

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Hiasan Makanan Panas (<i>Hot Food Garnishing</i>)	
	Kode	: S-01-09-013
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 2 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang standar hiasan makanan panas (<i>hot food garnishing</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan proses menghias makanan panas (<i>hot food garnishing</i>) sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan menghias makanan panas (<i>hot food garnishing</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang kegiatan <i>hot food garnishing</i> yang bertujuan untuk memperindah makanan yang mampu meningkatkan selera makan serta menambah warna, nilai seni serta estetika dari suatu jenis makanan panas 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 pangan merupakan sebuah makanan yang dibuat dan dihidangkan ke tamu dalam keadaan panas.
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 panas 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 panas harus mudah dikerjakan, mudah diatur dan bahannya mudah didapatkan 5. Bahan hiasan (<i>garnish</i>) tidak melebihi dari satu porsi makanan panas yang akan dihidangkan ke tamu; 6. Penambahan hiasan (<i>garnish</i>) untuk makanan panas diharapkan tidak terlalu menyita waktu penghidangannya dihadapan tamu; 7. Hiasan (<i>garnish</i>) yang ditambahkan di makanan panas harus utuh sebelum dan hingga sampai waktu penghidangan.



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

Hiasan Makanan Panas (*Hot Food Garnishing*)

Kode : S-01-09-013

Tanggal : 16 juni 2020

Revisi :

Halaman : 2 halaman

6 Bagan Alur Prosedur

Bahan hiasan (*garnish*) harus dapat dikonsumsi (edible) dan harus sesuai dengan jenis makanan yang akan disajikan



Bahan hiasan (*garnish*) harus bebas dari gigitan serangga atau noda lainnya



Bersihkan bahan hiasan dengan cara mencuci menggunakan air yang mengalir



Bahan hiasan (*garnish*) harus mudah dikerjakan, diatur dan didapatkan



Bahan hiasan (*garnish*) tidak melebihi dari satu porsi makanan yang akan dihidangkan



Penambahan bahan hiasan (*garnish*) diharapkan tidak menyita waktu banyak



Hiasan (*garnish*) harus utuh sebelum dan hingga sampai waktu penghidangan