

**Lampiran IV**  
**Pertanyaan 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 :
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 :

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

Jawab :

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

Jawab :

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

Jawab :

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

Jawab :

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

Jawab:

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

Jawab :

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

Jawab :

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

Jawab :

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

Jawab :