

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Persiapan Sup Panas (<i>Hot Soup Preparation</i>)	
	Kode	: S-01-09-016
	Tanggal	: 16 juli 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 2 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang standar persiapan sup panas (<i>hot soup preparation</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan proses persiapan sup panas (<i>hot soup preparation</i>) sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan persiapan sup panas (<i>hot soup preparation</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang kegiatan persiapan sup panas (<i>hot soup preparation</i>) yang harus disiapkan sesuai dengan standar resep, serta dihidangkan dalam keadaan panas dan porsi yang konsisten.
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. Sup panas merupakan sup yang dibuat dan dihidangkan kepada 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 sup panas (<i>hot soup</i>) sebelum menyiapkan bahan-bahan; 2. Pilih bahan-bahan yang segar dan berkualitas untuk membuat persiapan semua sup panas (<i>hot soup</i>) yang diperlukan dan dibersihkan dengan air bersih yang mengalir; 3. Siapkan alat-alat yang bersih untuk pembuatan sup panas (<i>hot soup</i>); 4. Seluruh sup panas (<i>hot soup</i>) dibuat sesuai dengan standar resep yang telah dibuat oleh Dosen Manajemen Kuliner; 5. Cicipi semua sup panas (<i>hot soup</i>) yang telah dibuat sebelum dihidangkan atau disimpan; 6. Dinginkan sup panas (<i>hot soup</i>) yang akan disimpan dengan menutup rapat, tulis tanggal pembuatan dan simpan di ruang pendingin yang bersih dan mudah dilihat; 7. Setiap sup panas (<i>hot soup</i>) yang akan digunakan harus dipanaskan terlebih dahulu hingga mendidih dan harus dicicipi sebelum dihidangkan; 8. Informasikan kepada teman/rekan kerja apabila semua sup panas telah selesai dikerjakan agar tidak terjadi persiapan ganda.

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
	Persiapan Sup Panas (<i>Hot Soup Preparation</i>)
	Kode : S-01-09-016
	Tanggal : 16 juli 2020
	Revisi :
	Halaman : 2 halaman

6 Bagan Alur Prosedur

