

	POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA			
	PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN			
	No. SOP	01/SOP-PBC/INOVASI/2021	Revisi ke	0
	Halaman	1 dari 4	Berlaku Mulai	2 April 2025

PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

Proses		Penanggungjawab		
		Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Perumusan	Firman Wahyu Illahi, S.Par. MM.Par	Ka Inovasi dan 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			
	PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN			
	No. SOP	01/SOP-PBC/INOVASI/2024	Revisi ke	0
	Halaman	2 dari 4	Berlaku Mulai	2 April 2025

1. Tujuan

SOP ini bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh bahan makanan yang diterima dan disimpan sesuai dengan pesanan, dalam kondisi segar dan aman, serta memenuhi standar keamanan pangan yang berlaku. Dengan penerapan prosedur yang baik, pengelolaan stok menjadi lebih efisien, mengurangi pemborosan, dan memastikan penggunaan metode FIFO (First In, First Out) untuk menjaga kualitas bahan makanan.

2. Dasar hukum

- Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
- SKKNI No. 107 Tahun 2024 sektor Jasa Boga.
- Sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) untuk keamanan pangan.

3. Pihak Terkait

- | | |
|---|--------------------|
| a. <i>Cook</i> (Inovasi dan Bisnis) | c. Unit Laboran |
| b. Staf Administrasi (Inovasi dan Bisnis) | d. <i>Supplier</i> |

4. Definisi

Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan mencakup seluruh prosedur mulai dari penerimaan, pemeriksaan, pencatatan, hingga penyimpanan stok guna menjaga kualitas, keamanan, dan kesegaran bahan makanan sesuai dengan standar operasional yang berlaku.

5. Dokumen terkait

- Checklist Penerimaan Bahan Baku
- Invoice
- Stock Card
- Laporan Pencatatan Stok Harian

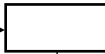
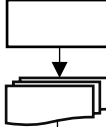
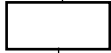
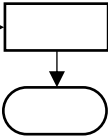
	POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA			
	PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN			
	No. SOP	01/SOP-PBC/INOVASI/2024	Revisi ke	0
	Halaman	3 dari 4	Berlaku Mulai	2 April 2025

Diagram Alir SOP Penerimaan Dan Penyimpanan Bahan Makanan

KEGIATAN	COOK (INOVASI & BISNIS)	STAFF ADMINISTRASI (INOVASI & BISNIS)	UNIT LABORAN	SUPPLIER	WAKTU	KETERANGAN
Penerimaan bahan makanan dari supplier					-	-
Pemeriksaan kelengkapan dan kualitas bahan makanan	 				10 menit	- Periksa kesesuaian jumlah & kualitas pemesanan dengan bahan yang datang. - Dokumen (Checklist penerimaan bahan baku & Invoice)
Diketahui Supplier (Disetujui/tidak)					5 Menit	- Menyetujui jumlah bahan yang diterima & kualitas bahan yang diterima
Memverifikasi dokumen kelengkapan dan kualitas bahan makanan					1 Menit	- Tanda Tangan Cook Inovasi dan Bisnis
Pemisahan bahan sesuai kategori penyimpanan					5 menit	- Memisahkan bahan kering, segar, dan beku untuk mencegah kontaminasi silang
Pemeriksaan kapasitas penyimpanan catering (tersedia/tidak)					5 menit	- Periksa apakah kapasitas penyimpanan cukup. Jika cukup, lanjut ke penyimpanan bahan. Jika tidak cukup, ajukan izin ke laboran.
Melaporkan izin penyimpanan bahan makanan					5 menit	- Melaporkan <i>list</i> bahan yang disimpan menggunakan ruang simpan laboran

	POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA			
	PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN			
	No. SOP	01/SOP-PBC/INOVASI/2024	Revisi ke	0
	Halaman	4 dari 4	Berlaku Mulai	2 April 2025

Diagram Alir SOP Penerimaan Dan Penyimpanan Bahan Makanan

KEGIATAN	COOK (INOVASI & BISNIS)	STAFF ADMINISTRASI (INOVASI & BISNIS)	UNIT LABORAN	SUPPLIER	WAKTU	KETERANGAN
Mengetahui penyimpanan bahan makanan catering					-	- Mengetahui list bahan catering apa saja yang disimpan
Penyimpanan bahan di tempat penyimpanan yang sesuai					15 Menit	- Bahan kering di dry store - Bahan segar di chiller (0-4°C) - Bahan beku di freezer (-18°C) - Dokumen (Stock Card)
Melaporkan bahan masuk & menyerahkan invoice					5 Menit	-
Mengarsipkan invoice dan melakukan pencatatan barang masuk					20 Menit	- Input stok harian - Laporan Pencatatan stok harian