

Tabel. 21 Lembar Kerja Pengendalian Mutu

Critical Step	Hazard Analysis			CCP Monitoring			Corrective Action		
	Hazard	Preventive Measure	Critical Limits	Monitoring Procedure	Recorder	Person Responsible	Correction Action	Recorder	Responsible
CP 1 Penerimaan	Bahan Basah: Perkembang biakan bakteri	- Memilih bahan dengan kriteria dan syarat bahan yang baik - Control temperature penyimpanan bahan basah	- Memeriksa kemasan bahan makanan - Telur, mentega, ubi disimpan dalam suhu dingin 5-10°C - $Rh > 70\%$	- Apa: semua bahan basah . - Bagaimana: Memeriksa bahan basah - Kapan: setiap kedatangan barang - Dimana: <i>receiving area</i>	<i>Incoming Materiakl Checklist</i>	<i>Quality controller</i>	Jika makanan tidak sesuai dengan <i>Critical limits</i> - Mengembalikan bahan makanan ke pemasok - Membuat berita acara penolakan - Memberikan saran kepada <i>supplier</i>	SIR/ Berita acara	<i>Quality control</i>
	Bahan kering: Perkembang biakan jamur	Control suhu dan kelembaban tempat penyimpanan bahan kering	- Suhu yang digunakan dalam penyimpanan bahan adalah pada suhu kamar (20 – 25 °C) - Kelembaban tempat penyimpanan bahan kering $Rh < 70\%$	- Apa: semua bahan kering . - Bagaimana: Memeriksa kelembaban bahan kering - Kapan: setiap kedatangan barang - Dimana: <i>receiving area</i>	<i>Incoming Materiakl Checklist</i>	<i>Quality controller</i>	Jika makanan tidak sesuai dengan <i>Critical limits</i> - Mengembalikan bahan makanan ke pemasok - Membuat berita acara penolakan memberikan saran kepada <i>supplier</i>	SIR/ Berita acara	<i>Quality control</i>

CP2 pengemasan tepung ubi jalar putih	Bahan basah: Perkembang biakan bakteri	Control pengemasan dengan kemasan kedap udara	- Tepung ubi jalar putih disimpan dalam suhu dingin 5-10°C - Kelembaban tempat penyimpanan bahan basah Rh< 70%	- Apa: tepung ubi jalar putih. - Bagaimana: Memeriksa pengemasan yang tepat - Kapan: pada saat pengemasan tepung ubi jalar putih	<i>packingC hecklist</i>	<i>Staff Engineering</i>	- Bila alat yang digunakan tidak sesuai sebaiknya jangan digunakan	Buku laporan/ memo	<i>Chief enginering</i>
CP3 pengemasan brownies	Bahan basah: Perkembang biakan bakteri	Control pengemasan dengan kemasan kedap udara	- Brownies disimpan dalam suhu dingin 5-10°C - Kelembaban tempat penyimpanan bahan basah Rh< 70%	- Apa: brownies ubi jalar putih. - Bagaimana: Memeriksa pengemasan yang tepat - Kapan: pada saat pengemasan brownies ubi jalar putih	<i>packingC hecklist</i>	<i>Staff Engineering</i>	- Bila alat yang digunakan tidak sesuai sebaiknya jangan digunakan	Buku laporan/ memo	<i>Chief enginering</i>
CCP 1 Pengovenan saat pembuatan tepung ubi jalar putih	Perkembang biakan bakteri	- Control temperatur pengovenan	Tepung dioven dengan suhu < 60 °C	- Apa: ubi jalar putih . - Bagaimana: mengukur temperature <i>final cooking</i> sehabis	<i>Recorder final cooking</i>	<i>Staff hot khitchen</i>	Bila temperature pengovenan tidak memenuhi standart, waktu memasak dapat diperpanjang/diper singkat.	Buku laporan/ memo	<i>Chief enginering</i>

				memasak, mencatat dan mengukur temperature makanan - Kapan: setiap pengovenan					
CCP 2 Cooking (pengovenan dalam pembuatan brownies ubi jalar putih)	Perkembang biakan bakteri	- makanan dimasak hingga bagian dalamnya mencapai temperatur yang dapat membunuh bakteri - menjaga temperatur makanan sehingga bakteri tidak mampu berkembang-biak	Memasak dengan temperatur sebagai berikut: - memanggang brownies pada suhu 150°C	- Apa: Brownies tepung ubi jalar putih - Bagaimana: mengukur temperature <i>final cooking</i> sehabis memasak, mencatat dan mengukur temperature makanan - Kapan: setiap memasak	<i>Recorder final cooking</i>	<i>Staff hot khitchen</i>	Bila temperature pengovenan tidak memenuhi standart, waktu memasak dapat diperpanjang/diper singkat.	Buku laporan/ memo	<i>Chief enginering</i>