Quiz started on: Tue 21, Jan 02:45 PM Total Attendance: 35 Average Score: 37594

Quiz started on: Tue 21, Jan 02:45 PM Total Attendance: 35 Average Score: 37594		
Questions Class Level # Correct # Incorrect # Unatten	Player Level Player Level Player Level Player Level Sol 15084 (Eko 50015609* (slamet 50015549 (Ruslan 50015549 (Ruslan 50015549 (Ruslan 50015549 (Ruslan 50015549 (Ruslan 50015723 (Ary Pato) 50014673 (50014673 - 50015100 50132129 (Nur 50015702* 500158486 50137037 50138486 5015702* 50015702* 5	0015609 (slamet 50017720 Eko Susanto (Eko
Memproduksi produk yang aman, halal dan bermutu terdapat pada 14 16 5	Semua Benar Semua	sponse No response No response
Sebutkan sistem sertifikasi keamanan pangan yang dimiliki PT.Indolakto Purwosari, kecuali 27 4 4	GFSI GFSI GFSI GFSI GFSI GFSI GFSI GFSI	sponse No response No response
Apakah kepanjangan dari FSSC ? 5 26 4	Food Safety System Food Safety S	sponse No response No response
Pada tahun 2020 FSSC mengeluarkan versi 6 24 5	4.1 4.1 4.1 5.1 5.1 5.1 5.1 5.1 5.1 5.1 5.1 5.1 5	sponse No response No response
Klausul FSSC terdiri atas : 3 27 5 Apa yang disebut oleh allergen ?	ISO 22:000-2018 + ISO TS ISO 22:000-2018 + ISO TS ISO 2001:2018 + IS	sponse No response No response sponse No response No response
9 22 4 Contoh makanan yang termasuk allergen adalah , kecuali ?		sponse No response No response
Food Safety Management System terdiri atas 17 13 5	HACCP, VACCP, TACCP HACCP,	sponse No response No response
Dalam management food safety , pembentukan HACCP terdiri atas berapa langkah ? 13 17 5	7 Langkah 7 Langkah 7 Langkah 7 Langkah 6 Langkah 6 Langkah 6 Langkah 7 Langkah 7 Langkah 9 Langkah 7 Langkah 9 Lang	sponse No response No response
Apa yang dimaksud dengan CCP ? 10 21 4	Titik kontrol parameter Titik kontrol parameter pada setiap Foraturan parameter pada setiap Fo	sponse No response No response
Selain CCP tahapan yang terdapat pada HACCP adalah 12 18 5	OPRP OPRP OPRP SRP OPRP SRP OPRP SRP OPRP SRP OPRP SRP OPRP No response No res	sponse No response No response
Food Eraud berkaitan dengan 7 22 6	Kemanan Pangan Kemana	sponse No response No response
Food Fraud berkaitan dengan 2 28 5 Yang harus dipastikan dalam Food Safety, Food Defence dan	Semua jawaban benar Semua	sponse No response No response
Food Fraud adalah 7 24 4 Salah satu contoh CCP dalam tahapan proses produksi FG	departemen	sponse No response No response
PT.Indolakto Purwosari adalah Kontaminasi terdiri atas 9 20 6 20 5	material minor ingredients produksi SKM prod	sponse No response No response
Kontaminasi yang disebabkan dikarenakan adanya pest yang masuk ke dalam FG adalah 4 26 5	Kontaminasi produk Kontaminasi p	sponse No response No response
Kepanjangan HACCP adalah 23 7 5	Hazard Analytical Critical Hazard Analytical Cri	
Apa yang dimaksud dengan critical limit dalam CCP? 12 18 5 Perbedaan antara CP dan CCP adalah	Range batas atas / bawah Batas atas / bawah Range batas atas / bawah Range batas atas / bawah Batas atas / bawah Range batas atas / bawah Range batas atas / bawah Bata	sponse No response No response
Pengendalian dokumen terhadap catatan produksi diatur	ktritis sedangkan CCP harus kritis kritis sedan	sponse No response No response
dalam 22 8 5 Terjadinya komplain oleh konsumen disebabkan oleh	Tidak terpenuhinya standar Tidak terpenuhinya st	sponse No response No response
Sistem Pengkodenan FG di PT INDOLAKTO menggunakan coding 7 23 5	ekspektasi konsumen ekspek	sponse No response No response
Syarat Rh di ruang filling adalah 11 19 5	Maks 58 Maks 60 Maks 59 Maks 5	sponse No response No response
HACCP berisikan tentang 22 9 4	Semua jawaban benar Semua	sponse No response No response
Tidak diperbolehkan memperbanyak dokumen tanpa status terkontrol atau tidak terkontrol diatur dalam 6 24 5 CCTV merupakan salah satu alat kontrol monitoring untuk	FSC 22000 ISO 22	sponse No response No response
CCTV merupakan salah satu alat kontrol monitoring untuk mencegah terjadinya 5 26 4 Referensi dalam melakukan penilaian food defense	Food Fraud QMS Food Safety Food Fraud Pood Fraud Food F	sponse No response No response
Berapa jumlah klausul dalam ISO 22000:2018 ? 8 23 4	5	sponse No response No response
Pintu harus terkontrol baik dengan access card maupun kunci tertuang pada 13 17 5	HACCP Food Defense	sponse No response No response
Apa yang di maksud dengan GMP (Good Manucfacturing Pratice) ? 26 5 4	baik dan benar sesuai	sponse No response No response
Berikut pembagian zoning area di PT. Indolakto, kecuali 12 17 6	Clear hygiene Public area Publ	sponse No response No response
Apa yang di maksud dengan personal hygiene ? 19 11 5 Apa yang di maksud dengan zoning area ?	Kerbersihan diri agar tidak Ke	sponse No response No response
Apa yang di maksud dengan zoning area ? 24 6 5 Berikut termasuk fasilitas hygiene, kecuali	Pembagian area Pembag	sponse No response No response
Berikut contoh area high hygiene di PT. Indolakto, kecuali 6 25 4	Crytaline tank room Lactose seeding room Lactose seeding room Crytaline tank room Cryt	sponse No response No response
Sebutkan kelengkapan hygiene yang di pakai di area medium 15 16 4	Sepatu safety coklat, lab Sepatu safety hitam, Sepat	sponse No response No response
Berikut contoh personal hygiene pada karyawan, kecuali 26 5 4	Suka mengupil Su	sponse No response No response
Area yang semua orang dapat masuk tapi harus mematuhi peraturan yang berlaku di sebut ? 19 11 5	Public area Public	sponse No response No response
Berikut contoh area yang tidak sesuai GMP, kecuali 25 5 5 Area yang masih berpotensi terjadi kontaminasi tapi masih	Pertemuan lantai dengan Pertem	sponse No response No response sponse No response No response
ada tahap selanjutnya untuk meminimalisir kontaminasi 15 16 4 tersehut adalah Berikut kelengkapan personal hygiene, kecuali	Bolpoint Bol	sponse No response No response
Apa yang di maksud dengan clean area ? 16 13 6	Area yang bersih Area yang masih bisa Area yang mas	sponse No response No response
Packing termasuk area 13 17 5	Clean area Medium	sponse No response No response
Berikut tindakan yang tidak mencerminkan personal hygiene, kecuali 25 5 5	Menjaga kebersihan area Menjag	sponse No response No response
Berikut contoh clean area, kecuali 2 28 5	Mixing Warehouse Wareho	sponse No response No response
Sebutkan kelengkapan hygiene yang di pakai di area clean bagi non karyawan 18 13 4 Berikut contoh penerapan GMP berkaitan dengan building,	Sepatus safety hitam, lab Sepatus safety hit	sponse No response No response
kecuali 15 15 5 Hall visitor dan kantin merupakan contoh area	mengelupas	sponse No response No response
Sebutkan kelengkapan hygiene yang digunakan karyawan di area can making 27 3 5	Sepatu safety hitam, Sepatu sa	sponse No response No response
Berikut persyaratan seragam karyawan sesuai GMP, kecuali 2 29 4	Seragam harus sesuai Seragam h	sponse No response No response
Sebutkan warna sepatu safety yang di pakai di area medium hygiene 17 14 4	Sepatus afety coklat Sepatus a	sponse No response No response
Berikut warna cleaning tools yang di pakai di PT. Indolakto, kecuali 25 4 6	Pink Pink Pink Pink Pink Pink Pink Pink	sponse No response No response
Cleaning tools yang digunakan untuk membersihkan bagian dalam mesin berwarna 20 11 4 Cleaning tools yang digunakan untuk membersihkan bagian	Putin	sponse No response No response sponse No response No response
Iuar mesin berwarna 12 19 4 Cleaning tools yang digunakan untuk membersihkan bagian	4 Merah Biru Biru Biru Biru Biru Biru Biru Biru	sponse No response No response
area sekitar mesin berwarna / 23 5 Apa kepanjangan dari SSOP 14 16 5	Standard sanitation Standard sanitation From the prosedure operation prosedure operati	sponse No response No response
Larutan alkohol 70 % dapat digunakan sebagai 29 2 4	Hand sanitizer Hand s	sponse No response No response
Packing dan can making merupakan contoh area 13 18 4	Clean area Clean area Clean area Clean area Medium are	sponse No response No response
Berapa tahap cara mencuci tangan sesuai WHO 5 25 5	7 tahap 5 taha	sponse No response No response
Berikut fungsi dari masker, kecuali 16 15 4 Mengapa tidak boleh makan dan minum di area produksi		sponse No response No response
Berikut tujuan OTC di wrapping, kecuali	mengkontaminasi produk	sponse No response No response
Cuci tangan dilakukan pada saat 26 3 6	Semua jawaban benar Semua	sponse No response No response
Berapa standard suhu dan kelembaban di area hygh hygiene 10 20 5	>25 oC dan >60 %	sponse No response No response
Mengapa OTC dan lid dilakukan sterilisasi terlebih dulu sebelum masuk ke area filling 30 1 4	Mencegah kontaminasi Mencegah	sponse No response No response
Apa yang di maksud sanitasi 25 6 4 Apa warna lantai epoxy di area medium	Semua jawaban benar Semua	sponse No response No response
Berikut fungsi dari hairnet, kecuali 7 24 4	D. Jawaban Adan B benar D. Jaw	sponse No response No response
Filling, laktose seeding dan crystaline tank merupakan area 30 1 4	rambut rambut secara mikro dari rambut secara	sponse No response No response
Halal Adalah 26 3 6	Segala objek atau kegiatan Segala objek atau keg	sponse No response No response
Thayyib merupakan 17 14 4		sponse No response No response
Kebijakan Halal PT Indolakto selaras dengan 27 4 4 Mengapa Halal Itu penting? kecuali	Visi & Misi Visi	sponse No response No response
Mengapa Halal Itu penting? kecuali 27 2 6 Berikut contoh makanan yang tidak halal kecuali	Agar dianggap gaul Agar dianggap	sponse No response No response
Beberapa aspek yang harus dipenuhi untuk memproduksi produk halal adalah 4 26 5	Produk berasal dari bahan Produk berasal dar	sponse No response No response
Tanda bahwa suatu produk merupakan produk halal adalah 27 5 3	baku yang halal yang hala	sponse No response No response
Yang berhak mencantumkan logo halal pada produknya adalah 24 7 4	Produsen yang telah Produs	sponse No response No response
Pemangku kepentingan pada sertifikasi halal adalah sebagai berikut kecuali 26 5 4	Serikat Pekerja Indolakto Serikat Pekerja In	sponse No response No response
Salah satu bentuk bukti bahwa penerimaan material di PT Indolakto Purwosari selalu menggunakan bahan yang halal 18 12 5 adalah Yang termasuk dalam kriteria SJH adalah sebagai berikut	Selalu melakukan Selalu	sponse No response No response
Yang termasuk dalam kriteria SJH adalah sebagai berikut kecuali 25 5 5 Manfaat penerapan SJH (Sistem Jaminan Halal) adalah	Fasilitas produksi yang Fasili	sponse No response No response
Salah satu persyaratan dari sertifikasi halal kecuali 27 3 5	ketentraman bagi ketent	sponse No response No response
Kebijakan dan prosedur sertifikasi halal tertuang dalam 4 27 4	rosedur sertifikasi halal prosedur sertifikasi h	sponse No response No response
Pelaksanaan Audit halal on site dilakukan ketika dibawah ini kecuali 25 6 4	Pendaftaran karyawan baru Pendaftaran karyaw	sponse No response No response
Yang dimaksud Audit Halal tidak terjadwal adalah 16 15 4	Audit onsite oleh LPPOM Audit	sponse No response No response
Yang tidak termasuk prosedur pelaksanaan Audit Halal adalah 19 12 4 Yang tidak termasuk ketentuan yang diajukan perusahaan	Observasi lingkungan Observasi	sponse No response No response
Yang tidak termasuk ketentuan yang diajukan perusahaan dalam program percepatan status sertifikat SJH adalah 8 22 5 Proses Sertifikasi Halal dapat dihentikan dalam kondisi	Perusahaan telah Pengajuan minimal setelah P	sponse No response No response
berikut kecuali 6 24 5 Yang tidak termasuk aktivitas kritis yang dapat	5 belasi karyawan baru Seleksi karyawan baru	sponse No response No response
mempengaruhi kehalalalan suatu produk adalah 25 4 6 Pencucian yang baik adalah 29 2 4	menghilangkan bau, rasa Menghi	sponse No response No response
Bahan-Bahan yang harus dilengkapi sertifikat Halal adalah sebagai berikut kecuali 23 7 5	4 dan warnanya dan	sponse No response No response
Daging atau turunan hewani harus didukung dokumen/kondisi dibawah ini kecuali 5 26 4	Dokumen SNI Dokume	sponse No response No response
Beberapa kriteria Nama produk yang tidak dapat digunakan untuk produk halal diantaranya 14 16 5	Tidak menggunakan nama Menggunakan nama Menggunakan nama Menggunakan nama Tidak menggunakan nama Tidak menggunakan nama Menggunakan nama Tidak menggunakan nama Menggunakan nama Menggunakan nama Tidak menggunakan nama Menggunaka	sponse No response No response
Berikut karakteristik profil produk yang tidak diperbolehkan yaitu 14 16 5 Berikut ini merupakan fasilitas produksi yang diharuskan	Menggunakan bentuk babi Menggu	sponse No response No response
bebas dari najis kecuali 9 21 5 Cara mencuci fasilitas yang terkena najis berat adalah	Dicuci 7 kali dengan air dan Dicuci 7 kali de	sponse No response No response
Berikut yang bukan kriteria fasilitas produksi yang sesuai dengan MUI adalah 11 20 4	salah satunya dengan salah sat	sponse No response No response
Training internal halal bagi karyawan minimal dilaksanakan berapa kali dalam setahun 11 20 4 17 4	digunakan tidak narius oligunakan digunakan oligunakan digunakan oligunakan digunakan oligunakan oligunakan tidak narius oligu	sponse No response No response
Audit Internal halal setidaknya dilakukan per 21 9 5	Satu kali dalam lima tahun Satu kali dalam setahun Dua kali dalam se	sponse No response No response
Total 1594 1441 465	465 54750 51970 53700 49890 46750 4770 48970 27380 2990 22900 21360 890 46780 4770 4890 50120 49340 46290 46780 4770 4890 50120 49340 46290 46780 4770 4890 50120 49340 4770 4890 50120 49340 4770 4890 50120 49340 4770 4890 50120 49340 4770 4890 50120 49340 4770 4890 50120 49340 4770 4890 50120 49340 4770 4890 50120 49340 4770 4890 50120 49340 4770 4890 50120 49340 4770 4890 50120 49340 4770 4890 50120 49340 4770 4890 50120 49340 4770 4890 50120 49340 4770 4770 4770 4770 4770 4770 4770 4	0 0 0
Accuracy 46%	65% 62% 61% 55% 55% 55% 55% 55% 55% 55% 55% 55% 5	0% 0%