

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Penyimpanan pada Freezer (<i>Freezer Storage</i>)	
	Kode	: S-01-09-033
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 2 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang cara penyimpanan bahan-bahan baku pada freezer di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan proses penyimpanan bahan-bahan baku pada freezer telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan penyimpanan bahan-bahan baku pada freezer di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang kegiatan penyimpanan barang-barang <i>perishable</i> atau bahan-bahan baku di dalam freezer 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 diproses selanjutnya; 2. Freezer adalah alat pendingin bersuhu dibawah 0°C yang dapat membekukan makanan atau minuman yang disimpan didalamnya.
4	Pihak yang Terkait 1. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.
5	Prosedur 1. Simpan semua bahan-bahan baku makanan di dalam freezer dengan benar yaitu di freezer yang bersuhu -18°C/0°F atau lebih rendah daripada suhu tersebut; 2. Penyimpanan di freezer sebaiknya tidak terlalu penuh atau padat, sisakan antara ruang untuk sirkulasi udara dingin; 3. Pastikan bahan-bahan baku ataupun makanan tersimpan di wadah yang rapat dan ketat untuk mencegah pembekuan freezer; 4. Beri tanggal dan label pada semua item bahan baku agar dapat mengetahui rentang waktu (<i>shelf life</i>) suatu bahan baku/ makanan. 5. Pastikan tempat penyimpanan freezer selalu bersih dan pastikan pintu freezer selalu dalam keadaan tertutup; 6. Bahan baku makanan yang telah beku harus digunakan dalam waktu 90 hari sejak tanggal dibekukan untuk menjaga kualitas bahan baku; 7. Monitor temperature/suhu freezer setiap hari untuk mengetahui suhu penyimpanan bahan baku pada freezer.

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Penyimpanan pada Freezer (<i>Freezer Storage</i>)	
	Kode	: S-01-09-033
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 2 halaman

6 Bagan Alur Prosedur

