

**KISI KISI SOAL TEST PENGELOLAHAN  
MAKANAN DAN MINUMAN**

- 1 HACCP
- 2 KEAMANAN PANGAN
- 3 INSPEKSI BAHAN BAKU
- 4 DETEKTOR SINAR X
- 5 INSPEKSI KESELAMATAN KERJA
- 6 MAKANAN YANG HARUS DIKASIH LABEL (GANDUM)
- 7 KAMPILOBAKTERI (DAGING AYAM)
- 8 5S (SEIRI, SEITON, SEISO, SEIKETSU, SHUUKAN)
- 9 UNDANG-UNDANG SUHU JEPANG -15
- 10 PENYEBAB PERKEMBANGAN BAKTERI
- 11 JIKA TANGAN TERGORES ATAU TERLUKA SEGERA LAPOR ATASAN
- 12 MASALAH JAMUR
- 13 TENTANG PAKAIAN KERJA (JANGAN BERSAKU DAN BERKANCING)
- 14 RAMBUT HARUS DI JARING SAAT BEKERJA
- 15 HAL YANG PERLU DI PERHATIKAN SAAT PEKERJAAN
- 16 DI RUANG PENDINGIN KITA HARUS PAKAI SEPATU SLIP
- 17 JANGAN PAKAI HANDUK SAAT BEKERJA
- 18 MEMBEDAKAN AREA TERKONTAMINASI DAN TIDAK
- 19 APA ITU SEIRI
- 20 HENTIKAN MESIN SAAT MEMBERSIKAN MESIN
- 21 JIKA TERJADI HEATSTROKE
- 22 HAL-HAL YANG HARUS DI LAKUKAN SEBELUM BEKERJA

- 23 TENTANG MENCUCI TANGAN
- 24 KERACUNAN MAKANAN TOKSIN
- 25 JIKA ANDA MELEWAT ROLER COSTER SEBAIKNYA
- 26 TENTANG BAHAN KIMIA
- 27 JIKA MENINGGALKAN PEKERJAAN SAAT BEKERJA HARUS IZIN

Contoh :

### **1. Apa yang dimaksud dengan HACCP?**

**Jawaban:**

HACCP adalah sistem manajemen keamanan pangan untuk mengidentifikasi, mencegah, dan mengendalikan bahaya (biologi, kimia, fisik) dalam proses produksi makanan.

### **2. Mengapa keamanan pangan sangat penting?**

**Jawaban:**

Untuk mencegah keracunan makanan, menjaga kesehatan konsumen, dan memastikan makanan aman dikonsumsi.

### **3. Apa yang harus diperiksa saat inspeksi bahan baku?**

**Jawaban:**

Tanggal kedaluwarsa, kondisi kemasan, bau, warna, suhu, dan kebersihan bahan.

### **4. Apa fungsi detektor sinar X di pabrik makanan?**

**Jawaban:**

Untuk mendeteksi benda asing seperti logam, kaca, atau plastik dalam produk makanan.

### **5. Apa tujuan inspeksi keselamatan kerja?**

**Jawaban:**

Untuk mencegah kecelakaan kerja dan memastikan lingkungan kerja aman.

### **6. Makanan apa yang wajib diberi label gandum?**

**Jawaban:**

Makanan yang mengandung gandum karena termasuk alergen yang berbahaya bagi sebagian orang.

### **7. Kampilobakteri biasanya terdapat pada bahan apa?**

**Jawaban:**

Daging ayam mentah atau kurang matang.

## **8. Sebutkan kepanjangan 5S!**

**Jawaban:**

Seiri (Ringkas)

Seiton (Rapi)

Seiso (Bersih)

Seiketsu (Standarisasi)

Shūkan (Pembiasaan/Disiplin)

## **9. Mengapa suhu -15°C penting dalam undang-undang Jepang?**

**Jawaban:**

Untuk mencegah pertumbuhan bakteri pada makanan beku.

## **10. Sebutkan penyebab perkembangan bakteri!**

**Jawaban:**

Suhu hangat, kelembapan, waktu lama, dan kebersihan yang buruk.

## **11. Apa yang harus dilakukan jika tangan tergores atau terluka?**

**Jawaban:**

Segera melapor kepada atasan dan mendapatkan penanganan.

## **12. Apa bahaya jamur pada makanan?**

**Jawaban:**

Jamur dapat menghasilkan racun (toksin) yang berbahaya bagi kesehatan.

## **13. Mengapa pakaian kerja tidak boleh bersaku dan berkancing?**

**Jawaban:**

Untuk mencegah benda jatuh dan mencemari makanan.

## **14. Mengapa rambut harus dijaring saat bekerja?**

**Jawaban:**

Agar rambut tidak jatuh dan mencemari produk makanan.

**15. Apa yang perlu diperhatikan saat bekerja di area produksi?**

**Jawaban:**

Kebersihan diri, alat kerja, dan mematuhi prosedur kerja.

**16. Mengapa di ruang pendingin harus memakai sepatu anti slip?**

**Jawaban:**

Untuk mencegah terpeleset dan kecelakaan kerja.

**17. Mengapa tidak boleh memakai handuk saat bekerja?**

**Jawaban:**

Karena handuk dapat menjadi sumber bakteri dan kontaminasi.

**18. Apa maksud area terkontaminasi dan tidak terkontaminasi?**

**Jawaban:**

Area terkontaminasi berisiko mengandung kotoran/bakteri, sedangkan area tidak terkontaminasi harus tetap bersih.

**19. Apa arti Seiri dalam 5S?**

**Jawaban:**

Memisahkan barang yang perlu dan tidak perlu.

**20. Apa yang harus dilakukan sebelum membersihkan mesin?**

**Jawaban:**

Menghentikan mesin terlebih dahulu.

**21. Apa tindakan jika terjadi heatstroke?**

**Jawaban:**

Hentikan kerja, istirahat, minum air, dan laporkan atasan.

**22. Sebutkan hal yang harus dilakukan sebelum bekerja!**

**Jawaban:**

Cek kesehatan, cuci tangan, pakai pakaian kerja lengkap, dan absensi.

**23. Kapan harus mencuci tangan?**

**Jawaban:**

Sebelum bekerja, setelah ke toilet, setelah menyentuh barang kotor, dan sebelum menangani makanan.

**24. Apa itu keracunan makanan toksin?**

**Jawaban:**

Keracunan akibat racun yang dihasilkan bakteri, bukan bakterinya langsung.

**25. Jika melewati roller coaster (roller conveyor) sebaiknya?**

**Jawaban:**

Tidak melangkahi, harus lewat jalur yang aman sesuai aturan.

**26. Mengapa bahan kimia harus ditangani dengan hati-hati?**

**Jawaban:**

Karena berbahaya dan bisa mencemari makanan.

**27. Jika ingin meninggalkan pekerjaan saat bekerja, apa yang harus dilakukan?**

**Jawaban:**

Meminta izin kepada atasan terlebih dahulu.

**1. Apa yang dimaksud dengan HACCP?**

**インドネシア語 :**

Apa yang dimaksud dengan HACCP?

**日本語 :**

HACCPとは何ですか。

**Jawaban / 答え :**

HACCP adalah sistem pengendalian keamanan pangan untuk mencegah bahaya dalam proses produksi.

HACCPとは、食品製造工程における危害を予防・管理する食品安全管理システムです。

**2. Mengapa keamanan pangan itu penting?**

**インドネシア語 :**

Mengapa keamanan pangan itu penting?

**日本語 :**

なぜ食品安全は重要ですか。

**Jawaban / 答え :**

Untuk mencegah keracunan makanan dan menjaga kesehatan konsumen.

食中毒を防ぎ、消費者の健康を守るためです。

### **3. Apa yang diperiksa saat inspeksi bahan baku?**

**インドネシア語 :**

Apa yang diperiksa saat inspeksi bahan baku?

**日本語 :**

原材料検査では何を確認しますか。

**Jawaban / 答え :**

Tanggal kedaluwarsa, kondisi kemasan, bau, warna, dan suhu.

賞味期限、包装状態、におい、色、温度を確認します。

### **4. Apa fungsi detektor sinar X?**

**インドネシア語 :**

Apa fungsi detektor sinar X?

**日本語 :**

X線検出機の役割は何ですか。

**Jawaban / 答え :**

Untuk mendeteksi benda asing dalam makanan.

食品中の異物を検出するためです。

### **5. Mengapa inspeksi keselamatan kerja diperlukan?**

**インドネシア語 :**

Mengapa inspeksi keselamatan kerja diperlukan?

**日本語 :**

なぜ安全点検が必要ですか。

**Jawaban / 答え :**

Untuk mencegah kecelakaan kerja.

労働災害を防止するためです。

### **6. Mengapa makanan yang mengandung gandum harus diberi label?**

**インドネシア語 :**

Mengapa makanan yang mengandung gandum harus diberi label?

**日本語 :**

なぜ小麦を含む食品は表示が必要ですか。

**Jawaban / 答え :**

Karena gandum adalah alergen.

小麦はアレルギーだからです。

## 7. *Kampilobakteri* sering terdapat pada apa?

インドネシア語 :

*Kampilobakteri* sering terdapat pada apa?

日本語 :

カンピロバクターはどこに多いですか。

**Jawaban / 答え :**

Pada daging ayam mentah.

生の鶏肉に多く存在します。

## 8. Sebutkan 5S!

インドネシア語 :

Sebutkan 5S!

日本語 :

5Sを挙げてください。

**Jawaban / 答え :**

Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shuukan.

整理・整頓・清掃・清潔・習慣。

## 9. Mengapa suhu $-15^{\circ}\text{C}$ penting?

インドネシア語 :

Mengapa suhu  $-15^{\circ}\text{C}$  penting?

日本語 :

なぜ $-15^{\circ}\text{C}$ が重要ですか。

**Jawaban / 答え :**

Untuk menghambat pertumbuhan bakteri.

細菌の増殖を防ぐためです。

## 10. Apa penyebab berkembangnya bakteri?

インドネシア語 :

Apa penyebab berkembangnya bakteri?

日本語 :

細菌が増える原因は何ですか。

**Jawaban / 答え :**

Suhu hangat, waktu lama, dan kebersihan buruk.

高温、長時間、不衛生な環境です。

### **11. Apa yang harus dilakukan jika tangan terluka?**

**インドネシア語 :**

Apa yang harus dilakukan jika tangan terluka?

**日本語 :**

手をけがした場合、どうしますか。

**Jawaban / 答え :**

Segera lapor atasan.

すぐに上司に報告します。

### **12. Mengapa jamur berbahaya?**

**インドネシア語 :**

Mengapa jamur berbahaya?

**日本語 :**

なぜカビは危険ですか。

**Jawaban / 答え :**

Karena menghasilkan racun.

毒素を出すからです。

### **13. Mengapa pakaian kerja tidak boleh bersaku?**

**インドネシア語 :**

Mengapa pakaian kerja tidak boleh bersaku?

**日本語 :**

なぜ作業着にポケットがあってははいけませんか。

**Jawaban / 答え :**

Untuk mencegah benda jatuh ke makanan.

異物混入を防ぐためです。

### **14. Mengapa rambut harus dijaring?**

**インドネシア語 :**

Mengapa rambut harus dijaring?

**日本語 :**

なぜ髪をネットで覆いますか。

**Jawaban / 答え :**

Agar rambut tidak mencemari makanan.

髪の毛混入を防ぐためです。

### **15. Apa arti Seiri?**



**インドネシア語：**

Apa arti Seiri?

**日本語：**

整理とは何ですか。

**Jawaban / 答え：**

Memisahkan barang perlu dan tidak perlu.

必要な物と不要な物を分けることです。

## **16. Apa yang harus dilakukan sebelum membersihkan mesin?**

**インドネシア語：**

Apa yang harus dilakukan sebelum membersihkan mesin?

**日本語：**

機械を清掃する前に何をしますか。

**Jawaban / 答え：**

Menghentikan mesin.

機械を停止します。

## **17. Apa yang harus dilakukan jika terjadi heatstroke?**

**インドネシア語：**

Apa yang harus dilakukan jika terjadi heatstroke?

**日本語：**

熱中症になった場合、どうしますか。

**Jawaban / 答え：**

Berhenti bekerja, istirahat, minum air, dan lapor atasan.

作業を中止し、休憩・水分補給し、上司に報告します。

## **18. Jika ingin meninggalkan pekerjaan saat bekerja?**

**インドネシア語：**

Jika ingin meninggalkan pekerjaan saat bekerja?

**日本語：**

作業中に持ち場を離れる場合は？

**Jawaban / 答え：**

Harus izin atasan.

必ず上司の許可を取ります。