

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Formulir Pemeriksaan Suhu Peralatan	
	Kode	: S-01-09-007
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 4 halaman

1	Tujuan 1. Memberikan penjelasan tentang prosedur pengisian formulir pemeriksaan suhu peralatan yang terdapat di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan pemeriksaan dan pemantauan suhu peralatan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang cara pencatatan maupun pengisian formulir pemeriksaan suhu peralatan-peralatan yang ada di Laboratorium Manajemen Kuliner.
3	Definisi 1. Formulir merupakan dokumen terpola yang berisi field kosong yang dapat diisi pengguna dengan data; 2. Pemeriksaan merupakan serangkaian kegiatan menghimpun dan mengolah data, keterangan, dan/atau bukti yang dilaksanakan secara objektif dan profesional yang berdasarkan suatu standar; 3. Suhu adalah besaran yang menyatakan derajat panas dingin suatu benda; 4. Peralatan adalah suatu alat ataupun bisa berbentuk tempat yang gunanya adalah untuk mendukung berjalannya pekerjaan.
4	Pihak yang Terkait 1. Dosen Manajemen Kuliner; 2. Supervisor 3. Craft
5	Prosedur 1. Dalam setiap pelaksanaan praktek craft diharuskan memeriksa suhu masing-masing peralatan seperti chiller dan freezer yang terdapat pada section masing-masing; 2. Pengisian dan pemeriksaan suhu peralatan dilakukan satu kali dalam satu hari; 3. Craft mengisi formulir pemeriksaan suhu yang telah tersedia sesuai dengan angka yang ditampilkan pada peralatan-peralatan tersebut; 4. Supervisor yang sedang bertugas akan mengontrol dan memantau formulir pemeriksaan suhu pada sectionnya masing-masing; 5. Dosen yang sedang bertugas akan memantau hasil dari formulir pemeriksaan suhu peralatan di Laboratorium Manajemen Kuliner.

6 Alur Bagan Prosedur

Setiap pelaksanaan praktek, craft harus mengisi formulir pemeriksaan suhu peralatan pada masing-masing section



Pengisian dan pemeriksaan dilakukan satu kali dalam sehari



Craft mengisi formulir berdasarkan angka yang ditunjukkan pada peralatan-peralatan tersebut



Supervisor akan mengontrol dan memantau formulir pemeriksaan suhu pada section masing-masing



Dosen yang bertugas akan memantau hasil formulir pemeriksaan suhu peralatan yang terdapat di Laboratorium Manajemen Kuliner



TEMPERATURE LOG

No Chiller	Section	Month																																Remarks
		Date	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
4	Demo Class																																	
5	Vegetables																																	
6	Saucier																																	
7	Vegetables																																	
8	Garde manger																																	
9	Garde manger																																	
10	Butcher																																	
11	Butcher																																	
12	Butcher																																	
14	Pastry																																	
15	Pastry																																	
16	Pizza lab																																	
17	Pizza lab																																	
18	Pizza lab																																	
19	Pizza lab																																	
20	Pizza lab																																	
21	Pizza lab																																	

Supervised by

Acknowledge

Culinary Lecturer

