

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Prosedur <i>Deep Frying</i>	
	Kode	: S-01-09-004
	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>deep frying</i> di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan metode <i>deep frying</i> sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan metode memasak <i>deep frying</i> di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang kegiatan memasak dengan metode <i>deep frying</i> yang merupakan suatu proses memasak makanan dengan cara merendam atau membenamkan bahan makanan ke dalam minyak/lemak panas.
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>Deep Frying</i> adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak yang banyak hingga bahan makanan benar-benar terendam oleh minyak atau lemak dengan suhu minyak berkisar 177°C-191°C.
4	Pihak yang Terkait 1. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.
5	Prosedur 1. Siapkan bahan-bahan yang akan dimasak dengan metode <i>deep frying</i> baik berupa bahan baku dan berupa bahan celupan; 2. Panaskan alat penggorengan atau <i>deep fryer</i> yang telah diisi minyak hingga mencapai suhu 177°C-191°C/350°F-375°F; 3. Setelah minyak telah mencapai suhu yang telah ditentukan, masukkan bahan makanan kedalam <i>basket deep frying</i>, diharapkan tidak terlalu banyak memasukkan bahan baku makanan ke dalam <i>deep fryer</i>, agar suhu minyak tidak turun temperaturnya; 4. Masak atau goreng bahan makanan hingga bahan makanan tersebut berubah warna menjadi kuning keemasan (<i>golden brown</i>); 5. Angkat dari <i>deep fryer</i> lalu tiriskan; 6. Masakan yang dimasak dengan metode <i>deep frying</i> harus langsung dihidangkan dalam keadaan panas.



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

Prosedur *Deep Frying*

Kode : S-01-09-004

Tanggal : 16 juni 2020

Revisi :

Halaman : 2 halaman

6 Bagan Alur Prosedur

