

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Prosedur Merebus (<i>boiling</i>)	
	Kode	: S-01-09-002
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 2 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang standar memasak dengan metode merebus (<i>boiling</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan metode <i>boiling</i> atau memasak dengan cara merebus telah sesuai dengan standar yang telah di tetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan metode memasak dengan cara merebus (<i>boiling</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang kegiatan memasak dengan metode <i>boiling</i> yang merupakan suatu proses memasak makanan dengan cara merebus bahan baku makanan kedalam air yang mendidih.
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>Boiling</i> atau merebus merupakan sebuah metode memasak atau suatu cara pengolahan bahan baku makanan yang dimasak didalam cairan mendidih dengan suhu 100°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 direbus (<i>boiling</i>); 2. Siapkan panci yang berisi air lalu panaskan hingga mendidih (100°C/212°F); 3. Masukkan bahan baku yang telah disiapkan kedalam air mendidih; 4. Masak bahan baku hingga mencapai tingkat kematangan yang diinginkan atau menyesuaikan dengan standar kematangan yang sesuai atau tertera pada resep; 5. Tiriskan bahan baku makanan yang telah direbus dengan segera untuk menghindari proses memasak yang lebih lanjut; 6. Lengkapi bahan baku yang telah direbus sesuai dengan resep atau menu masing-masing dan hidangkan dengan segera.

6 Bagan Alur Prosedur

