

LAMPIRAN

Lampiran 1 Persyaratan FSSC 22000, Regulasi Nasional, dan Referensi International Terkait.

No.	Komponen	Detail Komponen
1	ISO 22000:2005	<ol style="list-style-type: none">1. Sistem manajemen keamanan pangan (klausul 4)2. Tanggung jawab manajemen (klausul 5)3. Manajemen sumber daya (klausul 6)4. Perencanaan dan realisasi produk yang aman (klausul 7)5. Validasi, verifikasi, peningkatan sistem manajemen (klausul 8)
2	PAS 223:2011	<ol style="list-style-type: none">1. Bangunan (klausul 4)2. Layout dan ruang kerja (klausul 5)3. Utilitas (klausul 6)4. Pengelolaan limbah (klausul 7)5. Kesesuaian dan pemeliharaan peralatan (klausul 8)6. Pembelian material dan jasa (klausul 9)7. Kontaminasi dan migrasi (klausul 10)8. Pembersihan (klausul 11)9. Pengendalian hama (klausul 12)10. Higiene personal dan fasilitas (klausul 13)11. Pengerjaan ulang (klausul 14)12. Prosedur penarikan produk (klausul 15)13. Penyimpanan dan transportasi (klausul 16)14. Informasi kemasan pangan, kesadaran konsumen (klausul 17)15. Pertahanan pangan dan bioterorisme (klausul 18)16. Desain dan pengembangan kemasan pangan (klausul 19)

3	Persyaratan Tambahan (<i>additional requirements</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengendalian pemasok jasa 2. Supervisi personil dalam aplikasi keamanan pangan 3. Pemenuhan regulasi spesifik yang berlaku 4. Program berbasis risiko berupa audit dari badan sertifikasi yang diumumkan namun tidak dijadwalkan 5. Analisis keamanan pangan yang mengacu pada persyaratan ISO 17025
3.1	Regulasi Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> 1. UU No. 18 Tahun 2012 tentang pangan 2. UU No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan konsumen 3. PP No. 28 Tahun 2004 tentang keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan 4. Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan
3.2	Referensi Internasional	<ol style="list-style-type: none"> 1. FDA CFR 21 bagian 178.3297 tentang <i>Colorants for Polymers</i> 2. FDA CFR 21 bagian 177.1520 tentang <i>Olefin Polymers</i> 3. Commission Directive 2004/19/EC of 1 March 2004 amending Directive 2002/72/EC tentang material plastik dan artikel yang ditujukan untuk kontak dengan makanan. 4. Union Guidelines on Regulation (EU) No 10/2011 tentang material plastik dan artikel yang ditujukan untuk kontak dengan makanan. 5. Commission Regulation (EU) No 1282/2011 of 28 November 2011 <i>amending and correcting Commission Regulation (EU) No 10/2011</i> tentang material plastik dan artikel yang ditujukan untuk kontak dengan makanan.

Lampiran 2 Hasil Penilaian Pemenuhan Persyaratan FSSC 22000 di PT Indo Tirta Abadi

Klausul	Standar	Aktual	% Pemenuhan
<u>Persyaratan ISO 22000</u>			
4.1 Persyaratan Umum	2	1	50
4.2 Persyaratan Dokumentasi	2	1	50
5.1 Komitmen Manajemen	2	2	100
5.2 Kebijakan Keamanan Pangan	2	2	100
5.3 Perencanaan FSMS	2	2	100
5.4 Tanggung Jawab dan Wewenang	2	2	100
5.5 Ketua Tim Keamanan Pangan	2	2	100
5.6 Komunikasi Eksternal dan Internal	2	2	100
5.7 Kesiapan dan Tanggap Darurat	2	1	50
5.8 Tinjauan Manajemen	2	2	100
6.1 Penyediaan Sumber Daya	2	2	100
6.2 Sumber Daya Manusia	2	2	100
6.3 Prasarana	2	2	100
6.4 Lingkungan Kerja	2	2	100
7.1 Perencanaan Realisasi Produk Aman	2	2	100
7.2 Program Persyaratan Dasar	2	2	100
7.3 Langkah Pendahuluan Analisis Bahaya	2	2	100
7.4 Analisis Bahaya	2	2	100
7.5 Penentuan OPRP	2	2	100
7.6 Penentuan HACCP Plan	2	2	100

Klausul	Standar	Aktual	% Pemenuhan
7.7 Pembaharuan Informasi PRP HACCP	2	1	50
7.8 Perencanaan Verifikasi	2	1	50
7.9 Mampu Telusur	2	2	100
7.10 Pengendalian Ketidaksesuaian	2	1	50
8.1 Validasi, Verifikasi, Peningkatan	2	1	50
8.2 Validasi Kombinasi Tindakan Pengendalian	2	1	50
8.3 Pengendalian Pemantauan dan Pengukuran	2	2	100
8.4 Verifikasi FSMS	2	2	100
8.5 Peningkatan	2	2	100
<u>Persyaratan PAS 223:2011</u>			
4.1 Persyaratan Umum Bangunan	2	2	100
4.2 Lingkungan	2	2	100
4.3 Lokasi Bangunan	2	2	100
5.1 Persyaratan Umum Layout dan Area Kerja	2	2	100
5.2 Desain Internal, Layout, Pola Lalu Lintas	2	2	100
5.3 Struktur Internal dan Fitting	2	2	100
5.4 Peralatan	2	2	100
5.5 Struktur Sementara/Berpindah	2	2	100
5.6 Penyimpanan	2	2	100

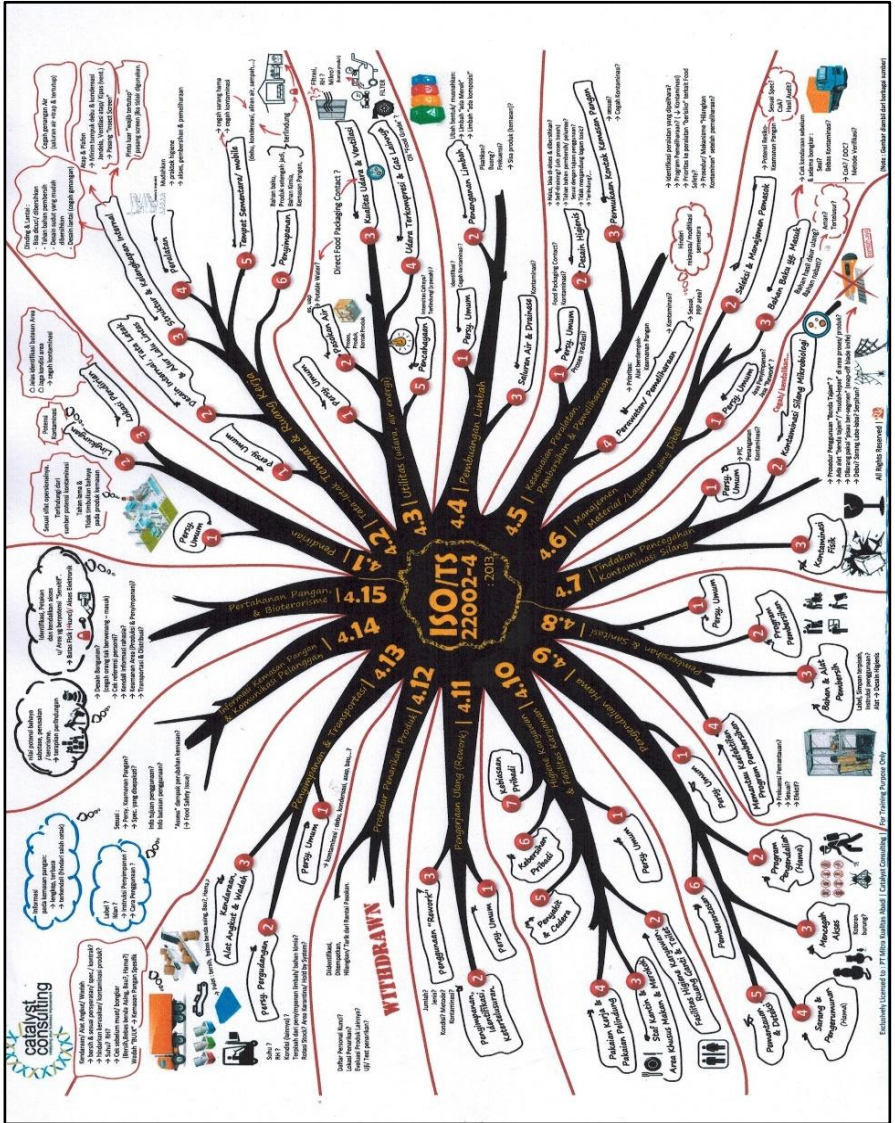
Klausul	Standar	Aktual	% Pemenuhan
6.1 Persyaratan Umum Utilitas	2	2	100
6.2 Suplai Air	2	2	100
6.3 Kualitas Udara dan Ventilasi	2	2	100
6.4 Udara Terkompresi dan Gas lainnya	2	2	100
6.5 Pencahayaan	2	2	100
7.1 Persyaratan Umum Limbah	2	2	100
7.2 Wadah untuk Limbah	2	2	100
7.3 Manajemen Limbah dan Pembuangan	2	2	100
7.4 Drainase	2	2	100
8.1 Persyaratan Umum Kesesuaian Peralatan	2	2	100
8.2 Desain Higienis	2	2	100
8.3 Permukaan Kontak Kemasan Pangan	2	2	100
8.4 Pengujian dan Pengukuran	2	2	100
8.5 Perawatan Preventif dan Korektif	2	2	100
9.1 Persyaratan Umum Material/Jasa yang dibeli	2	2	100
9.2 Seleksi dan Manajemen Pemasok	2	2	100
9.3 Kedatangan Bahan Baku	2	2	100
10.1 Persyaratan Umum Kontaminasi dan Migrasi	2	2	100
10.2 Kontaminasi Mikrobiologi	2	2	100

Klausul	Standar	Aktual	% Pemenuhan
10.3 Kontaminasi Fisik	2	2	100
10.4 Kontaminasi Kimia	2	2	100
10.5 Migrasi Kimia	2	2	100
10.6 Manajemen Alergen	2	1	50
11.1 Persyaratan Umum Pembersihan	2	2	100
11.2 Bahan dan Alat Pembersihan	2	2	100
11.3 Program Pembersihan	2	2	100
11.4 Pemantauan Efektifitas Program Kebersihan	2	2	100
12.1 Persyaratan Umum Pengendalian Hama	2	2	100
12.2 Program Pengendalian Hama	2	2	100
12.3 Pencegahan Akses	2	2	100
12.4 Tempat Bersinggah dan Infestasi	2	2	100
12.5 Pemantauan dan Deteksi	2	2	100
12.6 Eradikasi	2	2	100
13.1 Persyaratan Umum Higiene Personil	2	2	100
13.2 Fasilitas Higiene Personil dan Toilet	2	2	100
13.3 Kantin Staf dan Area Makan	2	2	100
13.4 Pakaian Kerja dan Pakaian Pelindung	2	2	100
13.5 Penyakit dan Luka	2	2	100
13.6 Kebersihan Personil	2	2	100
13.7 Tata Kelakuan Personil	2	2	100

Klausul	Standar	Aktual	% Pemenuhan
14.1 Persyaratan Umum			
Pengerjaan Ulang	2	2	100
14.2 Penyimpanan, Identifikasi, Mampu Telusur	2	2	100
14.3 Penggunaan Pengerjaan Ulang	2	2	100
15.1 Persyaratan Umum Prosedur Pengarikan	2	2	100
15.2 Persyaratan Pengarikan Produk	2	2	100
16.1 Persyaratan Penyimpanan dan Transportasi	2	2	100
16.2 Persyaratan Pengudangan	2	2	100
16.3 Kendaraan, Pindah, dan Kontainer	2	2	100
17.1 Informasi Kemasan Pangan dan Kesadaran	2	2	100
18.1 Pertahanan Pangan dan Bioterrorisme	2	1	50
18.2 Pengendalian Akses	2	2	100
19.1 Desain dan Pengembangan Kemasan Pangan	2	2	100
19.2 Komunikasi dan Pengendalian Perubahan	2	2	100
19.3 Desain	2	2	100
19.4 Spesifikasi	2	2	100
19.5 Validasi Proses	2	2	100
<u>Persyaratan Tambahan FSSC 22000</u>			
1. Spesifikasi Pemasok Jasa	2	2	100
2. Supervisi Personil	2	2	100

Klausul	Standar	Aktual	% Pemenuhan
3. Persyaratan Regulasi Spesifik	2	2	100
4. Audit Badan Sertifikasi	2	2	100
5. Manajemen Input	2	2	100

Lampiran 4 Mind Mapping ISO/TS 22002-4 2013



Lampiran 5 Lembar Bimbingan Skripsi

Lampiran 13. Format Kartu Konsultasi

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : EDI PURNOMO
 NIM : 201669030012
 Jurusan : TEKNIK INDUSTRI
 Konsentrasi : ISO
 Judul : EFEKTIFITAS PENERAPAN SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN PET PREFORM BERBASIS ISO FSSC 22000 DI PT INDO TIRTA ABADI PLANT GEMPOL

Hari	Tanggal	BAB	Materi Bimbingan	T. Tangan Pembimbing
Minggu	24 02 2020		Bimbingan Judul Skripsi	
Rabu	05 03 2020	I dan II	Konsultasi bab I dan II	
Sabtu	14 03 2020	I dan II	Konsultasi bab I dan II	
Minggu	23 03 2020	II, III	Konsultasi bab II dan III	
Sabtu	11 04 2020	I	Revisi Bab I	
Minggu	12 04 2020	II dan III	Revisi Bab II dan III	
Sabtu	04 07 2020	IV	Hasil dan Pembahasan	
Sabtu	11 07 2020	IV	Hasil dan Pembahasan	
Minggu	12 07 2020	IV	Revisi Hasil dan Pembahasan	
Sabtu	18 07 2020	IV	perhitungan expert choice	
Rabu	23 07 2020	IV	perhitungan expert choice	
Sabtu	08 08 2020	V	Kesimpulan	
Minggu	09 08 2020		PPT dan jurnal	
Sabtu	15 08 2020		Acc	

Catatan :

Kartu ini harap dilampirkan dalam Laporan sebagai prasyarat ujian komprehensif

Pasuruan, 15 Agustus 2020
 Pembimbing,

Aee

(Edi Imron Mas'ud, ST., MT.)
 NIK. Y 0691101058

Lampiran 6 Kartu Seminar

KARTU SEMINAR

Nama : EDI PURNOMO
 Nim : 20162070012
 Prodi : Teknik Industri
 Fakultas : Teknik

NO	Tanggal	Judul Seminar yang diikuti	Dosen Pendamping	Tanda Tangan	Keterangan
1	13 Juni 2020	Pendetektian Kualitas Kemasan Produk cup 240 ml dengan metode Six Sigma dan MPA untuk metode kecap Analisa Perancangan Kerja guna menganalisa resiko keselamatan di PT Star panel Industri	Misbah Munir ST, MT		Via daring By Riyant
2	13 Juni 2020	Analisa Perancangan Kerja guna menganalisa resiko keselamatan di PT Star panel Industri	Abdul Wahid ST, MT		Via daring By: A. Rafiq
3	14 Juni 2020	Optimasi produksi hasil pengilangan Bata dengan Pendekatan Fuzzy math objective linear programming	M. Imron Masli ST, MT		Via daring By Rizaldi
4	14 Juni 2020	Optimalisasi pembelian Supplier kedelai impor menggunakan metode ANP dan SWOT	Khairah ROSYIDI ST, MT		Via Daring By M Eki
5	17 Juni 2020	Optimasi Distribusi Fomalah buah apel pada rantai pasok dengan menggunakan metode ANP di UKM Sari buah apel Tangkajene	Ahmad Mubach ST, MT		Via Daring By A Harif
6	18 Juni 2020	Perencanaan Kualitas produk tempa menggunakan metode pendekatan LPP	M. Imron Mas'ud ST, MT		Via Daring By: Yaga
7	18 Juni 2020	Analisa Pemasangan Busur air minum dalam kemasan dengan Pendekatan metode chain	M. Imron Mas'ud ST, MT		Via Daring By: Devi
8	18 Juni 2020	Perencanaan dan pembuatan Prototip mesin Pengapres Hidratik Limbah Plastik	Abdul Wahid ST, MT		Via Daring By Lendra
9	18 Juli 2020	Penerapan Sistem Pendukung Keputusan untuk evaluasi portofolio supplier dengan menggunakan metode ANP dan SWOT	M. Hamansyah ST, MT		Via Daring By Bayu
10	18 Juli 2020	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Plywood menggunakan metode EDI di PT AKA Indonesia	M. Hamansyah ST, MT		Via Daring By Husni

Catatan : kartu ini digandakan dan di lampirkan sebagai syarat ujian skripsi
 Syarat ujian skripsi Minimal Mengikuti 5 kali Seminar

Lampiran 7 Lembar RevisiPenguji 1



UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN
FAKULTAS TEKNIK
TEKNIK INDUSTRI
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2019-2020

LEMBAR REVISI

Nama : Eti Purwandono
NIM : 201663030017
Judul : Efektifitas Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan-
PET Perform. Berbasis ISO FSSC 22000 di PT. Indo Tirta Abadi
Plant Gempol
Tanggal Ujian : 19 Agustus 2020
Dosen Penguji : R. Miftah P.

Judul → tambahkan PASURUAN

perbaiki foto Gambar nya.

Revisi, tambahkan Nama Dosen.

19/2020
/08

R. Miftah P.

Lampiran 8 Lembar Revisi Penguji 2



UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN
FAKULTAS TEKNIK
TEKNIK INDUSTRI
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2019-2020

LEMBAR REVISI

Nama : Edi Purnomo
NIM : 20162030012
Judul : Efektifitas Penerapan Sistem Manajemen Keuangan Pangan
PET Prefarm Berbasis ISO FSSC 2200 Di PT. Indatirta Abadi
Plant Gempol
Tanggal Ujian : 19 Agustus 2020
Dosen Penguji : Achmad Nubak

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Lampiran 9 Hasil Cek Plagiasi



UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN FAKULTAS TEKNIK

Kantor Pusat :

Jl. Yudharta No. 07 (Pesantren Ngalah) Sengonagung Purwosari Pasuruan Telp./ Fax. 0343-611186
e-mail: fakultasteknik@yudharta.ac.id

SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIASI

Nomor : 0361/S9/FT.UYP/II/09/2020

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Misbach Munir, ST., MT
NIP.Y : 0690201015
Jabatan : Dekan Fakultas Teknik

Dengan ini menerangkan bahwa skripsi atas nama mahasiswa :

Nama : Edi Purnomo
NIM : 201669030012
Prodi : Teknik Industri
Judul Skripsi : EFEKTIFITAS PENERAPAN SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN PET
PREFORM BERBASIS ISO FSSC 22000 DI PT. INDO TIRTA ABADI PLANT GEMPOL
PASURUAN

Hasil Plagiasi : 19%

Demikian surat keterangan ini kami buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.



Pasuruan, 3 September 2020
Dekan Fakultas Teknik

Misbach Munir, ST., MT.
NIP.Y. 0690201015

Lampiran 10 Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DATA PRIBADI

Nama	: Edi Purnomo	
Tempat, tanggal lahir	: Purbalingga, 28 Februari 1980	
Jenis kelamin	: Laki-laki	
Kebangsaan	: Indonesia	
Agama	: Islam	
Status	: Menikah	
Fakultas	: Teknik	
Jurusan	: Teknik Industri	
No Telepon	: 081217047102	
Email	: edipurnomo668@gmail.com	
Alamat rumah	: Dusun Kecicang Rt 02/Rw 03, Desa Ngerong Kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan 67155	

RIWAYAT PENDIDIKAN

- SD Negeri 1 Purbalingga : 1988 - 1993 (Berijrasah)
- SMP Negeri 5 Purbalingga : 1993 - 1996 (Berijrasah)
- SMK Muhammadiyah Purbalingga : 1996 - 1999 (Berijrasah)

KEPRIBADIAN

Memiliki kecakapan dalam berkomunikasi, mudah menyesuaikan diri dengan sekitar, memiliki karakter lugas, tegas, disiplin serta jujur, tanggung jawab terhadap pekerjaan, mampu memimpin dan tahan terhadap tekanan serta bersedia ditempatkan dimana saja sesuai dengan disiplin ilmu yang dimiliki.

KEMAMPUAN

- Mampu berkomunikasi dengan baik
- Memahami manajemen konflik
- Menguasai manajemen organisasi
- Mampu memimpin dan mengkoordinir
- Mampu mengoperasikan Microsoft office, ms word

Demikian daftar riwayat hidup ini saya buat berdasarkan hal yang sebenarnya. Atas perhatiannya saya mengucapkan terima kasih.

Hormat saya,



Edi Purnomo