

**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