

PEDOMAN WAWANCARA

A. PEMILIHAN BAHAN MAKANAN

1. Darimana sumber penyuplayan bahan makanan berasal (pasar/distributor)?
2. Bagaimana cara petugas melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan saat dibeli?
3. Bagaimana pemeriksaan yang dilakukan untuk memastikan kualitas bahan makana mentah tersebut masih baik dan layak dikonsumsi ?
4. Siapa yang bertugas untuk melakukan pemeriksaan bahan dan memastikan bahan makana tersebut baik? Aspek apasaja yang akan diperiksa?
5. Mengapa perlu melakukan pemriksaan bahan makanan?

B. PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

1. Jelaskan cara penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar sesuai dengan jenis bahan makanan?
2. Bagaimana cara memelihara tempat penyimpanan bahan makanan agar terhindar dari kontaminasi serangga?
3. Bagaimana cara penyusunan bahan makanan di gudang penyimpanan? Apakah anda tau cara penyimpanan bahan makanan yang benar?
4. Siapa yang melakukan penyusunan bahan makanan di gudang?
5. Bagaimana cara pembukuan/pencatatan bahan makanan yang masuk?
6. Apakah terdapat pembukuan dan kartu stok bahan makanan?
7. Bagaimana pelaksanaan pembersihan keseluruhan ruangan dilakukan, agar kebersihan ruangan tetap terjaga?

C. PENGOLAHAN MAKANAN

1. Sebutkan apa saja alat pelindung diri yang anda gunakan selama proses pengolahan makanan? Apakah anda menggunakan seluruh APD tersebut pada saat proses pengolahan? Bagaimana cara anda melakukan cuci tangan sebelum beraktifitas?
2. Bagaimana cara anda menjaga mutu dan keawetan makanan dan terhindar dari pencemaran makana?

3. Bagaimana tahapan yang benar dalam mengolah makanan?
4. Terbuat dari bahan apa saja seluruh peralatan masak dan peralatan makanan yang digunakan? Apakah alat tersebut terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) dan aman untuk kesehatan? Bagaimana seharusnya alat yang baik dan aman untuk digunakan?
5. Wadah penyimpanan makanan yang baik itu seperti apa?
6. Bagaimana perlakuan terhadap makanan goreng, kuah dan bersantan pada saat proses pengolahan makanan?

D. PENYIMPANAN MAKANAN JADI/MASAK

1. Bagaimana alat/tempat khusus yang baik digunakan untuk penyimpanan makanan?
2. Bagaimana cara penyimpanan makanan dilakukan?
3. Bagaimana perlakuan penyimpanan makanan yang mengandung air atau makanan yang cepat basi?
4. Bagaimana kriteria suhu penyimpanan makanan yang baik berdasarkan jenis makanan?
5. Berapa lama waktu penyimpanan makanan hingga makanan dihidangkan kemabali?

E. PENYAJIAN MAKANAN

1. Apa saja alat pelindung diri yang anda gunakan selama proses pengolahan makanan? Apakah anda menggunakan seluruh APD tersebut pada saat penyajian makanan? Apakah anda melakukan cuci tangan sebelum beraktifitas?
2. Wadah yang baik digunakan untuk penyajian makanan itu seperti apa?
3. Bagaimana perlakuan penyajian makanan yang mengandung air atau makanan yang cepat basi?
4. Bagaimana cara penyajian makanan yang baik?
5. Bagaimana takaran/banyaknya penyajian makanan?

F. PENGANGKUTAN/PENDISTRIBUSIAN MAKANAN

1. Bagaimana cara pengangkutan dan pendistribusian makanan dilakukan?

2. Jelaskan alat khusus yang digunakan untuk mengangkut/mendistribusikan makanan yang dimiliki instalasi gizi?
3. Sebutkan alat pelindung diri apa saja yang anda gunakan saat pengangkutan atau pendistribusian makanan?
4. Bagaimana ketentuan waktu pengangkutan/pendistribusian makanan ke kamar pasien?
5. Bagaimana perlakuan jika ada makanan yang tumpah ketika proses pengangkutan/pendistribusian?