

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Proses Pembersihan Kompor (<i>Stove</i>)	
	Kode	: S-01-09-026
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 2 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang cara pembersihan kompor (<i>stove</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan proses pembersihan kompor (<i>stove</i>) berlangsung sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan proses pembersihan kompor (<i>stove</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang kegiatan membersihkan kompor (<i>stove</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. Kompor merupakan perapian untuk memasak yang menggunakan minyak tanah, gas, atau listrik sebagai bahan bakar.
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 kompor; 2. Siapkan air hangat pada wastafel yang telah ditutup lalu campur dengan cairan pembersih/sabun/detergen; 3. Angkat bagian kompor seperti <i>burner</i>, cincin dan kenop lalu letakkan atau rendam di dalam air hangat yang telah disiapkan; 4. Bersihkan badan kompor dengan spons yang telah dicelupkan pada larutan pembersih agar bekas minyak atau sisa-sisa makanan menghilang; 5. Bilas badan kompor dengan lap basah bersih kemudian keringkan; 6. Cuci komponen kompor yang telah direndam dengan spons, kemudian bilas dan keringkan; 7. Setelah semua komponen benar-benar kering, susun kembali komponen kompor pada tempatnya masing-masing.

6 Bagan Alur Prosedur

