Lampiran 1: Hasil Observasi Awal Restoran Sea Master

No	Uraian	Sesuai Standar		Keterangan
		Ya	Tidak	
I	**Penerimaan Bahan Makanan**			
1.	Tempat (*loading dock*)			a. terdapat tempat khusus untuk penerimaan barang. b. letak ruangan di samping restoran. c. tidak mengganggu proses operasional restoran. d. adanya alat untuk menimbang bahan makanan yang diterima.
2.	Proses penerimaan barang			
	• Ikan (semua jenis ikan)			a. daging kenyal, insang segar dan kulit cerah. b. pemilihan berat ikan 4-9 ons. c. penerimaan ikan tidak langsung dimasukkan ke akuarium d. dilakukan adaptasi ikan dengan lingkungan baru dalam bak penampungan. e. proses ini dilakukan selama 10-15 menit.
	• Kepiting super			a. isi telur pada bagian pantat penuh. b. Keras pada tempurung bagian kanan atas. c. Penerimaan di atas 5 ons. d. Dilakukan perendaman 2 jam sekali selama 5-10 menit.
	• Kepiting biasa			a. isi telur pada bagian pantat sedikit. b. lunak atau pada tempurung bagian kanan atas. c. Penerimaan di bawah 5 ons. d. Dilakukan perendaman 2 jam sekali selama 5-10 menit.
	• Sayur			a. tidak berlubang, segar dan sesuai dengan berat yang ditentukan. b. standar berat sayur yang ditentukan : kangkung 0.3 kg/ikat, buncis manis 0.2 kg/ikat
II	**Penyimpanan**			
1.	Suhu (*freezer, chiller*)			a. sesuai standar suhu *freezer* -10° – 0°C b. sesuai standar suhu *chiller* 10°C – 15°C

Lampiran 1: Hasil Observasi Awal Restoran Sea Master (sambungan)

No	Uraian	Sesuai Standar		Keterangan
		Ya	Tidak	
3.	Tempat penyimpanan barang hidup (kolam sementara)			a. pencahayaan di ruang penyimpanan (kolam) kurang terang. b. adanya filter. c. tidak ada *blower*. d. adanya lubang pengeluaran e. pemeliharaan untuk kolam kurang diperhatikan. f. Terbukti dengan adanya sarang laba-laba dan besut.
4.	Akuarium			a. memenuhi standar persyaratan yang ada. b. adanya *aerator, heater,* termometer dan pH meter. c. adanya pembersihan akuarium setiap hari, untuk menghilangkan kotoran. d. Penggantian air laut dalam akuarium, dilakukan 6 bulan sekali. e. dilakukan pada malam hari.
5.	Peralatan			a. disimpan dalam keadaan bersih. b. rak tempat penyimpanan peralatan dibuat dari bahan anti karat. c. laci penyimpanan peralatan terjaga kebersihannya. d. ruang tempat penyimpanan tidak lembab. e. Terlindung dari sumber kotoran atau kontaminasi dan binatang perusak. f. Pembedaan penyimpanan antara *utensil* dan *equipment*. g. *utensil* disimpan dalam laci. h. *equipment* seperti panci, wajan diletakkan pada rak tertentu.
III.	**Pengolahan**			
1.	Pemeriksaan sebelum bahan diproses			a. adanya *checker* untuk meminimalisasi kesalahan. (contoh : bahan makanan tidak sesuai dengan *checker list*).
2.	Pembersihan, pemotongan, dan pencucian • karyawan			a. tangan harus dicuci sesering mungkin

Lampiran 1: Hasil Observasi Awal Restoran Sea Master (sambungan)

No	Uraian	Sesuai Standar		Keterangan
		Ya	Tidak	
				b. pada waktu bersin atau batuk tidak menggunakan kain penutup. c. di dalam area restoran tidak merokok. d. karyawan yang mengolah bahan makanan di dapur menggunakan seragam dapur. e. memakai penutup kepala. f. Tidak menggunakan perhiasan.
	• peralatan			a. tidak rusak atau retak. b. tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan. c. digunakan dalam keadaan bersih. d. pencucian peralatan menggunakan sabun atau deterjen cair dengan air bersih atau panas sampai bersih. e. setiap bagian (pembersihan, pemotongan ikan dan sayur) mempunyai peralatan sendiri.
3.	Proses pengolahan makanan (memasak)			a. pengolahan makanan dilakukan dengan cara terlindung dari kontak tubuh secara langsung. b. pemakaian sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok atau garpu. c. adanya pembedaan pemakaian peralatan (wajan, spatula dan lain-lain) dalam proses pengolahan. d. Pembersihan lemak dan kotoran pada wajan menggunakan air panas dan sapu lidi.
4.	Dapur • Area persiapan			a. pembedaan pemakaian *sink* untuk mencuci peralatan dan bahan makanan. b. meja kerja terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan keras, seperti *stainless steel.* c. adanya peralatan yang sering dipakai dalam area persiapan seperti pisau, alat pengaduk dan timbangan. d. pembedaan pemakaian *cutting board* untuk sayur ikan dan daging.

Lampiran 1: Hasil Observasi Awal Restoran Sea Master (sambungan)

No	Uraian	Sesuai Standar		Keterangan
		Ya	Tidak	
	• Area pengolahan			a. pencucian peralatan setelah dipakai untuk menghindari kontaminasi silang.
	• Area penyajian			a. tidak adanya *bain marie*, karena makanan yang sudah selesai dimasak langsung dikirimkan ke tamu.
	• Area pembersihan			a. lantai disapu dan dipel setiap hari dengan cairan sanitasi. b. pembersihan dapur secara rutin.
IV.	**Air**			
1.	Air laut			a. air laut didatangkan dari Tuban karena masih bersih dan kadar polutan sedikit. b. air laut didatangkan sebanyak 5000 liter, 3-4 kali dalam 1 bulan. c. air laut yang ada digunakan untuk pengisian akuarium dan pencucian kerang dan kepiting. d. 3-5% dari air yang ada berfungsi untuk antisipasi apabila terjadi kekurangan air. e. air yang diterima diendapkan terlebih dahului sebelum disalurkan ke akuarium.
2.	Air bersih			a. menggunakan air PDAM untuk kegiatan operasional. b. jumlah air cukup memadai untuk seluruh kegiatan. c. tersedia pada semua tempat kegiatan operasional. d. untuk minuman menggunakan air suling (Yamaha *water purifier*).
V.	**Air Kotor**			
1.	Pembuangan limbah cair			a. sistem pembuangan air limbah baik. b. tidak merupakan sumber pencemaran. c. ada filter dan penyaringan limbah. d. terdapat *grase trap*. e. menggunakan *chemical destroyer* (penghancur lemak).

Lampiran 1: Hasil Observasi Awal Restoran Sea Master (sambungan)

No	Uraian	Sesuai Standar		Keterangan
		Ya	Tidak	
2.	Pembuangan sampah			a. tempat sampah terbuat dari bahan kedap air. b. tidak mudah berkarat. c. adanya penutup sampah. d. memakai kantong plastik, khususnya bahan makanan dan makanan jadi yang mudah busuk. e. mudah dibersihkan. f. adanya tempat sampah di setiap *section*. g. tidak terdapat lalat. h. pembuangan sampah di TPA dilakukan setiap malam hari.
VI.	**Fasilitas Cuci tangan dan Toilet**			
1.	Tempat cuci tangan dan toilet			a. tersedia sabun, handuk, dan tempat sampah. b. jumlah tempat cuci tangan bagi tamu kurang sesuai dengan jumlah tempat duduk. c. fasilitas cuci tangan sedikit sulit dijangkau oleh tamu. d. fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air kran. e. dilengkapi dengan alat pengering (*hand dryer*). f. tempat cuci tangan dan toilet terpisah (untuk karyawan dan tamu). g. pembersihan dilakukan setiap hari.
VII.	**Penanganan serangga, tikus, dan hewan lainnya**			
1.	Terhindar dari serangga, tikus dan hewan lainnya			a. menjaga kebersihan lingkungan kerja. b. menggunakan bahan kimia untuk membunuh serangga dan hewan pengerat lainnya. c. tidak ada kawat kasa untuk mencegah serangga masuk ke area dapur. d. penggunaan *insect killer* untuk display ikan. e. bagian *service* dan kasir dilakukan *fogging*. f. penyiraman saluran pada malam hari.

Lampiran 1: Hasil Observasi Awal Restoran Sea Master (sambungan)

No	Uraian	Sesuai Standar		Keterangan
		Ya	Tidak	
				g. pada area dapur, pengendalian serangga lebih diutamakan pada kecoa. h. dengan menggunakan sistem semprot. i. dilakukan setiap 2 minggu sekali pada malam hari.
VIII.	**Langit, Dinding dan Lantai**			
1.	Pemeliharaan fisik dan kebersihan langit, dinding dan lantai			
	• langit			a. pembersihan secara berkala. b. terbuat dari gipsum berwarna putih yang mudah dibersihkan.
	• dinding			a. terbuat dari keramik berwarna putih. Memudahkan pemeliharaan dan pembersihan. b. menggunakan cat yang dapat dibersihkan dengan pembersih.
	• lantai			a. bersih. b. dari keramik yang kedap air. c. tidak licin. d. rata dan kering. e. pemolesan lantai dilakukan setiap hari.
IX.	**Pencahayaan**			
1.	Pencahayaan cukup baik			a. pencahayaan sudah terang didukung oleh cahaya yang masuk dari restoran melalui kaca. b. pencahayaan atau penerangan tidak menyilaukan. c. pencahayaan tersebar merata di semua area dapur. d. pencahayaan yang ada tidak menimbulkan bayangan yang menutupi meja kerja.
X.	**Ventilasi**			
1.	Ventilasi yang cukup baik			a. adanya jendela dan pintu yang mendukung sirkulasi dan menghilangkan bau yang tidak sedap. b. adanya *exhaust* (cerobong asap) yang dibersihkan setiap hari setelah operasional selesai.

Lampiran 2: Hasil Wawancara dengan Manager Operasional Restoran Sea Master

Tanya (T) : Selamat siang, apakah Bapak mengetahui arti sanitasi dan higienitas?

Jawab (J) : Selamat siang, ya saya mengerti arti dari sanitasi dan higienitas. Sanitasi sendiri bermakna kebersihan dari peralatan yang digunakan serta kebersihan dari lingkungan sekitar. Sedangkan higienitas sendiri adalah kebersihan daripada orang itu sendiri yang bertujuan untuk mencegah terjadinya penularan berbagai penyakit.

Tanya (T): Apakah di Sea Master, khususnya di bagian *F&Bdepartment* mempunyai standardisasi sanitasi dan higienitas yang diterapkan?

Jawab (J) : Ya, di Sea Master khususnya di bagian *F&B Department* ada standardisasi yang digunakan dalam operasionalnya. Karena dari bagian *F&B Department* inilah restoran kami dinilai kualitas makanannya.

Tanya (T) : Siapakah yang berwenang melalukan pembuatan standardisasi sanitasi dan higienitas?

Jawab (J) : Yang berwenang membuat adalah manager operasional dan kemudian disesuaikan dengan kegiatan operasional yang mendukung peningkatan standard dari sanitasi dan higienitas.

Tanya (T) : Apakah standardisasi yang diterapkan sesuai dengan pelaksanaanya?

Jawab (J) : Harus sesuai. Karena seperti yang saya katakan sebelumnya, restoran kami dinilai dari kualitas makanan yang disajikan. Standardisasi sanitasi dan higienitas yang dilakukan tidak hanya dilihat pada waktu pengoperasian saja, tetapi juga bisa dilakukan pada waktu penerimaan barang.

Tanya (T) : Menurut Bapak, bagaimanakah suatu dapur dikatakan memenuhi standard dari sanitasi dan higienitas?

Jawab (J) : Suatu dapur dikatakan memenuhi standard sanitasi dan higienitas apabila dapur itu mempunyai ventilasi udara yang cukup didukung dengan dinding dan lantai yang mudah dibersihkan, serta orang yang

Lampiran 2 : Hasil Wawancara dengan Manager Operasional Restoran Sea Master (sambungan)

melakukan proses pengolahan pun juga harus memenuhi standard sanitasi dan higienitas yang telah ditetapkan.

Tanya (T) : Untuk pembasmian hama dan serangga yang ada, apakah Sea Master menggunakan jasa pembasmi hama atau dilakukan sendiri oleh pihak Sea Master?

Jawab (J) : Untuk hal ini, kami melakukan sendiri dan menggunakan jasa dari luar dalam membasmi serangga yang ada. Seperti pada bagian display ikan, digunakan *insect killer*. Apabila dikira sudah cukup banyak lalat yang mati, maka dilakukan pembuangan dan pembersihan tempat penampung lalat yang mati. Untuk area kasir dan service dilakukan fogging setiap satu minggu sekali. Dan pada malam hari saluran got di dalam dapur yang ada disiram dengan air panas agar kotoran yang ada bisa dihilangkan. Pada bagian kasir dan dapur pembasmian dilakukan dengan menggunakan jasa dari luar.

Tanya (T) : Pada bagian dapur sendiri, apakah ventilasi yang tersedia dapat berfungsi dengan baik?

Jawab (J) : Ya ventilasi pada bagian dapur dapat berfungsi dengan baik. Hal ini dapat dilihat dari adanya pintu dan jendela yang cukup banyak.

Tanya (T) : Apakah penerangan tersebar dengan baik dan merata?

Jawab (J) : Ya penerangan yang ada menyebar dengan baik dan merata. Penerangan ini didukung juga melalui cahaya dari restoran yang masuk ke dalam dapur. Karena pada bagian dapur sebagian menggunakan kaca yang berfungsi agar tamu bisa melihat proses pengolahan yang dilakukan.

Tanya (T) : Bagaimanakah dengan kualitas air bersih yang digunakan?

Jawab (J) : Air yang digunakan dalam operasional mengolah makanan adalah

Lampiran 2 : Hasil Wawancara dengan Manager Operasional Restoran Sea Master (sambungan)

bersumber dari PDAM. Dan untuk air yang akan digunakan untuk minum (*beverages*) adalah air yang dinetralisir terlebih dahulu dengan yamaha *water purifier*. Sehingga air yang diminum tidak mengandung bakteri yang berbahaya.

Lampiran 3 : Hasil wawancara dengan *Head Counter* Restoran Sea Master di Surabaya

Tanya (T) : Apakah tugas dari *counter department*?

Jawab (J) : Tugas daripada *counter department* adalah melakukan pemeriksaan terhadap barang yang diterima, baik penerimaan ikan, udang, kepiting, kerang, sayur, dan bahan – bahan kering lainnya. Sedangkan pembelian sendiri dilakukan oleh bagian *purchasing* sesuai dengan aturan *stock* minimal dan maksimal.

Tanya (T) : Apakah ada syarat tertentu dalam penerimaan barang?

Jawab (J) : Ya di Sea Master ada syarat tertentu dalam penerimanan barang. Seperti
contoh pada penerimaan ikan. Pada penerimaan ikan dilihat jenis dan ukuran barang, warna dan kekenyalan daging, kondisi tubuh tidak cacat, insang berwarna merah, dan bau segar baik dari ikan maupun udang. Sedangkan untuk sayur yang diterima dilihat sayur tidak berlubang, segar dan sesuai dengan berat yang ditentukan. Seperti contoh : kangkung 0.3 Kg/ ikat, buncis manis 0.2 Kg/ikat.

Tanya (T) : Selain penerimaan barang dilihat dari segi fisik, apakah ada syarat-syarat yang lain, seperti berat pada ikan?

Jawab (J) : Ya. Pada penerimaan juga dilihat berat yang dimiliki oleh ikan tersebut.
Restoran Sea Master memilih berat 4-9 ons.

Tanya (T) : Mengapa yang dipilih 4-9 ons?

Jawab (J) : Karena pada berat seperti ini, adalah berat yang paling pas untuk dikonsumsi. Tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil.

Tanya (T) : Apakah ikan dan udang yang ada di akuarium diberi makan?

Jawab (J) : Tidak beri makan. Karena konsep dari Sea master adalah untuk bertahan
tidak untuk berternak. Apabila sudah lama tidak laku mereka tidak akan mati. Selain itu juga karena *turn over* yang tinggi maka ikan yang ada tidak akan menumpuk banyak. Dan juga karena *stress* yang tinggi, mereka tidak mau makan.

Lampiran 3 : Hasil Wawancara dengan *Head Counter* Restoran Sea Master (sambungan)

Tanya (T) : Apakah pada waktu penerimaan ikan air laut langsung dimasukkan ke akuarium?

Jawab (J) : Tidak langsung dimasukkan. Tetapi ikan ditaruh terlebih dahulu di tempat atau di bak penampungan, dengan tujuan untuk mengeluarkan muntahan dan untuk beradaptasi. Proses ini dilakukan selama ± 10-15 menit, baru ikan dimasukkan ke akuarium.

Tanya (T): Bagaimana dengan proses penerimaan ikannya?

Jawab (J) : Ikan yang diterima, langsung ditimbang, setelah itu dimasukkan ke dalam bak penampungan sementara dengan jumlah air sebanyak 75 % dan kondisi air dalam keadaan dingin. Lalu langkah selanjutnya dimasukkan ke dalam *steroform* yang didalamnya terdapat keranjang dengan tujuan melihat kesehatan ikan, kondisi fisik dan ukuran. Pemilihan ikan ini dilakukan dalam jumlah 30-35 ekor atau pada skala pemimbangan ±100 kg. setelah itu ikan disiram dengan air tawar, setelah itu baru dimasukkan di akuarium (*display*)

Tanya (T) : Dari penjelasan bapak di atas, setelah proses pemilihan ikan, dilakukan penyiraman ikan dengan air tawar. Apakan tujuannya?

Jawab (J) : Tujuannya adalah untuk menghilangkan lendir yang ada di tubuh ikan.

Tanya (T) : Untuk penerimaan ikan ini, dilakukan pada waktu pagi, siang, atau malam hari?

Jawab (J) : Penerimaan dilakukan pada pagi hari.

Tanya (T) : Kenapa pada pagi hari?

Jawab (J) : Karena pada pagi hari cuaca masih belum panas. Selain itu juga, *supplier* baru melakukan panen pada sore hari, setelah itu ikan tersebut disisihkan di tambak tersendiri. Dengan tujuan pada waktu transportasi tidak muntah dalam *box* penyimpanan. Dan pada pagi hari pengiriman dapat dilakukan.

Tanya (T) : Untuk *supplier* nya berasal dari daerah mana?

Lampiran 3 : Hasil Wawancara dengan *Head Counter* Restoran Sea Master (sambungan)

Jawab (J) : Ada yang dari Kalimantan dan ada juga yang berasal dari Madura.

Tanya (T) : Mengapa dari daerah ini?

Jawab (J) : Untuk *supplier* sendiri tidak masalah berasal dari daerah mana. Yang dipentingkan di sini adalah harga yang ditawarkan dan ada tidaknya barang yang dipesan sehingga bias dijual.

Tanya (T) : Untuk ikan air tawar sendiri?

Jawab (J) : Untuk ikan air tawar tidak perlu dilakukan pengadaptasian, langsung dimasukkan ke akuarium.

Tanya (T) : Untuk pendatangan ikan, dilakukan dalam jangka waktu berapa lama?

Jawan (J) : Untuk pemesanan ikan pihak restoran mempunyai *stock* minimal dan *stock* maksimal. Tetapi kalau penjualan sedang tinggi, pemesanan ikan bisa dilakukan satu minggu sekali.

Tanya (T) : Dalam display sayur, berapa hari sekali dilakukan penggantian?

Jawab (J) : Untuk sayur, penggantian dilakukan setiap hari. Tujuannya agar tidak layu.Dan untuk sayur yang mengalami penggantian akan dimasukkan ke
menu *ala carte*.

Tanya (T): Dalam hal penerimaan kepiting, apakah ada syarat tertentu?

Jawab (J) : Untuk penerimaan kepiting ada syarat tertentu. Untuk kepiting telur diperiksa dahulu pantat atau telurnya. Apabila penuh berarti kepiting super, dan apabila sedikit berarti kepiting biasa. Cara pemeriksaan selanjutnya dilakukan dengan menekan bagian kanan atas tempurung. Apabila keras berarti kepiting super dan apabila gembos berarti kepiting
biasa.

Tanya (T) : Untuk beratnya sendiri, apakah ada standard?

Jawab (J) : Untuk kepiting super diatas 5 ons sedangkan untuk kepiting biasa dibawah 5 ons.

Tanya (T) :Apakah ada perlakuan khusus untuk kepiting?

Lampiran 3 : Hasil Wawancara dengan *Head Counter* Restoran Sea Master (sambungan)

Jawab (J) : Ya ada perlakuan khusus. Yaitu setiap 2 jam sekali disiram air selama 5- 10 menit.

Tanya (T) : Apakah tujuan dilakukannya hal ini?

Jawab (J) : Tujuannya di sini adalah untuk pembasahan dan penyegaran, maksudnya agar kepiting bisa bertahan hidup.

Tanya (T) : Untuk prosedur penerimaan udang?

Jawab (J) : Untuk udang hidup prosedurnya sama dengan ikan, tetapi tanpa adanya proses penyiraman air tawar. Sedangkan untuk udang yang mati (*fresh*) pada waktu penerimaan langsung dimasukkan ke dalam keranjang dengan tujuan pembedaan jenis, ukuran, fisik, dan penghilangan es yang menempel di tubuh udang. Setelah itu dilakukan penimbangan dan pemisahan ukuran dan langkah terakhir baru diletakkan di *display*.

Tanya (T) : Jenis udang apa saja yang biasa didatangkan?

Jawab (J) : Jenis udang putih dan udang windu. Untuk udang putih sendiri dibedakan menjadi dua, yaitu udang putih kecil dan udang putih besar. Sedangkan udang windu dibedakan menjadi *double large, large*, tanggung dan kecil.

Tanya (T) : bagaimana cara menentukan ukuran dari setiap jenis udang tersebut?

Jawab (J) : Untuk udang putih kecil diperkirakan dalam satu kg terdapat 60 ekor. Untuk udang putih besar diperkirakan dalam satu kg terdapat 30 ekor. Sedangkan untuk udang windu *double large* diperkirakan dalam satu kg terdapat 10 ekor, dan untuk yang *large* terdapat 15 ekor, yang tanggung sekitar 20 ekor dan 25 ekor untuk udang windu kecil.

Tanya(T) : Air laut yang ada di akuarium didatangkan dari mana?

Jawab (J) : Air laut yang digunakan didatangkan dari Tuban.

Tanya (T): Mengapa dari Tuban, tidak dari daerah lain?

Jawab (J) : Karena air dari Tuban adalah air laut asli, tanpa adanya campuran dari

bahan lain atau air yang dinetralisir dengan kadar garam. Selain itu juga karena kadar polutan yang dikandung pun lebih sedikit dibandingkan dengan daerah lain.

Tanya (T): Berapa liter air yang didatangkan?

Jawab (J) : 5000 liter. Dan didatangkan 3-4 kali selama 1 bulan.

Tanya (T): Air yang didatangkan, digunakan untuk apa saja?

Jawab (J) : Digunakan untuk pengisian akuarium dan untuk mencuci kerang dan kepiting. Selain itu 3-5 % air juga berfungsi untuk antisipasi atau jaga-jaga, apabila tiba-tiba terjadi kekurangan air.

Tanya(T): Air yang diterima langsung disalurkan ke akuarium?

Jawab (J): Air yang diterima tidak langsung disalurkan ke akuarium, tetapi Disirkulasi terlebih dahulu baru disalurkan ke akuarim yang dilengkapi *AC* sebagai pendingin.

Tanya (T) : Apa tujuan dari air yang disirkulasi terlebih dahulu?

Jawab (J) : Tujuannya untuk menghilangkan kotoran yang dikandung oleh air, untuk menyesuaikan kadar garam. Cara pengendapan dilakukan dengan sirkulasi air dan adanya penambahan air tawar sampai kadar garam sesuai dengan kadar garam air yang ada di akuarium.

Tanya (T) : Bagaimana cara mengetahui apakah kadar garam yang di sirkulasi sudah sama atau belum?

Jawab (J) : Dengan menggunakan alat refraktur meter. Dan kadar garam yang sesuai adalah 25.

Tanya(T): Air yang ada diakuarium diganti selama berapa bulan sekali?

Jawab (J) : Air yang ada diakuarium diganti selama 6 bulan sekali.

Tanya (T): Bagaimana dengan prosedur pengurasan akuarium?

Jawab (J) : Pengurasan akuarium dilakukan di dua tempat. Yaitu akuarium kanan dan akuarium kiri. Pengurasan dilakukan pada malam hari. Langkah pertama mesin dimatikan. Lalu pemindahan ikan dari kanan ke kiri. Langkah

Lampiran 3 : Hasil Wawancara dengan *Head Counter* Restoran Sea Master (sambungan)

selanjutnya akuarium dikuras tanpa menggunakan *chemical*. Setelah itu dilanjutkan dengan pengurasan kolam dibagian kiri.

Lampiran 4 : Hasil Wawancara dengan *Engineering Department* Restoran Sea Master

Tanya (T) : Apakah *pest control* dilakukan setiap hari?

Jawab (J) : Ya, *pest control* dilakukan setiap hari baik dalam ruangan ataupun di luar ruangan. Dan dilakukan pada malam hari ketika tidak ada kegiatan operasional.

Tanya (T) : Bagaimanakah dengan pembuangan sampah sendiri?

Jawab (J) : Pembuangan sampah langsung dibuang ke TPS terdekat dan dilakukan pada malam hari.

Tanya (T) : Apakah tersedia tempat sampah pada setiap *section*?

Jawab (J) : Ya, di setiap *section* terdapat tempat sampah dan pada saat tertentu bagian *housekeeping* melakukan pemeriksaan. Apabila plastic tempat sampah penuh langsung diganti dengan yang baru.

Tanya (T) :Berapa jam sekali bagian *housekeeping* melakukan pemeriksaan tempat sampah?

Jawab (J) : Bagian *housekeeping* melakukan pengecekan setiap 3 jam sekali.

Tanya (T) : Untuk limbah cair, bagaimana cara penanganannya?

Jawab (J) : Untuk limbah cair sebelum air mengalir ke lingkungan sekitar, limbah dari dapur dialirkan telebih dahulu ke *grase trap* kemudian dicampur dengan *chemical destroyer* lemak. Setelah itu baru dialirkan ke sungai sehingga tidak mencemari lingkungan.

Lampiran 5 : Hasil Wawancara dengan Karyawan Dapur (*chef*) Restoran

Sea Master

Tanya (T) : Bagaimana proses operasional yang ada di dalam dapur?

Jawab (J) : Setiap bahan makanan yang diterima di dapur, diperiksa dahulu oleh bagian *checker*, yaitu dengan mencocokkan barang yang ada di *checker list* yang menyertainya. Apabila sesuai kegiatan selanjutnya diteruskan ke bagian pembersihan, baik untuk ikan, kepiting, dan lobster. Setelah itu diteruskan ke bagian pemotongan lalu dimasak.

Tanya (T) : apakah tugas dari seorang *checker* cuma melakukan pengecekan terhadap jenis barang yang diterima dengan *checker list*?

Jawab (J) : Tidak hanya itu, seorang *checker* wajib menulis jam penerimaan barang yang masuk ke dapur.

Tanya (T) : Apakan tujuan dari penulisan jam penerimaan barang?

Jawab (J) : Hal ini dilakukan untuk mengantisipasi apabila tamu menanyakan kenapa masakannya keluar lama. Jadi, dengan adanya penulisan jam pada *checker list* bisa dilihat apakan memang terjadi kesalahan yang dilakukan oleh pihak dapur atau memang masakan tersebut membutuhkan waktu lama pada proses pengolahan.

Tanya (T) : Setelah barang yang diterima sesuai dengan *checker list*, hal apa yang selanjutnya dilakukan ?

Jawab (J) : Langah pertama adalah tahap pembersihan, lalu dilanjutkan dengan pemotongan, pencucian dan pengolahan.

Tanya (T) : Apakah dalam tahap pemotongan dilakukan pembedaan pemakaian *cutting board* ?

Jawab (J) : Ya.seperti hal nya pemakaian *cutting board* untuk ikan berbeda dengan *cutting board* untuk memotong sayur.

Tanya (T) : Bagaimana dengan proses pemasakannya?

Jawab (J) : di sini ada 10 buah kompor yang masing – masing dari kompor ini digunakan untuk wajan dengan satu jenis masakan.

Tanya (T) : Jenis masakan apa saja yang ditawarkan?

Lampiran 5 : Hasil Wawancara dengan Karyawan Dapur (*chef*) Restoran Sea Master (sambungan)

Jawab (J) : Asam manis, bawang putih, tiga rasa, kari, tempura, mie goring, nasi goreng, sayur, sup, dan satu wajan diisi air mendidih.

Tanya (T) : Apa tujuan dari wajan yang diisi dengan air mendidih ini?

Jawab (J) : Tujuannya untuk melunakkan setiap bahan masakan yang akan dimasak. Terutama untuk *seafood* dan sayur yang keras seperti brokoli. Jadi setiap bahan masakan yang akan dimasak dididihkan terlebih dahulu.

Tanya (T) : Sebelumnya disebutkan bahwa satu wajan digunakan untuk satu jenis masakan. Berarti udang dan ikan yang dimasak asam manis menggunakan wajan yang sama?

Jawab (J) : Ya. Udang dan ikan yang dimasak asam manis menggunakan wajan yang sama.

Tanya (T) : Bagaimana dengan penggantian minyak goreng?

Jawab (J) : Minyak goreng yang digunakan, diganti setiap hari. Jika dalam keadaan ramai penggantian bisa dilakukan dua kali dalam sehari.

Tanya (T) : Bagaimana dengan pembersihan wajan dari satu masakan ke masakan yang lain?

Jawab (J) : Setelah penggunan, wajan disiram dengan air panas dan untuk membersihkan sisa-sisa masakan yang menempel pada wajan digunakan sapu lidi.

Tanya (T) : Bagaimana cara pembuatan kaldu untuk sup?

Jawab (J) : Untuk pembuatan kaldu ini, pihak Sea Master menggunakan panci khusus yang tidak bercampur dengan panci penggorengan yang lain.

Tanya (T) : Bagaimana cara menjaga kualitas rasa makanan yang disajikan pada tamu agar selalu sama?

Jawab (J) : Untuk menjaga kualitas rasa, sebelum disajikan pada tamu, setiap *chef* harus memastikan rasanya selalu tetap, sesuai standard.

Lampiran 5 : Hasil Wawancara dengan Karyawan Dapur (*chef*) Restoran Sea Master (sambungan)

Tanya (T) : Bagaimana cara menyimpan bumbu-bumbu masakan yang digunakan setelah selesai operasional?

Jawab (J) : Untuk bumbu-bumbu masakan yang sudah tidak digunakan, dibungkus dengan *plastic wrap* dengan rapi dan disusun di atas meja.

Tanya (T) : Tindakan apa yang dilakukan untuk mencegah serangga masuk ke dalam dapur?

Jawab (J) : Usaha yang dilakukan adalah membersihkan dapur setelah kegiatan operasional selesai, baik meliputi penyapuan, pengepelan lantai dan untuk saluran yang ada disiram dengan air panas dengan menggunakan sabun.

Tanya (T) : Bagaimana dengan penyimpanan *utensil* dan *equipment* setelah pengoperasian?

Jawab (J) : Untuk *utensil* disimpan dalam laci dan untuk *equipment* disimpan dalam rak-rak yang ada.

Lampiran 6 : Hasil Observasi

No	Uraian	Sesuai Standard Departemen Kesehatan Indonesia	
		Ya	Tidak
I	**Penerimaan Bahan Makanan**		
1.	Tempat (*loading dock)*	√	
2.	Proses penerimaan barang • Ikan • Kepiting • Sayur	 √ √ √	
II	**Penyimpanan**		
1.	Suhu (*freezer,chiller)*	√	
2.	Termometer (*dry storage)*	√	
3.	Tempat penyimpanan bahan makanan hidup (kolam sementara)		√
4.	Akuarium	√	
5.	Peralatan	√	
III	**Pengolahan**		
1.	Pemeriksaan sebelum bahan makanan diproses	√	

Lampiran 6 : Hasil Observasi (sambungan)

No	Uraian	Sesuai Standard Departemen Kesehatan Indonesia	
		Ya	Tidak
	• Karyawan • Peralatan	√	√
IV	**Air**		
1.	Air laut	√	
2.	Air tawar / Bersih	√	
V	**Air Kotor**		
1.	Pembuangan limbah cair	√	
2.	Pembuangan sampah	√	
VI	**Fasilitas Cuci Tangan Dan Toilet**	√	
VII	**Penanganan Serangga, Tikus, Dan Hewan Lainnya.**	√	
VIII	**Langit, Dinding Dan Lantai**		
1.	Pemeliharaan fisik dan kebersihan langit, dinding dan lantai • langit • dinding • lantai	 √ √ √	
IX	**Pencahayaan**	√	
X	**Ventilasi**	√	

Sumber : data sekunder

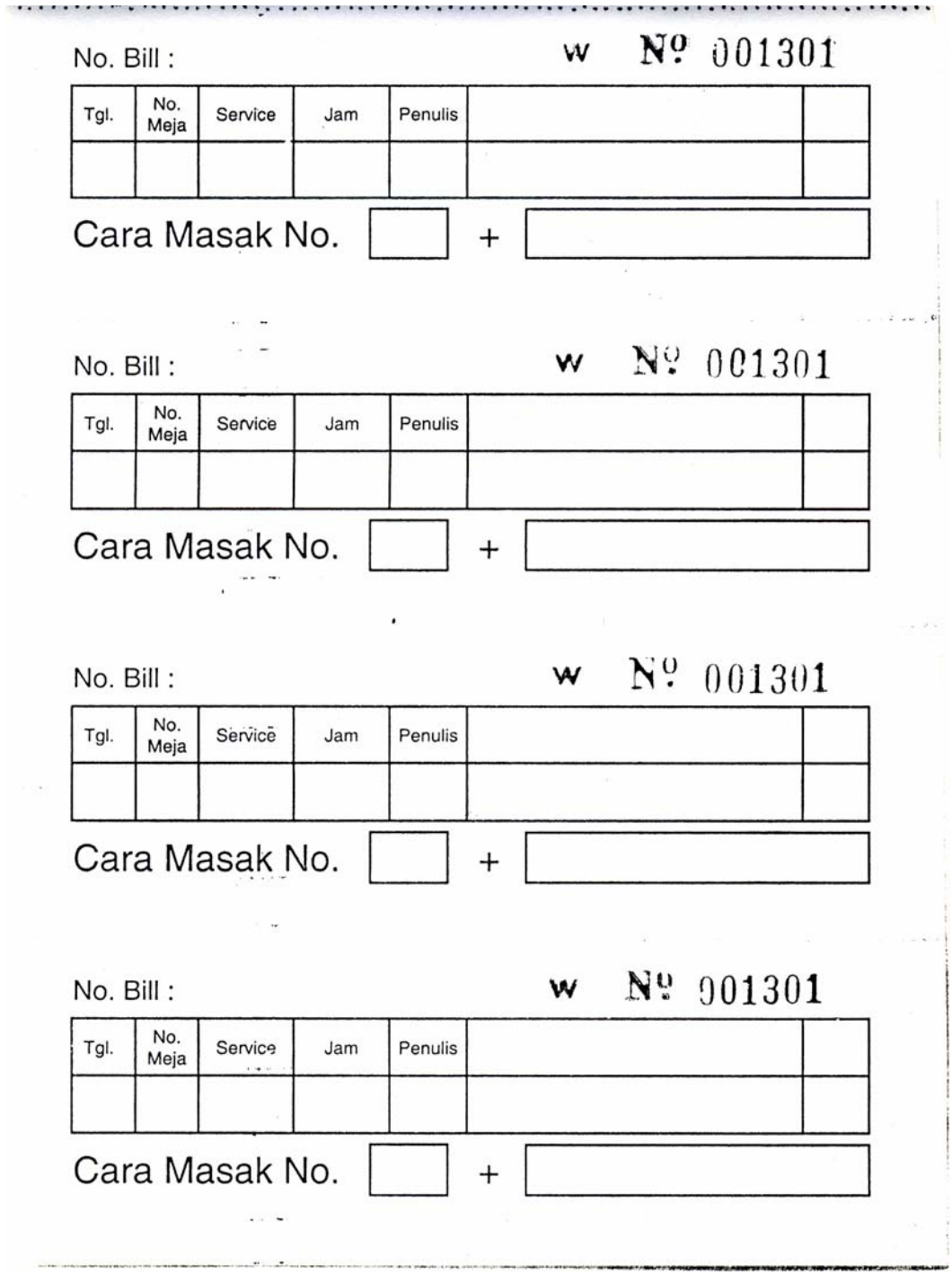
Cara penghitungan :

- Syarat yang harus dipenuhi sesuai dengan standar Departemen Kesehatan Republik Indonesia : 10 poin

Lampiran 6 : Hasil Observasi (sambungan)

- Yang tidak memenuhi standar Departemen Kesehatan Republik Indonesia : 2 poin
- Yang memenuhi standar Departemen Kesehatan Republik Indonesia : 10 – 2 = 8 poin.
- Dalam persentase $\frac{8}{10} \times 100\ \% = 80$

Lampiran 7 : Checker List



No. Bill : w No 001301

Tgl.	No. Meja	Service	Jam	Penulis		

Cara Masak No. [ ] + [ ]

No. Bill : w No 001301

Tgl.	No. Meja	Service	Jam	Penulis		

Cara Masak No. [ ] + [ ]

No. Bill : w No 001301

Tgl.	No. Meja	Service	Jam	Penulis		

Cara Masak No. [ ] + [ ]

No. Bill : w No 001301

Tgl.	No. Meja	Service	Jam	Penulis		

Cara Masak No. [ ] + [ ]

Lampiran 8 : Daftar Menu

14.SALAD DAGING SAPI ***Fillet on Beef Salad*** *Salad Nir* 泰 式 牛 柳 沙 律	65.000,-	52.500,-	35.000,-
15.CA DAGING AYAM SAUCE LOMBOK ***Fried Chicken Red Chilli*** *Kai Phat Pik* 辣 汁 鸡 柳	57.500,-	47.500,-	30.000,-
16.CA DAGING AYAM SAUCE TIRAM ***Sauted Chicken With Oyster Sauce*** 壕 油 鸡 柳	60.000,-	47.500,-	30.000,-
17.SALAD AYAM ***Chicken Salad*** *Salad Kai* 鸡 肉 沙 律	62.500,-	50.000,-	32.500,-
18.AYAM GORENG SAUCE LEMON ***Fried Chicken Lime Sauce*** 柠 汁 鸡	62.500,-	50.000,-	30.000,-
19.AYAM GORENG SAUCE INGGRIS ***Fried Chicken England Sauce*** 西 汁 鸡	55.000,-	47.500,-	30.000,-
20.KO LO KE ***Sweet & Sour Chicken*** 古 老 鸡	55.000,-	42.500,-	30.000,-

Lampiran 9 : Dokumentasi

Gambar 1. Resepsionis

Gambar 2. *Seafood showcase*

Gambar 3. *Vegetables showcase*

Gambar 4. Alat penimbang

Lampiran 9 : dokumentasi (sambungan)

Gambar 5. Tempat pemotongan

Gambar 6. Tempat pencucian

Gambar 7. Area memasak

Gambar 8. *Pantry*

Gambar 9. *Side stand*

Lampiran 9 : Dokumentasi (sambungan)

Gambar 10. *Loading dock*

Gambar 11. Alat penimbang

Gambar 12: Tempat pencucian

Gambar 13. Penampungan sementara