

## Lampiran I

### Hasil Wawancara / In Depth Interview

#### PERTANYAAN WAWANCARA

#### PENERAPAN HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DI WARUNG MAKAN INDOMIE (WARMINDO) SEKITAR UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

##### I. IDENTITAS RESPONDEN (KARYAWAN)

1. Nama : Bagus Maulana & Udin
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Alamat :

##### II. PERTANYAAN WAWANCARA

1. Apakah Ibu/Bapak mengetahui tentang makanan higienis dan bersih? Menurut Bapak/Ibu apakah penting makanan yang higienis dan bersih? Mengapa?

Jawab : Ya tahu, penting karena untuk kesehatan supaya warung rame konsumen makan disini &

2. Darimanakah Ibu/Bapak mendapatkan bahan makanan? Bagaimana Bapak/Ibu memilih bahan makanan? Apakah Bapak/Ibu langsung memasak bahan makanan tersebut? Mengapa?

Jawab : Apabila sayuran, dipasar pakem - ~~sembako~~ & sembako dr agen. Dipilih yg segar. ~~mbeserta~~ Tdk langsung dimasak, disimpan dikulkas. Apabila salah kadaluarsa & busuk dibuang

3. Dimanakah Bapak/Ibu menyimpan bahan makanan tersebut? Bagaimana Bapak/Ibu menjaga kualitas bahan makanan tersebut?

Jawab : Sayuran dikulkas, dirak. Suhu penyimpanan sesuai, Dipisah antar jenis makanan. Sembako di rak & ditata

4. Apakah Bapak/Ibu mengetahui cara pengolahan makanan yang baik? Bagaimana cara pengolahan makanan yang baik?

Jawab : Dicuci bahan makanan sbtm masak, ~~beberapa~~ saya jg cuci tangan & menjaga kebersihan

5. Bagaimana cara Bapak/Ibu dalam mengolah makanan agar tetap bersih?

Jawab: Peralatan yg bersih, dipastikan / dicek bahan sebelum dimasak & dicek bahan makanan

6. Apakah Bapak/Ibu mengetahui cara menjaga kualitas makanan?

Jawab: Dicek misal udah asem / tdk enak dibuang. setelah masak tdk ditutup apabila msh panas. sendok antar makanan beda agar tdk basi.

7. Bagaimana Bapak/Ibu memastikan bahwa makanan yang Bapak/Ibu sajikan aman dikonsumsi? Apakah pernah ada keluhan dari konsumen setelah makan di warnindo?

Jawab: Dicek & dicek enak atau tdk. keluhan hanya soal keasinan

8. Bagaimana cara Bapak/Ibu menjaga ketahanan makanan agar bertahan lama untuk disajikan?

Jawab: dipanaskan 2x sehari jam 2 dipanaskan kembali. Tdk habis dibuang.

9. Apakah Bapak/Ibu mengatur penyajian makanan yang akan diberikan kepada konsumen? Mengapa demikian?

Jawab: Tidak diatur, sudah belaka & kadang ada yg ambil sendiri. Tetapi terkadang diatur supaya enak dilihat

10. Apakah pernah dilakukan pemeriksaan terhadap makanan higienis dan bersih oleh pihak yang terkait?

Jawab: ~~Bukan~~ pernah dr belaka -

PERTANYAAN WAWANCARA

PENERAPAN HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DI WARUNG MAKAN INDOMIE (WARMINDO) SEKITAR UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

I. IDENTITAS RESPONDEN (KARYAWAN)

1. Nama : Ade
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Alamat :

II. PERTANYAAN WAWANCARA

1. Apakah Ibu/Bapak mengetahui tentang makanan higienis dan bersih? Menurut Bapak/Ibu apakah penting makanan yang higienis dan bersih? Mengapa?  
Jawab: Penting. untuk kesehatan.

2. Darimanakah Ibu/Bapak mendapatkan bahan makanan? Bagaimana Bapak/Ibu memilih bahan makanan? Apakah Bapak/Ibu langsung memasak bahan makanan tersebut? Mengapa?  
Jawab: sayuran dipasar setiap hari, sembako ditoko. Dipilih yg kondisinya segar, mulus/bagus. Sayuran langsung dimasak. Yg sdh busuk & kadaluwarsa dibuang, tapi belum pernah ada karena dikontrol.

3. Dimanakah Bapak/Ibu menyimpan bahan makanan tersebut? Bagaimana Bapak/Ibu menjaga kualitas bahan makanan tersebut?  
Jawab: Disimpan antar rak-rak dan dibedakan setiap jenis.  
Ditutup, suhu sesuai.

4. Apakah Bapak/Ibu mengetahui cara pengolahan makanan yang baik? Bagaimana cara pengolahan makanan yang baik?  
Jawab: dicuci, dipisahkan, dikeringkan sayurannya. Peralatan dicuci, saya kadang<sup>2</sup> cuci tangan, kalo udh masak jenis-fdk mesti cuci tangan. Kewali habis masak cabe baru cuci tangan.
5. Bagaimana cara Bapak/Ibu dalam mengolah makanan agar tetap bersih?

Jawab: Dikontrol terus makanannya, seperti celah bersih

6. Apakah Bapak/Ibu mengetahui cara menjaga kualitas makanan?

Jawab: Teluk langsung dimasak tutup setelah masak. Makanan teluk selalu ditutup, dibuka, sendoknya dipisah antar makan.

7. Bagaimana Bapak/Ibu memastikan bahwa makanan yang Bapak/Ibu sajikan aman dikonsumsi? Apakah pernah ada keluhan dari konsumen setelah makan di warnindo?

Jawab: Ditelusuri.  
Keluhannya hanya keasinan.

8. Bagaimana cara Bapak/Ibu menjaga ketahanan makanan agar bertahan lama untuk disajikan?

Jawab: Dihangatkan sore dan subuh.

9. Apakah Bapak/Ibu mengatur penyajian makanan yang akan diberikan kepada konsumen? Mengapa demikian?

Jawab: Apabila teluk terlalu ramai di atur, tetapi apabila ramai teluk diatur.

10. Apakah pernah dilakukan pemeriksaan terhadap makanan higienis dan bersih oleh pihak yang terkait?

Jawab: Belum ada

PERTANYAAN WAWANCARA

PENERAPAN HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DI WARUNG MAKAN INDOMIE (WARMINDO) SEKITAR UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

I. IDENTITAS RESPONDEN (KARYAWAN)

1. Nama : Lia
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Alamat :

II. PERTANYAAN WAWANCARA

1. Apakah Ibu/Bapak mengetahui tentang makanan higienis dan bersih? Menurut Bapak/Ibu apakah penting makanan yang higienis dan bersih? Mengapa?

Jawab: Ya mengetahui.  
Menurut saya penting untuk kesehatan.

2. Darimanakah Ibu/Bapak mendapatkan bahan makanan? Bagaimana Bapak/Ibu memilih bahan makanan? Apakah Bapak/Ibu langsung memasak bahan makanan tersebut? Mengapa?

Jawab: Dari pasar degolan.  
Kondisinya seger, bagus & tak busuk.  
Tidak langsung dimasak disimpan dulu atau belanjanya sekalian karena tiap pagi repot ada anak.

3. Dimanakah Bapak/Ibu menyimpan bahan makanan tersebut?

Bagaimana Bapak/Ibu menjaga kualitas bahan makanan tersebut?  
Jawab: Disimpan dikulkas apabila untuk besok.  
Apabila mau dimasak di rak-rak.  
Dibedakan antar jenis makanan.

4. Apakah Bapak/Ibu mengetahui cara pengolahan makanan yang baik? Bagaimana cara pengolahan makanan yang baik?

Jawab: Dicuci segala keperluan untuk masak  
Saya juga cuci tangan.

5. Bagaimana cara Bapak/Ibu dalam mengolah makanan agar tetap bersih?

Jawab: Ditunggalkan, alat & bersih.

6. Apakah Bapak/Ibu mengetahui cara menjaga kualitas makanan?  
 Jawab: Antar makanan beda sendok. Habis masak langsung ditempatkan apabila sudah dingin di tutup

7. Bagaimana Bapak/Ibu memastikan bahwa makanan yang Bapak/Ibu sajikan aman dikonsumsi? Apakah pernah ada keluhan dari konsumen setelah makan di warnindo?

Jawab: Dicapin -  
 Keasinan aja sekali, selera orang beda-beda.

8. Bagaimana cara Bapak/Ibu menjaga ketahanan makanan agar bertahan lama untuk disajikan?

Jawab: Dipanaskan. Jam 3/4 sore. Makanan yg dipanaskan seperti sayuran atau masakan bersantan. Makanan yg kering & lemak. Makanan yg sudah lemak enak dibuang

9. Apakah Bapak/Ibu mengatur penyajian makanan yang akan diberikan kepada konsumen? Mengapa demikian?

Jawab: Tidak diatur kasian konsumen saja menurut. apabila sepi diatur.

10. Apakah pernah dilakukan pemeriksaan terhadap makanan higienis dan bersih oleh pihak yang terkait?

Jawab: Belum ada

## PERTANYAAN WAWANCARA

### PENERAPAN HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DI WARUNG MAKAN INDOMIE (WARMINDO) SEKITAR UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

#### I. IDENTITAS RESPONDEN (KARYAWAN)

1. Nama : Elya & Bu
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Alamat :

#### II. PERTANYAAN WAWANCARA

1. Apakah Ibu/Bapak mengetahui tentang makanan higienis dan bersih? Menurut Bapak/Ibu apakah penting makanan yang higienis dan bersih? Mengapa?

Jawab : Ya mengetahui dan penting.  
 Karena menurut saya untuk kesehatan diri kita.

2. Darimanakah Ibu/Bapak mendapatkan bahan makanan? Bagaimana Bapak/Ibu memilih bahan makanan? Apakah Bapak/Ibu langsung memasak bahan makanan tersebut? Mengapa?

Jawab : Apabila sayuran belanja dipasar, tetapi apabila sembako dari agen yg mendatangi warmindo di list bahan apa saja sembako yg habis lalu dikirim. Dipilih yg bagus & tidak busuk. Langsung dimasak.

3. Dimanakah Bapak/Ibu menyimpan bahan makanan tersebut? Bagaimana Bapak/Ibu menjaga kualitas bahan makanan tersebut?

Jawab : Di rak<sup>kontasi</sup> makanan, tidak dimasukkan kulkas. Suhu penyimpanan biasa / sesuai.

4. Apakah Bapak/Ibu mengetahui cara pengolahan makanan yang baik? Bagaimana cara pengolahan makanan yang baik?

Jawab : Ya mengetahui. Sebelum diolah bahan makanan dicuci terlebih dahulu, menggunakan air sdh mati.

5. Bagaimana cara Bapak/Ibu dalam mengolah makanan agar tetap bersih?

Jawab: Alat<sup>2</sup> perabotan masak yg digunakan bersih, dicuci terlebih dahulu.

6. Apakah Bapak/Ibu mengetahui cara menjaga kualitas makanan?

Jawab: Ya, apabila sudah dimasak langsung di tempatkan pd wadahnya, apabila masih panas tdk ditutup. Kalau saya tdk menggunakan celaf plastik, saya menggunakan piring-karena dpt menyebabkan penyakit spt kanker.

7. Bagaimana Bapak/Ibu memastikan bahwa makanan yang Bapak/Ibu sajikan aman dikonsumsi? Apakah pernah ada keluhan dari konsumen setelah makan di warnindo?

Jawab: Dlm memasak saya tdk dikipin, tetapi saya juga makan makanan itu. Tdk pernah ada keluhan.

8. Bagaimana cara Bapak/Ibu menjaga ketahanan makanan agar bertahan lama untuk disajikan?

Jawab: Panas tdk ditutup. Jarang dipanaskan, karena masaknya sedikit<sup>2</sup>.

9. Apakah Bapak/Ibu mengatur penyajian makanan yang akan diberikan kepada konsumen? Mengapa demikian?

Jawab: Diatur, ditata supaya pelanggan terharik.

10. Apakah pernah dilakukan pemeriksaan terhadap makanan higienis dan bersih oleh pihak yang terkait?

Jawab: Belum pernah.