

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Persiapan Saus Panas (<i>Hot Sauce Mice en Place</i>)	
	Kode	: S-01-09-015
	Tanggal	: 16 juli 2020
	Revisi	:
Halaman : 2 halaman		

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang standar persiapan saus panas (<i>hot sauce mice en place</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan proses persiapan saus panas (<i>hot sauce mice en place</i>) sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan persiapan saus panas (<i>hot sauce mice en place</i>) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang persiapan saus panas (<i>hot sauce mice en place</i>) untuk semua jenis makanan panas yang harus dikerjakan sesuai dengan standar resep yang telah dibuat oleh Dosen Manajemen Kuliner dan ditaruh atau disimpan di tempat penyimpanan yang tepat
3	Definisi 1. Persiapan merupakan perlengkapan atau persediaan untuk sesuatu agar mampu melaksanakan perbuatan belajar dengan baik atau termasuk ke dalam serangkaian praktik yang terlibat dalam memperoleh bahan baku dan mengubahnya menjadi sesuatu yang siap untuk dikonsumsi; 2. Saus panas merupakan saus yang dibuat untuk melengkapi hidangan panas yang akan disajikan ke tamu.
4	Pihak yang Terkait 1. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.
5	Prosedur 1. Memahami semua resep saus panas (<i>hot sauce</i>) sebelum menyiapkan bahan-bahan; 2. Membuat daftar saus yang perlu dipersiapkan untuk semua makanan yang terdapat pada resep/menu; 3. Pilih bahan-bahan yang segar, bersih dan berkualitas dan dibersihkan dengan air bersih yang mengalir; 4. Menyiapkan alat-alat untuk pembuatan saus panas (<i>hot sauce</i>); 5. Menakar semua bahan-bahan saus panas (<i>hot sauce</i>) sesuai dengan standar resep masing-masing saus yang telah dibuat oleh Dosen Manajemen Kuliner; 6. Mencicipi semua saus panas (<i>hot sauce</i>) yang telah dibuat untuk menentukan kualitas rasa sebelum dipergunakan ataupun disimpan; 7. Apabila saus panas (<i>hot sauce</i>) akan disimpan, dinginkan terlebih dahulu lalu ditaruh didalam wadah dan ditutup rapat, tulis tanggal pembuatan lalu simpan di ruang pendingin yang bersih dan mudah dilihat/ditemukan; 8. Setiap saus panas (<i>hot sauce</i>) yang akan digunakan harus dipanaskan terlebih dahulu sampai mendidih dan harus dicicipi sebelum dihidangkan; 9. Menginformasikan kepada rekan kerja/teman apabila semua persiapan saus panas (<i>hot sauce</i>) telah selesai dikerjakan agar tidak terjadi persiapan ganda.

6 Bagan Alur Prosedur

