

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Penyimpanan Bahan Baku Kering (<i>Dry Food Storage</i>)	
	Kode	: S-01-09-032
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 2 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang cara penyimpanan bahan baku kering (<i>dry food storage</i>) pada tempat penyimpanan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan proses penyimpanan bahan baku kering (<i>dry food storage</i>) pada tempat penyimpanan telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan penyimpanan bahan bau kering pada tempat penyimpanan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang kegiatan penyimpanan barang-barang (<i>groceries</i>) atau bahan baku kering di dalam tempat penyimpanan yang sesuai dengan standar HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>).
3	Definisi 1. Penyimpanan merupakan proses, cara, perbuatan menyimpan atau menempatkan barang dalam kondisi tunggu untuk dipesan atau dipersiapkan untuk diiproses selanjutnya; 2. Bahan baku kering merupakan bahan baku yang memiliki kadar air yang rendah, seperti tepung-tepungan, mie, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa
4	Pihak yang Terkait 1. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.
5	Prosedur 1. Simpan semua bahan baku kering di tempat penyimpanan/gudang yang dingin, ditempat yang kering/tidak lembap; 2. Suhu tempat penyimpanan harus berada di suhu 10°C-21°C/50°F-70°F untuk mencegah kerusakan bahan baku kering; 3. Pastikan bahan-bahan baku kering tersimpan rapat diwadiah untuk melindungi dari serangga, tikus dan debu; 4. Simpan bahan baku yang lebih berat dirak paling bawah, dan bahan baku yang lebih ringan dirak atas; 5. Rak penyimpanan setidaknya harus diatas 15 cm/6 inch dari lantai, 5 cm/2 inch dari dinding, dan 15 cm/6 inch dibawah langit-langit (tidak diperbolehkan menyimpan barang-barang atau bahan baku kering di lantai); 6. Simpan bahan baku pada tempat yang tidak terpapar sinar matahari secara langsung; 7. Susun bahan-bahan baku berdasarkan sistem FIFO (<i>first in first out</i>)



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

Penyimpanan Bahan Baku Kering (*Dry Food Storage*)

Kode : S-01-09-032

Tanggal : 16 juni 2020

Revisi :

Halaman : 2 halaman

6 Bagan Alur Prosedur

