

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Prosedur Penggunaan Sarung Tangan (<i>Handglove use</i>)	
	Kode	: S-01-09-010
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 2 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang prosedur penggunaan sarung tangan (<i>handglove use</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan prosedur penggunaan sarung tangan (<i>handglove use</i>) sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan prosedur penggunaan sarung tangan (<i>handglove use</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang prosedur penggunaan sarung tangan yang harus dilakukan apabila terdapat luka/luka bakar pada tangan penyaji makanan 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. Penggunaan merupakan sebuah proses, cara, atau perbuatan untuk menggunakan suatu barang; 3. Sarung tangan adalah sejenis pakaian yang menutupi tangan, baik secara sebagian ataupun secara keseluruhan.
4	Pihak yang Terkait 1. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.
5	Prosedur 1. Gantilah sarung tangan apabila : a. Akan memulai pekerjaan yang baru atau akan memulai pekerjaan yang berbeda; b. Sarung tangan yang digunakan selama 4 jam berturut-turut; c. Ketika selesai menangani bahan baku makanan yang menta; d. Sebelum menangani makanan yang telah dimasak atau siap untuk dimakan; 2. Sebelum mengganti atau menggunakan sarung tangan yang baru diharuskan untuk mencuci tangan sesuai dengan prosedur atau standar yang telah ditetapkan; 3. Apabila terdapat luka pada tangan, tutupi luka dengan perban bersih dan gunakan sarung tangan untuk melindungi dan mencegah jatuhnya perban ke dalam makanan serta menjaga makanan agar tidak tetap terjaga higienitasnya; 4. Gunakan peralatan lain sebagai alternatif dari sarung tangan seperti penjepit makanan (<i>tong</i>) atau spatula.

6 Bagan Alur Prosedur

