

## KEGIATAN KLINIK TEKNOLOGI BERJALAN TAHUN 2020

No	Nama Perusahaan & Lokasi	Permasalahan	Problem Solving	Keterangan
1.	IKM "Kaisar" Desa Sungai Pangkalan II, Kecamatan Sungai Raya, Kabupaten Bengkayang	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alur produksi yang belum mengikuti kaidah efisiensi produksi dan keamanan pangan</li> <li>2. Masih tingginya zat pengawet pada produk sambal cabe kaisar dan minimnya pengetahuan cara produksi yang baik</li> <li>3. Penyimpanan produk sambal yang miah dapat menimbulkan kontaminasi silang</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengenalan, pemahaman dan penerapan GMP/CPPOB kepada seluruh pegawai di IKM Kaisar</li> <li>2. Memberikan bimbingan teknis dan pengetahuan tentang Penggunaan Bahan Tambahan Makanan (BTM) dalam memproduksi sambal</li> <li>3. Pengenalan, pemahaman dan penerapan GMP/CPPOB kepada seluruh pegawai di IKM Kaisar</li> </ol>	<p>Kegiatan dilakukan langsung di lokasi IKM Kaisar Desa Sungai Pangkalan II, Kecamatan Sungai Raya, Kabupaten Bengkayang. Klinik teknologi berjalan yang dilakukan tersebut dengan menggunakan metode bimbingan kepada 10 orang pegawai di IKM Kaisar baik secara teori dan praktek. Materi yang diberikan berupa Teori dan praktek Penerapan GMP/CPPOB, Keamanan Pangan, Sistem Kerja di Masa Pandemi COVID-19, dan Pengetahuan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)</p> 

# BARISTAND INDUSTRI POM



2.	CV. Borneo Food Indotama Jalan Entubah, Kampung Lalang RT. 004 Desa Engkahan, Kecamatan Sekayam, Kabupaten Sanggau	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masa simpan produk bakso daging sapi hanya mampu 6-7 bulan.</li> <li>2. Belum adanya pemahaman tentang Penggunaan Bahan Tambahan Makanan (BTM)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengenalan, pemahaman dan penerapan Food Safety Sistem, Pengenalan Persyaratan Dasar HACCP, Prinsip HACCP, dan memberikan pengetahuan teknologi pembuatan bakso.</li> <li>2. Memberikan bimbingan teknis dan pengetahuan tentang Penggunaan Bahan Tambahan Makanan (BTM) dalam memproduksi Bakso Daging Sapi</li> </ol>	<p>Kegiatan dilakukan langsung di lokasi perusahaan, CV. Borneo Food Indotama Jalan Entubah, Kampung Lalang RT. 004 Desa Engkahan, Kecamatan Sekayam, Kabupaten Sanggau. Klinik teknologi berjalan yang dilakukan tersebut dengan menggunakan metode bimbingan teknis kepada 10 orang pegawai pada CV. Borneo Food Indotama baik secara teori dan praktek. Materi yang diberikan berupa Teori dan praktek Pengenalan Food Safety System, Persyaratan Dasar HACCP, Prinsip Dasar SSOP, Tujuh Prinsip HACCP, Teknologi Pembuatan Bakso, dan Pengetahuan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)</p> 
----	--	---	---	---

				
--	--	--	--	---