Lampiran 1

Dokumentasi Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di *Garde Manger Section*

Sheraton Surabaya Hotel and Towers

Gambar *General Dry Store*

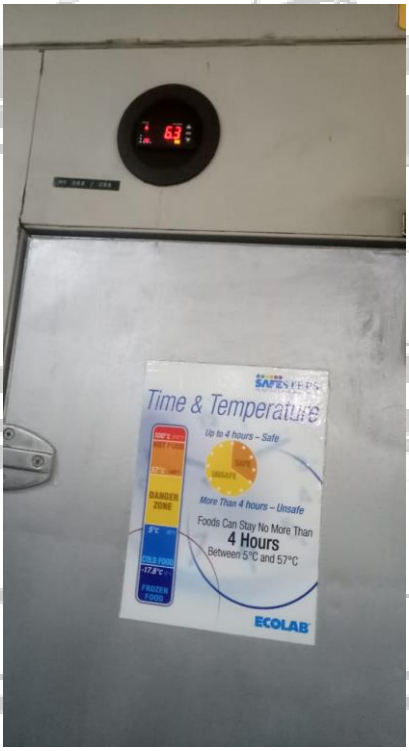
Gambar *General Chiller*

Gambar *Garde Manger Section*

Gambar *chiller Garde Manger Section*

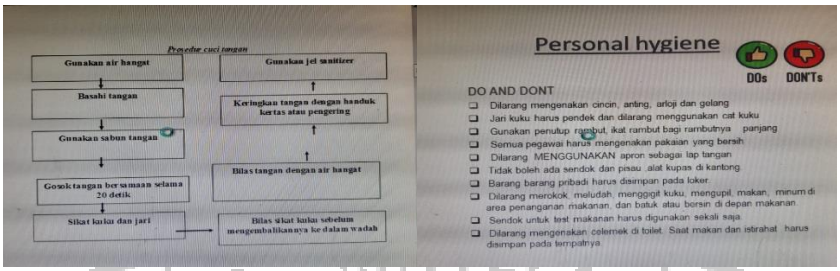
Gambar *Food Rack Dry store Garde Manger Section*

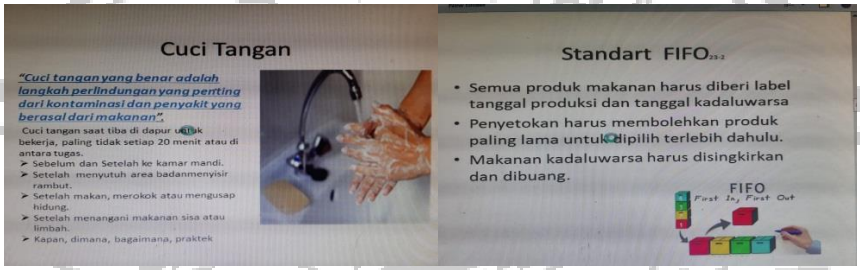
Gambar Suhu *Chiller*

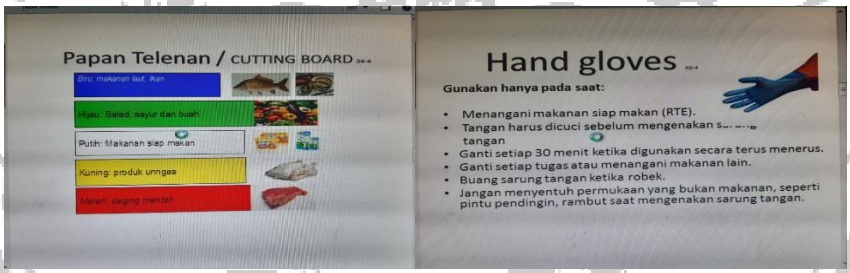


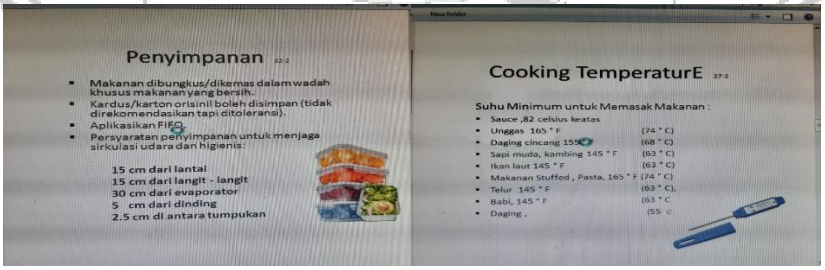
Lampiran 2

***Standard Operational Procedure Hygiene* dan Sanitasi di *Kitchen* Sheraton Surabaya Hotel and Towers**

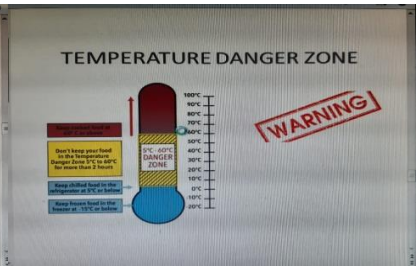


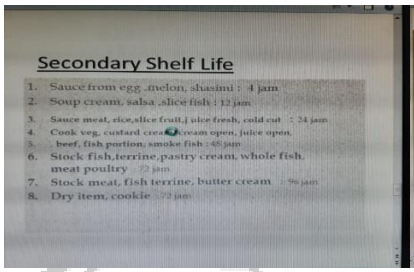


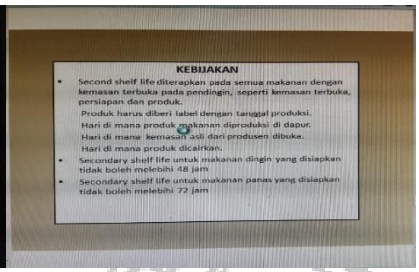


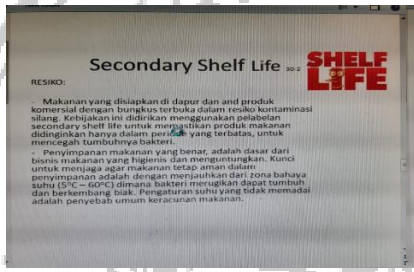


THERMOMETER
• Cara menggunakan termometer
• Calibrasi THERMOMETER


TEMPERATURE DANGER ZONE
WARNING
5°C - 60°C DANGER ZONE
Don't keep your food in the temperature Danger Zone 5°C to 60°C for more than 2 hours
Keep chilled food in the refrigerator at 5°C or below
Keep frozen food in the freezer at -18°C or below


Secondary Shelf Life
1. Sauce from egg ,melon, shasimi : 4 jam
2. Soup cream, salsa ,slice fish : 12 jam
3. Sauce meat, rice,slice fruit,j uice fresh, cold cut : 24 jam
4. Cook veg, custard cream, cream open, juice open,
5. beef, fish portion, smoke fish : 48 jam
6. Stock fish,terrine,pastry cream, whole fish, meat poultry : 72 jam
7. Stock meat, fish terrine, butter cream : 96 jam
8. Dry item, cookie : 72 jam


KEBIJAKAN
Second shelf life diterapkan pada semua makanan dengan kemasan terbuka pada pendingin, seperti kemasan terbuka, persiapan dan produk.
Produk harus diberi label dengan tanggal produksi.
Hari di mana produk makanan diproduksi di dapur.
Hari di mana kemasan asli dari produsen dibuka.
Hari di mana produk dicairkan.
Secondary shelf life untuk makanan dingin yang disiapkan tidak boleh melebihi 48 jam
Secondary shelf life untuk makanan panas yang disiapkan tidak boleh melebihi 72 jam


Secondary Shelf Life
SHELF LIFE
RESIKO:
- Makanan yang disiapkan di dapur dan and produk komersial dengan bungkus terbuka dalam resiko kontaminasi silang. Kebijakan ini didirikan menggunakan pelabelan secondary shelf life untuk menjaminkan produk makanan didinginkan hanya dalam periode yang terbatas, untuk mencegah tumbuhnya bakteri.
- Penyimpanan makanan yang benar, adalah dasar dari bisnis makanan yang higienis dan menguntungkan. Kunci untuk menjaga agar makanan tetap aman dalam penyimpanan adalah dengan menjauhkan dari zona bahaya suhu (5°C – 60°C) dimana bakteri merugikan dapat tumbuh dan berkembang biak. Pengaturan suhu yang tidak memadai adalah penyebab umum keracunan makanan.

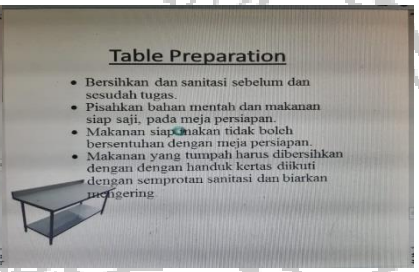
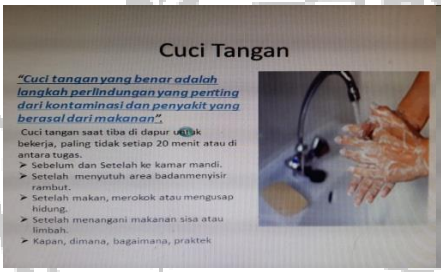
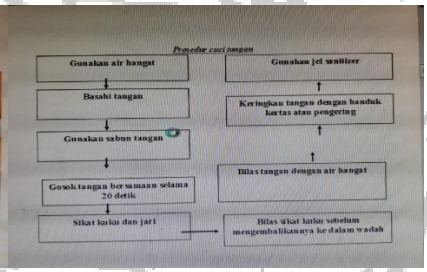
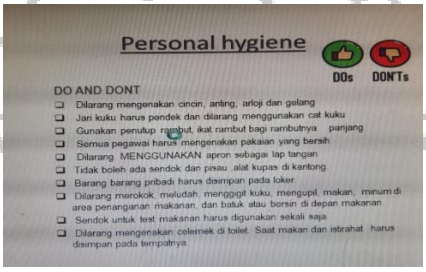


Table Preparation
• Bersihkan dan sanitasi sebelum dan sesudah tugas.
• Pisahkan bahan mentah dan makanan siap saji, pada meja persiapan.
• Makanan siap makan tidak boleh bersentuhan dengan meja persiapan.
• Makanan yang tumpah harus dibersihkan dengan dengan handuk kertas diikuti dengan semprotan sanitasi dan biarkan mengering


Cuci Tangan
"Cuci tangan yang benar adalah langkah perlindungan yang penting dari kontaminasi dan penyakit yang berasal dari makanan".
Cuci tangan saat tiba di dapur untuk bekerja, paling tidak setiap 20 menit atau di antara tugas.
➢ Sebelum dan Setelah ke kamar mandi.
➢ Setelah menyutuh area badanmenyisir rambut.
➢ Setelah makan, merokok atau mengusap hidung.
➢ Setelah menangani makanan sisa atau limbah.
➢ Kapan, dimana, bagaimana, praktek


Prosedur cuci tangan
Gunakan air hangat
Basahi tangan
Gunakan sabun tangan
Gosok tangan bersamaan selama 20 detik
Sikat kuku dan jari
Bilas sikat kuku sebelum mengembalikannya ke dalam wadah
Bilas tangan dengan air hangat
Keringkan tangan dengan handuk kertas atau pengering
Gunakan jel sanitizer


Personal hygiene
DOs
DON'Ts
DO AND DONT
Dilarang mengenakan cincin, anting, arloji dan gelang
Jari kuku harus pendek dan dilarang menggunakan cat kuku
Gunakan penutup rambut, ikat rambut bagi rambutnya panjang
Semua pegawai harus mengenakan pakaian yang bersih
Dilarang MENGGUNAKAN apron sebagai lap tangan
Tidak boleh ada sendok dan pisau ,alat kupas di kantong
Barang barang pribadi harus disimpan pada loker.
Dilarang merokok, meludah, menggigit kuku, mengupil, makan, minum di area penanganan makanan, dan batuk atau bersin di depan makanan
Sendok untuk test makanan harus digunakan sekali saja
Dilarang mengenakan colemek di toilet. Saat makan dan istrahat harus disimpan pada tempatnya.

Lampiran 3

***Standard Operational Procedure Hygiene* dan Sanitasi di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers**

Lampiran 4

Lembar Wawancara

Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam Penyimpanan Bahan Makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel and Tower

Tahun 2020

narasumber	Nama	Biodata			
		Usia	Jabatan	Pendidikan	Lama bekerja
1	Badi	54 Tahun	*Cook*	SMK	25 Tahun
2	Muarif	50 Tahun	*Cook*	SMA	24 Tahun
3	Agus	48 Tahun	*Cook*	D I	25 Tahun

No	Pertanyaan	1	2	3
1	Apakah ada pembersihan *chiller* dan *dry store* di *garde manger*? Berapa kali pembersihan *chiller* dan *food rack dry store* di *garde manger* ?	Ya ada, 2 kali sehari saat pergantian *shift* dan *closing*	Ada, setiap 2 kali sehari	Selalu, setiap hari dibersihkan 2 kali pada saat pergantian *shift* pagi dengan *shift* siang serta saat *closing*
2	Apakah anda mengetahui tentang apa itu FIFO ?	FIFO adalah barang yang masuk pertama harus digunakan terlebih dahulu	FIFO adalah *first in First out* berarti barang yang sudah datang terlebih dahulu harus digunakan terlebih dahulu	FIFO adalah barang yang sudah lama atau datang dahulu harus digunakan dahulu
3	Apakah alat dan perlengkapan di *garde manger section* cukup memadai?	Cukup lengkap dan jarang mengalami kekurangan tetapi hanya saja *digarde manger* tidak	Lengkap tetapi banyak *container plastic* yang kehilangan tutup dan pecah	Lengkap tetapi ada beberapa *container* rusak serta *plastic wrap* yang sering kehabisan

		memiliki *freezer* sehingga harus menitipkan bahan makanan beku ke *section* lain		karena dipinjam *section* lain.
4	Apakah pernah diadakan *training* tentang *hygiene* dan sanitasi makanan.? Bila pernah berapa kali diadakannya?	Pernah, setiap 3 bulan sekali	Iya setiap 3 bulan sekali selalu diadakan *training*	Pernah setiap 3 bulan sekali
5	Apakah ada dokumen atau SOP yang ada di ruangan *garde manger* sebagai penduan dalam bekerja? Dan apakah itu berguna ?	Kalau buku tidak ada, tetapi tertempel di dinding agar kami selalu melihatnya	Ada beberapa ditempel di di dinding ruangan *garde manger*	Ada ditempel di didinding ruangan *garde manger*

Lampiran 5

Lembar Observasi

Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam Penyimpanan Bahan Makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel and Tower

Tahun 2020

1. Lokasi Penelitian : *Garde Manger*
2. Nama Penanggung Jawab : Fitri
3. Jumlah Pegawai : 6

No	Variabel	Item	Ya	Tidak	Sebagian
1	Bahan Makanan Kering (*Groceries*)	Bahan makanan disimpan dalam wadah yang terpisah sesuai jenisnya	v		
		Tinggi *food rack* lebih dari 15 cm dari dasar lantai dan 30 cn dari langit – langit	v		
		Bahan Makanan diletakkan dalam wadah yang tertutup	v		
		Tempat penyimpanan bahan makanan tidak mengalami kontak langsung dengan sinar matahari	v		
		Bahan makanan disimpan dalam tempat kering dan tidak lembab	v		

		Tempat penyimpanan bahan makanan bersih tidak berdebu	v		
		Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari binatang pengganggu	v		
		Tempat penyimpanan bahan makanan memiliki suhu yang sesuai	v		
2	Bahan Makanan Basah (*Perishable*)	Bahan Makanan disimpan dalam wadah yang terpisah sesuai jenisnya			v
		Tinggi *food rack* lebih dari 15 cm dari dasar lantai dan 30 cn dari langit – langit	v		
		Tempat penyimpanan bahan makanan tidak mengalami kontak langsung dengan sinar matahari	v		
		Bahan Makanan diletakkan dalam wadah yang tertutup			v
		Bahan makanan disimpan dalam tempat yang tertutup			v
		Tempat penyimpanan bahan makanan bersih tidak berdebu dan kotor			v
		Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari binatang pengganggu	v		
				v	

		Tempat penyimpanan bahan makanan memiliki suhu yang sesuai	*Cold Food*			
			Frozen Food	v		

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER