

**LAPORAN KINERJA TRIWULAN**

**(1 APRIL – 30 JUNI 2024)**

**KEPALA LABORATORIUM KITCHEN HOSPITALITY**

**POLITEKNIK PARIWISATA BALI**



**KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/BADAN PARIWISATA  
DAN EKONOMI KREATIF  
POLITEKNIK PARIWISATA BALI  
TAHUN 2024**

## **KATA PENGANTAR**

Dengan penuh rasa syukur, kami ingin mengucapkan terima kasih kepada Tuhan atas berkat dan rahmat-Nya, penyusunan Laporan Evaluasi Kinerja Tahun 2023 dan Program Kerja Tahun 2024 Kepala Laboratorium Dapur & Pastry Hospitality di Politeknik Pariwisata Bali ini telah berhasil diselesaikan dengan baik. Laporan Evaluasi Tahun 2023 Kalab Dapur dan Pastry Hospitality ini didasarkan pada aktivitas sehari-hari dan situasi saat ini yang mencerminkan kinerja dan karakteristik dari Kalab Dapur dan Pastry Hospitality. Laporan ini berisi data yang mencakup pencapaian indikator kinerja dan program kerja tahun 2024 Kalab Dapur & Pastry Hospitality. Dokumen ini diharapkan dapat digunakan sebagai alat evaluasi dan perbaikan kinerja untuk Kalab Dapur & Pastry Hospitality, baik saat ini maupun di masa yang akan datang.

Kami ingin mengucapkan terima kasih kepada seluruh civitas akademik yang telah berkontribusi dalam meningkatkan standar dan perkembangan Kalab Dapur dan Pastry Hospitality. Kami juga berterima kasih kepada seluruh Tim yang telah bekerja keras dalam mengumpulkan dan menyusun informasi untuk Laporan Evaluasi Kinerja Kalab Dapur & Pastry Hospitality di Politeknik Pariwisata Bali dan Program Kerja Kalab Dapur & Pastry Hospitality Tahun 2024

Kepala Laboratorium  
Pastry & Bakery Hospitality



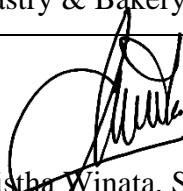
Gede Adi Sistha Winata

Kepala Laboratorium  
Dapur Hospitality



I Made Sudada

## LEMBAR PERSETUJUAN

Disusun oleh	
Kalab Pastry & Bakery Hospitality  <u>Gede Adi Sista Winata, SST.Par., M.Par</u> NIP. 199210222024211002	Kalab Dapur Hospitality  <u>I Made Sudada, SE</u> NIP. 19721231 199703 1 001
Mengetahui, Ketua Jurusan Hospitaliti  <u>I Made Rumadana,SE.,M.Par.</u> NIP. 19631231 198703 1 003	

Disetujui oleh

Kabag Administrasi Akademik  
Kemahasiswaan dan Kerjasama



I Ketut Adhi Astawan, SE.,M.Agb  
NIP.19760227 199803 1 001

Wadir I  
Bagian Akademik



Dr. I Gusti Agung Gede Witarsana, S.ST.Par., MM., CHE  
NIP. 19880101 200912 1 004

## DAFTAR ISI

<b>Kata Pengantar .....</b>	<b>2</b>
<b>Lembar Persetujuan .....</b>	<b>3</b>
<b>Daftar Isi .....</b>	<b>4</b>
<b>BAB I. Gambaran Umum Keorganisasian .....</b>	<b>5</b>
1.1 Visi, Misi, Tujuan, Sasaran Poltekpar Bali.....	5
1.2 Visi, Misi, Tujuan, Sasaran Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality .....	6
1.3 Struktur Organisasi dan Hubungan Kerja .....	8
1.4 Tugas dan Fungsi Keorganisasian .....	10
1.5 Target Kualitatif Kinerja Keorganisasian 2024 .....	13
<b>BAB II. Sasaran Kinerja dan Indikator Kinerja Utama .....</b>	<b>17</b>
2.1 Perjanjian Kinerja dan Kinerja Utama Direktur .....	17
2.2 Sasaran dan Indikator Kinerja Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality .....	18
2.3 Rencana Aksi Kerja Tahun 2024 .....	23
2.4 Budget Komitmen Tahun 2024.....	38
<b>BAB III. Evaluasi Capaian Kinerja Triwulan &amp; Kinerja Anggaran .....</b>	<b>39</b>
3.1 Matriks IKU Direktur dan IKT .....	39
3.2 Kinerja Kegiatan Berbasis Anggaran.....	41
3.3 Kinerja Lainnya .....	42
3.6 Simpulan Kinerja Anggaran Triwulan II .....	43
<b>BAB IV. Penutup .....</b>	<b>44</b>
4.1 Simpulan .....	44
4.2 Kendala dan Saran Perbaikan .....	44

# **BAB I**

## **GAMBARAN UMUM KEORGANISASIAN**

### **1.1 Visi, Misi, Tujuan dan Sasaran Poltekpar Bali**

#### **1.1.1 Visi**

Politeknik Pariwisata Bali merupakan salah satu dari enam perguruan tinggi dibawah naungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif yang berkedudukan di Bali. Politenik Pariwisata Bali atau yang disingkat dengan Poltekpar Bali telah mengalami perjalanan yang cukup panjang, dimulai sebagai Pusat Pendidikan dan Pelatihan Pariwisata Bali (P4B), kemudian menjadi Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata (BPLP), bertransformasi menjadi Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali di tahun 2019, hingga saat ini yang telah beralih status menjadi Politeknik Pariwisata Bali (Poltekpar Bali) sejak tahun 2019. Saat ini Poltekpar Bali memiliki 2 jurusan dengan 7 Program Studi dan 1 Pasca Sarjana. Sebagai lembaga pendidikan, Poltekpar Bali memiliki tugas utama untuk menyelenggarakan Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Dalam penyelenggaranya, Poltekpar Bali berpatokan pada tujuannya yang tertuang pada Visi Poltekpar Bali yaitu “Menjadi perguruan tinggi di bidang kepariwisataan berstandar internasional, unggul, dan berkepribadian Indonesia”.

#### **1.1.2 Misi**

Untuk mewujudkan visi Poltekpar Bali, Poltekpar Bali melaksanakan misi yaitu:

1. Menyelenggarakan pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat dalam bidang kepariwisataan yang berdaya saing internasional;
2. Berperan aktif dalam pembangunan kepariwisataan daerah dan nasional melalui kegiatan dengan para pemangku kepentingan baik di tingkat lokal, nasional maupun internasional;
3. Menyelenggarakan tata kelola birokrasi secara profesional melalui peningkatan kapasitas, etos kerja dan penghargaan bagi sivitas akademika dan tenaga kependidikan

### **1.1.3 Tujuan**

Tujuan Poltekpar Bali terdiri atas:

1. Menghasilkan lulusan yang kompeten, profesional dan berjiwa wirausaha di bidang kepariwisataan;
2. Menghasilkan penelitian dan karya terapan yang dimanfaatkan oleh masyarakat nasional dan internasional;
3. Melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebagai implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi untuk meningkatkan kualitas kehidupan;
4. Menjalankan kerja sama dengan para pemangku kepentingan dalam pengembangan pembangunan kepariwisataan daerah, nasional dan internasional; dan
5. Mewujudkan tata kelola birokrasi yang baik.

### **1.1.4 Sasaran**

1. Terwujudnya Tridharma Perguruan Tinggi di lingkungan Politeknik Pariwisata Bali
2. Terwujudnya pelaksanaan program pendidikan yang produktif di Politeknik Pariwisata Bali
3. Meningkatnya kompetensi mahasiswa Politeknik Pariwisata Bali sesuai dengan skema kualifikasi
4. Terwujudnya Politeknik Pariwisata Bali menjadi perguruan tinggi yang terakreditasi
5. Terselenggaranya kerjasama kepariwisataan di Politeknik Pariwisata Baali

## **1.2 VISI, MISI, TUJUAN, SASARAN KEPALA LABORATORIUM KITCHEN HOSPITALITI**

Kepala Laboratorium Kitchen yang disingkat dengan Kalab Kitchen terdiri dari dua bagian yaitu Kepala Laboratorium Pastry & Bakery Hospitality dan Kepala Laboratorium Dapur Hospitality. Kalab Kitchen Hospitality merupakan bagian dari sub organ Kepala Jurusan, dimana Kalab Kitchen Hospitality bertanggung jawab kepada Kepala Jurusan Hospitality dan membawahi 2 staff laboran. Area tanggung jawab Kalab Kitchen Hospitality mencakup Dapur Nusantara, Dapur Continental, Dapur Saraswati, Kitchen Stadium, Dapur Hotel Kamala, Pastry & Bakery Continental, Dapur Hotel Langon dan Pastry Hotel Kamala.

Kehadiran Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality yang merupakan suatu unit pendukung pendidikan menjadi suatu wadah untuk memfasilitasi bagi mahasiswa dan dosen dalam melaksanakan penelitian, pengabdian masyarakat dan pembelajaran praktikum. Fasilitas laboratorium kitchen hospitality merupakan salah satu penciri khas dari pendidikan tinggi vokasi yang menjadi media pemenuhan capaian luaran mahasiswa. Mengacu pada standar nasional pendidikan tinggi yang membahas tentang standar sarana dan prasarana pembelajaran, fasilitas laboratorium kitchen hospitality harus mampu memberikan pelayanan yang sesuai dengan kebutuhan isi dan proses pembelajaran dalam rangka pemenuhan capaian lulusan.

Laboratorium Kitchen Hospitality juga sebaik mampu memberikan standar keamanan pada saat praktikum dan mampu menciptakan lingkungan yang aman bagi mahasiswa pada saat pengolahan produk. Pelayanan Laboratorium Hospitality tersebut, sebagai contoh visual bagi mahasiswa yang menggunakan laboratorium kitchen hospitality untuk menumbuhkan rasa kepedulian terhadap keamanan kerja dan keamanan pengolahan makanan. Laboratorium kitchen hospitality didesain dengan pendekatan *work integrated learning* dimana fasilitas alat – alat dapur, standar desain dan kitchen appliance relevan dengan perkembangan industri terkini. Adapun dasar hukum yang menjadi landasan kami bekerja untuk memenuhi kondisi keamanan pangan, keamanan bekerja, dan memenuhi capaian lulusan sebagai berikut:

1. UU No.1 Tahun 1970 Tentang Keselamatan Kerja
2. UU No. 23 Tahun 1992 Tentang Kesehatan
3. Peraturan Kementerian Kesehatan tentang Hygiene dan Santasi.
4. Permenristekdikti 44 2015 tentang SN Dikti Pasal 32
5. Permendikbudristek Nomor 3 Tahun 2020 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

Program kerja Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality mengacu pada visi dan Indikator Kinerja Utama (IKU) Poltekpar Bali tahun 2020-2024 dan Kebijakan dari Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality diturunkan dari:

1. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020 Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi
2. Renstra dan Statuta Poltekpar Bali

### **1.2.1 Visi Unit Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti**

Visi Misi Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality yang disusun berdasarkan pedoman penyusunan visi misi institusi dan dengan merujuk serta diselaraskan dengan visi misi institusi yang dimuat dalam Rencana Strategis (Renstra) Politeknik Pariwisata Bali tahun 2020 – 2024. Adapun Visi Misi Kepala Laboratorium Dapur & Pastry Hospitality sebagai berikut; “Menjadikan Laboratorium yang memiliki sarana dan prasarana praktikum bertaraf internasional pada tahun 2028”. Visi ini selaras dengan Visi Politeknik Pariwisata Bali untuk memajukan bidang pendidikan pariwisata dengan menghasilkan sumber daya manusia bidang kuliner yang berdaya saing internasional.

### **1.2.2 Misi Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti**

- 1) Memfasilitasi pendidikan vokasi bidang jasa boga yang berorientasi pada peningkatan kualitas sesuai standar kebersihan dan keamanan bertaraf internasional.
- 2) Menciptakan *work integrated learning* pada lingkungan laboratorium dapur & pastry.
- 3) Menciptakan sistem *management quality control* pada aspek kebersihan, keamanan dan keselamatan kerja.
- 4) Memfasilitasi penelitian terapan pada bidang jasa boga.
- 5) Mencipatkan optimalisasi pemanfaatan laboratorium dapur dan pastry sebagai sarana dan prasarana praktikum pada bidang jasa boga.

### **1.2.3 Tujuan**

Diturunkan dari Visi Misi Poltekpar Bali, dan agar lebih terarah dalam bekerja maka Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality memiliki tujuan untuk:

- 1) Mewujudkan lingkungan kerja yang aman dan nyaman bagi mahasiswa dan dosen Politeknik Pariwisata Bali.
- 2) Mewujudkan lulusan yang berdaya saing internasional.
- 3) Mewujudkan sarana dan prasarana yang sesuai dengan kebutuhan kurikulum dan kebutuhan industri.
- 4) Mewujudkan laboratorium kitchen hospitality sebagai sentral sarana penelitian kuliner di lingkungan Politeknik Pariwisata Bali.

#### **1.2.4 Sasaran**

Pencapaian tujuan diatas, diturunkan dengan cara menetapkan tujuan yang dapat terukur dengan cara pembuatan sasaran Kelapa Laboratorium Kitchen Hospitality sebagai berikut:

1. Meningkatkan *Usage Rate* laboratorium untuk keperluan Pengabdian Kepada Masyarakat.
2. Meningkatkan *Usage Rate* laboratorium untuk keperluan penelitian.
3. Memingkatkan *Usage Rate* Laboratorium untuk keperluan pembelajaran.
4. Memingkatkan *Usage Rate* Laboratorium untuk keperluan pengembangan/inovasi produk makanan baik oleh dosen, mahasiswa dan pihak luar
5. Meningkatkan efektivitas dan efisiensi pencapaian kompetensi mahasiswa
6. Mendapatkan pengakuan atau sertifikasi internasional pada laboratorium kitchen hospitality.
7. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengoperasionalkan teknologi pengolahan makanan.
8. Meningkatkan pemahaman tim laboratorium kitchen hospitality tentang standar keamanan pangan dan keselamatan kerja.
9. Meningkatkan kesadaran mahasiswa dan para pemangku kepentingan akan kebersihan laboratorium kitchen hospitality.

### **1.3 STRUKTUR ORGANISASI DAN HUBUNGAN KERJA**

Organisasi dan tata kerja dari kepala laboratorium kitchen hospitality mengacu pada Renstra dan Statuta Poltekpar Bali.

#### **1.3.1 Atasan Langsung**

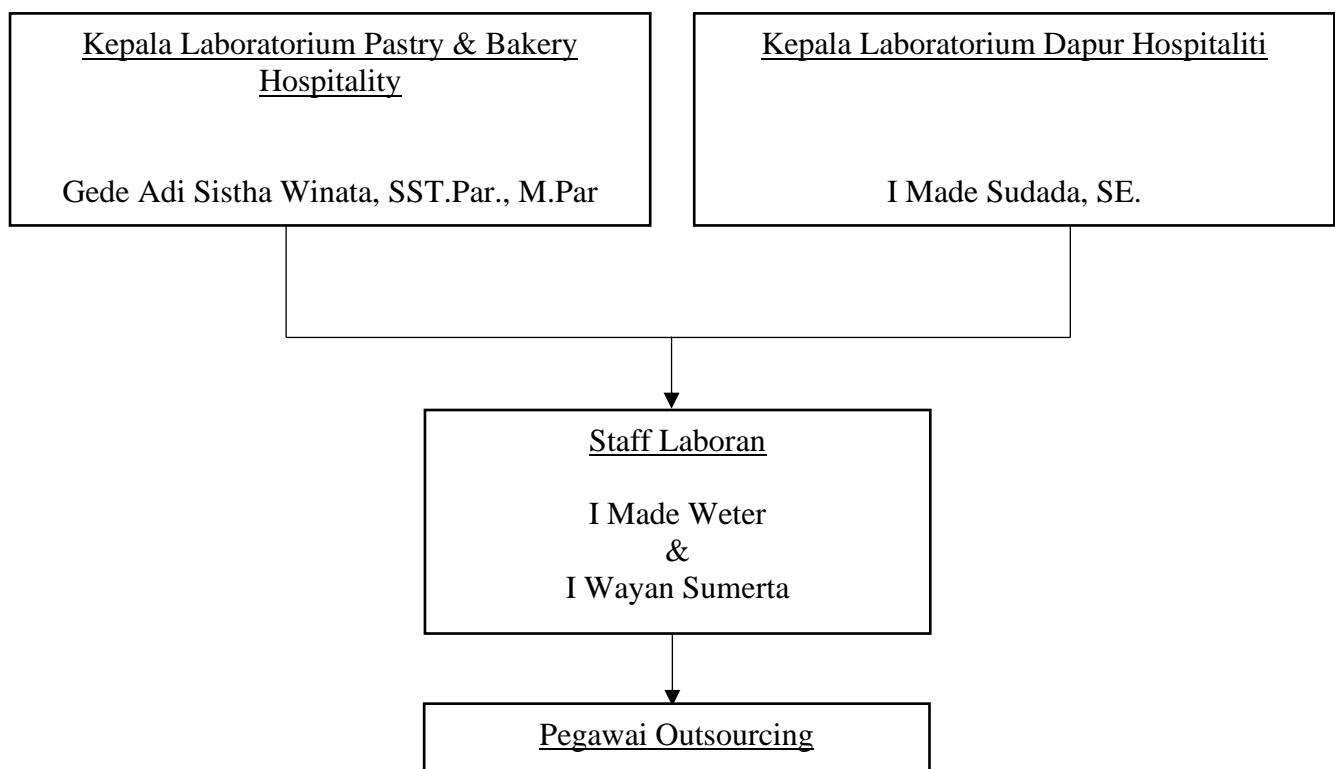
Kepala laboratorium kitchen hospitality yang secara langsung berada di bawah kepala jurusan hospitality yang diawasi langsung oleh Wakil Direktur I bidang Akademik dan Kemahasiswaan mengingat program kerja kalab kitchen hospitality mencakup pemenuhan kebutuhan pembelajaran di lingkungan Politeknik Pariwisata Bali. Kepala Laboratorium Kitchen hospitality juga bertugas dalam merencanakan kebutuhan anggaran operasional laboratorium, sehingga kepala laboratorium juga menjadi bagian yang dibawahi pengawasannya oleh Wakil Direktur II bidang keuangan. Adapun pelaporan kegiatan dan penanggung jawab kegiatan unit adalah sebagai berikut

1. Pelaporan kepada Wakil Direktur I Bidang Akademik terkait dengan pemenuhan capaian luaran pembelajaran dan anggaran yang digunakan untuk pemenuhan kebutuhan pembelajaran.
2. Pelaporan kepada Wakil Direktur II Bidang Keuangan terkait dengan anggaran pemeliharaan fasilitas dapur dan kebersihan dapur.
3. Berkaitan dengan pelaksanaan penyerpan anggaran, kepala laboratorium kitchen hospitality bertanggung jawab kepada Kajur Hospitality dengan sepenuhnya diawasi oleh Wakil Direktur I dan Wakil Direktur II.

### **1.3.2 Struktur Organisasi**

Struktur Organisasi laboratorium kitchen hospitality cukup kecil dan hanya terdiri dari Kepala laboratorium pastry & bakery dan kepala laboratorium dapur hospitality dan dibantu oleh 2 orang staff laboran. Struktur organisasi Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality dapat dilihat seperti pada Gambar 1.

Gambar 1. Struktur Organisasi Laboratorium Kitchen Hospitality



### **1.4 Tugas dan Fungsi Keorganisasian**

Tugas dari struktur organisasi dijabarkan agar tidak ada tugas yang *overlapping* atau tumpang tindih.

#### **1.4.1 Tugas**

1. Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti.
  - a. Merencanakan dan mengajukan rencana kegiatan praktikum mahasiswa setiap awal semester.
  - b. Bersama - sama Ketua Jurusan menyusun jadwal kegiatan praktikum mahasiswa dilaboratorium.
  - c. Bersama - sama instruktur menyusun kebutuhan bahan praktikum mahasiswa setiap semester.
  - d. Menyerahkan daftar kebutuhan praktikum kepada Ketua Jurusan pada tiap awal semester.
  - e. Mengkoordinir jalannya kegiatan praktikum mahasiswa di laboratorium.
  - f. Bertanggung jawab atas pengelolaan kegiatan praktikum mahasiswa dilaboratorium
  - g. Mengontrol dan memonitor evaluasi praktikum mahasiswa.
  - h. Mengontrol kegiatan instruktur, terutama yang berhubungan dengan kegiatan pengajaran / praktikum.
  - i. Mengawasi pemakaian peralatan agar sesuai dengan kegiatan praktikum mahasiswa.
  - j. Mengawasi pemakaian bahan praktikum seefisien mungkin
  - k. Mengontrol dan bertanggung jawab atas selesainya job – job kegiatan praktikum mahasiswa.
  - l. Mengawasi pelaksanaan kompensasi mahasiswa untuk keperluan laboratorium
  - m. Bertanggung jawab terhadap kebersihan, ketertiban dan keamanan laboratorium
  - n. Mengadakan rapat evaluasi kegiatan praktikum serta bersama sama instruktur memikirkan pengembangan materi praktikumnya.
  - o. Membuat dan menyerahkan laporan kegiatan praktikum mahasiswa kepada Ketua Jurusan setiap akhir semester.
2. Staff Laboran Kitchen Hospitaliti
  - a) Mengoperasikan tempat cuci di dapur praktikum, termasuk membersihkan tempat cuci serta perlengkapan yang perlu dicuci di dalamnya.
  - b) Mencuci sampai bersih semua peralatan masak dan peralatan makan di dapur praktikum.

- d) Menangani peralatan makan dengan baik dan benar serta hati-hati agar tidak mudah rusak sekaligus terawat dengan baik.
- e) Mengatur persediaan detergen untuk mencuci piring dan peralatan dapur sekaligus membersihkan persediaan yang masih ada.
- f) Mendistribusikan atau mengantar menu makanan dari dapur menuju ke meja perjamuan tamu praktikum.
- g) Membantu mencuci bahan – bahan praktikum seperti sayur dan buah – bauahan sebelum ditransfer kedalam dapur.
- h) Mengantarkan dan mengatur persediaan bahan makanan di dapur praktikum
- i) untuk mendukung kinerja para Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti.

### 3. Pegawai *Outsourcing*

- a) Membantu pemeliharaan kebersihan area dapur
- b) Membuang sampah hasil produksi praktikum ke area pembuangan sampah
- c) Membantu membersihkan area Gudang penyimpanan bahan makanan
- d) Membantu membersihkan *chiller & freezer*
- e) Membuka gas dan memastikan seluruh peralatan dapur dan kompor bisa beroperasi sebelum praktikum dimulai
- f) Menutup gas dan memastikan seluruh dapur bersih setelah kegiatan praktikum
- g) Mengecek suhu *chiller dan freezer* untuk memastikan kondisi bahan praktikum masih tersimpan dalam keadaan baik.

#### **1.4.2 Fungsi Laboratorium Kitchen Hospitaliti.**

Lingkup kerja kepala laboratorium kitchen hospitality adalah peningkatan pelayanan kemasiswaan khususnya pada penyediaan sarana dan prasarana praktikum mahasiswa, selain itu fungsi dari kalab laboratorium kitchen hospitaliti adalah peningkatan pelayanan penggunaan fasilitas pengabdian kepada masyarakat serta penyediaan pelayanan penelitian kuliner dosen dan mahasiswa. Untuk mendukung bentuk kegiatan utama dari kepala laboratorium kitchen hospitaliti, maka unit memiliki fungsi untuk melaksanakan:

- 1) Menyusung jadwal penggunaan laboratorium kitchen hospitaliti untuk praktik regular dan team teaching di Hotel Kamala & Langon
- 2) Memberikan sosialisasi kepada seluruh team terkait dengan *hazard analysis critical control point*.

- 3) Mendesain pengembangan diri bagi seluruh team laboratorium kitchen hospitaliti.
- 4) Mengoptimalkan fungsi dari laboratorium kitchen hospitaliti.
- 5) Mengoptimalkan *work integrated learning* sehingga pelayanan laboratorium relevan dengan perkembangan industri terkini.
- 6) Memberikan pelayanan penggunaan sarana dan prasarana untuk keperluan Pegabdian kepada Masyarakat.
- 7) Memberikan layanan sarana dan prasarana untuk keperluan penelitian kuliner oleh dosen dan mahasiswa.
- 8) Memberdayakan laboratorium kitchen hospitaliti sebagai sentral penelitian kuliner di Bali, melalui fungsi ini laboratorium mampu menyediakan sarana dan prasarana yang dibutuhkan untuk melakukan uji nutrisi dan uji organoleptic.

## **1.5 Target Kualitatif Kinerja Keorganisasian 2024 / Rencana Kerja**

Target kualitatif dan kuantitatif telah diprogramkan pada program kerja laboratorium kitchen hospitaliti. Sebelum membuat target dan rencana kerja maka dibutuhkan analisa *performance gap* terlebih dahulu sehingga dapat menentukan kinerja yang sesuai dengan standar untuk pencapaian target.

### **1.5.1 Analisa Performance Gap**

Hingga saat ini, belum ada standar *performance* yang benar-benar dapat diukur dari Laboratorium kitchen hospptitaliti, sehingga perlu dibuat standar *performance* agar arah dan tujuan dari Unit ini dapat berjalan sesuai dengan standar dan target yang ada. Dapat disampaikan, posisi laboratorium kitchen hospitaliti saat ini adalah sebagai berikut:

**Tabel 1. Situasi Saat Ini Dan Situasi Ideal**

<b>Current Situation</b>	<b>Ideal Situation</b>
Pencatataan <i>usage rate</i> laboratorium kitchen hospitaliti sebagai sarana dan prasarana pembelajaran sudah mulai dilakukan.	Ada pengukuran <i>usage rate</i> sebagai sarana pembelajaran sehingga memiliki kmampuan dalam melakukan pemetaan <i>carrying capacity</i> penggunaan lab.
Pencatatan <i>usage rate</i> laboratotium sebagai sarana dan prasarana pengabdian masyarakat sudah mulai dilakukan.	Ada pengukuran <i>usage rate</i> untuk pengabdian masyarakat.
Pencatatan <i>usage rate</i> laboratorium sebagai sarana dan prasarana penelitian	Ada pengukuran <i>usage rate</i> sebagai sarana dan prasarana penelitian sehingga mampu mengidentifikasi kekurangan laboratorium

oleh dosen dan mahasiswa sudah mulai dilakukan.	dapur dalam memberikan pelayanan fasilitas penelitian.
Laboratorium Pastry & Bakery Saraswati dan Laboratorium pangan tidak bisa difungsikan. Laboratorium Pastry & Bakery Nusantara sedang dalam proses pengajuan perbaikan.	Seluruh fasilitas berfungsi dengan baik untuk menghindari <i>density</i> saat penggunaan laboratorium.
Mulai dilakukan serangkaian aksi untuk memnciptakan <i>quality control</i> terkait dengan <i>Hazard Critical Control Point</i> .	Sebaiknya dibuatkan mekanisme penjaminan mutu yang menggunakan pendekatan <i>hazard analysis critical control point</i> .
Mulai dilakukan pendataan terkait dengan <i>risk management control</i> .	Pendataan <i>risk management control</i> perlu dilakukan untuk menghindari terjadinya kecelakaan kerja.
Tidak ada penghitungan rasio kebutuhan <i>kitchen utensil</i> dengan jumlah mahasiswa dan intensitas penggunaan.	Dibuatkan penghitungan rasio kebutuhan <i>kitchen utensil</i> dengan jumlah mahasiswa dan intesitas penggunaan sehingga kebutuhan pembelajaran mahasiswa terkaomodir.
Tidak adanya dosen dan pengelola lab yang bersertifikasi Nasional/ Internasional	Belum adanya sertifikasi nasional/ Internasional terkait dengan kredibilitas pengelola Lab.
Tidak adanya sertifikasi Standar Lab Praktikum bertaraf Nasional/ Internasional.	Belum adanya sertifikasi internasional terkait dengan kredibilitas standar laboratorium secara internasional.

**Tabel 2. SWOT Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality**

STRENGTH	WEAKNESS
<p><b>STRENGTH</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memiliki laboratorium yang memiliki luas yang memadai sehingga memberikan ruang mobilitas bagi 30 mahasiswa.</li> <li>2. Dukungan dari manajemen dalam menyediakan pendanaan bahan praktikum yang memadai.</li> <li>3. Memiliki alat – alat dapur yang terupdate dengan kebutuhan industri.</li> <li>4. Memiliki 4 laboratorium praktikum.</li> </ol>	<p><b>WEAKNESS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laboratorium Pastry &amp; Bakery Nusantara, Pastry &amp; Bakery Saraswati belum memadai untuk dioperasikan.</li> <li>2. Laboratorium uji pangan tidak bisa digunakan, dikarenakan tidak ada fasilitas uji nutrisi dan uji organoleptic.</li> <li>3. Minimnya administrasi terkait dengan <i>hazard analysis critical control point</i>.</li> <li>4. Minimnya administrasi terkait dengan <i>risk management</i> sehingga akan menghambat kredibilitas standar sertifikasi internasional dan nasional.</li> <li>5. Rasio yang rendah survey keupasan mahasiswa, dosen dan tendik serta survey kesadaran mahasiswa terhadap kebersihan laboratorium.</li> </ol>

OPPORTUNITIES	THREAT
<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Ketersediaan anggaran yang mumpuni membuka peluang mahasiswa untuk mendapatkan bahan – bahan praktikum yang berkualitas berstandar internasional.</li> <li>2. Ketersediaan <i>kitchen utensil</i> yang lengkap menunjang kelancaran mahasiswa dalam melaksanakan praktikum,</li> <li>3. Tempat penyimpanan bahan makanan membuat mahasiswa lebih leluasa bagi mahasiswa untuk melakukan experiment pengawetan bahan makanan.</li> <li>4. Memiliki kualitas alat – alat yang baik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Kurangnya pemanfaatan laboratorium dapur di hotel kamala dan hotel langon yang membuat <i>teaching factory</i> belum bisa beroperasi dengan baik.</li> <li>2. Kurangnya sumber daya manusia dalam menjaga kelancaran operasional laboratorium membuat pengawasan terhadap penggunaan kitchen appliance tidak intensif sehingga banyak kitchen appliance yang berpotensi rusak.</li> <li>3. Sering terjadinya penyesuaian proses pembelajaran sehingga kebutuhan ketersediaan alat – alat dapur tidak sesuai dengan pembelajaran.</li> <li>4. Birokrasi yang memiliki banyak tingkatan membuat proses penyediaan alat dan kebersihan dapur sering terhambat.</li> <li>5. Adanya perubahan regulasi dan kebijakan pemerintah terkait kurikulum</li> <li>6. Laboratorium dapur hotel langon tidak layak digunakan.</li> </ul>

### 1.5.2 Target (KPI's)

Berdasarkan SWOT dan kondisi saat ini, terjadi gap yang besar pada kepala laboratorium kitchen hospitality, sehingga inisiatif yang dapat diberikan yaitu menyusun KPI kepala laboratorium kitchen hospitality, antara lain:

1. Laboratorium dapat dioperasikan 100% dengan aman dan nyaman untuk meningkatkan effesiensi dan efektivitas praktikum mahasiswa.
2. Penggunaan laboratorium untuk keperluan penelitian minimal 10 Penelitian setiap semester dan meningkat 5% setiap tahunnya.
3. Penggunaan laboratorium untuk keperluan pengabdian masyarakat minimal 1 kegiatan pada 1 tahun dan meningkat 1 pengabdian masyarakat setiap tahunnya.
4. Penggunaan laboratorium sebagai fasilitas *teaching factory* minimal 2 kegiatan dalam 1 tahun dan meningkat 1 kegiatan setiap tahunnya.
5. Kegiatan general cleaning minimal dilakukan sebanyak 10 kali dalam 1 semester.

6. Hasil survey kepuasan mahasiswa, dosen dan tendik terhadap fasilitas dapur memiliki kepuasan yang baik dengan rasio minimal 80% responden dari total jumlah mahasiswa.
7. Memiliki sertifikasi bertaraf internasional minimal 1 dalam 5 tahun.

## **BAB II**

### **SASARAN KINERJA DAN INDIKATOR KINERJA UTAMA**

#### **2.1 Perjanjian Kinerja Dan Kinerja Utama Direktur**

Pada bulan Januari 2024, seluruh bagian, jurusan, pusat, kaunit, wadir, kasubbag, koprodi dan kalab menandatangani perjanjian kinerja yang diturunkan dari indikator kinerja direktur yang dijabarkan sebagai berikut.

**Tabel 3. Sasaran, Indikator dan Target Kinerja Direktur Poltekpar Bali**

<b>Sasaran Program</b>	<b>Indikator Kinerja Direktur yang Diintervensi</b>	<b>Target</b>
Terwujudnya Tri Dharma Perguruan Tinggi di Lingkungan Politeknik Pariwisata Bali	Waktu tunggu maksimal lulusan Politeknik Pariwisata Bali untuk terserap di sector pariwisata (bulan)	3
	Rasio penelitian kepariwisataan yang dimanfaatkan terhadap total penelitian yang dihasilkan (%)	80
	Rasio Pengabdian kepada masyarakat yang dimanaatkan terhadap total pengabdian yang dihasilkan (%)	90
Terwujudnya pelaksanaan program pendidikan yang produksi di Politeknik Pariwisata Bali	Rasio lulusan (output) teradap mahasiswa baru (input) (%)	90
Meningkatnya kompetensi mahasiswa politeknik pariwisata bali sesuai skema kualifikasi	Jumlah mahasiswa pendidikan vokasi politeknik pariwisata bali yang tersertifikasi kompetensi sesuai skema kualifikasi (mahasiswa)	600
Terwujudnya politeknik pariwisata bali menjadi perguruan tinggi yang bermutu	Jumlah prodi di politeknik pariwisata baali yang terakreditasi (program studi)	9
Terselenggaranya kerjasama kepariwisataan di Politeknik Pariwisata bali	Rasio kerjasama yang ditindaklanjuti teradap total kerjasama yang disepakati (85%)	85

Selain visi poltekpar bali, Indikator kinerja direktur menjadi patokan dan pedoman kepala laboratorium kitchen hospitaliti dalam melaksanakan kegiatan dan menentukan visi, misi, tujuan dan sasaran.

## **2.2 Sasaran dan Indikator Kinerja Utama Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti.**

### **2.2.1 Sasaran**

Sasaran Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan *usage rate* laboratorium untuk keperluan penelitian
2. Meningkatkan penggunaan laboratorium untuk keperluan pengabdian kepada masyarakat.
3. Meningkatkan penggunaan laboratorium untuk keperluan *teaching factory*.
4. Meningkatkan efektivitas dan efisiensi praktikum mahasiswa dengan melakukan revitalisasi laboratorium yang tidak dapat beroperasi secara maksimal.
5. Memiliki pengakuan atau sertifikasi laboratorium berstandar internasional/nasional.
6. Meningkatkan kepuasan dosen, mahasiswa dan tenaga pendidik terkait dengan fasilitas laboratorium.
7. Meningkatkan kesadaran keseluruhan pemangku kepentingan terhadap kebersihan laboratorium,. (*Establish Record Keeping and Documentation Procedures – 20 types of recording forms*)

### **2.2.2 Indikator Kinerja Utama (IKU) Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti.**

Berdasarkan IKU yang ditetapkan oleh Poltekpar Bali, maka berikut adalah target yang diturunkan kepada Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti dalam tiap tahun adalah sebagai berikut:

**Tabel 4. Indikator Kinerja Utama  
Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti**

NO	BIDANG	INDIKATOR	BASE LINE	TARGET/ TAHUN				
				2024	2025	2026	2027	2028
A	<b>Laboratorium Pastry, Bakery &amp; Dapur Hospitality</b>	Meningkatkan usage rate laboratorium untuk keperluan penelitian	50%	50%	60%	70%	75%	80%
		Meningkatkan penggunaan	1	1	2	3	4	5

		laboratorium untuk keperluan pengabdian kepada masyarakat.					
		Meningkatkan penggunaan laboratorium untuk keperluan teaching factory	1	2	3	4	5
		Meningkatkan efektivitas dan efisiensi praktikum mahasiswa dengan melakukan revitalisasi laboratorium yang tidak dapat beroperasi secara maksimal.	50%	50%	60%	70%	80%
		Kegiatan general cleaning minimal.	10 Keg	10	10	10	10
		Meningkatkan kepuasan dosen, mahasiswa dan tenaga pendidik terkait dengan fasilitas laboratorium.	80%	80%	85%	90%	95%
		Meningkatkan kesadaran keseluruhan pemangku kepentingan terhadap kebersihan laboratorium,. ( <i>Establish Record Keeping and Documentation Procedures – 20 types of recording forms</i> )	80%	80%	85%	90%	95%

### 2.2.3 Matriks Sasaran dan Indikator Kinerja

Matriks sasaran dan indicator kinerja secara detil ditampilkan pada Tabel 5, dimana anggaran tersebut hanya berfokus pada anggaran Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti.

**Tabel 5. Matriks Sasaran dan Indikator Kinerja Berdarkan Anggaran**

NO	Sasaran	Indikator	Uraian /Kegiatan Dukungan Pencapaian Kinerja Pimpinan	Anggaran (Rp)	Target	Persentase	PJ.
1	Terwujudnya Tri Dharma Perguruan Tinggi di Lingkungan Politeknik Pariwisata Bali	Waktu tunggu maksimal lulusan Politeknik Pariwisata Bali untuk terserap di sector pariwisata (bulan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dilaksanakan dalam bentuk bekerjasama peminjaman lab dengan pihak industri dalam melaksanakan <i>trial recruitment</i> melalui Program Studi SKU.</li> </ul>	0	0		Koprodi SKU, Kajur hospitaliti, Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality, Wadir III.
		Rasio penelitian kepariwisataan yang dimanfaatkan terhadap total penelitian yang dihasilkan (%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyediakan fasilitas laboratorium yang memadai untuk kebutuhan penelitian</li> </ul>	0	0		P3M, KPS SKU, Kalab Kitchen Hospitality, Kajur Hospitaliti
		Rasio Pengabdian kepada masyarakat yang dimanfaatkan terhadap total pengabdian yang dihasilkan (%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyediakan sarana dan prasarana dari laboratorium untuk kebutuhan pengabdian kepada masyarakat</li> </ul>	0	0		P3M, KPS SKU, Kalab Kitchen Hospitality

2	Terwujudnya pelaksanaan program pendidikan yang produktif di Politeknik Pariwisata Bali	Rasio lulusan (output) teradap mahasiswa baru (input) (%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memberikan fasilitas bimbingan terkait penggunaan alat – alat dapur dan fasilitas penggunaan lab sebagai sarana penyusunan Tugas Akhir Mahasiswa</li> </ul>				Akademik, KPS SKU, Kajur, Kalab Kitchen Hospitality.
3	Meningkatnya kompetensi mahasiswa politeknik pariwisata bali sesuai skema kualifikasi	Jumlah mahasiswa pendidikan vokasi politeknik pariwisata bali yang tersertifikasi kompetensi sesuai skema kualifikasi (mahasiswa)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyediakan bahan praktikum yang memiliki kualitas terbaik.</li> <li>Menyediakan alat – alat dapur (<i>kitchen utensil</i>).</li> <li>Menyediakan data rasio kebutuhan alat – alat dapur dengan jumlah mahasiswa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>3.308.267.000</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>3.308.267.000</li> </ul>	100%	Wadir II, Kajur Hospitaliti, Kalab Kitchen Hospitaliti
4	Terwujudnya politeknik pariwisata bali menjadi perguruan tinggi yang bermutu	Jumlah prodi di politeknik pariwisata Bali yang terakreditasi (program studi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengakuan/ Sertifikasi Penjamin Mutu Eksternal Bertaraf Internasional / nasional.</li> </ul>	Rp.199.000.000	Rp. 199.000.000	100%	Wadir II , Kajur Hospitaliti, Kalab Kitchen Hospitaliti

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyediakan Sarana dan Prasarana bertaraf internasional</li> <li>• Membuat skema atau serangkaian strategi terkait dengan keamanan pangan dan keselamatan kerja menggunakan pendekatan HACCP.</li> </ul>				
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meningkatkan kesadaran keseluruhan pemangku kepentingan terhadap kebersihan laboratorium. <i>(Establish Record Keeping and Documentation Procedures – 20 types of recording forms)</i></li> </ul>	0	0	0	Wadir I , Wadir II. Kajur Hospitaliti dan Kalab Dapur Hospitaliti.
5	Terselenggaranya kerjasama kepariwisataan di	Rasio kerjasama yang ditindaklanjuti teradap total	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membangun kerjasama dengan Industri untuk</li> </ul>	0	0		Kajur Hospitaliti, Wadir III dan Kalab

	Politeknik Pariwisata bali	kerjasama yang disepakati (85%)	<p>pengembangan mutu laboratorium.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Benchmarking ke Industri dan kerjasama dengan industri untuk mewujudkan <i>work integrated learning</i></li> </ul>				Kitchen Hospitaliti.
--	----------------------------	---------------------------------	--	--	--	--	----------------------

Dari 7 kinerja utama pimpinan, kinerja yang paling bersinggungan dengan Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti adalah meningkatnya kompetensi mahasiswa politeknik pariwisata bali sesuai skema kualifikasi

Adapun target kerjasama dengan pihak industri diturunkan dari visi Poltekpar Bali terkait berstandar internasional, maka target kerja sama laboratatorium kitchen hospitality pada tahap awal akan menyasar industri berikut:

1. Intertek SAI Global HACCP
2. Holiday Inn Resort Baruna Bali
3. Sucofindo
4. PT. Nayati Indonesia

## **2.3 Rencana Aksi Kerja Tahun 2024**

### **2.3.1 Rencana Aksi**

Rencana Aksi atau program kerja Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti secara kualitatif dibuat berdasarkan konsep PDCA (plan, do, check, act) yang dijabarkan sebagai berikut:

**Tabel 6. Rencana Aksi Laboratorium Kitchen Hospitaliti**

<b>TARGET</b>	<b>PLAN (Perencanaan Program)</b>	<b>DO (Pelaksanaan)</b>	<b>CHECK (Pemeriksaan)</b>	<b>ACT (Evaluasi dan Perbaikan)</b>
Meningkatkan jumlah penggunaan laboratorium untuk keperluan penelitian	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyediakan kebutuhan sarana dan prasarana terkait penelitian biang kuliner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi kebutuhan penelitian di bidang kuliner</li> <li>Melakukan inventarisasi ketersediaan alat – alat dapur (<i>kitchen utensil</i>) yang dibutuhkan untuk penelitian</li> <li>Mapping inventarisasi kitchen appliance yang dibutuhkan untuk penelitian</li> <li>Melakukan sosialisasi terkait kesiapan laboratorium untuk penelitian di bidang kuliner.</li> <li>Mendata jumlah penelitian yang menggunakan fasilitas laboratorium kitchen hospitaliti .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jumlah surat yang masuk untuk peminjaman laboratorium sebagai sarana penelitian.</li> <li>Listing dan mapping alat – alat dapur dan kitchen appliance berdasarkan jenis penelitian yang bisa dilakukan.</li> <li>Melakukan survey keterbatasan sarana pendukung penelitian</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pelaporan pelaksanaan penelitian di laboratorium dan rencana tindak lanjut</li> <li>Hasil kepuasan mahasiswa dan dosen terkait dengan sarana dan prasarana penelitian di laboratorium kitchen hospitality</li> </ul>

Jumlah kerjasama industri Lembaga audit mutu terkait dengan pengakuan/ sertifikasi mutu internasional laboratorium kitchen hospitaliti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Penjalinan Kerja Sama dengan Pihak Industri atau Lembaga HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Listing industri &amp; Lembaga audit mutu HACCP dan Komunikasi intensif dengan pihak tersbut untuk mengembangkan standar laboratorium bertandar internasional.</li> <li>Komunikasi internal dengan Wadir III untuk pembuatan draft MoU atau MoA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adanya list target kerjasama</li> <li>Adanya draft kerjasama dan pelaksanaan pendatanganan MoU atau MoA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pelaporan jumlah dokumen kerjasama yang dihasilkan</li> <li>Pelaporan implementasi kerjasama, analysis hambatan dan rencana tindak lanjut</li> <li>Hasil Kepuasan pencapaian standar mutu laboratorium dan rencana pengembangan lanjutan.</li> </ul>
Mengikatkan jumlah penggunaan laboratorium kitchen hospitaliti untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyediakan kebutuhan sarana dan prasarana terkait Pengabdian kepada masyarakat biang kuliner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi kebutuhan pengabdian kepada masyarakat di bidang kuliner</li> <li>Melakukan inventarisasi ketersediaan alat – alat dapur (kitchen utensil) yang dibutuhkan untuk pengabdian kepada masyarakat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jumlah surat yang masuk untuk peminjaman laboratorium sebagai sarana pengabdian kepada masyarakat.</li> <li>Listing dan mapping alat – alat dapur dan kitchen appliance berdasarkan jenis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pelaporan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di laboratorium dan rencana tindak lanjut</li> <li>Hasil kepuasan mahasiswa dan dosen terkait dengan sarana dan prasarana</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mapping inventarisasi kitchen appliance yang dibutungkan untuk pengabdian kepada masyarakat</li> <li>• Melakukan sosialisasi terkait kesiapan laboratorium untuk pengabdian kepada masyarakat di bidang kuliner.</li> <li>• Mendata jumlah pengabdian kepada masyarakat yang menggunakan fasilitas laboratorium kitchen hospitaliti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pengabdian kepada masyarakat yang bisa dilakukan.</li> <li>• Melakukan survey keterbatasan sarana pendukung pengabdian kepada masyarakat</li> </ul>	<p>pengabdian kepada masyarakat di laboratorium kitchen hospitality</p>
Meningkatkan kepuasan dosen, mahasiswa dan tenaga pendidik terkait dengan fasilitas laboratorium.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberikan fasilitas yang memadai untuk perkuliahan praktikum regular</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat jadwal general cleaning yang rutin untuk meningkatkan kesadaran kebersihan dapur</li> <li>• Membuat mekanisme pendataan terkait dengan standar mutu melalui pendekatan HACCP.</li> <li>• Memberikan pelayanan yang cepat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jumlah complain tertulis yang ditujukan kepada kepala laboratorium kitchen hospitaliti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelaporan kepuasan mahasiswa, dosen dan tendik terkait dengan beban kerja, pelayanan laboratorium kitchen hospitaliti.</li> </ul>

		<p>dan tanggap kepada mahasiswa dan dosen terkait dengan penggunaan laboratorium kitchen hospitaliti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sistem indesign</li> <li>• Pengeluaran surat peminjaman laboratorium kitchen dalam waktu 1x24 jam .</li> </ul>		
Meningkatkan efektivitas dan efisiensi praktikum mahasiswa dengan melakukan revitalisasi laboratorium yang tidak dapat beroperasi secara maksimal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyediakan jadwal penggunaan lab yang bagi mahasiswa praktikum yang regular sehingga pelaksanaan kegiatan perkuliahan praktikum terkaomodir dengan baik.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pemetaan ketersediaan lab dengan kebutuhan matakuliah praktikum .</li> <li>• Merevitaliasi lab pastry &amp; bakery nusantara, lab pastry &amp; bakery saraswati dan lab uji pangan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Daftar permasalahan yang terjadi pada lab pastry &amp; bakery nusantara, lab pastry &amp; bakery saraswati dan lab uji pangan.</li> <li>• Daftar ketersediaan lab yang bisa digunakan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hasil evaluasi tingkat kepadatan (<i>carryng capacity</i>) penggunaan lab dan rencana tindak lanju.</li> </ul>

<p>Meningkatkan kesadaran keseluruhan pemangku kepentingan terhadap kebersihan laboratorium.,  <i>(Establish Record Keeping and Documentation Procedures)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat rekaman dokumen yang menyangkut tentang keamanan pangan dan keselamatan kerja dengan pendekatan HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan Audit pencatatan <i>record keeping and documentation procedures.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documents supporting the HACCP plan and hazard analysis</li> <li>• Written sanitation standard operating procedures (SSOPs)</li> <li>• Process flow diagrams</li> <li>• List of HACCP team members and their qualifications</li> <li>• Data supporting critical limits, including laboratory analyses</li> <li>• Outline of PRPs and preliminary steps</li> <li>• Employee training records</li> <li>• Supplier guarantees, certificates of compliance, COAs, or importer verification</li> <li>• Shelf-life studies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pencatatan yang terdokumentasi dengan baik.</li> </ul>
---	---	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Consultant reports</li><li>• Records of laboratory analyses (for example, pyrogen testing, water phase salt, pH, microbial challenge studies)</li><li>• Packaging design and validation records</li></ul>	
--	--	--	---	--

### 2.3.1 Jadwal Kegiatan

Jadwal penggunaan laboratorium kitchen hospitality dan tingkat kepadatan penggunaan secara rinci dilaksanakan pada waktu yang tertera pada tabel 8.

**Tabel 8. Jadwal Penggunaan Laboratorium Kitchen Hospitality dan tingkat kepadatan penggunaan lab.**

time	8:00 AM	9:00 AM	10:00 AM	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM	9:00 PM
<b>density</b>														
Kitchen Stadium									SKU SEMESTER 5					
time	8:00 AM	9:00 AM	10:00 AM	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM	9:00 PM
<b>Density</b>									OVERLOAD HOURS					
Dapur Saraswati								PPH SEMESTER 1						
										SKU SEMESTER 3				
time	8:00 AM	9:00 AM	10:00 AM	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM	9:00 PM
<b>Density</b>														
Pastry & Bakery Saraswati									OUT OF ORDER					
time	8:00 AM	9:00 AM	10:00 AM	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM	9:00 PM
<b>Density</b>									OVERLOAD HOURS					
Dapur Continental								SKU SEMESTER 1						
										SKU SEMESTER 1				
									SKU SEMESTER 5					
time	8:00 AM	9:00 AM	10:00 AM	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM	9:00 PM
<b>Density</b>									OVERLOAD HOURS					
Pastry & Bakery Continental								SKU SEMESTER 3						
								SKU SEMESTER 1						
										SKU SEMESTER 1				
								PPH SEMESTER 1						
									SKU SEMESTER 5					
time	8:00 AM	9:00 AM	10:00 AM	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM	9:00 PM
<b>Density</b>														
Dapur Nusantara									OUT OF ORDER					
Pastry & Bakery Continental									OUT OF ORDER					
Lab Pangan & Nutrisi									OUT OF ORDER					

### **2.3.2 Sumber Daya**

Sumber daya yang diperlukan berupa 5M + 1I, yang diantaranya adalah:

1. *Man* atau Sumber daya manusia, dalam hal ini berupa kolaborasi antara manajemen, program studi, tenaga administrasi dan industri
2. *Money* atau sumber daya finansial berupa dukungan finansial dalam segala kegiatan di kepala laboratorium kitchen hospitality
3. *Material*, yang digunakan pada saat proses meningkatkan mutu laboratorium kearah standar internasional
4. *Machine*, berupa sumber daya teknologi *food production* yang digunakan menunjang pembelajaran di dapur.
5. *Methode*, berupa metode yang aka digunakan untuk mendukung kinerja kepala laboratorium kitchen hospitality.
6. *Information*, berupa informasi yang transparan, yang dapat berasal dari pihak manajeman, dosen dan juga industri

### 2.3.3 Manajemen Resiko

**Tabel 9. Manajemen Resiko**

Penanggung Jawab	Sasaran	Indikator	Proses Bisnis	Resiko	Akar Penyebab	Dampak	Pengendalian yang sudah dilakukan
Wadir I	Terwujudnya Tridharma perguruan tinggi di lingkup Poltekpar Bali	Waktu tunggu maksimal lulusan Politeknik Pariwisata Bali untuk terserap di sector pariwisata (bulan)	Dilaksanakan dalam bentuk bekerjasama peminjaman lab dengan pihak industri dalam melaksanakan trial recruitment melalui Program Studi SKU.	Resiko minimnya industri yang melaksanakan <i>trial recruitment</i> di Lab kitchen Hospitality	Tidak sadarnya industri akan keberadaaan lab kitchen hospitality.	Menutup kesempatan Poltekpar Bali untuk meyakinkan industri bahwa ketrampilan mahasiswa Poltekpar Bali selalu didukung dengan fasilitas praktikum yang lengkap dan sesuai dengan kebutuhan industri, sehingga layak untuk direkrut di Industri.	Melakukan promosi melalui media elektronik terkait fasilitas lab kitchen hospitaiti
	Rasio penelitian kepariwisataan	Menyediakan fasilitas	Resiko tidak tercapainya	Tidak bisa dioperasionalkannya	Para dosen atau	Untuk memperoleh	

		yang dimanfaatkan terhadap total penelitian yang dihasilkan (%)	laboratorium yang memadai untuk kebutuhan penelitian	target minimal penggunaan laboratorium sebagai sentral penelitian kuliner.	labroatorium uji pangan, banyak fasilitas lainnya yang mengalami disfungsi.	mahasiswa akan menggunakan jasa lab lainnya diluar kampus untuk kepentingan penelitian. Rendahnya hasil tingkat kepercayaan penelitian mahasiswa dan dosen akibat sarana dan prasarana terbatas, khususnya pada uji organoleptic dan uji pangan.	minimal penggunaan laboratorium sebagai fasilitas penelitian kuliner, kalab mengakomodir kebutuhan uji coba produk (diluar uji nutrisi dan uji organoleptic).
		Rasio Pengabdian kepada masyarakat yang dimanfaatkan terhadap total pengabdian yang dihasilkan (%)	Menyediakan sarana dan prasarana dari laboratorium untuk kebutuhan pengabdian kepada masyarakat	Resiko terhadap minimnya jumlah penggunaan laboratorium kitchen hospitaliti	Kurangnya pengabdian terkait pengolahan atau modifikasi makanan sehingga mempengaruhi intensitas penggunaan sarana	Rendahnya pengabdian kepada masyarakat yang berdampak pada	Bekerjasaa dengan program studi dengan memudahkan birokrasi penggunaan saran dan

				untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat	dan prasarana laboratorium kitchen hospitaliti.	akreditasi program studi	prasarana lab kitchen hospitaliti sehingga memotivasi para dosen untuk melakukan pengabdian terkait kuliner.
Wadir I	Terwujudnya pelaksanaan program pendidikan yang produktif di Politeknik Pariwisata Bali	Rasio lulusan (output) teradap mahasiswa baru (input) (%)	Memberikan fasilitas bimbingan terkait penggunaan alat – alat dapur dan fasilitas penggunaan lab sebagai sarana penyusunan Tugas Akhir Mahasiswa	Kurangnya pemahaman penggunaan fasilitas dapur sehingga membuat mahasiswa memiliki ide terbatas untuk menyelesaikan tugas akhir sehingga jumlah lulusan menjadi terhambat.	Kurang pemahaman penggunaan alat – alat dapur. Saran adan prasarana dapur tidak mendukung proyek akhir yang menggunakan metode uji organoleptic dan uji nutrisi sehingga berdampak pada penyelesaian tugas akhir yang melebihi masa kuliah	Penyelesaian tugas akhir terlambat dan menghambat peningkatan jumlah kelulusan.	Menyediakan manual guide penggunaan alat – alat dapur.
Wadir I	Jumlah mahasiswa pendidikan vokasi politeknik pariwisata bali yang tersertifikasi	Jumlah mahasiswa pendidikan vokasi politeknik pariwisata bali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyediakan bahan praktikum yang memiliki kualitas terbaik.</li> </ul>	Tidak tercapainya kompetensi mahasiswa yang diharapkan.	Rasio kebutuhan alat – alat tidak memadai.	Membuat jumlah sertifikasi komptensi sesuai skema kualifikasi	Mengatur jadwal sebaik mungkin agar pelaksanaan sertifikasi sesuai dengan

	yang tersertifikasi kompetensi sesuai skema kualifikasi (mahasiswa)	kompetensi sesuai skema kualifikasi (mahasiswa)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyediakan alat – alat dapur (kitchen utensil).</li> <li>• Menyediakan data rasio kebutuhan alat – alat dapur dengan jumlah mahasiswa</li> </ul>			yang dilakukan di laboratorium kitchen hospitality terbatas.  Menghambat perkuliahan praktikum sehingga kompetensi mahasiswa tidak tercapai dan menghambat sertifikasi komptensi.	skema kualifikasi.
Wadir I	Jumlah prodi di politeknik pariwisata Bali yang terakreditasi (program studi)	Jumlah prodi di politeknik pariwisata Bali yang terakreditasi (program studi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengakuan/ Sertifikasi Penjamin Mutu Eksternal Bertaraf Internasional</li> <li>• Menyediakan Sarana dan Prasarana bertaraf internasional</li> <li>• Membuat skema atau serangkaian</li> </ul>	Tidak mendukungnya standar sarana dan prasarana pembelajaran (laboratorium) mempengaruhi akreditasi program studi.	Belum pernah dilakukan setifikasi/ pengakuan standar laboratorium baik skala nasional maupun internasional.	Output prodi tidak sesuai dengan CPL	Koordinasi dengan kajur dan Wadir I untuk mendapatkan pengarahan terkait program sertifikasi internasional.

			strategi terkait dengan keamanan pangan dan keselamatan kerja menggunakan pendekatan HACCP.				
	Rasio kerjasama yang ditindaklanjuti terhadap total kerjasama yang disepakati (85%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adanya dokumen MoU atau MoA serta implementasi dari MoU dan MoA dari Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti</li> <li>• Kegiatan penjajagan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membangun kerjasama dengan Industri untuk pengembangan mutu laboratorium.</li> <li>• Benchmarking ke Industri dan kerjasama dengan industri untuk mewujudkan work integrated learning</li> </ul>	Rendahnya kolaborasi, akreditasi, dan lambatnya informasi, tidak ada implementasi	Lambatnya birokrasi, kesibukan industri	Tidak adanya kerjasama kepala laboratorium dengan industri/ Lembaga sertifikasi mutu.	Menyusun program bersama Kepala Jurusan Hospitaliti

### 2.3.4 Mekanisme Kontrol

Kegiatan yang ada pada kepala laboratorium kitchen hospitality dimonitor secara langsung oleh Wadir III, Wadir I, Kepala Jurusan Hospitality, mitra kerjasama industri serta pemerintahan dan mahasiswa dengan hasil berupa laporan kepuasan mahasiswa, dosen dan tendik serta laporan kepuasan mitra industri/lembaga/asosiasi.

### 2.4 Budget Komitmen Tahun 2024

No	Kegiatan	Jadwal Pelaksanaan Kegiatan	Jadwal Serapan Anggaran Kegiatan	Anggaran Kegiatan	Realisasi Anggaran	Keterangan
1	Belanja Kitchen Utensil	Mei & Oktober	Mei & Oktober	Rp. 279.875.000	0	Kegiatan bulan mei sudah dilaksanakan sesuai jadwal, menunggu proses pembayaran
2	Belanja Praktikum SKU	Januari & Desember	Januari & Desember	Rp. 2.019.286.000	Rp. 1.166.509.800	Periode Januari s/d Juni Sudah Dilakukan  Periode Juli s/d Desember masih dalam proses pengajuan kegiatan.
3	Belanja Bahan Material & Supplies	Februari & Agustus	Februari & Agustus	Rp. 83.014.000	Rp. 47.000.300	Sudah Dilakukan
4	Belanja Bahan Praktiku	Juli	Juli	Rp. 9.747.000	0	Direvisi

	m Beverage for Cooking					
5	Belanja Chef Program	Juli	Desember	Rp. 855. 132.000	0	
6	Belanja Praktiku m lainnya	Februari - Oktober	Ferbruari - Oktober	Rp. 61.212.000	Rp. 19.520.000	
	<b>TOTAL ANGGARAN</b>			Rp. 3.308.266.00 0		

### **BAB III**

### **EVALUASI CAPAIAN KINERJA TRIWULAN**

### **DAN KINERJA ANGGARAN**

#### **3.1 Matriks IKU Direktur dan Kepala Lab Kitchen Hospitality**

No.	Sasaran Program	Indikator Kinerja Direktur yang Diintervensi	Target
1	Terwujudnya Tri Dharma Perguruan Tinggi di Lingkungan Politeknik Pariwisata Bali	Waktu tunggu maksimal lulusan Politeknik Pariwisata Bali untuk terserap di sector pariwisata (bulan)	3
		Rasio penelitian kepariwisataan yang dimanfaatkan terhadap total penelitian yang dihasilkan (%)	80
		Rasio Pengabdian kepada masyarakat yang dimanaatkan terhadap total pengabdian yang dihasilkan (%)	90
2	Terwujudnya pelaksanaan program pendidikan yang produksi di Politeknik Pariwisata Bali	Rasio lulusan (output) teradap mahasiswa baru (input) (%)	90
3	Meningkatnya kompetensi mahasiswa politeknik pariwisata bali sesuai skema kualifikasi	Jumlah mahasiswa pendidikan vokasi politeknik pariwisata bali yang tersertifikasi kompetensi sesuai skema kualifikasi (mahasiswa)	600
4	Terwujudnya politeknik pariwisata bali menjadi perguruan tinggi yang bermutu	Jumlah prodi di politeknik pariwisata bali yang terakreditasi (program studi)	9
5	Terselenggaranya kerjasama kepariwisataan di Politeknik Pariwisata bali	Rasio kerjasama yang ditindaklanjuti teradap total kerjasama yang disepakati (85%)	85

Dari IKU ditektur yang diturunkan ke unit dan berkaitakan dengan capaian indicator kinerja, dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 12. Capaian Triwulan berdasarkan  
Indikator Kinerja Unit Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality**

NO	BIDANG	INDIKATOR	BASEL INE	TARGET		Realisasi Triwulan ke-			
				2024	1	2	3	4	
A	<b>Laboratorium Pastry, Bakery &amp; Dapur Hospitality</b>	Meningkatkan usage rate laboratorium untuk keperluan penelitian	50%	50%	10%	20%	-	-	
		Meningkatkan penggunaan laboratorium untuk keperluan pengabdian kepada masyarakat.	1 keg	1 keg	-	1	-	-	
		Meningkatkan penggunaan laboratorium untuk keperluan teaching factory	1 keg	2 keg	-	-	-	-	
		Meningkatkan efektivitas dan efisiensi praktikum mahasiswa dengan melakukan revitalisasi laboratorium yang tidak dapat beroperasi secara maksimal.	50%	50%	5%	10%	-	-	

	Meningkatkan kepuasan dosen, mahasiswa dan tenaga pendidik terkait dengan fasilitas laboratorium.	80%	80%	-	90%	-	-
	Meningkatkan kesadaran keseluruhan pemangku kepentingan terhadap kebersihan laboratorium, Establish Record Keeping and Documentation Procedures – 20 types of recording forms	80%	80%	-	5%	-	-

Berdasarkan indikator diatas, menunjukkan beberapa kegiatan sudah berjalan untuk mengejar target yang telah ditentukan pada tahun 2024. Progress yang sudah berjalan signifikan adalah terkait dengan penggunaan lab sebagai sentral penelitian di Politeknik Pariwisata Bali. Indikator berikutnya yang sudah berjalan bertahap adalah pemanfaatan laboratorium kitchen hospitality untuk mencapai efesien dan efektivitas pelaksanaan praktikum sebesar 5%. Peningkatan efektivitas praktikum mahasiswa juga sudah terlaksana dengan mengadakan kontrak kebutuhan bahan praktikum dengan supplier sehingga bahan praktikum terjamin ketersediaannya. Perbaikan laboratorium sedang dilaksanakan secara bertahap mulai dari laboratorium nusantara, untuk direvitalisasi agar bisa dioperasikan kembali.

### 3.2 Kinerja Kegiatan Berbasis Anggaran

Berdasarkan anggaran yang terdapat pada Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality, terdapat 6 anggaran dengan total sebesar Rp. 3.308.266.000 yang dijabarkan pada tabel berikut:

**Tabel 13. Kinerja Berbasis Anggaran**

NO	Jenis Kegiatan	Jumlah Anggaran	Pengawas	Penanggung Jawab	Eksekutor
1	Belanja Kitchen Utensil	4,312,000	Wadir II	Kajur Hospitaliti	Kalab Dapur & Kalab Pastry
2	Belanja Praktikum SKU	44,543,000	Wadir II	Kajur Hospitaliti	Kalab Dapur & Kalab Pastry
3	Belanja Bahan Material & Supplies	69,684,000	Wadir II	Kajur Hospitaliti	Kalab Dapur & Kalab Pastry
4	Belanja Bahan Praktikum Beverage for Cooking	533,916,000	Wadir II	Kajur Hospitaliti	Kalab Dapur & Kalab Pastry
5	Belanja Chef Program	319,891,000	Wadir II	Kajur Hospitaliti	Kalab Dapur & Kalab Pastry
6	Belanja Praktikum lainnya	88,955,000	Wadir II	Kajur Hospitaliti	Kalab Dapur & Kalab Pastry
	<b>TOTAL ANGGARAN</b>	<b>Rp. 3.308.266.000</b>			

Dalam triwulan pertama di tahun 2024, terdapat beberapa kegiatan yang telah dilaksanakan. Kegiatan dalam triwulan pertama didominasi dengan kegiatan internal untuk pengembangan komptensi mahasiswa. Adapun kegiatan yang berkaitan dengan kinerja anggaran adalah sebagai berikut; 1)Pengadaan bahan praktikum untuk menunjang perkuliahan praktikum mahasiswa Program Studi SKU dan Program Studi PPH dan 2) kegiatan pengadaan alat – alat dapur untuk hotel kamala untuk kebutuhan

*teaching factory* dan alat – alat praktikum regular sebagai penunjang pencapaian kompetensi mahasiswa.

### **3.3 Kinerja Lainnya**

Kinerja lain dari kepala laboratorium kitchen hospitality yang selalu kontinyu terselenggara adalah:

1. Kegiatan *general cleaning* yang diselenggarakan secara rutin oleh team laboran dengan kolaborasi mahasiswa.
2. Kegiatan *deep cleaning* yang telah diselenggarakan pada awal tahun dan akan direncanakan untuk dilaksanakan pertengahan tahun 2024.
3. Kegiatan revitalisasi laboratorium nusantara agar bisa digunakan untuk perkuliahan praktikum.
4. Melaksanakan perekaman *Establish Record Keeping and Documentation Procedures – 20 types of recording forms* pendekatan HACCP.

### **3.4 Simpulan Kinerja Anggaran Triwulan II**

Berdasarkan data, kinerja anggaran yang telah dilaksanakan berjumlah Rp. 1.166.509.800 Untuk kegiatan yang bersinggungan dengan anggaran akan secara perlahan-lahan dieksekusi pada bulan Mei hingga November 2024 sesuai dengan program kerja kalab kitchen hospitaliti.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Simpulan**

Adapun simpulan yang dapat dilaporkan dalam triwulan ini berdasarkan indicator kinerja Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti antara lain adalah:

1. Pelaksanaan kontrak bahan praktikum semester genap telah berjalan sesuai dengan ketersediaan anggaran yang ditetapkan dan juga sesuai dengan kebutuhan pengembangan komptensi mahasiswa. Daftar kedatangan banagn dapat di lihat pada link berikut ini [Daftar Kontrak Bahan Praktikum](#).
2. Optimalisasi pemanfaatan dan revitalisasi laboratorium secara perlahan sudah mulai dilakukan seperti dapur nusantara, tahap perbaikan dapur khususnya dapur nusantara dapat dilihat pada [link](#).
3. Pelaksanaan pengadaan alat – alat dapur untuk menunjang pelaksanaan penelitian, pengabdian kepada masyarakat, penunjang kompetensi mahasiswa (perkuliahan praktikum, sertifikasi komptensi, Tugas Akhir) dan pelaksanaan *team teaching* pada [link berikut](#).
4. Pelaksanaan kegiatan *general cleaning* dan *deep cleaning* telah dilakukan untuk meningkatkan kesadaran akan kebersihan lingkungan yang dapat dilihat pada [link berikut](#).
5. Jumlah anggaran yang terserap pada triwulan 1 sebesar Rp. 1.166.509.800.
6. Pendataan penggunaan laboratorium terkait penelitian pada triwulan 1 sebanyak 4 kegiatan penelitian
7. Pendataan penggunaan laboratorium dalam kegiatan pengabdian masyarakat pada triwulan 1 sebanyak 1 kegiatan.

#### **4.2 Kendala dan Langkah-langkah perbaikan**

Kendala dan langkah-langkah perbaikan yang dihadapi dalam tiap kegiatan telah dilaporkan pada laporan kegiatan pada simpulan, namun terdapat kendala lain yang diluar kegiatan antara lain:

1. Minimnya jumlah SDM yang berada di Laboratorium Kitchen Hospitality, hal ini menyebabkan distribusi beban kerja tidak berjalan baik.
2. Minimnya pemahaman SDM terkait dengan penjaminan mutu laboratorium berstandar internasional, sehingga diperlukan pelatihan bagi para laboran terkait dengan HACCP.
3. Birokrasi yang memperlambat proses komunikasi dan administrasi dengan industri dan lembaga pemerintahan.

## FOOD SAFETY CHECKLIST

Date \_\_\_\_\_ Observer \_\_\_\_\_

Directions: Use this checklist daily. Determine areas in your operations requiring corrective action. Record corrective action taken and keep completed records in a notebook for future reference.

---

### PERSONAL HYGIENE

- Employees wear clean and proper uniform including shoes.   \_\_\_\_\_
  - Effective hair restraints are properly worn.   \_\_\_\_\_
  - Fingernails are short, unpolished, and clean (no artificial nails).   \_\_\_\_\_
  - Jewelry is limited to a plain ring, such as wedding band and a watch and no bracelets.   \_\_\_\_\_
  - Hands are washed properly, frequently, and at appropriate times.   \_\_\_\_\_
  - Burns, wounds, sores or scabs, or splints and water-proof bandages on hands are bandaged and completely covered with a foodservice glove while handling food.   \_\_\_\_\_
  - Eating, drinking, chewing gum, smoking, or using tobacco are allowed only in designated areas away from preparation, service, storage, and ware washing areas.   \_\_\_\_\_
  - Employees use disposable tissues when coughing or sneezing and then immediately wash hands.   \_\_\_\_\_
  - Employees appear in good health.   \_\_\_\_\_
  - Hand sinks are unobstructed, operational, and clean.   \_\_\_\_\_
  - Hand sinks are stocked with soap, disposable towels, and warm water.   \_\_\_\_\_
  - A handwashing reminder sign is posted.   \_\_\_\_\_
  - Employee restrooms are operational and clean.   \_\_\_\_\_
- 

**Yes    No    Corrective Action**

### FOOD PREPARATION

- All food stored or prepared in facility is from approved sources.   \_\_\_\_\_
- Food equipment utensils, and food contact surfaces are properly washed, rinsed, and sanitized before every use.   \_\_\_\_\_
- Frozen food is thawed under refrigeration, cooked to proper temperature from frozen state, or in cold running water.   \_\_\_\_\_
- Thawed food is not refrozen.   \_\_\_\_\_
- Preparation is planned so ingredients are kept out of the temperature danger zone to the extent possible.   \_\_\_\_\_
- Food is tasted using the proper procedure.   \_\_\_\_\_
- Procedures are in place to prevent cross-contamination.   \_\_\_\_\_
- Food is handled with suitable utensils, such as single use gloves or tongs.   \_\_\_\_\_

**Yes    No    Corrective Action**

## Table of Contents

### Recordkeeping Forms

Cooking and Reheating Temperature Log .....	2
Cooling Temperature Log .....	3
Corrective Action Record Sheet .....	4
Damaged or Discarded Product Log .....	5
Employee Food Safety Training Record .....	6
Food Safety Checklist .....	7
Food Service Facility Safety Inspection Report .....	11
Manager Self-Inspection Checklist .....	13
Monitoring Critical Control Points .....	16
Monitoring CCP: Cooking Example .....	
Monitoring CCP: Cooling Example .....	
Pest Control Monitoring Record Sheet .....	17
Production Log .....	18
Receiving Log .....	19
Record of Student/Parent Involvement Activities .....	20
Refrigeration Log .....	21
Surface Cleaning & Sanitizing Log .....	22
Thermometer Calibration Log .....	23

## Cooking and Reheating Temperature Log

**Instructions:** Record product name, time, the two temperatures/times, and any corrective action taken on this form. The foodservice manager will verify that foodservice employees have taken the required cooking temperatures by visually monitoring foodservice employees and preparation procedures during the shift and reviewing, initialing, and dating this log daily. Maintain this log for a minimum of 1 year.

Date and Time	Food Item	Internal Temperature/Time	Internal Temperature/Time	Corrective Action Taken	Initials	Verified By/ Date

## Cooling Temperature Log

**Instructions:** Record temperatures every hour during the cooling cycle. Record corrective actions, if applicable. If no foods are cooled on any working day, indicate “No Foods Cooled” in the Food Item column. The foodservice manager will verify that the foodservice staff is cooling food properly by visually monitoring foodservice employees during the shift and reviewing, initialing, and dating this log daily. Maintain this log for a minimum of 1 year.

Date	Food Item	Time/ Temp	Time/ Temp	Time/ Temp	Time/ Temp	Time/ Temp	Time/ Temp	Corrective Actions Taken	Initials	Verified By/ Date

# **Corrective Action Record Sheet**

## **Damaged or Discarded Product Log**

**Instructions:** Foodservice employees will record product name, quantity, action taken, reason, initials, and date each time a food or food product is damaged and/or will be discarded. The foodservice manager will verify that foodservice employees are discarding damaged food properly by visually monitoring foodservice employees during the shift and reviewing, initialing, and dating this log daily. Maintain this log for a minimum of 1 year.

Date	Time	Vendor or School	Product Name	Temperature	Corrective Action Taken	Initials/Date	Manager Initials/Date

## **Monroe County Schools**

## **Food Service**

## **Employee Food Safety Training Record**

*Date:* \_\_\_\_\_

*Location:* \_\_\_\_\_

**Topic:** \_\_\_\_\_

**Trainer:** \_\_\_\_\_

*Length of Training:* \_\_\_\_\_

**Directions:** Use this form to record food safety training provided to employees.

Maintain this record for a minimum of 1 year.

- Food is prepared in small batches to limit the time it is in the temperature danger zone.   \_\_\_\_\_
  - Clean reusable towels are used only for sanitizing equipment and surfaces and not for drying hands, utensils, or floor.   \_\_\_\_\_
  - Food is cooked to the required safe internal temperature for the appropriate time. The temperature is tested with a calibrated food thermometer.   \_\_\_\_\_
  - The internal temperature of food being cooked is monitored and documented.   \_\_\_\_\_
- 

#### **HOT HOLDING**

- Hot holding unit is clean.   \_\_\_\_\_
  - Food is heated to the required safe internal temperature before placing in hot holding. Hot holding units are not used to reheat potentially hazardous foods.   \_\_\_\_\_
  - Hot holding unit is pre-heated before hot food is placed in unit.   \_\_\_\_\_
  - Temperature of hot food being held is at or above 135 °F.   \_\_\_\_\_
  - Food is protected from contamination.   \_\_\_\_\_
- 

#### **COLD HOLDING**

- Refrigerators are kept clean and organized.   \_\_\_\_\_
  - Temperature of cold food being held is at or below 41 °F.   \_\_\_\_\_
  - Food is protected from contamination.   \_\_\_\_\_
- 

#### **REFRIGERATOR, FREEZER, AND MILK COOLER**

- Thermometers are available and accurate.   \_\_\_\_\_
- Temperature is appropriate for pieces of equipment.   \_\_\_\_\_
- Food is stored 6 inches off floor or in walk-in cooling equipment.   \_\_\_\_\_
- Refrigerator and freezer units are clean and neat.   \_\_\_\_\_
- Proper chilling procedures are used.   \_\_\_\_\_
- All food is properly wrapped, labeled, and dated.   \_\_\_\_\_
- The FIFO (First In, First Out) method of inventory management is used.   \_\_\_\_\_
- Ambient air temperature of all refrigerators and freezers is monitored and documented at the beginning and end of each shift.   \_\_\_\_\_

**Yes No      Corrective Action**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

<b>FOOD STORAGE AND DRY STORAGE</b>	<b>Yes</b>	<b>No</b>	<b>Corrective Action</b>
• Temperatures of dry storage area is between 50 °F and 70 °F or State public health department requirement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• All food and paper supplies are stored 6 to 8 inches off the floor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• All food is labeled with name and received date.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Open bags of food are stored in containers with tight fitting lids and labeled with common name.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• The FIFO (First In, First Out) method of inventory management is used.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• There are no bulging or leaking canned goods.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Food is protected from contamination.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• All food surfaces are clean.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Chemicals are clearly labeled and stored away from food and food-related supplies.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• There is a regular cleaning schedule for all food surfaces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Food is stored in original container or a food grade container.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<hr/>			
<b>CLEANING AND SANITIZING</b>	<b>Yes</b>	<b>No</b>	<b>Corrective Action</b>
• Three-compartment sink is properly set up for ware washing.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Dishmachine is working properly (such as gauges and chemicals are at recommended levels).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Water is clean and free of grease and food particles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Water temperatures are correct for wash and rinse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• If heat sanitizing, the utensils are allowed to remain immersed in 171 °F water for 30 seconds.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• If using a chemical sanitizer, it is mixed correctly and a sanitizer strip is used to test chemical concentration.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Smallware and utensils are allowed to air dry.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Wiping cloths are stored in sanitizing solution while in use.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<hr/>			
<b>UTENSILS AND EQUIPMENT</b>	<b>Yes</b>	<b>No</b>	<b>Corrective Action</b>
• All small equipment and utensils, including cutting boards and knives, are cleaned and sanitized between uses.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Small equipment and utensils are washed, sanitized, and air-dried.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Work surfaces and utensils are clean.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Work surfaces are cleaned and sanitized between uses.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Thermometers are cleaned and sanitized after each use.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

- Thermometers are calibrated on a routine basis.   \_\_\_\_\_
  - Can opener is clean.   \_\_\_\_\_
  - Drawers and racks are clean.   \_\_\_\_\_
  - Clean utensils are handled in a manner to prevent contamination of areas that will be in direct contact with food or a person's mouth.   \_\_\_\_\_
- 

<b>LARGE EQUIPMENT</b>	<b>Yes</b>	<b>No</b>	<b>Corrective Action</b>
● Food slicer is clean.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
● Food slicer is broken down, cleaned, and sanitized before and after every use.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
● Boxes, containers, and recyclables are removed from site.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
● Loading dock and area around dumpsters are clean and odor-free.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
● Exhaust hood and filters are clean.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

---

<b>GARBAGE STORAGE AND DISPOSAL</b>	<b>Yes</b>	<b>No</b>	<b>Corrective Action</b>
● Kitchen garbage cans are clean and kept covered.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
● Garbage cans are emptied as necessary.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
● Boxes and containers are removed from site.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
● Loading dock and area around dumpster are clean.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
● Dumpsters are clean.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

---

<b>PEST CONTROL</b>	<b>Yes</b>	<b>No</b>	<b>Corrective Action</b>
● Outside doors have screens, are well-sealed, and are equipped with a self-closing device.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
● No evidence of pests is present.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
● There is a regular schedule of pest control by a licensed pest control operator.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

**SCHOOL FACILITIES      05.4 AP.22**  
**Monthly Food Service Facility Safety Inspection Report**

School/Site \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

Inspector \_\_\_\_\_

This form is a reminder of general areas and items to be inspected. Check each item "acceptable" or "needs attention." All "needs attention" items shall include location, and the date corrected shall be noted. This form shall be sent to the District SFS Director. A copy shall be kept by the employee making the inspection.

Conditions	Location	Acceptable	Needs Attention	Date Corrected
Electrical equipment properly grounded?				
Electrical equipment provided with an adequate maintenance program?				
Electrical switches located at a high point, away from moisture?				
Switches located so they can be readily reached in an emergency?				
Switches located so that it is not necessary to lean on or against equipment when reaching for the switch?				
Floor regularly and adequately maintained?				
Employees instructed to immediately pick up or clean up all dropped items and spillage?				
Employees properly instructed in the operation of machines?				
Employees forbidden to use equipment unless specifically trained in its use?				
Machines properly equipped with guards?				
Guards always used by all employees?				
A pusher or tamp provided for use with the grinder?				
Slicer properly and adequately equipped with guard?				
Mixers in safe operating condition?				
Mixer beaters properly maintained to avoid injury from broken metal parts and foreign particles in the food?				
Machines mounted on portable tables for easy movement in preparation area?				
Stationary locking devices on portable tables to keep them stationary when in use?				
Adequate and proper fire extinguishers provided?				
Employees instructed in the use of extinguishers according to type of fire?				
Adequate knife storage provided?				
Correct knife used for the job?				

**SCHOOL FACILITIES      05.4 AP.22      (Continued)****Monthly Food Service Facility Safety Inspection Report**

School/Site \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

Inspector \_\_\_\_\_

This form is a reminder of general areas and items to be inspected. Check each item "acceptable" or "needs attention." All "needs attention" items shall include location, and the date corrected shall be noted. This form shall be sent to the District SFS Director. A copy shall be kept by the Principal.

Conditions	Location	Acceptable	Needs Attention	Date Corrected
Knives properly maintained?				
Doors and drawers kept closed when not in immediate use?				
Cut resistant glove used when cleaning and sharpening the slicer?				
Storerooms and walk-ins kept orderly?				
Carts used for moving heavy food items?				
Safety a part of routine instructions?				

**A COPY OF THIS CHECKLIST SHALL BE FORWARDED TO THE PRINCIPAL/SITE SUPERVISOR.**

---

*Signature of Recipient*  
Review/Revised:07/08/97

---

*Date*

# Hazard Analysis Critical Control Points

## Manager Self-Inspection Checklist

Date: \_\_\_\_\_

Observer: \_\_\_\_\_

### Personal Dress and Hygiene

	Yes	No	Corrective Action		Yes	No	Corrective Action
Employees wear proper uniform including proper shoes.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Hands are washed thoroughly using proper hand-washing procedures at critical points....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Hair restraint is worn.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Smoking is observed only in designated areas away from preparation, service, storage, and warewashing areas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Fingernails are short, unpolished, and clean ..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Eating, drinking, or chewing gum are observed only in designated areas away from work areas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Jewelry is limited to watch, simple earrings, and plain ring .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Employees take appropriate action when coughing or sneezing.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Hands are washed or gloves are changed at critical points .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Disposable tissues are used and disposed of when cough/bleowing nose.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Open sores, cuts or splints and bandages on hands are completely covered while handling food .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____				

---

### Food Storage and Dry Storage

	Yes	No	Corrective Action		Yes	No	Corrective Action
Temperature is between 50°F and 70°F .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	There are no bulging or leaking canned goods in storage.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
All food and paper supplies are 6 to 8 inches off the floor .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Food is protected from contamination .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
All food is labeled with name and delivery date .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	All surfaces and floors are clean.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
The FIFO (First In, First Out) method of inventory is being practiced .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Chemicals are stored away from food and other related supplies.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

---

### Large Equipment

	Yes	No	Corrective Action		Yes	No	Corrective Action
Food slicer is clean to sight and touch .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	All other pieces of equipment are clean to	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

Food slicer is sanitized between uses when used with potentially hazardous foods .....   \_\_\_\_\_

sight and touch – equipment on serving lines, storage shelves, cabinets, ovens, ranges, fryers, and steam equipment .....   \_\_\_\_\_

Exhaust hood is clean .....   \_\_\_\_\_

## Refrigerator, Freezer, and Milk Cooler

	Yes	No	Corrective Action		Yes	No	Corrective Action
Thermometer is conspicuous and accurate ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Proper chilling procedures have been practiced.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Temperature is accurate for piece of equipment .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	All food is properly wrapped, labeled, and dated .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Food is stored 6 inches off floor in walk-ins .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	The FIFO (First In, First Out) method of inventory is being practiced .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Unit is clean .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____				

## Food Handling

	Yes	No	Corrective Action		Yes	No	Corrective Action
Frozen food is thawed under refrigeration or in cold running water.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Food is handled with utensils, clean gloved hands, or clean hands.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Food is not allowed to be in the "temperature danger zone" for more than 4 hours .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Utensils are handled to avoid touching parts that will be in direct contact with food .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Food is tasted using proper method .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Reusable towels are used only for sanitizing equipment surfaces and not for drying hands, utensils, floor, etc. ....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Food is not allowed to become cross-contaminated .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____				

## Utensils and Equipment

	Yes	No	Corrective Action		Yes	No	Corrective Action
A small equipment and utensils, including cutting boards, are sanitized between uses ..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Thermometers are washed and sanitized between each use .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Small equipment and utensils are air dried ..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Can opener is clean to sight and touch .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Work surfaces are clean to sight and touch ..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Drawers and racks are clean .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Work surfaces are washed and sanitized between uses.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Small equipment is inverted, covered, and otherwise protected from dust or contamination when stored .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

## Hot Handling

	Yes	No	Corrective Action		Yes	No	Corrective Action
Unit is clean .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	Temperature of food being held is above 140°F .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

Food is heated to 165°F before placing in hot holding.....   \_\_\_\_\_

Food is protected from contamination .....   \_\_\_\_\_

## Cleaning and Sanitizing

	Yes	No	Corrective Action
Three-compartment sink is used .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Three compartment sink is properly set up for warewashing (wash, rinse, sanitize) .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Chlorine test kit or thermometer is used to check sanitizing rinse.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
The water temperatures are accurate .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
If heat sanitizing, the utensils are allowed to remain immersed in 170°F water for 30 seconds.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

	Yes	No	Corrective Action
If using chemical sanitizer, it is the proper dilution.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
The water is clean and free of grease and food particles.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
The utensils are allowed to air dry.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Wiping cloths are stored in sanitizing solution while in use.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

## Garbage Storage and Disposal

	Yes	No	Corrective Action
Kitchen garbage cans are clean .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Garbage cans are emptied as necessary.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Boxes and containers are removed from site.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

	Yes	No	Corrective Action
Loading dock and area around dumpster is clean.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Dumpster is closed.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

## Pest Control

	Yes	No	Corrective Action
Screens are on open windows and doors and in good repair.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

	Yes	No	Corrective Action
No evidence of pests is present.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

## Monitoring Critical Control Points

*Directions:* Identify the foodservice employee who will be responsible for each monitoring procedure.  
Maintain this record for a minimum of 1 year.

Critical Control Point (CCP)	Critical Limits	Time	Temp.	Therm. #	Monitored by (Initials)	Corrective Action Taken	Corrective Action taken by (Initial)
Ex. (Ground Beef Chili) Cooking	Cook to an internal product temp. 155° F or above for at least 15 seconds	10:30 am  10:40 am	153° F  157° F	2  2	rm  rm	Continued cooking  none	rm  rm

## Pest Control Monitoring Record

## Production Log

**Instructions:** Foodservice employees will record the date, product name, start and end time of production, the two temperature measurements taken, any corrective action taken, and the amount of food prepared on the Production Log. The foodservice manager will verify that foodservice employees are taking the required temperatures and following the proper preparation procedure by visually monitoring foodservice employees during the shift and reviewing, initialing, and dating the log daily. Maintain this log as directed by your State agency.

Date	Start Time	Product Name	Temp #1	Temp #2	Amount Prepared	Corrective Actions	End Time	Employee Initials	Verified By/Date

## Receiving Log

**Instructions:** Use this Log for deliveries or receiving foods from a centralized kitchen. Record any temperatures and corrective action taken on the Receiving Log. The foodservice manager will verify that foodservice employees are receiving products using the proper procedure by visually monitoring foodservice employees and receiving practices during the shift and reviewing the log daily. Maintain this log for a minimum of 1 year.

Date	Time	Vendor or School	Product Name	Temperature	Corrective Action Taken	Initials/Date	Manager Initials/Date

**DIVISION OF SCHOOL & COMMUNITY NUTRITION  
KENTUCKY DEPARTMENT OF EDUCATION**

## **RECORD OF STUDENT/PARENT INVOLVEMENT ACTIVITIES\***

\* Student involvement is a regulatory requirement. This form is provided for documenting activities involving students and parents. **Use of this form is optional.** An alternate method may be used to document student/parent involvement activities.

## **Refrigeration Log**

**Instructions:** A designated foodservice employee will record the location or description of holding unit, date, time, air temperature, corrective action, and initials on this log. The foodservice manager will verify that foodservice employees have taken the required temperatures by visually monitoring food employees during the shift and reviewing, initialing, and dating this log daily. Maintain this log for a minimum of 1 year.

## Food Contact Surfaces Cleaning and Sanitizing Log

**Instructions:** Record time, temperatures/sanitizer concentration, as appropriate and any corrective action taken on this form. The foodservice manager will verify that food workers have taken the required information by visually monitoring foodservice employees and preparation procedures during the shift and by reviewing, initialing, and dating this log daily. Maintain this log for a minimum of 1 year.

Date and Time	Wash Temperature	Rinse Temperature	Final Rinse (Sanitization) Temperature	Heat Sensitive Tape (place here)	Sanitizer Concentration (in ppm)	Corrective Action	Employee Initials	Verified By/ Date

# Thermometer Calibration Log

**Instructions:** Foodservice employees will record the calibration temperature and corrective action taken, if applicable, on the Thermometer Calibration Log each a time thermometer is calibrated. The foodservice manager will verify that foodservice employees are using and calibrating thermometers properly by making visual observations of employee activities during all hours of operation. The foodservice manager will review and initial the log daily. Maintain this log for a minimum of 1 year.



## ACCIDENT/INJURIES LOG BOOK 2024

Number & Date	Caused/ Part of Body Injured	Reason Injury Incurred	Classification of Incident	Action Taken	Initials
#001 23 Januari 2024	Electrical Shock / Finger	While Vacuuming the meat got electrical shock	(14) Extreme	<p>Initial Action:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Memberikan minyak kayu putih</li> </ul> <p>Tindak Lanjut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Perbaiki oleh tim maintenance</li> </ul>	ADI
#002 1 February 2024	Cut Wound / Finger	Bleeding while cutting Salmon for sasimi	(3) Low	<p>Initial Action:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Memberikan pertolongan pertama (betadine &amp; handsaplast)</li> </ul> <p>Tindak Lanjut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sosialisasi Penggunaan Pisau</li> </ul>	DAD
#003 3 Maret 2024	Cut Wound/ Finger	The Incident Occurred While cutting chicken meat	(3) Low	<p>Initial Action:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Memberikan pertolongan pertama (betadine &amp; handsaplast)</li> </ul> <p>Tindak Lanjut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sosialisasi Penggunaan Pisau</li> </ul>	DAD
#004 21 Maret 2024	Cut Wound/ Finger	The incident occurred when person concerned was cutting cheese using slicer	(10) High	<p>Initial Action:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Memberikan pertolongan pertama (betadine &amp; handsaplast)</li> </ul> <p>Tindak Lanjut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sosialisasi Manual Guide penggunaan slicer</li> </ul>	DAD
#005 14 April 2024	Cut Wound/ Finger	Stabbed when trying to shuck open an oyster without using proper equipment	(3) Low	<p>Initial Action:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Memberikan pertolongan pertama (betadine &amp; handsaplast)</li> </ul> <p>Tindak Lanjut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sosialisasi Penggunaan Pisau</li> </ul>	ADI

Follow-up / Recommendations: \_\_\_\_\_

Supervisor's Signature: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

## ACCIDENT/INJURIES LOG BOOK 2024

Number & Date	Caused/ Part of Body Injured	Reason Injury Incurred	Classification of Incident	Action Taken	Initials
#001 23 Januari 2024	Electrical Shock / Finger	While Vacuuming the meat got electrical shock	(14) Extreme	<p>Initial Action:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Memberikan minyak kayu putih</li> </ul> <p>Tindak Lanjut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Perbaiki oleh tim maintenance</li> </ul>	ADI
#002 1 February 2024	Cut Wound / Finger	Bleeding while cutting Salmon for sashimi	(3) Low	<p>Initial Action:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Memberikan pertolongan pertama (betadine &amp; handsaplast)</li> </ul> <p>Tindak Lanjut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sosialisasi Penggunaan Pisau</li> </ul>	DAD
#003 3 Maret 2024	Cut Wound/ Finger	The Incident Occurred While cutting chicken meat	(3) Low	<p>Initial Action:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Memberikan pertolongan pertama (betadine &amp; handsaplast)</li> </ul> <p>Tindak Lanjut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sosialisasi Penggunaan Pisau</li> </ul>	DAD
#004 21 Maret 2024	Cut Wound/ Finger	The incident occurred when person concerned was cutting cheese using slicer	(10) High	<p>Initial Action:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Memberikan pertolongan pertama (betadine &amp; handsaplast)</li> </ul> <p>Tindak Lanjut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sosialisasi Manual Guide penggunaan slicer</li> </ul>	DAD
#005 14 April 2024	Cut Wound/ Finger	Stabbed when trying to shuck open an oyster without using proper equipment	(3) Low	<p>Initial Action:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Memberikan pertolongan pertama (betadine &amp; handsaplast)</li> </ul> <p>Tindak Lanjut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sosialisasi Penggunaan Pisau</li> </ul>	ADI

Follow-up / Recommendations: \_\_\_\_\_  
 Supervisor's Signature: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

Hazard Effect/Consequences					Risk Ranking				
	(Minor)	(Moderate)	(Major)	(Maximal)	1	2	3	4	5 (M)
Likelihood	4 (Almost Certain)	7 (M)	11 (H)	14 (EX)	16 (EX)	7 (M)	11 (H)	14 (EX)	16 (EX)
Impact	4 (Likely)	4 (L)	8 (M)	12 (H)	15 (EX)	4 (L)	8 (M)	12 (H)	15 (EX)
Severity	2 (Possible)	2 (L)	5 (M)	9 (M)	13 (H)	2 (L)	5 (M)	9 (M)	13 (H)
Probability	1 (Unlikely)	1 (L)	3 (L)	6 (M)	10 (H)	1 (L)	3 (L)	6 (M)	10 (H)

The incident has happened in the past (rarely), and may occur in exceptional circumstances (<10% likelihood)

The incident has happened at some time (infrequently), and will occur under some circumstances (10-30% likelihood)

The incident has occurred frequently, and is expected to occur (30-75% likelihood)

The incident occurs with regularity and will continue to occur (≥75% likelihood)

Risk Ranking

Single/Multiple fatalities; health impact is irreversible; loss of life; minor health impact on health; little to no risk; little to no health impact; economic costs incurred; exposure to health; health impact is moderate; economic costs are low; costs are high.

1  
2  
3  
4  
5 (M)

## Incident/accident report form

Report Number : 001

Details of person concerned:

- Name : Ni Komang Candra
- Occupation : Student SKU A . 6
- Address : Blahbatuh, Gianyar

Postcode : 80599

Person who completed this form;

- Name : Adiel Mintarja
- Occupation : Student SKU A 6
- Address : Dukuh Sari, Kampial.

Postcode : 80561

Person concerned account of the accident or incident;

- Date of accident / incident : January 23, 2024
- Time of accident / incident : 11.30
- Room and place accident / incident occurred : Hot Kitchen
- How did the accident / incident happen? While Vacuuming the meat got electrical shock
- If the person suffered an injury what was this : None

Witness account the accident or incident;

- Date of accident / incident : January 23, 2024
- Time of accident / incident: 11.30
- Room and place accident / incident occurred : Hot Kitchen
- How did the accident / incident happen ? While Vacuuming the meat got electrical shock
- If the person suffered an injury what was this: None

First Aid Provision;

- Was first aid provided : YES
- Name of first aider : Adiel Mintarja
- Address of first aider : Dukuh Sari, Kampial

Were any of the following contacted; – Family/Parents/Carers, Police or Ambulance

Phone Number: 08123456779

What happened following the incident: Candra rested in the clinic

Classification: Medium

Date this form was completed : January 24, 2024

Does person involved in the accident / incident consent to disclosing their detail if required : Yes

## Incident/accident report form

Report Number : 002

Details of person concerned:

- Name : Dimas Aditya
- Occupation : Student SKU A. 6
- Address : Tuban, Kuta.

Postcode : 80776

Person who completed this form;

- Name : Adiel Mintarja
- Occupation : Student SKU A. 6
- Address : Dukuh Sari, Kampial.

Postcode : 80561

Person concerned account of the accident or incident;

- Date of accident / incident : February 1, 2024
- Time of accident / incident : 16..27
- Room and place accident / incident occurred : Cold Kitchen
- How did the accident / incident happen? Bleeding while cutting salmon for sashimi
- If the person suffered an injury what was this : None

Witness account the accident or incident;

- Date of accident / incident : February 1, 2024
- Time of accident / incident: 16.27
- Room and place accident / incident occurred : Cold Kitchen
- How did the accident / incident happen ? Bleeding while cutting salmon for sashimi
- If the person suffered an injury what was this: None

First Aid Provision;

- Was first aid provided : YES
- Name of first aider : Adiel Mintarja
- Address of first aider : Dukuh Sari, Kampial

Were any of the following contacted; – Family/Parents/Carers, Police or Ambulance

Phone Number: 0812345689890

What happened following the incident: His fingers were covered in plaster

Classification: Medium

Date this form was completed : February 1, 2024

Does person involved in the accident / incident consent to disclosing their detail if required : Yes

# Incident/accident report form

Report Number : 005

Details of person concerned:

- Name : I Gede Ridho Atmaja
- Occupation : student SKU C . 6
- Address : br, Sebatu, Tegallalang, Gianyar, Bali

Postcode : 80561

Person who completed this form;

- Name : Wayan Sumerta
- Occupation : Staff Laboran
- Address : Jl. Jepun No 11 Jimbaran

Postcode : 80361

Person concerned account of the accident or incident;

- Date of accident / incident : Maret 3, 2024
- Time of accident / incident : 11.45 am
- Room and place accident / incident occurred : in kichen Area, at bucher section
- How did the accident / incident happen? : The incident occurred while cutting chicken meat
- If the person suffered an injury what was this : The incident caused a cut on finger Witness

account the accident or incident;

- Date of accident / incident : Maret 3, 2024
- Time of accident / incident: 11.45 am
- Room and place accident / incident occurred : in kichen Area, at bucher section
- How did the accident / incident happen ? : The incident occurred while cutting chicken meat
- If the person suffered an injury what was this: The incident caused cut on finger First Aid

Provision;

- Was first aid provided : YES/NO
- Name of first aider : Wayan Sumerta
- Address of first aider : Jl. Jepun No 11 Jimbaran

Were any of the following contacted; – Family/Parents/Carers, Police or Ambulance

Phone Number: 087761560185 (family)

What happened following the incident: after the incident, ridho's wound was attended to by he colleagues, who applied pressure to the cut to stop the bleeding. The kichen supervisor, Wayan Sumerta was promptly informed and assisted in administering first aid

Classification:

Finger cut

Date this form was completed : Maret 3, 2024

Does person involved in the accident / incident consent to disclosing their detail if required : yes, he does

# Incident/accident report form

Report Number : 204

Details of person concerned:

- Name : I Ketut Aditya
- Occupation : Student SKU C. 6
- Address : Jl. Karang Mas, Jimbaran

Postcode : 80361

Person who completed this form;

- Name : Adi Sistha
- Occupation : Lecturer
- Address : br, Sebatu, Tegallalang, Gianyar, Bali

Postcode : 80561

Person concerned account of the accident or incident;

- Date of accident / incident : Maret 21, 2024
- Time of accident / incident : 09.11 am
- Room and place accident / incident occurred : kichen Area – cold kichen
- How did the accident / incident happen? : The incident occurred when I Ketut Aditya was cutting cheese using a slicer
- If the person suffered an injury what was this : The incident caused cut on finger Witness

account the accident or incident;

- Date of accident / incident : Maret 21, 2024
- Time of accident / incident: 11.45 am
- Room and place accident / incident occurred : in kichen Area – cold kichen
- How did the accident / incident happen ? : The incident occurred when I Ketut Aditya was cutting cheese using a slicer
- If the person suffered an injury what was this: The incident caused cut on finger First Aid

Provision;

- Was first aid provided : YES/NO
- Name of first aider : I Gede Ridho Atmaja
- Address of first aider : br, Sebatu, Tegallalang, Gianyar, Bali

Were any of the following contacted; – Family/Parents/Carers, Police or Ambulance

Phone Number: 087761560185 (Carst)

What happened following the incident: after the incident, aditya's wound was attended to by he colleagues, who applied pressure to the cut to stop the bleeding.

Classification:

Finger cut

Date this form was completed : Maret 21, 2024

Does person involved in the accident / incident consent to disclosing their detail if required : yes, he does

## Incident/accident report form

Report Number :005

Details of person concerned:

- Name : Kelvin
- Occupation : Student SKU C . 6
- Address :

Postcode :

Person who completed this form;

- Name : Vyonny Chang
- Occupation : Student SKU C. 6
- Address :

Postcode :

Person concerned account of the accident or incident;

- Date of accident / incident : 14 April 2024
- Time of accident / incident : 6.42 PM
- Room and place accident / incident occurred : Kitchen
- How did the accident / incident happen? Stabbed when trying to shuck open an oyster without using proper equipment
- If the person suffered an injury what was this : Cuts

Witness account the accident or incident;

- Date of accident / incident : 14 April 2024
- Time of accident / incident: 6.42 PM
- Room and place accident / incident occurred : Kitchen
- How did the accident / incident happen ? Stabbed when trying to shuck open an oyster without using proper equipment
- If the person suffered an injury what was this: Cuts

First Aid Provision;

- Was first aid provided : YES
- Name of first aider :
- Address of first aider :

Were any of the following contacted; – Family/Parents/Carers, Police or Ambulance

Phone Number:

What happened following the incident: The cuts part on the face has been treated.

Classification: Medium

Date this form was completed : 4 March 2024

Does person involved in the accident / incident consent to disclosing their detail if required :

[Questions](#)[Responses](#)

162

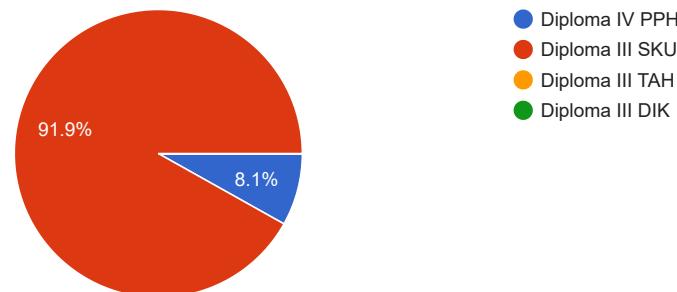
[Settings](#)

## 162 responses

[View in Sheets](#)Accepting responses [Summary](#)[Question](#)[Individual](#)

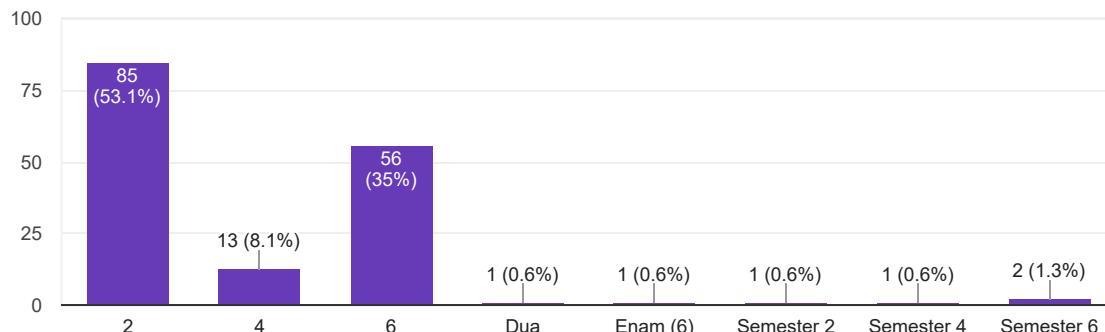
### Program Studi

160 responses

[Copy](#)

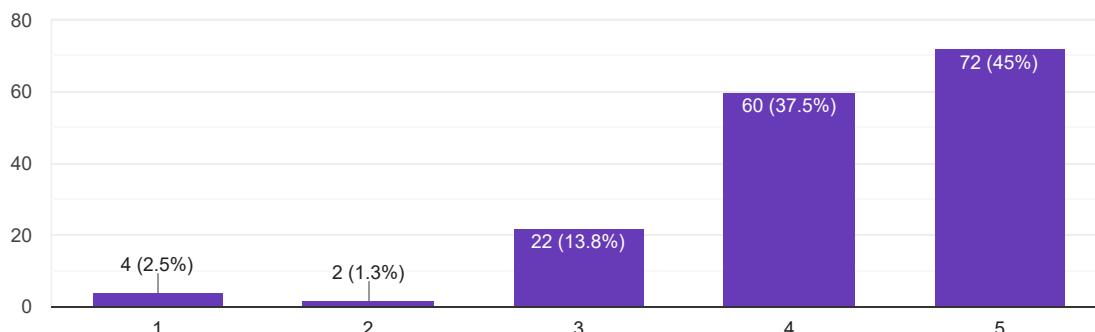
### Semester

160 responses

[Copy](#)

### Bagaimanakah kebersihan Lab?

160 responses

[Copy](#)

### Bagaimana Kelengkapan Sarana dan Prasarana Lab Dapur?

161 responses

[Copy](#)