

**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 lapor 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.

小麦はアレルゲンだからです。

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°C penting?

インドネシア語 :

Mengapa suhu -15°C penting?

日本語 :

なぜ-15°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つてはいけませんか。

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。