

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Proses Pembersihan Wastafel (<i>Sink</i>)	
	Kode	: S-01-09-025
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 2 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang cara pembersihan wastafel (<i>sink</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan proses pembersihan wastafel (<i>sink</i>) berlangsung sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan proses pembersihan wastafel (<i>sink</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang kegiatan membersihkan wastafel (<i>sink</i>) secara menyeluruh yang dilakukan pada setiap hari Jumat di minggu praktek.
3	Definisi 1. Proses merupakan urutan pelaksanaan atau kejadian yang saling terkait yang bersama-sama mengubah masukan menjadi keluaran; 2. Pembersihan merupakan suatu alat, keadaan, suasana yang jauh dari bakteri atau keadaan kotor; 3. Wastafel merupakan perlengkapan pipa yang berbentuk mangkuk dan digunakan untuk mencuci tangan, mencuci piring, serta keperluan lainnya.
4	Pihak yang Terkait 1. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.
5	Prosedur 1. Siapkan seluruh perlengkapan dan peralatan yang akan diperlukan untuk membersihkan wastafel; 2. Pastikan pada saringan wastafel sudah tidak terdapat sisa-sisa makanan/kotoran yang menempel; 3. Bilas wastafel dengan air bersih sebelum memulai proses pembersihan pada wastafel; 4. Siram kembali wastafel dengan larutan air yang telah dicampur dengan cairan pembersih/sabun; 5. Sikat area wastafel dengan spons hingga kotoran-kotoran sisa makanan atau bekas minyak menghilang; 6. Siram dengan air bersih lalu keringkan wastafel dengan lap microfiber; 7. Bersihkan dan simpan peralatan tempatnya masing-masing.

6 Bagan Alur Prosedur

