

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Prosedur <i>Sautéing</i> (menggoreng dengan minyak sedikit)	
	Kode	: S-01-09-035
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 2 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang prosedur memasak dengan metode <i>sautéing</i> (menggoreng dengan minyak sedikit) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan metode <i>sautéing</i> (menggoreng dengan minyak sedikit) sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan metode memasak <i>sautéing</i> (menggoreng dengan minyak sedikit) di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang kegiatan memasak dengan metode <i>sautéing</i> yang merupakan suatu proses memasak makanan dengan cara menggoreng dengan minyak yang jumlahnya sedikit.
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. <i>Sautéing</i> merupakan sebuah metode memasak atau suatu cara pengolahan bahan baku makanan dengan teknik memasak yang cepat dengan menggunakan sedikit minyak dan api yang besar.
4	Pihak yang Terkait 1. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.
5	Prosedur 1. Siapkan bahan baku makanan yang akan disaute; 2. Siapkan <i>frying pan</i> atau panci penggorengan lalu panaskan dengan api yang besar; 3. Tambahkan sedikit minyak/mentega/jenis lemak lainnya; 4. Masukkan bahan baku makanan ke dalam <i>frying pan</i>, usahakan tidak terlalu banyak atau penuh agar proses <i>sauté</i> tetap dapat dilakukan; 5. Balikkan <i>frying pan</i> untuk beberapa kali hingga bahan baku makanan terlapisi oleh minyak/mentega/jenis lemak lainnya secara merata yang dapat membuat warna bahan baku makanan menjadi lebih cerah; 6. Berikan penyedap rasa/<i>seasoning</i> untuk memberi rasa pada makanan; 7. Angkat dari kompor dan sajikan makanan dengan segera.



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

Prosedur *Sautéing* (menggoreng dengan minyak sedikit)

Kode : S-01-09-035

Tanggal : 16 juni 2020

Revisi :

Halaman : 2 halaman

6 Bagan Alur Prosedur

