

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Prosedur Pemanasan Makanan (<i>Food Reheating</i>)	
	Kode	: S-01-09-005
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 2 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang tata cara atau prosedur dalam pemanasan makanan (<i>food reheating</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan metode atau prosedur dalam pemanasan makanan (<i>food reheating</i>) sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan prosedur pemanasan makanan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang kegiatan atau prosedur dalam pemanasan makanan yang akan dilakukan di area produksi atau dapur yang sesuai dengan standar HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>).
3	Definisi 1. Prosedur merupakan serangkaian aksi yang spesifik, tindakan atau operasi yang harus dijalankan atau dieksekusi dengan cara yang baku (sama) agar selalu memperoleh hasil yang sama dari keadaan yang sama; 2. Pemanasan makanan (<i>food reheating</i>) adalah proses memanaskan kembali makanan yang telah diletakkan atau disimpan di refrigerator untuk kembali digunakan.
4	Pihak yang Terkait 1. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner;
5	Prosedur 1. Ambil makanan yang akan dipanaskan dari refrigerator; 2. Cek temperatur pada makanan untuk memastikan temperatur makanan tersebut berada pada suhu 5°C (suhu maksimal pada refrigerator); 3. Panaskan makanan dengan suhu 74°C selama 15 detik menggunakan oven/kompot/kukusan yang bertujuan untuk melalui zona bahaya makanan (<i>food danger zone</i>) yang berada pada suhu (5°C-57°C); 4. Cicipi makanan yang telah dipanaskan kembali untuk memastikan kualitas rasa makanan tersebut sebelum digunakan kembali; 5. Segera hidangkan makanan yang telah dipanaskan kembali atau letakkan makanan ke dalam <i>hot box</i>; 6. Cek kembali suhu makanan yang tertahan waktu penyajiannya sebelum disajikan ketamu; 7. Buang makanan yang disimpan atau berada di zona bahaya makanan (<i>food danger zone temperature</i>) selama lebih dari empat jam.



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

Prosedur Pemanasan Makanan (*Food Reheating*)

Kode : S-01-09-005

Tanggal : 16 juni 2020

Revisi :

Halaman : 2 halaman

6 Bagan Alur Prosedur

