

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Prosedur <i>Blanching</i> (Merebus dengan cepat)	
	Kode	: S-01-09-001
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
Halaman : 2 halaman		

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang standar memasak dengan metode <i>blanching</i> (merebus dengan waktu yang singkat atau cepat) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan metode <i>blanching</i> (merebus dengan waktu yang singkat atau cepat) sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan metode memasak <i>blanching</i> (merebus dengan waktu yang singkat atau cepat) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang kegiatan memasak dengan metode <i>blanching</i> yang merupakan suatu proses memasak makanan dengan cara merebus dengan waktu yang singkat dan cepat.
3	Definisi 1. Prosedur merupakan serangkaian aksi yang spesifik, tindakan, atau operasi yang harus dijalankan atau dieksekusi dengan cara yang baku (sama) agar selalu memperoleh hasil yang sama dari keadaan yang sama; 2. <i>Blanching</i> merupakan sebuah metode memasak atau suatu cara pengolahan bahan baku makanan dengan cara merebus secara cepat dan singkat bahan baku makanan kedalam air yang bersuhu 75°C-95°C.
4	Pihak yang Terkait 1. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.
5	Prosedur 1. Siapkan bahan baku makanan yang akan <i>diblanch</i> sesuai dengan jenisnya masing-masing, karena perbedaan pada tingkat kematangan setiap jenis bahan baku; 2. Siapkan panci atau <i>boiling pan</i> yang telah diisi air lalu panaskan hingga mencapai suhu 75°C-95°C; 3. Siapkan sebuah wadah yang berisikan air dan batu es (<i>ice bath</i>) sebagai media pemberhentian proses memasak yang lebih lanjut; 4. Setelah air mencapai suhu yang telah ditentukan, masukkan bahan baku yang akan <i>diblanch</i>; 5. Tunggu beberapa saat kemudian angkat bahan baku makanan ke dalam <i>ice bath</i> yang telah disediakan; 6. Tiriskan bahan baku yang terdapat pada <i>ice bath</i> dengan saringan; 7. Bahan baku yang telah <i>diblanch</i> disesuaikan dengan standar menu atau resep masing-masing.

6 Bagan Alur Prosedur

