

	POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA			
	PENGEMASAN DAN DISTRIBUSI MAKANAN			
	No. SOP	01/SOP-PBC/INOVASI/2021	Revisi ke	0
	Halaman	1 dari 3	Berlaku Mulai	2 April 2025

PENGEMASAN DAN DISTRIBUSI MAKANAN POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

Proses		Penanggungjawab		
		Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Perumusan	Firman Wahyu Illahi, S.Par. MM.Par	Ka Inovasi & Bisnis	
2.	Pemeriksaan	Welli Braham Kurniawan, SST.Par., M.Par	Wakil Direktur	
3.	Persetujuan	Hetty Yulianti Sihite, S.S., M.Par	Ketua Senat	
4.	Penetapan	Emilia Ayu Dewi Karuniawati, S.Pd., M.Par.	Direktur	
5.	Pengendalian	Dodi Setiawan, S.Kom., M.S.I	Kepala LPM	

	POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA			
	PENGEMASAN DAN DISTRIBUSI MAKANAN			
	No. SOP	01/SOP-PBC/INOVASI/2024	Revisi ke	0
	Halaman	2 dari 3	Berlaku Mulai	2 April 2025

1. Tujuan

SOP ini bertujuan untuk memastikan makanan dikemas secara higienis, aman, dan sesuai standar, serta didistribusikan dengan metode dan fasilitas yang menjaga kualitas makanan hingga sampai ke pelanggan.

2. Dasar hukum

- a. Peraturan BPOM No. 9 Tahun 2016 tentang Pedoman Label Pangan Olahan
- b. SKKNI No. 107 Tahun 2024 Sektor Jasa Boga
- c. Permenkes No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga
- d. SKKNI No. 210 Tahun 2018 tentang Keamanan Pangan

3. Pihak Terkait

- a. Cook Inovasi dan Bisnis
- b. Pelanggan

4. Definisi

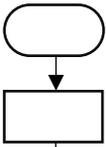
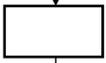
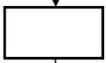
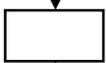
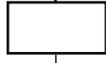
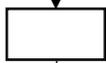
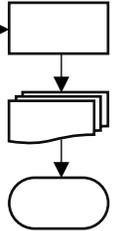
Pengemasan dan distribusi makanan adalah rangkaian kegiatan yang mencakup proses penempatan makanan ke dalam wadah yang bersih dan sesuai takaran, serta pengantaran makanan kepada pelanggan dengan cara yang menjaga kualitas, kebersihan, dan keamanan makanan.

5. Dokumen terkait

- a. Formulir Permintaan Penyediaan Catering

	POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA			
	PENGEMASAN DAN DISTRIBUSI MAKANAN			
	No. SOP	01/SOP-PBC/INOVASI/2024	Revisi ke	0
	Halaman	3 dari 3	Berlaku Mulai	2 April 2025

Diagram Alir SOP Pengemasan Dan Distribusi Makanan

KEGIATAN	COOK INOVASI DAN BISNIS	PELANGGAN	WAKTU	KETERANGAN
Makanan telah didinginkan			-	- Menghindari kontaminasi dan menjaga suhu
Persiapan wadah			10 Menit	- Wadah harus bersih, kering, dan bebas bau - Penomeran wadah sesuai pesanan pelanggan
Makanan dikemas sesuai dengan takaran atau jumlah pesanan			70 Menit	- Perubahan pesanan 90 menit sebelum pengiriman - Makanan dikemas satu persatu (langsung ditutup)
Pengecekan ulang sebelum distribusi			15 Menit	- Periksa jumlah, jenis, dan kondisi kemasan
Pengelompokan lunch box berdasarkan tujuan pengantaran			5 Menit	- Berdasarkan tujuan distribusi
Pengantaran makanan ke pelanggan			30 Menit	- Gunakan kendaraan tertutup dan bersih
Penerimaan makanan			5 Menit	- Konfirmasi kesesuaian pesanan - Tanda terima & verifikasi