

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Persiapan Makanan Panas (<i>Hot Food Preparation</i>)	
	Kode	: S-01-09-014
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 2 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang standar persiapan makanan panas (<i>hot food preparation</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan proses persiapan makanan panas (<i>hot food preparation</i>) sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan persiapan makanan panas (<i>hot food preparation</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang kegiatan persiapan makanan panas (<i>hot food preparation</i>) yang bertujuan untuk menyiapkan bahan-bahan jenis makanan panas (<i>hot food</i>) dengan jumlah porsi makanan/jumlah tamu yang memesan makanan sehingga dapat menghindari persiapan bahan makanan panas (<i>hot food</i>) secara berlebihan.
3	Definisi 1. Persiapan merupakan perlengkapan atau persediaan untuk sesuatu agar mampu melaksanakan perbuatan belajar dengan baik atau termasuk ke dalam serangkaian praktik yang terlibat dalam memperoleh bahan baku dan mengubahnya menjadi sesuatu yang siap untuk dikonsumsi; 2. Makanan panas adalah 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. Memahami semua resep atau menu makanan panas (<i>hot food</i>) yang telah dibuat oleh dosen sebelum menyiapkan bahan-bahan; 2. Membuat daftar bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat persiapan bahan makanan panas (<i>hot food</i>) untuk mengontrol persiapan barang; 3. Memilih semua bahan makanan yang segar, bersih dan memenuhi standar kesehatan; 4. Membersihkan bahan makanan menggunakan air bersih yang mengalir; 5. Memotong semua bahan makanan panas (<i>hot food</i>) sesuai dengan standar potongan yang telah ditentukan; 6. Menempatkan bahan makanan yang telah disiapkan atau dipotong ditempat yang mudah terlihat dan mudah untuk ditemukan; 7. Selalu menginformasikan kepada rekan kerja/teman setiap selesai membuat persiapan untuk menghindari persiapan ganda serta menginformasikan semua persiapan makanan yang telah selesai ataupun yang belum selesai dikerjakan kepada rekan kerja/teman;



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

Persiapan Makanan Panas (*Hot Food Preparation*)

Kode : S-01-09-014

Tanggal : 16 juni 2020

Revisi :

Halaman : 2 halaman

6 Bagan Alur Prosedur

