

SOP PENYAJIAN MENU DI RUANG MAKAN



POLITEKNIK PENERBANGAN PALEMBANG
Jl. Adi Sucipto No. 3012
Sukarami – 30155, Palembang
Telp. 0711-410930
Fax. 0711-420385

DAFTAR ISI

- 1. TUJUAN**
- 2. RUANG LINGKUP**
- 3. DEFINISI**
- 4. DASAR HUKUM / REFERENSI**
- 5. KETERKAITAN**
- 6. PERINGATAN**
- 7. KUALIFIKASI PELAKSANA**
- 8. PERALATAN**
- 9. URAIAN PROSEDUR**

1. TUJUAN

Prosedur ini bertujuan untuk membuat usulan perbaikan fasilitas asrama dan ruang makan.

2. RUANG LINGKUP

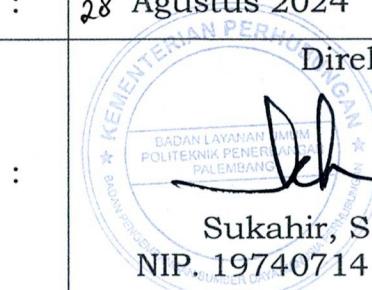
Lingkup prosedur ini mulai dari persiapan penyajian menu di ruang makan, penyajian tepat waktu, pemeriksaan keamanan pangan dan laporan hasil pelaksanaan.

3. DEFINISI

Penyajian menu adalah proses penghidangan kuliner yang melibatkan aspek estetika, ergonomi, dan keamanan pangan.

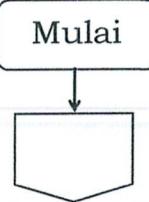


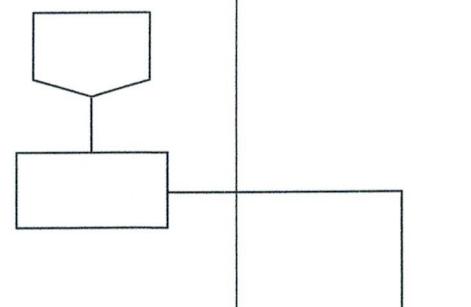
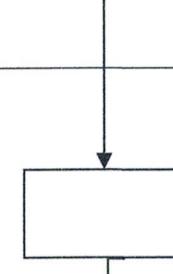
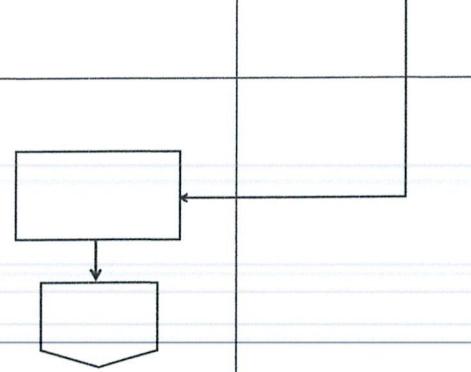
POLITEKNIK
PENERBANGAN PALEMBANG

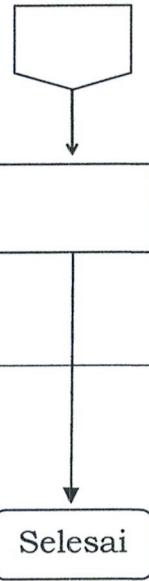
Nomor SOP	:	SOP-Asr 09 Tahun 2024
Tgl. Disahkan	:	28 Agustus 2024
Tgl. Revisi	:	-
Tgl. Diberlakukan	:	28 Agustus 2024
Disahkan oleh	:	Direktur  Sukahir, S.SiT., M.T. NIP. 19740714 199803 1 001 

Penyajian Menu Di Ruang Makan

Dasar Hukum :	Cara mengatasi:
1. Peraturan Menteri 50 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyusunan Peta Proses Bisnis dan Standar Operasional; 2. Peraturan Menteri Tahun 70 Tahun 2020 tentang Statuta Politeknik Penerbangan Palembang; 3. Peraturan Menteri Perhubungan Republik Indonesia Nomor PM 102 Tahun 2021 tentang Organisasi dan Tata Kerja Politeknik Penerbangan Palembang;	1. Penyajian menu tepat waktu oleh Catering
4. Keputusan Menteri 209 Tahun 2020 tentang Peta Jabatan dan Uraian Jabatan di Lingkungan Politeknik Penerbangan Palembang.	

Keterkaitan:			Peralatan/Perlengkapan:				
PPK dan Catering			1. Laptop 2. Printer 3. ATK 4. Akses internet				
Peringatan							
Apabila SOP Penyajian Menu di Ruang makan tidak dijalankan sesuai aturan, maka akan mengganggu Taruna dalam pemenuhan Makannya							
No	Uraian Prosedur	Pelaksanaan		Mutu Buku			Ket
		Kepala Asrama	Petugas Asrama	Kelengkapan	Waktu	Output	
1.	Pengecekan kondisi ruang makan;	 <pre> graph TD A([Mulai]) --> B{ } </pre>		Formulir ceklist Pemeriksaan Fasilitas Ruang Makan	1 jam	Ceklist Pemeriksaan Fasilitas Ruang Makan	

2.	Pemeriksaan Penyajian Menu;			Formulir ceklist Pemeriksaan Penyajian Menu	1 hari	Ceklist Pemeriksaan Penyajian Menu	
3.	Proses penyajian menu tepat waktu dan Keamanan Pangan;			Nota Dinas Laporan Penyajian Menu/ Keamanan Pangan	1 Hari	Hasil Penyajian	
4.	Proses Penyajian Menu oleh Petugas;			Jadwal Penyajian	1 hari	Disposisi usulan perbaikan/ pemeliharaan.	

5.	Laporan bukti penyajian;	 <pre>graph TD; A{pentagon} --> B[rectangle]; B --> C[Selesai]</pre>	Laporan Hasil Penyajian	5 menit	Laporan Kegiatan	
6	Selesai.					