

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

PERSIAPAN DAN PEMASAKAN 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		
	PERSIAPAN DAN PEMASAKAN MAKANAN		
	No. SOP	01/SOP-PBC/INOVASI/2024	Revisi ke
	Halaman	2 dari 4	Berlaku Mulai
			0
			2 April 2025

1. Tujuan

Sebagai pedoman untuk memastikan bahwa proses persiapan dan pemasakan makanan dilakukan sesuai standar kesehatan dan kebersihan pangan. Dengan menerapkan prosedur ini, kualitas makanan tetap terjaga, risiko kontaminasi dapat diminimalkan, dan keamanan makanan bagi konsumen dapat dipastikan.

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.
- Peraturan BPOM No. 23 Tahun 2022 tentang Pedoman Pangan Sehat dan Bergizi.

3. Pihak Terkait

- Cook Inovasi dan Bisnis
- Quality Control* (Ka Inovasi dan Bisnis, Dosen Seni Kuliner)

4. Definisi

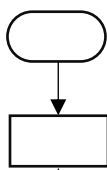
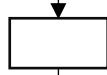
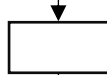
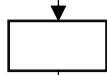
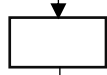
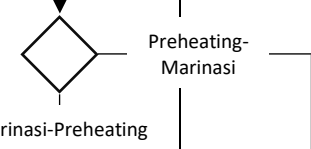
Persiapan dan Pemasakan Makanan adalah serangkaian prosedur standar yang mencakup kegiatan mulai dari pemilihan bahan, pencucian, pemotongan, hingga pemasakan makanan dengan metode yang higienis dan sesuai dengan standar keamanan pangan. SOP ini bertujuan untuk menjaga kualitas makanan serta memastikan keamanan dan kebersihan dalam setiap tahapan persiapan dan pemasakan.

5. Dokumen terkait

- Checklist Persiapan Bahan
- Checklist Higiene dan Sanitasi
- Laporan Pemasakan Makanan
- LChecklist Kelayakan Makanan

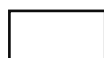
	POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA			
	PERSIAPAN DAN PEMASAKAN MAKANAN			
	No. SOP	01/SOP-PBC/INOVASI/2024	Revisi ke	0
	Halaman	3 dari 4	Berlaku Mulai	2 April 2025

Diagram Alir SOP PERSIAPAN DAN PEMASAKAN MAKANAN

KEGIATAN	Cook Inovasi dan Bisnis	Quality Control	WAKTU	KETERANGAN
Pengambilan Bahan Baku dari Tempat Penyimpanan			20 Menit	- Pastikan bahan yang digunakan baik, barang yang tidak layak pakai, dibuang (diganti dengan yang baru) - Mengacu kepada resep masakan
Mengisi form pemakaian bahan baku			10 Menit	- Mengisi bahan yang keluar di form pemakaian bahan baku
Menyiapkan peralatan dan perlengkapan memasak			10 Menit	- Pastikan peralatan dalam keadaan siap (bersih & berfungsi dengan baik)
Pencucian dan persiapan awal bahan makanan			15 Menit	- Membersihkan bahan makanan untuk menghilangkan kotoran dan kontaminan,
Pemotongan dan penyesuaian bahan sesuai menu			150 Menit	- Pemotongan dilakukan sesuai standar ukuran dan kebutuhan resep.
Proses marinasi-preheating/preheating-marinasi			-	- Mengacu kepada resep dan metode memasak

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

Diagram Alir SOP PERSIAPAN DAN PEMASAKAN MAKANAN

KEGIATAN	Cook Inovasi dan Bisnis	Quality Control	WAKTU	KETERANGAN
Proses Marinasi-preheating			20 Menit – 12 Jam	- Mengacu kepada resep dan metode memasak - Setelah selesai proses ini, simpan ditempat yang sesuai jika proses memasak dilakukan besok hari
Proses Preheating-marinasi			20 Menit – 12 Jam	- Mengacu kepada resep dan metode memasak - Setelah selesai proses ini, simpan ditempat yang sesuai jika proses memasak dilakukan besok hari
Proses memasak			90 Menit	- mengacu kepada resep dan metode memasak
Memeriksa standar makanan (sesuai/tidak)		Tidak  Sesuai	15 Menit	- Mengecek kualitas masakan dan memberikan masukan
Masakan didinginkan	 		15- 90 Menit	- Pastikan area disekitar bebas dari kontaminasi bakteri dan serangga