

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Penyimpanan pada Refrigerator (<i>Refrigerator Storage</i>)	
	Kode	: S-01-09-034
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 2 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang tata cara penyimpanan bahan-bahan baku pada refrigerator (<i>chiller</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan proses penyimpanan bahan-bahan baku pada refrigerator (<i>chiller</i>) 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 refrigerator 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 refrigerator (<i>chiller</i>) 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. Refrigerator adalah sebuah alat listrik yang menggunakan refrigerasi (proses pendingin) untuk membantu pengawetan bahan makanan ataupun makanan.
4	Pihak yang Terkait 1. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.
5	Prosedur 1. Simpan semua bahan baku makanan di dalam refrigerator (<i>chiller</i>) dengan benar. Adapun batas atas dari zona bahaya makanan (<i>food danger zone</i>) yaitu pada suhu 5°C/41°F; 2. Penyimpanan di refrigerator (<i>chiller</i>) sebaiknya tidak terlalu penuh/padat. Sisakan antar ruang agar udara dingin dapat bersirkulasi didalam refrigerator (<i>chiller</i>). 3. Beri tanggal dan label pada semua item terutama bagi makanan yang telah dimasak agar dapat mengetahui rentang waktu (<i>shelf life</i>) produk/makanan tersebut; 4. Simpan makanan mentah dan makanan yang telah dimasak di tempat yang terpisah (apabila memungkinkan). Apabila tidak memungkinkan untuk menyimpan ditempat terpisah, simpan makanan yang telah dimasak di rak paling atas, sedangkan makanan mentah disimpan di rak paling bawah supaya tidak terjadi kontaminasi silang (<i>cross contamination</i>); 5. Pastikan tempat penyimpanan pada refrigerator dalam keadaan bersih; 6. Pastikan pintu refrigerator selalu dalam keadaan tertutup; 7. Monitor temperature/suhu setiap hari untuk mengetahui suhu penyimpanan bahan baku pada refrigerator.



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

Penyimpanan pada Refrigerator (*Refrigerator Storage*)

Kode : S-01-09-034

Tanggal : 16 juni 2020

Revisi :

Halaman : 2 halaman

6 Bagan Alur Prosedur

