

MATA KULIAH : MANAJEMEN MUTU
PS / SEMESTER : Teknologi Hasil Pertanian / 6 (enam)
HARI / TANGGAL : RABU, 17 Juni 2009
WAKTU : 10.10-12.10 (2 JAM)
RUANG : 508
DOSEN : Anton Rahmadi

PETUNJUK

- a) Mulailah dengan berdoa agar dimudahkan dan diberikan kesegaran ingatan dalam mengerjakan ujian akhir ini.
- b) Bacalah masing-masing soal dengan baik hingga selesai, sehingga Anda mengerti pertanyaan yang diajukan.
- c) Kerjakan soal yang dianggap mudah terlebih dahulu dengan runut dan menjawab semua pertanyaan yang diberikan.
- d) Kerjakan semua soal. Semua soal memiliki proporsi nilai yang sama (20 poin). Ujian ini memiliki kontribusi 30% dari nilai akhir.
- e) Apabila telah selesai, periksa kembali pekerjaan Anda.
- f) Percayalah kepada diri Anda sendiri dan tidak perlu menengok pekerjaan rekan.

SOAL

1. Jelaskan pengertian makanan yang aman!
2. Sebutkan empat prinsip dan 12 unsur GMP!
3. Mengapa alergi dan allergen harus mendapat perhatian khusus dalam aspek jaminan mutu catering penerbangan? Jelaskan dari sisi (1) asal bahannya, (2) dampak alergi, (3) keterbatasan penanganan alergi dalam penerbangan (4) cara-cara menghindarinya!
4. Pasangkan nomor kategori pertanyaan dan kode konten yang ditanyakan dalam form *Food Safety Checklist* dari AEA berikut:

| No | Kategori Pertanyaan | Kode | Konten Pertanyaan/Audit |
|----|-----------------------------------|------|--|
| 1 | PREVENTION OF CROSS CONTAMINATION | A | Apakah terdapat program verifikasi mikrobiologis dalam system HACCP yang dimiliki? |
| 2 | CLAIM/COMPLAINTS PROCEDURE | B | Pabrik telah dilengkapi pengaman terhadap hama yang beterbangan (lalat, serangga) |
| 3 | MICROBIOLOGICAL VERIFICATION | C | Apakah pekerja mendapatkan training yang sesuai dengan pekerjaannya? |

| | | | |
|----|-------------------------------------|---|--|
| 4 | CLEANING, WASTE DISPOSAL, EQUIPMENT | D | Bagaimana cara/SOP penanganan pengaduan insiden dari konsumen? |
| 5 | CONTROL OF PHYSICAL HAZARD | E | <i>Norwalk Virus</i> |
| 6 | TRAINING | F | Apakah makanan disimpan di bawah suhu kritis dingin (8°C) |
| 7 | PEST CONTROL | G | Apakah semua area pengolahan bersih dari debu dan kotoran yang kasat mata? |
| 8 | FOOD HANDLING PRACTICES | H | Apakah terdapat langkah penanganan peralatan gelas yang pecah? |
| 9 | EMERGING PATHOGEN | I | <i>Escherichia coli</i> |
| 10 | RE-EMERGING PATHOGEN | J | Apakah terdapat perbedaan tempat penyimpanan makanan mentah dan matang? |

5. Apa itu *high risk food*? Jelaskan menurut (1) konsep karakteristik bahaya mikrobiologi, (2) konsep karakteristik bahaya kimia dan fisik, (3) contoh makanan kategori *high risk* dan sebabnya!

6. Apa perbedaan antara pasteurisasi dan sterilisasi. Mana diantara kedua proses ini yang merupakan *critical control point* secara umum dalam pengolahan produk susu cair? Jelaskan alasan-alasan Anda!

7. Soal bonus (Tambahan Nilai, boleh tidak dikerjakan): Sebutkan 12 langkah dan 7 prinsip HACCP!