tiara Mika		MAN-03	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : Laila		DESKRIPSI BAHAN BAKU DAN PRODUK AKHIR	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : Priska Asri Adelia			Efektif : 20 November 2023

Formulir 3b. Deskripsi Produk Akhir

No	Kategori	Uraian
1.	Nama Produk Akhir	DIMSUM UDANG
2.	Kategori proses	<p>Untuk Adonan Dimsum Siapkan blender atau chopper, lalu masukkan Udang yang telah dikupas dan dibersihkan. Proses hingga halus. Tingkat kehalusan bisa disesuaikan dengan selera. Setelah itu, pindahkan ke dalam wadah. Campur dengan daun bawang, tepung tapioka, bawang putih halus, garam, dan merica bubuk. Tambahkan telur, minyak wijen, kecap asin dan saus tiram, lalu aduk hingga tercampur rata. Kemudian diamkan selama 15 menit supaya adonan menyatu sempurna.</p> <p>Untuk Kulit Dimsum Siapkan Tepung Terigu dan Tepung Cakra Kembar (1:1). Masukan daun bawang yang telah diiris kecil-kecil. Kemudian tuang Air Panas sehingga membentuk adonan kulit yang mudah dibentuk sesuai keperluan.</p> <p>Untuk Cocolan Saos Del Monte, Air, Bawang Putih, Cabe,Direbus Sampai Mendidih.</p>
3.	Komposisi	<p>Adonan Dimsum Tepung Tapioka, Udang, Wortel, Labu Siam, Telur Ayam</p> <p>Adonan Kulit Dimsum Tepung Terigu, Tepung Cakra Kembar, Daun Bawang</p> <p>Cocolan Del Monte Saus, Bawang Putih, Cabe, Air</p>
4.	Cara Penyiapan dan Penyajian	Dimsum Udang dapat disajikan dengan cara dikukus / digoreng.

5.	Tipe Pengemasan	Cup Plastik
6.	Masa Simpan dan Kondisi Penyimpanan	Suhu Dingin Tahan Sampai 8 Bulan
7.	Sasaran Konsumen yang Akan Dicapai	Umum
8.	Metode Distribusi / Cara Transportasi	Menggunakan transportasi beroda 2
9.	Standar Mutu Produk: a. Regulasi b. Persyaratan Perusahaan (<i>terlampir</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Lezat • Rasa Pedas Manis Gurih
10.	Nama Produk Akhir	DIMSUM UDANG

ANONIM CORNER			
Dibuat oleh : Tiara Mika		MAN-03	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : Laila		TUJUAN PENGGUNAAN PRODUK DAN PENGGUNA PRODUK	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : Priska Asri Adelia			Efektif : 20 November 2023

Formulir 3c. Tujuan Penggunaan Produk Dan Pengguna Produk

Nama Produk: DIMSUM UDANG	
Umur simpan 8 Bulan	Lama penggunaan oleh konsumen (setelah produk dibuka): 15menit
Kondisi Penyimpanan yang Disarankan: Sarana penyimpanan yang dimiliki <u>distributor</u> : Sarana penyimpanan yang dimiliki <u>konsumen</u> :	
Petunjuk Penggunaan: Simpan Kembali Ke Dalam Freezer Untuk Kemasan Yang Telah Dibuka	Penggunaan yang Diharapkan oleh Konsumen: Digoreng terlebih dahulu sebelum disajikan Dikukus terlebih dahulu sebelum disajikan
Target Populasi Konsumen: Semua Usia	Konsumen lain yang mungkin ikut menggunakan:

ANONIM CORNER			
Dibuat oleh : Tiara Mika		MAN-04	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : Laila		POTENSI CEMARAN DAN PENGENDALIAN	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : Priska Asri Adelia			Efektif : 20 November 2023

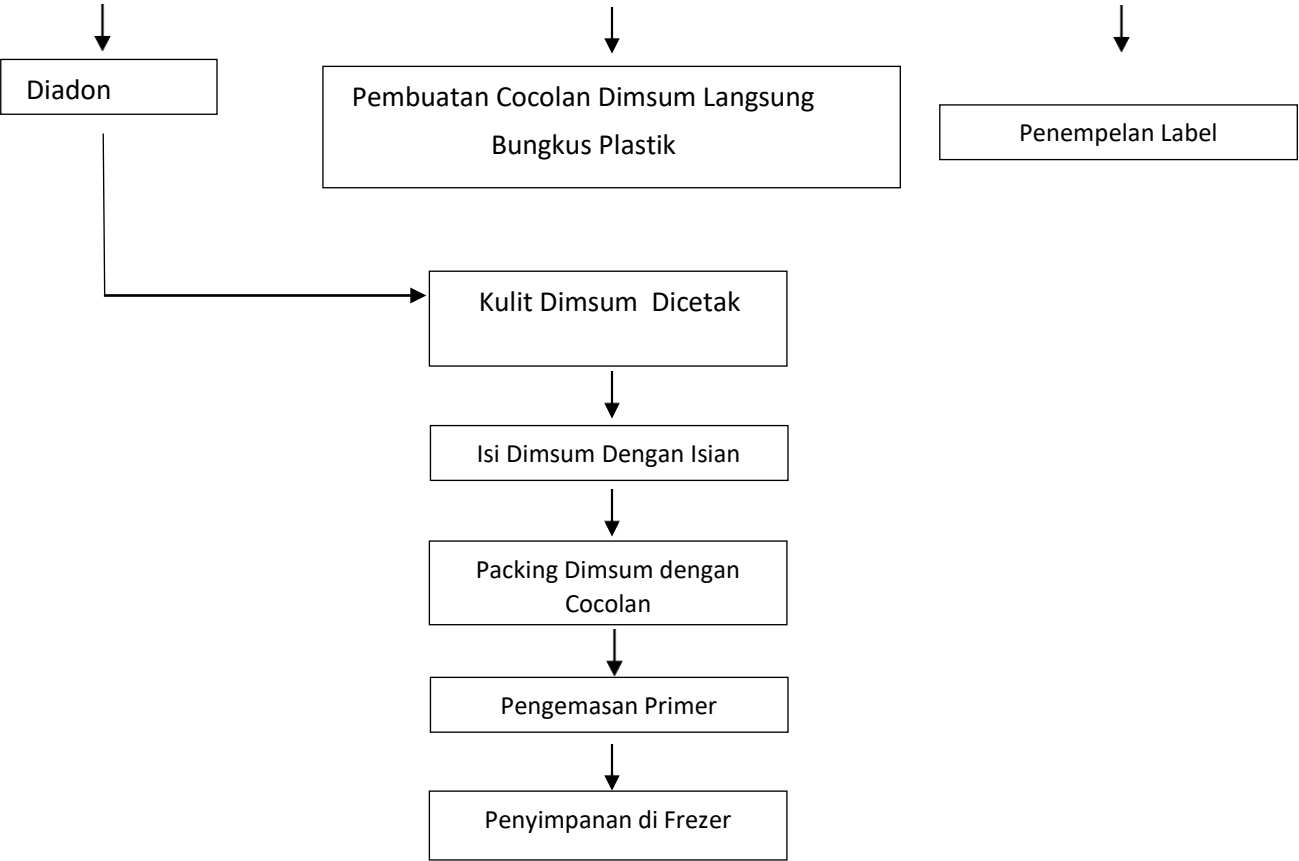
N O.	BAHAYA	PENGENDALIANNYA
A.	Cemaran Mikroba:	
	1. Salmonella Sp	<ul style="list-style-type: none"> • Pengulenan dan pencetakan harus diwadahi dan tangan yg bersih • Menggunakan peralatan yang higienis
B.	Cemaran Kimia:	
	1. Raksa	<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan peralatan yang tidak terlalu menggunakan logam berat.
C.	Cemaran Fisik:	
	1. Rambut rontok	<ul style="list-style-type: none"> • Karyawan wajib menggunakan penutup kepala saat melakukan produksi
	2. Kuku Kotor	<ul style="list-style-type: none"> • Kuku harus dipotong dan wajib mencuci tangan sebelum melakukan produksi.
	3. Perintilan perhiasan	<ul style="list-style-type: none"> • Dilarang menggunakan aksesoris yang terlalu berlebihan.

ANONIM CORNER			
Dibuat oleh : Tiara Mika		MAN-05	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : Laila		IDENTIFIKASI PEMASOK BAHAN BAKU DAN PENGEMAS	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : Priska Asri Adelia			Efektif : 20 November 2023

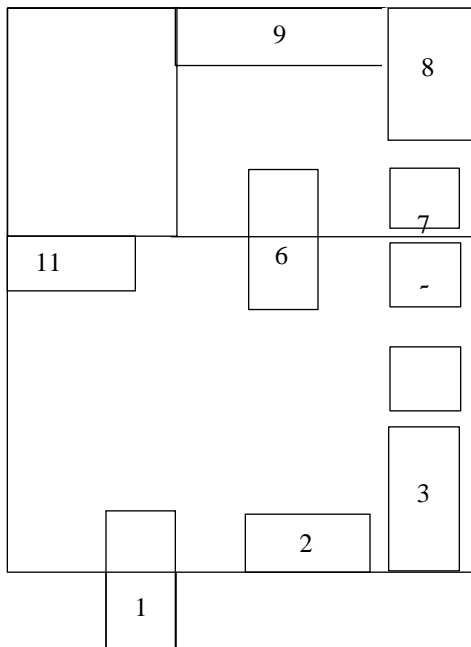
Kode Pemasok	Nama Pemasok	Barang yang Disuplai	Alamat Pemasok	Nomor HP	Kesepakatan
TK Ida	Ida	<ul style="list-style-type: none"> - Tepung tapioka - Tepung terigu - Lada bubuk - Garam - Gula merah - Gula putih - Cabe - Bawang putih - Asem jawa 	Jalan Batu Suli 1 A	-	Semua barang masih bagus dan masih lama tanggal kadaluarsanya .
PITJ	Pasar Ikan Tarip Jaya	Udang Sungai Segar	Pahandut, Kec. Pahandut. Palangka Raya	-	Udang yang telah dikupas bersih dari kulitnya.

ANONIM CORNER			
Dibuat oleh : Tiara Mika		MAN-06	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : Laila		DIAGRAM ALIR PROSES PRODUKSI	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : Priska Asri Adelia			Efektif : 20 November 2023

Tepung Tapioka	Daging Udang Dicincang	Cup Kemasan
Bahan Dimsum	Bumbu Cocolan/ Dimasak	Cek Kebocoran Kemasan



ANONIM CORNER			
Dibuat oleh : Tiara Mika		MAN-06	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : Laila		LAYOUT SARANA PRODUKSI	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh Priska Asri Adelia			Efektif : 20 November 2023



Keterangan :

1. Pintu Masuk
2. Bahan Baku dan Sortasi
3. Pencucian
4. Marinasi /
Pencampuran Bumbu
dan Penyusunan
Bahan Baku di Panci
5. Rak Penyimpanan Bumbu-
Bumbu
6. Pintu Menuju Ke Pengolahan
7. Rak Alat-Alat Masak
8. Pemasakan / Pengukusan
9. Penirisan dan Pendinginan
10. Pengemasan
11. Penyimpanan