



PANDUAN MUTU

**CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK (*GOOD MANUFACTURING PRACTISES*)
DAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI (*STANDARD SANITATION
OPERATING PROCEDURES*)**

MAKANAN RINGAN

**(STIK IKAN dengan PISANG, STIK IKAN dengan UBI UNGU,
STIK IKAN dengan WORTEL, STIK IKAN dengan SINGKONG)**

PERKUMPULAN PRAMESTI MALIMA ENERGI FOKUS SEJAHTERA (PMEFS)
JL. MERAK NO. 04, KELURAHAN PALANGKA, KECAMATAN JEKAN RAYA
KOTA PALANGKA RAYA, KALIMANTAN TENGAH, 73112



DAFTAR ISI

Nomor :

Revisi : 0

Halaman : 1 dari 1

1.	LATAR BELAKANG	1
1.1.	Kebijakan Mutu	2
1.2.	Profil UPI	3
1.3.	Struktur Organisasi dan Tim Mutu	3
A.	Struktur Organisasi	3
B.	Tugas dan Tanggung Jawab	4
1.4.	Tata Letak UPI	5
1.5.	Deskripsi Bahan Baku	6
1.6.	Deskripsi Produk Akhir	7
1.7.	Diagram Alir Proses	8
2.	PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR	9
2.1.	Konstruksi Bangunan, Fasilitas dan Peralatan	9
2.2.	Program Penerapan Cara Pengolahan Ikan yang Baik (<i>Good Manufacturing Practices</i>)	11
2.3.	Program Pemenuhan Persyaratan Prosedur Operasi Standar Sanitasi (<i>Sanitation Standard Operating Procedures</i>)	28
3.	PELABELAN	46
4.	PROSEDUR PENARIKAN PRODUK (<i>RECALL</i>)	47
5.	PENANGANAN KELUHAN PELANGGAN	48
6.	PELATIHAN KARYAWAN	49
7.	AMANDEMEN	50

LAMPIRAN-LAMPIRAN

LEMBAR PENGESAHAN

Disiapkan oleh :



SRI MAKMUROH

Diperiksa oleh :



AQIEDAH WAHYUNI

Disetujui oleh :



AQIEDAH WAHYUNI
Ketua PMEFS

	LATAR BELAKANG	Nomor : 1.1.
	VISI DAN MISI	Revisi : 1
		Halaman : 1 dari 1

VISI

“Diversifikasi Produk Olahan Hasil Perikanan Berbasis *Zero Waste* (Tanpa Limbah) yang bermutu dan aman, ramah lingkungan, Halal, serta memberikan keberkahan dan manfaat bagi masyarakat”

MISI

- Menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP), *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) serta persyaratan HALAL dalam rantai pangan secara konsisten.
- Menghasilkan diversifikasi produk olahan hasil perikanan berbasis *Zero Waste* (Tanpa Limbah) melalui inovasi TATULITI (Tabungan Tulang dan Kulit Ikan) dalam rangka meningkatkan nilai tambah ekonomis hasil perikanan.
- Meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia melalui pelatihan dan sertifikasi kompetensi.
- Melengkapi dan memelihara fasilitas serta sarana dan peralatan yang memadai dan tepat guna.
- Memiliki Sertifikat *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), dan Standar Nasional Indonesia (SNI).

Ketua Kelompok :




AQIEDAH WAHYUNI

	LATAR BELAKANG	Nomor : 1.2.
	PROFIL UPI	Revisi : 1
		Halaman : 1 dari 1


1.	Nama UPI	Perkumpulan Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)
2.	Alamat Kantor Pusat	Jl. Merak No. 04, Palangka Raya, Kalimantan Tengah
3.	Telp	081222300369, 082254565857
4.	Fax	-
5.	Email	pmefs.mefstizen@gmail.com
6.	Alamat Pabrik	Jl. Merak No. 04, Palangka Raya, Kalimantan Tengah
7.	Telp	081222300369
8.	Fax	-
9.	Email	pmefs.mefstizen@gmail.com
10.	Website	
11.	No. SKP	
12.	No. HACCP	
13.	No. Registrasi/ <i>Approval Number</i>	
14.	Jenis Produk	Makanan Ringan

PMEFS

	LATAR BELAKANG	Nomor : 1.3.1.
	STRUKTUR ORGANISASI	Revisi : 1
		Halaman : 1 dari 1



PMEFS

	LATAR BELAKANG	Nomor : 1.3.2.
	TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB	Revisi : 1
		Halaman : 1 dari 1

No.	Nama	Jabatan dalam Tim	Tugas dan Tanggung Jawab
1.	Aqiedah Wahyuni	Ketua Kelompok	Bertanggung jawab atas keseluruhan jalannya kelompok.
2.	Reni Setyawarni	Sekretaris	Bertanggung jawab atas seluruh kegiatan yang berhubungan dengan administrasi kelompok.
3.	Sri Makmuroh	Bendahara	Bertanggung jawab atas seluruh kegiatan yang berhubungan dengan administrasi keuangan kelompok.
4.	Reni Setyawarni	<i>Quality Control</i>	Bertanggung jawab atas penerapan GMP dan SSOP sehingga produk sesuai dengan standar keamanan pangan.
5.	Sri Makmuroh	Bagian Produksi	Bertanggung jawab terhadap produksi agar sesuai target, efektif, dan efisien.

PMEFS



LATAR BELAKANG


Nomor : 1.4.

TATA LETAK UPI

Revisi : 1


Halaman : 1 dari 1



	LATAR BELAKANG	Nomor : 1.5.
	DESKRIPSI BAHAN BAKU	Revisi : 1
		Halaman : 1 dari 1

1.	Nama Bahan Baku	Ikan Patin, Pisang Kepok, Ubi Ungu, Wortel, Singkong, Tepung Terigu.
2.	Nama Species	<i>Pangasius sp.</i>
3.	Bentuk Bahan Baku	Daging giling ikan beku tanpa tulang dan kulit, Pisang kepok utuh, Umbi Ubi Ungu utuh, Wortel utuh, Singkong utuh, tepung terigu dalam kemasan.
4.	Asal Bahan Baku	Kalimantan Tengah
5.	Penerimaan Bahan Baku	<ul style="list-style-type: none"> - Diambil dari stok daging ikan beku di UPI PMEFS - Pisang/Ubi Ungu/Wortel/Singkong/Tepung Terigu dibeli di pasar lokal.
6.	Persyaratan Bahan Baku	<ul style="list-style-type: none"> - Daging lumatan bersih, warna cemerlang spesifik jenis, berbau spesifik ikan segar, tekstur kompak dan kenyal. - Pisang/Ubi Ungu/Wortel/Singkong segar dan utuh, matang, tidak terdapat luka bekas potongan, tidak terdapat tanda jamur. - Tepung Terigu dalam kemasan tertutup rapat, tidak expired, tersertifikasi Halal dan BPOM RI MD.
7.	Tipe Pengemasan	Plastik bening
8.	Supplier	UPI PMEFS, Pedagang Pasar Lokal

PMEFS

	LATAR BELAKANG	Nomor : 1.6.
	DESKRIPSI PRODUK AKHIR	Revisi : 1
		Halaman : 1 dari 1

1.	Nama Produk Akhir	Stik Ikan dengan Pisang, Stik Ikan dengan Ubi Ungu, Stik Ikan dengan Wortel, Stik Ikan dengan Singkong
2.	Nama Species	<i>Pangasius sp.</i>
3.	Tahapan Proses	Penerimaan Bahan Baku - Persiapan Bahan Baku – Pengukusan Bahan Baku – Pengadonan – Pencetakan – Penggorengan - Pendinginan - Penerimaan bahan kemasan - Penyimpanan kemasan - Persiapan kemasan - Pengemasan - Penyimpanan – Pendistribusian.
4.	Komposisi	Tepung Terigu, Daging Ikan Patin, Pisang Kepok/Ubi Ungu/Wortel/Singkong, Gula halus, Air, Tepung Tapioka, Telur Ayam, Margarin, Vanili bubuk, Garam, Baking Soda.
5.	Tipe Pengemasan	<i>Standing pouch aluminium foil</i> Toples plastik
6.	Umur Penyimpanan	4 bulan
7.	Kondisi Penyimpanan	Disimpan di tempat kering dan sejuk, terhindar dari paparan cahaya matahari langsung
8.	Spesifikasi Label	<p>Nama perusahaan : UPI PMEFS</p> <p>Merek : TATULITI[®]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stik Ikan dengan Pisang (Fish Stick with Banana) 2. Stik Ikan dengan Ubi Ungu (Fish Stick with Purple Sweet Potatoes) 3. Stik Ikan dengan Wortel (Fish Stick with Carrots) 4. Stik Ikan dengan Singkong (Fish Stick with Cassava) <p>Berat Bersih : 50 gram, 100 gram, 200 gram, 500 gram, 1 Kilogram</p> <p>Tanggal Produksi : DDMMYY</p> <p>Tanggal kedaluarsa : DDMMYY</p>
9.	Metode Distribusi	Menggunakan kardus karton
10.	Petunjuk Penggunaan	Siap saji
11.	Tujuan Pemasaran	Lokal, Nasional
12.	Konsumen	3 Tahun keatas



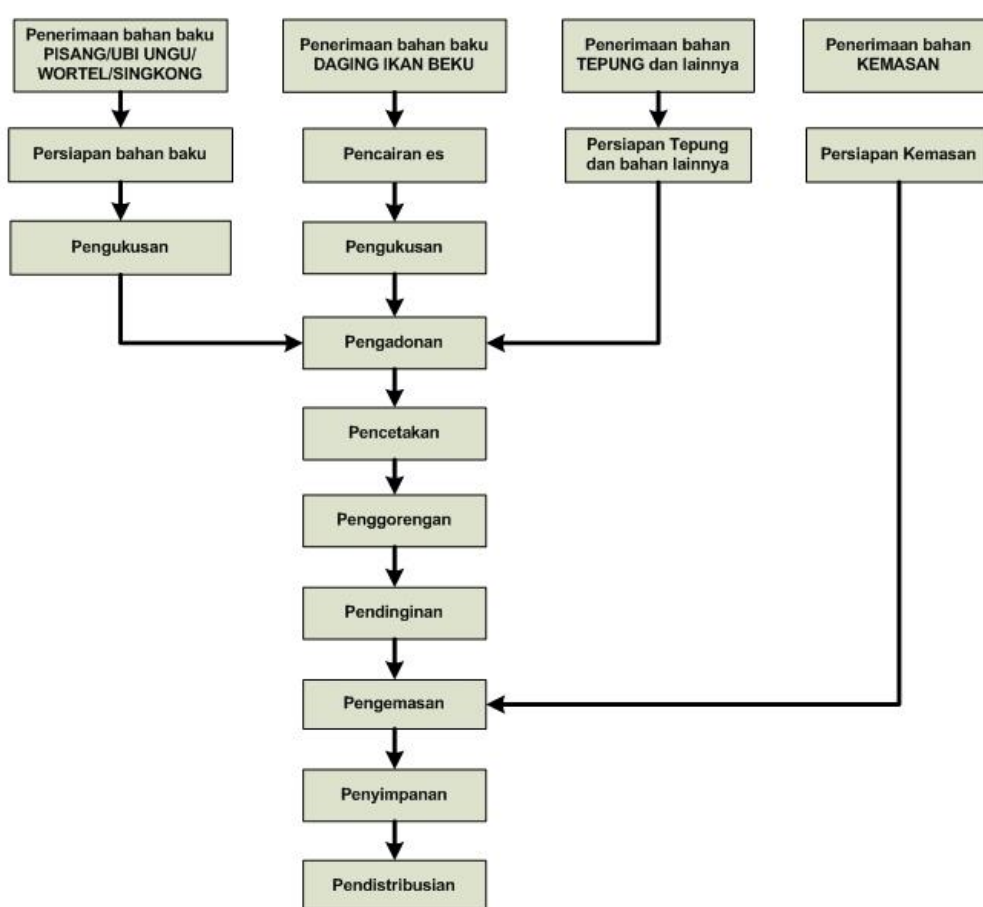
LATAR BELAKANG


Nomor : 1.7.

DIAGRAM ALIR PROSES


Revisi : 1

Halaman : 1 dari 1



	PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR	Nomor : 2.1.
	KONSTRUKSI BANGUNAN, FASILITAS DAN PERALATAN	Revisi : 1
		Halaman : 1 dari 2

SARANA DAN PRASARANA	JENIS BANGUNAN/FASILITAS/PERALATAN	KAPASITAS	JUMLAH
BANGUNAN	1. Ruang pencucian dan pemisahan tulang ikan	2 orang	1 ruang
	2. Ruang peralatan dapur	1 orang	1 ruang
	3. Ruang produksi	5 orang	1 ruang
	4. Ruang pendinginan	2 orang	1 ruang
	5. Ruang pengemasan	3 orang	1 ruang
	6. Ruang administrasi dan stok produk	5 orang	1 ruang
FASILITAS	1. Wastafel	5 orang	2 buah
	2. Toilet	1 orang	1 buah
	3. Meja kerja	3 orang	1 buah
	4. Meja pendinginan produk	5 kg	2 buah
	5. Meja pengemasan	2 orang	1 buah
PERALATAN	1. <i>Chest Freezer</i>	300 liter	1 buah
	2. Timbangan duduk jarum	10 kg	1 buah
	3. Timbangan digital	5 kg	2 buah
	4. Sendok takar	-	5 buah
	5. Keranjang peniris ikan (ukuran sedang)	10 kg	2 buah
	6. Keranjang peniris buah dan sayur		4 buah
	7. Baskom stainless (besar)	15 kg	2 buah
	8. Baskom stainless (sedang)	7 kg	2 buah
	9. Baskom stainless (kecil)	3 kg	2 buah
	10. Panci kukusan	2 Kg	1 buah
	11. Mesin pencetak mie otomatis	-	1 buah
	12. Alat cetak mie manual	-	1 buah
	13. Wajan penggorengan	15 kg	2 buah
	14. Termometer masak	-	1 buah
	15. Kompor gas low pressure	-	2 buah
	16. Tampah besar	2,5 kg	4 buah
	17. Tampah kecil	-	2 buah

	PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR	Nomor : 2.1.
	KONSTRUKSI BANGUNAN, FASILITAS DAN PERALATAN	Revisi : 1
		Halaman : 2 dari 2

SARANA DAN PRASARANA	JENIS BANGUNAN/FASILITAS/PERALATAN	KAPASITAS	JUMLAH
	18. Hand sealer	30 cm	1 buah
	19. Alat Coding Expired Date	5 kg	1 buah
	20. Kontainer plastik (<i>Box Container</i>)	100 L	1 buah
	21. Mangkok timbangan	1 kg	1 buah
	22. Tabung gas 3 kg	-	2 buah

PMEFS



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.2.

PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

Revisi : 1

Halaman : 1 dari 27

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
1. Penerimaan bahan lainnya	Untuk menyediakan bumbu rempah dan bahan lainnya	Bahan lainnya dibeli dari pasar lokal sesuai kebutuhan / kapasitas produksi. Bahan disortir, dibersihkan, dan dicuci bersih.	<ul style="list-style-type: none"> Kondisi bahan lainnya Nota pembelian 	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengecekan secara visual kondisi bahan baik dan sesuai dengan nota pembelian. Nota diserahkan ke Bagian Keuangan. 	Setiap kali sebelum proses produksi dimulai	Ruang pencucian dan pemisahan tulang ikan (R1)	Staf produksi, QC	Apabila bahan lainnya tidak sesuai, staf produksi melaporkan kepada QC untuk ditindaklanjuti. Bahan yang tidak memenuhi persyaratan dipisahkan dan diganti dengan yang sesuai.	Form Pemeriksaan bahan baku dan kemasan (PMEFS-FORM-01) Nota Pembelian Bahan Baku

PMEFS



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.2.

PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

Revisi : 1

Halaman : 2 dari 27

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
2. Persiapan bahan baku dan bahan lainnya	Untuk mendapatkan takaran sesuai resep.	Bahan baku dan bahan lainnya ditimbang dengan timbangan digital sesuai takaran resep.	Kondisi timbangan.	Melakukan pengecekan secara visual timbangan dalam kondisi bersih dan baik.	Pada saat mulai proses produksi.	Ruang Produksi (R4).	Staf Produksi, QC.	Apabila tidak sesuai, dilakukan pembersihan oleh staf produksi dan kalibrasi ulang oleh QC.	Form Monitoring Peralatan Produksi (PMEFS-FORM-04-B)



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.2.

PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

Revisi : 1

Halaman : 9 dari 27

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
3. Penerimaan bahan baku daging ikan beku	Untuk mendapatkan bahan baku daging ikan sesuai kebutuhan / kapasitas produksi	Bahan baku diterima dari UPI PMEFS dalam bentuk daging ikan beku, tanpa tulang dan kulit. Meminta Nota Pembelian pada Bagian Keuangan.	<ul style="list-style-type: none"> Kondisi daging ikan beku Berat daging ikan Nota Pembelian 	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengecekan secara visual kondisi daging meliputi bau, warna, dan tekstur. Menimbang daging ikan menggunakan timbangan duduk jarum. Menerima Nota Pembelian. 	Setiap kali akan mulai produksi	Ruang pencucian dan pemisahan tulang ikan (R1)	Staf produksi dan QC.	<ul style="list-style-type: none"> Apabila ada tanda-tanda kerusakan pada daging ikan, maka staf produksi melaporkan kepada QC. Daging ikan yang tidak memenuhi persyaratan dimusnahkan. 	<p>Form Pemeriksaan bahan baku dan kemasan (PMEFS-FORM-01)</p> <p>Nota Pembelian Bahan Baku</p>



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.2.

PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

Revisi : 1

Halaman : 10 dari 27

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
4. Persiapan daging ikan beku (pelelehan es)	Untuk ditimbang sesuai takaran resep dan mencairkan es.	Daging ikan (dalam kemasan plastik) diletakkan dalam keranjang peniris, disiram dengan air mengalir.	<ul style="list-style-type: none"> Berat daging ikan. Kondisi dan kualitas daging ikan. 	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan penimbangan menggunakan timbangan duduk jarum. Pengecekan secara visual meliputi bau, tekstur, dan warna. 	Setiap kali akan mulai produksi.	Freezer 2 UPI PMEFS (F2).	Staf produksi dan QC.	<ul style="list-style-type: none"> Apabila ada tanda-tanda yang tidak sesuai dengan persyaratan bahan baku pada daging ikan, maka staf produksi melaporkan kepada QC. Daging yang tidak memenuhi persyaratan dimusnahkan. 	Form Pemeriksaan bahan baku dan kemasan (PMEFS-FORM-01)



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.2.

PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

Revisi : 1

Halaman : 11 dari 27

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
5. Pengukusan	Untuk mendapatkan tekstur bahan baku yang sesuai.	Dikukus menggunakan panci kukus	Tekstur bahan baku	Melakukan pengecekan secara visual dan sentuhan tektur telah empuk	Pada saat proses pengukusan	Ruang produksi (R4)	Staf produksi, QC	Apabila tekstur belum halus, maka proses ditambah waktunya.	
6. Proses pengadonan	Untuk menghasilkan adonan yang dapat dicetak	Semua bahan dimasukkan dalam wadah dan diuleni hingga merata/kalis.	Tingkat kekalisan	Pemeriksaan secara visual semua bahan tercampur rata dan kalis.	Setiap kali proses produksi.	Ruang produksi (R4)	Staf produksi dan QC	Apabila semua bahan belum tercampur rata, maka waktu proses proses ditambah.	
7. Proses pencetakan	Untuk mendapatkan ukuran yang seragam	Adonan diproses menggunakan mesin pencetak mie.	Ukuran adonan	Pemeriksaan secara visual	Setiap kali proses produksi.	Ruang produksi (R4)	Staf produksi dan QC	Apabila hasil cetakan tidak sesuai, maka dilakukan pengulangan.	



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.2.

PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

Revisi : 1

Halaman : 17 dari 27

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
8. Proses penggorengan	Untuk mendapatkan tingkat kematangan dan kerenyahan yang sesuai.	Digoreng dalam minyak panas dan api sedang hingga matang	<ul style="list-style-type: none"> Kondisi api Suhu minyak Tingkat kekeringan 	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengecekan secara visual kondisi api. Melakukan suhu menggunakan termometer masak. Melakukan pengecekan visual dan sentuhan terhadap warna dan tingkat kekeringan. 	Setiap kali proses produksi.	Ruang produksi (R4)	Staf produksi dan QC	<ul style="list-style-type: none"> Apabila kondisi api tidak sesuai, dilakukan penyetelan ulang. Apabila hasil penggorengan belum sesuai, dilakukan penambahan waktu penggorengan. 	-



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.2.

PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

Revisi : 1

Halaman : 18 dari 26

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
9. Proses pendinginan	Untuk mendinginkan suhu produk.	Produk ditempatkan pada talam yang telah dilapisi kertas roti dan didinginkan pada suhu ruang (± 1 jam).	Suhu produk	Melakukan pengecekan suhu produk terasa dingin dengan meraba bagian bawah kertas roti.	Pada saat proses pendinginan.	Ruang pendinginan (R5)	Staf produksi dan QC	Apabila suhu masih panas, waktu pendinginan ditambah.	-



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.2.

PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

Revisi : 1

Halaman : 19 dari 27

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
10. Penerimaan bahan kemasan	Mendapatkan kemasan sesuai kebutuhan produk.	Kemasan dibeli dari toko online sesuai ukuran yang ditetapkan. Label/stiker produk dicetak di percetakan sesuai ukuran dan desain yang telah ditetapkan.	<ul style="list-style-type: none"> Kondisi dan ukuran kemasan dan label/stiker. Jumlah kemasan. Nota pembelian 	Melakukan pengecekan secara visual kondisi dan jumlah kemasan / stiker / label sesuai persyaratan.	Sebelum proses produksi dilakukan, sesuai kebutuhan jumlah stok opname kemasan / label / stiker.	Ruang administrasi	Bagian Keuangan	Apabila kondisi dan jumlah tidak sesuai, dilakukan komplain ke penjual online. Membuang kemasan / stiker / label apabila tidak sesuai.	Kartu Stok Bahan Baku Kemasan Label (PMEFS-FORM-07B).



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.2.

PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

Revisi : 1

Halaman : 21 dari 27

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
11. Proses penyimpanan kemasan	Untuk menyimpan kemasan / label / stiker agar aman dari kontaminasi.	Kemasan / stiker / label dibungkus kantong plastik dan disimpan dalam lemari kemasan.	Kondisi kantong plastik dan lemari kemasan	Memeriksa secara visual kantong plastik dan lemari penyimpanan dalam kondisi baik dan bersih.	Setiap kali kemasan / stiker / label masuk atau keluar.	Ruang pengemasan (R7)	Staf produksi dan QC.	Mengganti kantong plastik apabila rusak. Membersihkan lemari penyimpanan apabila kotor.	Kartu Stok Bahan Baku Kemasan Label (PMEFS-FORM-07B).



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.2.

PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

Revisi : 1

Halaman : 22 dari 27

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
12. Proses persiapan kemasan	Untuk mendapatkan kemasan yang baik dan bersih, serta menandai tanggal produksi dan tanggal kedaluarsa produk.	<ul style="list-style-type: none"> Siapkan kemasan sesuai jumlah hasil produksi. Lakukan pengecekan kemasan dalam kondisi baik dan bersih. Lakukan penandaan 	<ul style="list-style-type: none"> Jumlah kemasan. Kondisi kemasan. Suhu dan kondisi alat coding. 	<ul style="list-style-type: none"> Memeriksa secara visual dan sentuhan jumlah kemasan sesuai dan kondisi kemasan tidak ada kebocoran dan kotoran. Memeriksa alat coding telah di-setting 	Setiap kali sebelum mengemas produk.	Ruang pengemasan (R7).	Staf produksi dan QC.	<ul style="list-style-type: none"> Kemasan yang bocor atau kotor dibuang. Apabila hasil cetak alat coding tidak terbaca jelas, maka kemasan diganti dengan yang baru untuk ditandai ulang. 	-



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.2.

PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

Revisi : 1

Halaman : 23 dari 27

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		menggunakan alat <i>coding</i> sesuai tanggal produksi dan tanggal kedaluarsa produk, dengan level suhu pada angka 5.		sesuai kebutuhan dan hasil cetak jelas terbaca.				<ul style="list-style-type: none"> Apabila hasil cetak alat <i>coding</i> buram, maka dilakukan pengecekan ulang atau penggantian pita karbon bila dibutuhkan. 	



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.2.

PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

Revisi : 1

Halaman : 24 dari 27

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
13. Proses penimbangan dan pengemasan abon ikan sesuai jenis rasa	Untuk mendapatkan ukuran berat bersih produk dan melindungi produk dari kontaminasi serta memperpanjang masa simpan.	<ul style="list-style-type: none"> Penimbangan dilakukan menggunakan timbangan digital sesuai berat bersih yang tercantum pada kemasan produk. Pengemasan menggunakan alat <i>hand sealer</i> dengan 	<ul style="list-style-type: none"> Kondisi timbangan Suhu <i>hand sealer</i>. 	Memeriksa secara visual angka pada timbangan terbaca jelas dan suhu alat <i>hand sealer</i> sesuai.	Setiap kali proses penimbangan dan pengemasan	Ruang pengemasan (R7).	Staf produksi dan QC.	<p>Apabila angka pada timbangan tidak terbaca, lakukan penggantian baterai. Apabila masih tidak terbaca, laporkan ke QC untuk ditindaklanjuti.</p> <p>Apabila hasil pengemasan</p>	-



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.2.

PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

Revisi : 1

Halaman : 25 dari 27

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		dengan level suhu pada angka 3-4.						tidak sesuai, lakukan penambahan atau pengurangan angka level suhu pada alat <i>hand sealer</i> .	-
14. Penyimpanan	Untuk menyimpan produk di Bagian Logistik kelompok sebelum didistribusikan/di- <i>display</i> .	<ul style="list-style-type: none"> • Terapkan FIFO (<i>First In First Out</i>), produk 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Container box</i>. • Rak display • Kartu Stok Logistik 	<ul style="list-style-type: none"> • Memeriksa secara visual kondisi <i>box</i> dan tempat <i>display</i> 	Setiap kali selesai produksi	Ruang administrasi	Staf produksi dan Bagian Logistik	<ul style="list-style-type: none"> • Bersihkan <i>container box</i> / tempat <i>display</i> apabila 	Kartu Stok Logistik Produk (PMEFS-FORM-07-A)



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.2.

PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

Revisi : 1

Halaman : 26 dari 27

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		terdahulu dikeluarkan / dipindahkan dari <i>box</i> untuk didistribusikan / dipajang di tempat <i>display</i> . • Produk baru disimpan dalam <i>container box</i> . • Mengisi Kartu Stok Logistik Produk di Bagian	• Nota Barang • Termometer suhu ruangan	bersih dan sesuai dengan jenis produk. • Memeriksa kesesuaian data pada kartu stok dengan nota barang. • Memeriksa suhu penyimpanan sesuai.				terdapat kotoran. • Apabila ada selisih stok, lakukan <i>cross check</i> dengan dokumen produksi lainnya.	Form Monitoring Suhu Penyimpanan Pangan (PMEFS-FORM-6B)



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.2.

PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

Revisi : 1

Halaman : 27 dari 27

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		Logistik kelompok. • Menerima Nota Barang dari Bagian Logistik kelompok. • Pastikan suhu penyimpanan sesuai dengan kebutuhan jenis produk.						• Kondisikan suhu ruang dengan bantuan kipas angin.	



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 1 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
1. Keamanan Air	Untuk menjaga keamanan air.	<ul style="list-style-type: none"> Air untuk proses produksi dan pencucian peralatan berasal dari sumur bor yang disalurkan ke unit penampungan air. Sistem pemipaan air dipastikan tidak bersilangan dengan air tidak bersih. 	Kualitas air	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengecekan secara visual dan sensori. Uji laboratorium 	<ul style="list-style-type: none"> Setiap kali akan memulai produksi. Secara berkala 	Semua sumber air	QC	Hentikan proses produksi dan lakukan <i>treatment</i> yang diperlukan.	Form Monitoring Kualitas Air dan Es (PMEFS-FORM-03)



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 2 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		<ul style="list-style-type: none"> Untuk pencampuran bahan baku hanya menggunakan air yang berasal dari depo air isi ulang yang telah melalui perlakuan filter dan uv. Staf produksi membersihkan permukaan botol galon air isi ulang dengan tisu sanitizer setiap kali mengganti galon pada dispenser. 							



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 3 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
2. Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan.	Untuk menjaga kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan dalam kondisi bersih dan higienis.	<ul style="list-style-type: none"> Pembersihan peralatan produksi dan meja kerja meliputi tahap pembersihan dan sanitasi (<i>dry-clean, pre-rinse, detergent application, Post-rinse, sanitasi</i>). Pembersihan dan sanitasi 	Permukaan meja kerja dan peralatan yang digunakan untuk proses produksi.	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengecekan secara visual dan sensori dengan melihat, meraba, membaui untuk mengetahui kemungkinan adanya sisa kotoran atau sisa sabun pembersih. 	Sebelum dan sesudah proses produksi.	Ruang peralatan (R3) dan Ruang Produksi (R4)	Staf produksi dan QC.	<ul style="list-style-type: none"> Hentikan proses produksi, ulangi aplikasi metode pembersihan, dan lakukan pengarahannya kepada staf produksi. Staf produksi yang tidak mengikuti prosedur dengan 	Form Monitoring Peralatan Produksi (PMEFS-FORM-04-B)



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 4 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		<p>dilakukan sebelum dan setelah proses produksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pembersihan peralatan produksi dan meja kerja hanya menggunakan sabun khusus untuk mencuci peralatan 		<ul style="list-style-type: none"> Memonitor kebersihan lingkungan bangunan dengan melihat secara visual kebersihan lantai, dinding, ventilasi dan langit-langit. Mengecek ketersediaan bahan dan perlengkapan sanitasi. 				sesuai, maka dilakukan <i>retraining</i> pembersihan.	

PMEFS



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 5 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
3. Pencegahan kontaminasi silang	Untuk mencegah kontaminasi silang selama proses produksi berlangsung .	<ul style="list-style-type: none"> Pastikan alur produksi dan tata letak peralatan sudah sesuai. Pastikan karyawan menggunakan perlengkapan produksi yang sesuai. 	<ul style="list-style-type: none"> Alur proses produksi. Karyawan Peralatan produksi 	<ul style="list-style-type: none"> Pemeriksaan secara visual alur proses sesuai. Pemeriksaan secara visual kebersihan karyawan dan kelengkapan kerjanya. Pemeriksaan secara visual dan sensorik kebersihan peralatan. 	Selama proses produksi.	Ruang produksi (R1, R3, R4, R6, R7).	Staf produksi dan QC.	<ul style="list-style-type: none"> Jika alur proses bersilangan, lakukan modifikasi alur. Jika karyawan menyebabkan kontaminasi, maka lakukan pelatihan dan evaluasi. 	<p>Form Monitoring Higiene dan Sanitasi Karyawan (PMEFS-FORM-01)</p> <p>Form Monitoring Peralatan Produksi (PMEFS-FORM-04-B)</p>



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 6 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		<ul style="list-style-type: none"> • Staf produksi mencuci perlengkapan higienitas masing-masing setiap kali selesai produksi. • Gunakan lap yang berbeda untuk membersihkan peralatan produksi dan meja kerja. 						<ul style="list-style-type: none"> • Jika peralatan menyebabkan kontaminasi silang, lakukan pembersihan atau penggantian peralatan. 	

PMEFS



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 7 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		<ul style="list-style-type: none"> Pastikan spon sabun cuci dan kain lap bersih selalu tersedia. Limbah harus segera dikeluarkan dari ruang pengolahan dengan rute ke arah area yang kurang bersih. 							



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 8 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
4. Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet.	Untuk menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet dalam kondisi bersih dan berfungsi dengan baik.	<ul style="list-style-type: none"> Menetapkan kebijakan untuk memastikan standar higiene terlaksana dan terpelihara Menyediakan fasilitas higienitas personil (wastafel, perlengkapan kerja) 	<ul style="list-style-type: none"> Wastafel Sabun pencuci tangan, tisu/lap 	<ul style="list-style-type: none"> Mengecek kebersihan fasilitas pencuci tangan, bahan sanitasi dan toilet secara visual. 	Sebelum dan sesudah proses produksi	Ruang Produksi (R1)	QC	<ul style="list-style-type: none"> Perbaiki dan lengkapi fasilitas pencuci tangan jika tidak sesuai, habis dan rusak. Jika masalahnya terdapat pada staf produksi, maka lakukan retraining 	Form Pembersihan Harian (PMEFS-FORM-15)



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 9 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		<ul style="list-style-type: none"> Pembatasan pergerakan produk dan karyawan antara obyek bersih dan kurang bersih Pemisahan pakaian dan peralatan kerja Lengkapi bahan-bahan dan perlengkapan kebersihan 		<ul style="list-style-type: none"> Pemeriksaan secara visual kelengkapan bahan pembersih di toilet dan sabun pencuci tangan di tempat cuci tangan. 					



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 10 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		<ul style="list-style-type: none"> Memberikan pelatihan higienitas dan sanitasi agar personil memiliki pengetahuan yang cukup dalam melaksanakan tugas. Menyediakan wastafel dan dibersihkan setiap kali habis digunakan 		<ul style="list-style-type: none"> Pengecekan secara visual kondisi fasilitas tempat cuci tangan dan toilet selalu dalam kondisi baik. 					



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 11 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
5. Proteksi dari bahan-bahan kontaminan	Untuk melakukan proteksi dari bahan-bahan kontaminan	<ul style="list-style-type: none"> Permukaan yang kontak dengan produk harus dilindungi dari bahan-bahan kontaminan. Pastikan bahan pengemas sesuai dan dalam kondisi baik. 	<ul style="list-style-type: none"> Bahan kimia yang digunakan untuk proses pembersihan area produksi Kondisi kebersihan sarana produksi 	<ul style="list-style-type: none"> Memonitor penggunaan bahan-bahan berpotensi toksin. Memonitor kondisi pembuangan limbah dengan benar setelah produksi selesai dilakukan 	Setiap hari dan secara berkala (mingguan)	Di semua area UPI	Staf kebersihan dan QC	<ul style="list-style-type: none"> Lakukan pembersihan ulang jika area produksi masih kurang bersih. Jika kontaminasi timbul karena kompetensi karyawan. 	Form Pembersihan Harian (PMEFS-FORM-15) Form Pencatatan Pengecekan dan Penggunaan Bahan Kimia (PMEFS-FORM-17)

PMEFS



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 12 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		<ul style="list-style-type: none"> Lakukan pengecekan secara berkala Penanganan limbah dikemas dalam wadah tertutup. Pastikan sistem ventilasi udara bekerja dengan baik dan dalam kondisi bersih. 		<ul style="list-style-type: none"> Mengecek kebersihan atap, langit-langit, dinding, pintu ventilasi, lantai, dan penerangan secara berkala. 				maka lakukan <i>retraining</i>	



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 13 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
6. Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar.	Untuk menghindari kesalahan dalam penggunaan bahan toksin	<ul style="list-style-type: none"> Penggunaan bahan kimia harus sesuai instruksi pada label kemasan, diberi label penggunaan yang jelas, disimpan ditempat yang aman dan akses terbatas. Jauhkan dari peralatan yang kontak dengan produk. 	<ul style="list-style-type: none"> Label bahan kimia yang digunakan. Tempat penyimpanan bahan kimia. Karyawan 	<ul style="list-style-type: none"> Mengecek pelabelan bahan toksin. Mengecek tempat penyimpanan bahan. Mengecek penggunaan bahan-bahan toksin oleh petugas khusus. 	Setiap hari	Di tempat penyimpanan bahan kimia.	Staf kebersihan dan QC	<ul style="list-style-type: none"> Buang bahan kimia tanpa label. 	Form Pencatatan Pengecekan dan Penggunaan Bahan Kimia (PMEFS-FORM-17)



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 14 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		<ul style="list-style-type: none"> Hanya personil terlatih dan ditunjuk yang boleh menangani bahan kimia. 							
7. Pengawasan kondisi kesehatan personil yang dapat mengakibatkan kontaminasi	Untuk menghindari kontaminasi dari karyawan.	<ul style="list-style-type: none"> Menjaga kebersihan personil yang terlibat dalam proses produksi. Memberikan pelatihan sanitasi dan higienis. 	<ul style="list-style-type: none"> Kondisi kesehatan dan kebersihan diri karyawan. Tanda gejala / sakit. 	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan pemeriksaan secara visual tanda/gejala sakit pada karyawan 	Setiap kali akan memulai produksi. Secara berkala (6 bulan sekali)	Ruang administrasi	QC	<ul style="list-style-type: none"> Karyawan yang sakit diliburkan. Melindungi bagian tubuh yang mengalami luka terbuka dengan 	Form Monitoring Kesehatan Karyawan (PMEFS-FORM-14)



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 15 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		Lakukan kontrol dengan membuat peraturan yang berlaku untuk melarang orang yang berpenyakit masuk ke ruang produksi, dan pastikan personel yang melakukan proses produksi dalam kondisi sehat.	<ul style="list-style-type: none"> Surat Keterangan kesehatan dari Puskesmas / faskes lainnya. 	<ul style="list-style-type: none"> Pemeriksaan ke Puskesmas / Faskes lainnya 				peralatan P3K. <ul style="list-style-type: none"> Melakukan monitoring higiene dan sanitasi karyawan sebelum masuk ruang produksi. 	



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 16 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		<ul style="list-style-type: none"> Pastikan personel selalu mencuci tangan sebelum menangani proses produksi. 							
8. Pengendalian binatang pengganggu	Untuk mencegah masuk dan menghilangkan binatang pengganggu.	<ul style="list-style-type: none"> Segera buang limbah/sampah jangan sampai menumpuk. Barang yang tidak digunakan segera dipindahkan dari ruang produksi. 	<ul style="list-style-type: none"> Alat perangkap dan umpan. <i>Insect killer</i> Tirai plastik Tempat sampah 	<ul style="list-style-type: none"> Memeriksa secara visual alat perangkap terpasang dan umpan tersedia. 	Setiap hari	Ruang produksi (R4)	Staf kebersihan dan QC	<ul style="list-style-type: none"> Mengganti umpan dalam jebakan. Perbaiki tirai plastik/pintu/plafon/ventilasi yang rusak atau terbuka 	Formulir Pemeriksaan Pemeliharaan Lingkungan dan Sarana Produksi (PMEFS-FORM-18)



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 17 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		<ul style="list-style-type: none"> Pintu dan bagian yang dapat dibuka dilengkapi dengan tirai plastik. Ventilasi dilengkapi dengan kawat kasa. Saluran air pembuangan dipasang pengaman. Pemasangan umpan dan 		<ul style="list-style-type: none"> Memeriksa secara visual <i>insect killer</i> bersih dan berfungsi baik. Memeriksa secara visual ventilasi bersih dan baik. 					



PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR


Nomor : 2.3.

PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Revisi : 1

Halaman : 18 dari 18

TAHAPAN PROSES	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING					TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
			Apa (What)	Bagaimana (How)	Kapan (When) / Frekuensi	Dimana (Where)	Siapa (Who)		
		jebakan untuk hewan pengerat sesuai denah. • Memasang <i>insect killer</i>		<ul style="list-style-type: none"> Membuang sampah ke tempat pembuangan sementara. 					

	<p align="center">PELABELAN</p>	Nomor : 3
		Revisi : 1
		Halaman : 1 dari 1

No.	Uraian	Keterangan
1.	Persyaratan	a. Pelabelan dilakukan sebelum proses pengemasan. b. Informasi tentang tanggal produksi dan tanggal kedaluarsa ditambahkan pada kemasan dengan menggunakan alat penandaan (<i>coding</i>) sebelum proses pengemasan.
2.	Spesifikasi dan Keterangan Label	Label memuat kode berikut : 1. Tanggal Produksi : DDMMYY DD = Tanggal MM = Bulan YY = Tahun 2. Tanggal Kedaluarsa : DDMMYY DD = Tanggal MM = Bulan YY = Tahun
3.	Prosedur Monitoring	QC melakukan pengecekan terhadap pelabelan meliputi : a. Memastikan kemasan dalam keadaan baru, kondisi baik, tidak ada kebocoran, tidak ada perubahan pada warna kemasan. b. Memastikan informasi Tanggal Produksi, dan Tanggal Kedaluarsa dapat terbaca jelas.
4.	Tindakan Perbaikan	Jika ada kemasan yang rusak dan penulisan label yang salah, maka kemasan dipisahkan.
5.	Pencatatan	Kartu Stok Bahan Baku Kemasan Label (PMEFS-FORM-07-B)

PMEFS



PROSEDUR PENARIKAN PRODUK (*RECALL*)

Nomor : 4

Revisi : 1

Halaman : 1 dari 1

No.	Uraian	Keterangan
1.	Persyaratan Penarikan Produk	UPI PMEFS berkomitmen terhadap kewajiban untuk melacak, menarik, dan menghentikan peredaran produk yang apabila setelah didistribusikan terjadi penyimpangan sebagai berikut : 1. Ketidaksesuaian produk dapat mengancam jiwa manusia. 2. Ketidaksesuaian produk berpotensi mengancam jiwa manusia. 3. Ketidaksesuaian produk berpotensi mengakibatkan <i>economic fraud</i> .
2.	Klasifikasi Penarikan Produk	Klasifikasi produk yang akan ditarik kembali meliputi : 1. Nama produk 2. Tanggal Produksi 3. Tanggal Pengiriman 4. Nama Distributor 5. Jumlah Produksi 6. Jumlah produk yang ditarik
3.	Metode Penarikan Produk	1. QC dan Bagian Distribusi melakukan identifikasi ketidaksesuaian produk meliputi pengecekan dan penelusuran nama produk, tanggal produksi, jenis produk, berat bersih, jumlah produksi, nama distributor, serta alasan penarikan produk. 2. QC dan Bagian Distribusi melakukan penelusuran produk dan menetapkan jumlah produk yang ditarik.
4.	Waktu Penarikan Produk	Jam operasional (10.00 – 16.00 WIB)
5.	Penanggung Jawab	<i>Quality Controll</i>
6.	Prosedur Penarikan Produk	1. QC menentukan tanggal produksi dari produk yang dilacak dan menginformasikan ke Bagian Distribusi untuk tindak lanjut penarikan produk. 2. Bagian Distribusi melakukan penarikan produk sesuai tanggal produksi yang telah dilacak oleh QC.
7.	Rekaman Penarikan Produk	Dicatat pada Formulir Penarikan Produk (PMEFS-FORM-10)



PENANGANAN KELUHAN PELANGGAN

Nomor : 5

Revisi : 1

Halaman : 1 dari 1

No.	Uraian	Keterangan
1.	Pernyataan Manajemen	Pihak Manajemen UPI PMEFS berkomitmen untuk memberikan layanan terbaik dan menangani keluhan pelanggan jika terjadi sesuatu pada produk PMEFS yang beredar di masyarakat.
2.	Penanggung Jawab	Aqiedah Wahyuni (Ketua UPI PMEFS)
3.	Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketua UPI PMEFS menerima komplain atau klaim dari konsumen, kemudian meneruskan kepada bagian produksi dan Quality Control (QC). 2. QC melakukan penelusuran terhadap komplain dan melakukan tindakan koreksi, kemudian melaporkan tindakan koreksi ke bagian produksi. 3. Setiap keluhan pelanggan yang masuk dicatat dalam Form Keluhan Konsumen.
4.	Rekaman Pengaduan	Form Keluhan Pelanggan (PMEFS-FORM-09)

PMEFS



PELATIHAN KARYAWAN

Nomor : 6

Revisi : 1

Halaman : 1 dari 1

No.	Tanggal	Materi Pelatihan	Nama Peserta	Mentor	Hasil Evaluasi
1.	22 - 28 Juni 2020	Bimbingan Teknis Pengolahan Abon Kandas Sarai	Nur Hamidah Hj. Maisarah Khadijah	Aqiedah Wahyuni	Baik Baik Baik
2.	29 Juni 2020 s/d 02 Juli 2020	Bimbingan Teknis Pengemasan Abon Kandas Sarai	Nur Hamidah Hj. Maisarah Khadijah	Sri Makmuroh	Baik Baik Baik
3.	17 September 2020	Standar Food Safety dan Inovasi Produk Frozen Food	Hj. Maisarah Isma Helen Tety Andriani	Sri Makmuroh	Baik Baik Baik
4.	18 September 2020	Memahami Penerapan GMP SSOP Skala UMKM pada UPI PMEFS	Hj. Maisarah Isma Helen Tety Andriani	Aqiedah Wahyuni	Baik Baik Baik
5.	09 – 11 Juni 2021	1. BIMTEK Penerapan SKP di UMKM 2. BIMTEK Sertifikasi SNI untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM 3. BIMTEK Menyusun Langkah Persiapan Panduan Mutu 4. BIMTEK Mendesain Dokumen GMP 5. BIMTEK Mendesain Dokumen SSOP	Aqiedah Wahyuni Sri Makmuroh	Budi Hartono, S.St.Pi, M.Si (BBP3KP Jakarta) Dra. Prihastini NL, MM (BBP3KP Jakarta) Dra. Rini Andriyani, MP, GT. Adi Nirwansyah, S.Pi (BBP3KP Jakarta) Grace Octavia, S.Pi, M.Spi, Arlina Mayasari, A.Md (BBP3KP Jakarta) Rachmat Fadillah, S.St.Pi, M.Si, Dodik Resianto, S.Pi (BBP3KP Jakarta)	Sertifikat
6.	10-08-2022	Pelatihan Pengujian Organoleptik Bahan Baku Ikan	Sri Makmuroh Reni Setyawarni Maya Setyawati	BKIPM Palangka Raya	Sertifikat



AMANDEMEN

Nomor : 7

Revisi : 1

Halaman : 1 dari 1

No.	Uraian	Keterangan
1.	Pernyataan	Perkumpulan Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS) akan selalu berusaha meningkatkan dan menambah wawasan karyawan terhadap penerapan program manajemen mutu terpadu.
2.	Prosedur	Melakukan program pelatihan internal dan mengikutsertakan karyawan dalam kegiatan pelatihan eksternal, baik formal maupun non formal, melalui : 1. Mengadakan pendampingan dari tenaga ahli yang kompeten untuk para karyawan, (BPOM, Dinkes) 2. Mengikutkan karyawan dalam kegiatan pelatihan pengolahan dan penerapan GMP/SSOP.
3.	Monitoring	Pengecekan hasil pelatihan dilakukan pada setiap karyawan per 6 bulan sekali.
4.	Tindakan Koreksi	Jika sering terjadi kesalahan di lapangan maka akan dilakukan retraining secara internal oleh Tim GMP
5.	Pencatatan	Form Monitoring Program Pelatihan Karyawan (PMEFS-FORM-11) Daftar Hadir dan Evaluasi Pelatihan Internal Karyawan (PMEFS-FORM-12)

PMEFS

Daftar Riwayat Perubahan Panduan Mutu:

Nomor Perubahan	Bagian yang Diubah	Uraian Perubahan	Tanggapan Perubahan	No. Revisi	Pengesahan
1.	<p>1.1. Visi dan Misi</p> <p>1.3.1. Struktur Organisasi</p> <p>1.3.2. Tugas dan Tanggung Jawab</p> <p>1.4. Tata Letak UPI</p> <p>1.5. Deskripsi Bahan Baku</p> <p>1.6. Deskripsi Produk Akhir</p> <p>1.7. Diagram Alir Proses</p> <p>2.1. Konstruksi, Fasilitas, dan Peralatan</p> <p>2.2. Program Penerapan Cara Pengolahan Ikan Yang Baik</p> <p>2.3. Program Pemenuhan Persyaratan Prosedur Operasi Standar Sanitasi</p> <p>Lampiran Formulir Pencatatan Monitoring</p>	<ul style="list-style-type: none"> Perubahan Struktur Organisasi. Perubahan Tata Letak UPI meliputi : penambahan ruang produksi tepung tulang ikan, pemindahan pintu toilet, penambahan wastafel. Dekripsi Bahan Baku meliputi : persyaratan bahan baku. Deskripsi Produk Akhir, meliputi : komposisi, umur simpan, penambahan kemasan toples, dan berat bersih. Perubahan diagram alir proses, berupa menghapus proses Kelapa Sangrai. Perubahan Nomor Formulir. 	Menyesuaikan dengan SDM kelompok, penataan ruang produksi, hasil audit dari petugas BBPOM Palangka Raya dan kebutuhan operasional kelompok.	REVISI-2	<p>Ketua PMEFS</p>  <p>Aqtedah Wahyuni</p>



LAMPIRAN-LAMPIRAN

PMIEFS



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya

Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-01	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		FORM MONITORING HIGIENE DAN SANITASI KARYAWAN	Halaman: 53 dari 1
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

Nama Produsen :

Nama Produk :

Tanggal / Jam	Nama Karyawan	Pemeriksaan																		Keterangan
		Mencuci tangan		Apron bersih		Penutup kepala		Masker		Sarung tangan		Kuku pendek		Perhiasan		Gejala Sakit		Luka terbuka		
		Ya	Tdk	Ya	Tdk	Ya	Tdk	Ya	Tdk	Ya	Tdk	Ya	Tdk	Ya	Tdk	Ya	Tdk	Ya	Tdk	



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya
Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-02	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		FORM PEMERIKSAAN BAHAN BAKU DAN KEMASAN	Halaman: 53 dari 1
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

Tanggal / Jam	Jenis Bahan Baku / Kemasan	Nama Produsen / Pemasok	Kode Lot/Batch Dan Tgl. Kedaluarsa	Tanggal Kedaluarsa	No. Ijin Edar/BPOM MD/Halal	*Kondisi	Uji Organoleptik				Keterangan
							Bau	Warna	Tekstur	**Bersih	

Catatan:

- * Kondisi : segar/beku
- ** Bebas dari benda asing (pasir/lumpur/kayu/kaca/kotoran lainnya)

- V = *Acceptable*
- X = *Not acceptable*
- Suhu ikan segar $\leq 4^{\circ}\text{C}$

PMEFS



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya
Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-03	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		FORM MONITORING KUALITAS AIR DAN ES	Halaman: 54 dari 1
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

Hari, Tgl, Jam	Pemeriksaan	Jumlah Stok	Pemeriksaan Visual dan Sensori				Keterangan
			Warna	Bau	*Bersih	**Sanitizing	
	Galon Air						
	Penampungan Air						
	Es Batu Curai						
	Es Gel						
	Galon Air						
	Penampungan Air						
	Es Batu Curai						
	Es Gel						



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya

Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-04-B	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		FORM MONITORING PERALATAN PRODUKSI (UNTUK MASING-MASING PROSES PRODUKSI)	Halaman: 1 dari 1
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

Nama Produsen :

Nama Produk :

Tanggal Pemeriksaan/
Tanggal Produksi :

NO.	PERALATAN	KONDISI				KETERANGAN
		BAIK	RUSAK	BERSIH	KOTOR	



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya
Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-05-B	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		FORMULIR PROSES PRODUKSI PER KODE PRODUKSI (UNTUK MASING-MASING PRODUK)	Halaman: 56 dari 1
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

NAMA PRODUSEN :

NAMA PRODUK :

HARI/TGL/JAM	TGL PRODUKSI	NAMA BAHAN BAKU	BERAT BAHAN BAKU (Kg)	BERAT HASIL PRODUKSI (Kg)	JUMLAH PRODUK JADI (Bks/Btl/gram)	TGL. KEDALUARSA	PARAF BAGIAN PRODUKSI

PMEFS

**UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)**

Jalan Merak No.4 Palangka Raya
Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-06-B	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		FORM MONITORING SUHU PENYIMPANAN PANGAN (UNTUK MASING-MASING JENIS PRODUK)	Halaman: 57 dari 1
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

NAMA PRODUSEN :

NAMA PRODUK :

Tanggal / Jam	Tempat Penyimpanan	Suhu (°C)	Keterangan

PMEFS



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya
Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-07-A	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		KARTU STOK LOGISTIK PRODUK	Halaman: 58 dari 1
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

NAMA PRODUSEN :

NAMA PRODUK :

NO.	TANGGAL	NOMOR NOTA PRODUSEN/SUPPLIER	KODE PRODUKSI	TANGGAL KEDALUARSA	JUMLAH (Bks/Pak/g/kg)		SISA STOK	KETERANGAN
					MASUK	KELUAR		

Catatan :

Harap lakukan pengecekan terhadap kondisi seal kemasan produk, tanggal kedaluarsa, dan kesesuaian jumlah produk dengan NOTA masuk atau keluar.

**UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)**

Jalan Merak No.4 Palangka Raya
Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh:
Sri Makmuroh

PMEFS-FORM-07-B**Terbitan : REVISI-2**

Diperiksa Oleh:
Aqiedah Wahyuni

**KARTU STOK BAHAN BAKU KEMASAN LABEL
(UNTUK MASING-MASING PRODUK)****Halaman: 59 dari 1**

Disetujui Oleh:
Aqiedah Wahyuni

Efektif : 01 November 2021

Nama Produsen :

Nama Produk :

Tanggal / Jam	Nama Bahan Baku Kemasan Label	Masuk (pcs/berat)	Keluar (pcs/berat)	Sisa Stok (pcs/berat)

PMEFS



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya
Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-08-B	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		FORMULIR KETIDAKSESUAIAN DAN TINDAKAN KOREKSI (UNTUK PRODUSEN)	Halaman: 60 dari 1
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

Divisi/Bagian	:	Tgl. Pemeriksaan :
Auditor Internal	:

Dekripsi Ketidaksesuaian :
Tindakan Koreksi :
Analisa Penyebab Ketidaksesuaian :
Tindakan Perbaikan :

Batas waktu penyelesaian tindakan perbaikan :	Ttd. Auditor Internal	Ttd. Divisi/Bagian :
Hasil Verifikasi :	Tanggal Verifikasi :	Ttd Verifikator :

PMEFS



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya

Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-09	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		FORMULIR KELUHAN PELANGGAN	Halaman: 61 dari 1
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

Tanggal Penerimaan	:
Petugas Penerimaan	:

Nama Pelanggan	:
Alamat Pelanggan	:
No. Telp/HP/WA	:

Nama Produk	Kode Produksi	Jumlah Produk	Distributor	Uraian Permasalahan

Tindakan Perbaikan :		
Batas waktu penyelesaian tindakan perbaikan :	Ttd. Auditor Internal	Ttd. Divisi/Bagian :
Hasil Verifikasi :	Tanggal Verifikasi :	Ttd Verifikator :

**UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)**

Jalan Merak No.4 Palangka Raya
Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh:
Sri Makmuroh

PMEFS-FORM-10

Terbitan : REVISI-2

Diperiksa Oleh:
Aqiedah Wahyuni

FORMULIR PENARIKAN PRODUK (RECALL)

Halaman: 62 dari 1

Disetujui Oleh:
Aqiedah Wahyuni

Efektif : 01 November 2021

Tanggal Penarikan

:

Petugas

:

NAMA PRODUK	TGL. PRODUKSI	JUMLAH PRODUKSI	TGL. PENGIRIMAN	NAMA DISTRIBUTOR	JUMLAH PRODUK YANG DITARIK	KETERANGAN

Ttd. Petugas

:

Ttd. Distributor

:



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya

Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh:
Sri Makmuroh

PMEFS-FORM-11

Terbitan : REVISI-2

Diperiksa Oleh:
Aqiedah Wahyuni

FORM MONITORING PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN

Halaman: 63 dari 1

Disetujui Oleh:
Aqiedah Wahyuni

Efektif : 01 November 2021

Tanggal / Jam	Instansi / Lembaga Pelaksana	Nama Pelatihan	Nama Peserta	Hasil Evaluasi				Keterangan / Sertifikat
				Sangat Baik	Baik	Kurang	Tidak Lulus	

PMEFS



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya

Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-12	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		DAFTAR HADIR	Halaman: 64 dari 1
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni		PELATIHAN INTERNAL KARYAWAN	Efektif : 01 November 2021

Tanggal / Jam :

Nama Pelatihan :

No.	Nama Peserta	Tanda Tangan	Paraf PJ

PMEFS



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya
Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-13	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		FORM PROGRAM KESEHATAN KARYAWAN	Halaman: 65 dari 1
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

Tanggal Pemeriksaan	Nama Karyawan	Divisi/Bagian	Pemeriksaan								Keterangan
			Hepatitis A		Hepatitis B		TBC		Covid-19		
			Positif	Negatif	Positif	Negatif	Positif	Negatif	Positif	Negatif	

PMEFS



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya

Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh:
Sri Makmuroh

PMEFS-FORM-14

Terbitan : REVISI-2

Diperiksa Oleh:
Aqiedah Wahyuni

FORM MONITORING KESEHATAN KARYAWAN

Halaman: 66 dari 1

Disetujui Oleh:
Aqiedah Wahyuni

Efektif : 01 November 2021

Tgl. Pemeriksaan	Nama Karyawan	Pemeriksaan																				Bukti Pemeriksaan/Surat Keterangan		
		Berat Badan (Kg)	Tensi Darah	Suhu Tubuh	Batuk		Batuk Darah		Demam		Sakit Kepala		Nyeri Dada		Sesak Nafas		Penyakit Kuning		Lemas		Mual		Lainnya	
					Ya	Tdk	Ya	Tdk	Ya	Tdk	Ya	Tdk	Ya	Tdk	Ya	Tdk	Ya	Tdk	Ya	Tdk	Ya			Tdk

PMEFS



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya

Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh:
Sri Makmuroh

Diperiksa Oleh:
Aqiedah Wahyuni

Disetujui Oleh:
Aqiedah Wahyuni

PMEFS-FORM-15

Terbitan : REVISI-2

Halaman: 67 dari 1

Efektif : 01 November 2021

FORM MONITORING PEBERSIHAN HARIAN

NO.	AREA PEMBERSIHAN	TANGGAL																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
BANGUNAN																																
1.	Wastafel																															
2.	Bak pencucian ikan																															
3.	Air (warna, bau, rasa sesuai)																															
4.	Lantai ruang pemisahan tulang ikan																															
5.	Lantai ruang produksi																															
6.	Meja produksi																															
7.	Lantai ruang pendinginan																															
8.	Meja pendinginan																															
9.	Lantai ruang pengemasan																															
10.	Meja pengemasan																															
11.	Tempat sampah																															
12.	Toilet																															
13.	Lantai Toilet																															
14.	Bak air toilet																															



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)
Jalan Merak No.4 Palangka Raya
Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-15	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		FORM MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN	Halaman: 2 dari 2
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

NO.	AREA PEMBERSIHAN	TANGGAL																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
15.	Alat pengendali hama																															
16.	Rak Bumbu Kering																															
LINGKUNGAN																																
1.	Halaman Depan																															
2.	Halaman Samping																															
PARAF PJ																																

PMEFS



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya
Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-16	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		FORM MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN	Halaman: 69 dari 2
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

NO.	AREA PEMBERSIHAN	BULAN :			
		MINGGU KE-			
		1	2	3	4
BANGUNAN					
1.	Langit-langit				
2.	Kipas Exhaust				
3.	Ventilasi Udara				
4.	Kipas Angin Baling-Baling				
5.	Jendela				
LINGKUNGAN					
1.	Saluran Air				
2.	Rumput/Herba				

PMEFS



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya

Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-16	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		FORM MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN	Halaman: 2 dari 2
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

NO.	AREA PEMBERSIHAN	BULAN :			
		MINGGU KE-			
		1	2	3	4
PERALATAN/PERLENGKAPAN					
1.	Lemari Pendingin				
2.	Kulkas Bumbu				
3.	Freezer Bahan Baku				
4.	Freezer Display Produk				
5.	Rak Display Produk				
6.	Rak Penyimpanan Stok Produk (Logistik)				
7.	Rak Peralatan Dapur				
8.	Perlengkapan kebersihan				
PARAF PJ					



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya

Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-17	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		FORM PENCATATAN, PENGECEKAN DAN PENGUNAAN BAHAN KIMIA	Halaman: 1 dari 2
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

Hari/ Tanggal :

Jam :

Jenis Bahan Kimia	Jumlah Stok	Pemeriksaan Visual				Keterangan
		Label	Kondisi Kemasan	Tempat Penyimpanan	Penggunaan	
Sabun cuci peralatan						
Larutan pembersih lantai						
Larutan desinfektan						
Deterjen						
Larutan pembersih kaca						

Catatan :

- V = Acceptable, X = Not acceptable



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya

Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-18	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		FORMULIR PEMERIKSAAN/PEMELIHARAAN SARANA PRODUKSI DAN LINGKUNGAN	Halaman: 1 dari 2
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

Tanggal Pemeriksaan :

NO.	AREA PEMBERSIHAN	KONDISI				KETERANGAN
		BAIK	RUSAK	BERSIH	KOTOR	
BANGUNAN						
1.	Wastafel					
2.	Bak pencucian ikan					
3.	Mesin Air					
4.	Lantai ruang pemisahan tulang ikan					
5.	Lantai ruang produksi					
6.	Meja produksi					
7.	Lantai ruang pendinginan					
8.	Meja pendinginan					
9.	Lantai ruang pengemasan					
10.	Meja pengemasan					
11.	Tempat sampah					
12.	Toilet					
13.	Lantai Toilet					



UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS)

Jalan Merak No.4 Palangka Raya
Kalimantan Tengah

Dibuat Oleh: Sri Makmuroh		PMEFS-FORM-18	Terbitan : REVISI-2
Diperiksa Oleh: Aqiedah Wahyuni		FORMULIR PEMERIKSAAN/PEMELIHARAAN SARANA PRODUKSI DAN LINGKUNGAN	Halaman: 2 dari 2
Disetujui Oleh: Aqiedah Wahyuni			Efektif : 01 November 2021

NO.	AREA PEMBERSIHAN	KONDISI				KETERANGAN
		BAIK	RUSAK	BERSIH	KOTOR	
14.	Bak air toilet					
15.	Alat pengendali hama					
16.	Rak Bumbu Kering					
BANGUNAN DAN LINGKUNGAN						
17.	Langit-langit					
18.	Kipas Exhaust					
19.	Ventilasi Udara					
20.	Kipas Angin Baling-Baling					
21.	Saluran Air					
22.	Pipa Saluran Air					
23.	Lampu					
24.	Lampu Insect Killer					