

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Proses Pembersihan Alat Penggorengan (<i>Deep Fryer</i>)	
	Kode	: S-01-09-021
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 2 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang cara membersihkan alat penggorengan (<i>deep fryer</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan proses pembersihan alat penggorengan (<i>deep fryer</i>) berlangsung sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan proses pembersihan alat penggorengan (<i>deep fryer</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang kegiatan membersihkan alat penggorengan (<i>deep fryer</i>) secara menyeluruh.
3	Definisi 1. Proses merupakan urutan pelaksanaan atau kejadian yang saling terkait yang bersama-sama mengubah masukan menjadi keluaran; 2. Pemberishan merupakan suatu alat, keadaan, suasana yang jauh dari bakteri atau keadaan kotor; 3. Alat penggorengan (<i>deep fryer</i>) adalah sebuah alat atau mesin penggoreng yang digunakan untuk memasak berbagai produk makanan di dalam tangki penggorengan.
4	Pihak yang Terkait 1. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.
5	Prosedur 1. Pastikan alat penggorengan dalam keadaan tidak menyala; 2. Tiriskan minyak melalui saringan yang terdapat pada alat ke dalam wadah kering; 3. Kikis sisa-sisa bekas penggorengan makanan atau minyak dari sisi hingga ke dasar alat; 4. Cuci ketel bagian dalam dengan campuran air dan detergen jika ketel pada alat tersebut tidak bisa di bongkar pasang lalu nyalakan alat penggorengan hingga hampir mendidih; 5. Bilas ketel dengan air hingga bersih lalu tiriskan; 6. Keringkan ketel, elemen pemanas dan keranjang penggorengan hingga benar-benar bersih dan kering lalu dipasang kembali; 7. Tuang kembali minyak ke dalam alat penggorengan (<i>deep fryer</i>).



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

Proses Pembersihan Alat Penggorengan (*Deep Fryer*)

Kode : S-01-09-021

Tanggal : 16 juni 2020

Revisi :

Halaman : 2 halaman

6 Bagan Alur Prosedur

