

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
	Hiasan Makanan Dingin (<i>Cold Food Garnishing</i>)
	Kode : S-01-09-003
	Tanggal : 16 juni 2020
	Revisi :
	Halaman : 2 halaman

1 Tujuan	Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang standar hiasan makanan dingin (<i>cold food garnishing</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan proses menghias makanan dingin (<i>cold food garnishing</i>) sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan menghias makanan dingin (<i>cold food garnishing</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2 Ruang Lingkup	1. Prosedur ini mencakup tentang kegiatan <i>cold food garnishing</i> yang bertujuan untuk memperindah makanan yang mampu meningkatkan selera makan serta menambah nilai seni dan estetika dari suatu jenis makanan dingin yang akan disajikan.
3 Definisi	1. Hiasan (<i>Garnish</i>) merupakan penghias hidangan, potongan kecil makanan yang digunakan sebagai hiasan atau dapat didefinisikan sebagai makanan atau bagian dari makanan yang ditampilkan sedemikian rupa untuk meningkatkan penampilan yang disajikan; 2. Makanan dingin merupakan sebuah makanan yang dibuat dan dihidangkan ke tamu dalam keadaan dingin.
4 Pihak yang Terkait	1. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.
5 Prosedur	1. Pilihlah bahan hiasan (<i>garnish</i>) yang dapat dikonsumsi (<i>edible to eat</i>) yang sesuai dengan jenis makanan dingin yang akan disajikan; 2. Bahan hiasan (<i>garnish</i>) harus bebas dari noda bekas gigitan serangga atau noda lainnya; 3. Bersihkan bahan hiasan (<i>garnish</i>) dengan cara mencuci menggunakan air bersih yang mengalir; 4. Bahan hiasan (<i>garnish</i>) pada makanan dingin harus mudah dikerjakan, mudah diatur dan bahannya mudah didapatkan 5. Bahan hiasan (<i>garnish</i>) tidak melebihi dari satu porsi makanan dingin yang akan dihidangkan ke tamu; 6. Penambahan hiasan (<i>garnish</i>) untuk makanan dingin diharapkan tidak terlalu menyita waktu penghidangannya dihadapan tamu; 7. Hiasan (<i>garnish</i>) yang ditambahkan di makanan dingin harus utuh sebelum dan hingga sampai waktu penghidangan.

6 Bagan Alur Prosedur

