

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
|  | <b>BEBEK UNGKEP UMKM BERDIKARI</b><br>Jl. Cilik Riwut KM. 3,5 No. 13 Kota Palangka Raya |                   |
| Dibuat Oleh:<br>Bag. Produksi   | <b>BUK-SOP-02</b>   | Terbitan: 0       |
| Diperiksa Oleh:<br>Ketua TIM  | <b>PROSES PRODUKSI</b>  | Halaman: 1 dari 4 |
| Disetujui Oleh:<br>Direktur (TTD)   |   |                   |

## 1. Tujuan

Memastikan proses produksi Bebek Ungkep standar Perusahaan untuk menjamin keamanan dan mutu produk

## 2. Ruang Lingkup

- Pelaksanaan monitoring, pencatatan, dan tindakan koreksi selama proses produksi bebek ungkep
- Pengendalian tahap-tahap kritis selama proses produksi bebek ungkep
- Formulasi baku produk bebek ungkep dan Diagram alur proses produksi

## 3. Penanggung Jawab

Penanggung jawab Produksi

## 4. Acuan

Peraturan Menteri Perindustrian 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik

## 5. Prosedur Proses

### A. Tahapan Proses Produksi

#### 1. Penerimaan Barang (Bahan Baku Pangan/Kemasan/Label)

- Pastikan hanya menggunakan Bahan Baku Pangan, Kemasan dan Label yang memenuhi kriteria persyaratan.
- daging diterima jika diantar pagi hari dalam keadaan bersih dari bulu, kepala dan kaki dengan berat  $\pm$  800 gram.
- Kemasan diterima jika kemasan plastik utuh, tidak bocor, rusak.
- Label diterima jika penulisan stiker benar, kualitas printing baik (tulisan jelas, tidak luntur atau blur, desain sesuai)
- Jika Barang (Bahan Baku pangan/Kemasan/Label) yang tidak sesuai dengan kriteria penerimaan, maka akan dilainkan tempatnya.
- Untuk Bahan baku olahan terkemas, jika diterima, berikan status dengan **label hijau DITERIMA** dan **catat dalam Kartu Stock Bahan Baku/Kemasan/Label (YI-FORM-03)**.
- Perhatikan prioritas penggunaan bahan baku dengan menerapkan prinsip FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*)
- Jumlah barang yang digunakan dalam produksi harian, dicatat dalam **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20)**.

#### 2. Sortir awal

- Siapkan peralatan yang akan digunakan: baskom, panci kukusan, capitan makanan dan peniris.
- Bersihkan bahan baku dari sisa-sisa pengotor secara manual.
- Cuci daging bebek sampai bersih.
- Catat dalam **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20)**.
- Siapkan bumbu rempah-rempah, cuci bersih, daun jeruk pisahkan dari tangkainya

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
|  | <b>BEBEK UNGKEP UMKM BERDIKARI</b><br>Jl. Cilik Riwut KM. 3,5 No. 13 Kota Palangka Raya |                   |
| Dibuat Oleh:<br>Bag. Produksi   | <b>BUK-SOP-02</b>   | Terbitan: 0       |
| Diperiksa Oleh:<br>Ketua TIM  | <b>PROSES PRODUKSI</b>  | Halaman: 2 dari 4 |
| Disetujui Oleh:<br>Direktur (TTD)   |   |                   |

### 3. Pemasakan

- Siapkan peralatan yang akan digunakan: Bebek yang sudah bersih, disusun dipanci kukusan, dimarinasi.
- Masukkan daging bebek ke dalam panci, setiap sap susunan puyuh ditabur bumbu rempah-rempah dan daun jeruk, susun sampai secukupnya dipanci dan diberi air secukupnya
- Nyalakan kompor, taruh panci dan kukusan diatas kompor, dimasak sampai  $\pm$  20 menit
- Setelah proses pemasakan selesai 20 menit, matikan kompor dan tiriskan bebek satu-satu di tempat peniris
- Catat dalam **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20)**.

### 4. Pengemasan dan Pelabelan

- Siapkan peralatan yang akan digunakan: kemasan, plastik embos yang sudah dipasang stiker/label mesin vacum
- Siapkan label untuk kemasan. Bubuhkan kode produksi dan tanggal kedaluwarsa di bagian yang tersedia pada desain labelnya.

Aturan penulisan kode produksi dan tanggal kedaluwarsa adalah sebagai berikut:

| A. Kode Produksi Y DD MM YY   | B. Tanggal Kedaluwarsa DD MM YY  |
|---|--|
| Keterangan:<br>B = Bebek<br><br>DD = tanggal produksi<br><br>MM = bulan produksi<br><br>YY = tahun produksi | Keterangan:<br>DD = tanggal produksi<br><br>MM = bulan produksi<br><br>YY = tahun produksi   |
| Contoh: Produk bebek ungkep diproduksi tanggal 13 Januari 2022<br><br><b>Kode Produksi : P13012022</b>      | Contoh: Produk puyuh ungkep diproduksi tanggal 13 Januari 2022 dan ED 3 Bulan. Maka ditulis,<br><b>baik digunakan sebelum : 13.04.2022</b> |


- Masukkan produk yang sudah dingin ke dalam kemasan.
- Seal kemasan, rekatkan label.
- Catat Jumlah produk jadi dan data riwayat produksi dalam **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20)**.

### 5. Penyimpanan Produk Jadi

Simpan bebek ungkep yang telah dikemas ke dalam lemari penyimpanan produk jadi.

### 6. Pendistribusian/Pemasaran

- Pendistribusian dengan sistem FIFO (*First In First Out*).

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
|  | <b>BEBEK UNGKEP UMKM BERDIKARI</b><br>Jl. Cilik Riwut KM. 3,5 No. 13 Kota Palangka Raya |                   |
| Dibuat Oleh:<br>Bag. Produksi   | <b>BUK-SOP-02</b>   | Terbitan: 0       |
| Diperiksa Oleh:<br>Ketua TIM  | <b>PROSES PRODUKSI</b>  | Halaman: 3 dari 4 |
| Disetujui Oleh:<br>Direktur (TTD)   |   |                   |

## B. Pengendalian Tahap Kritis

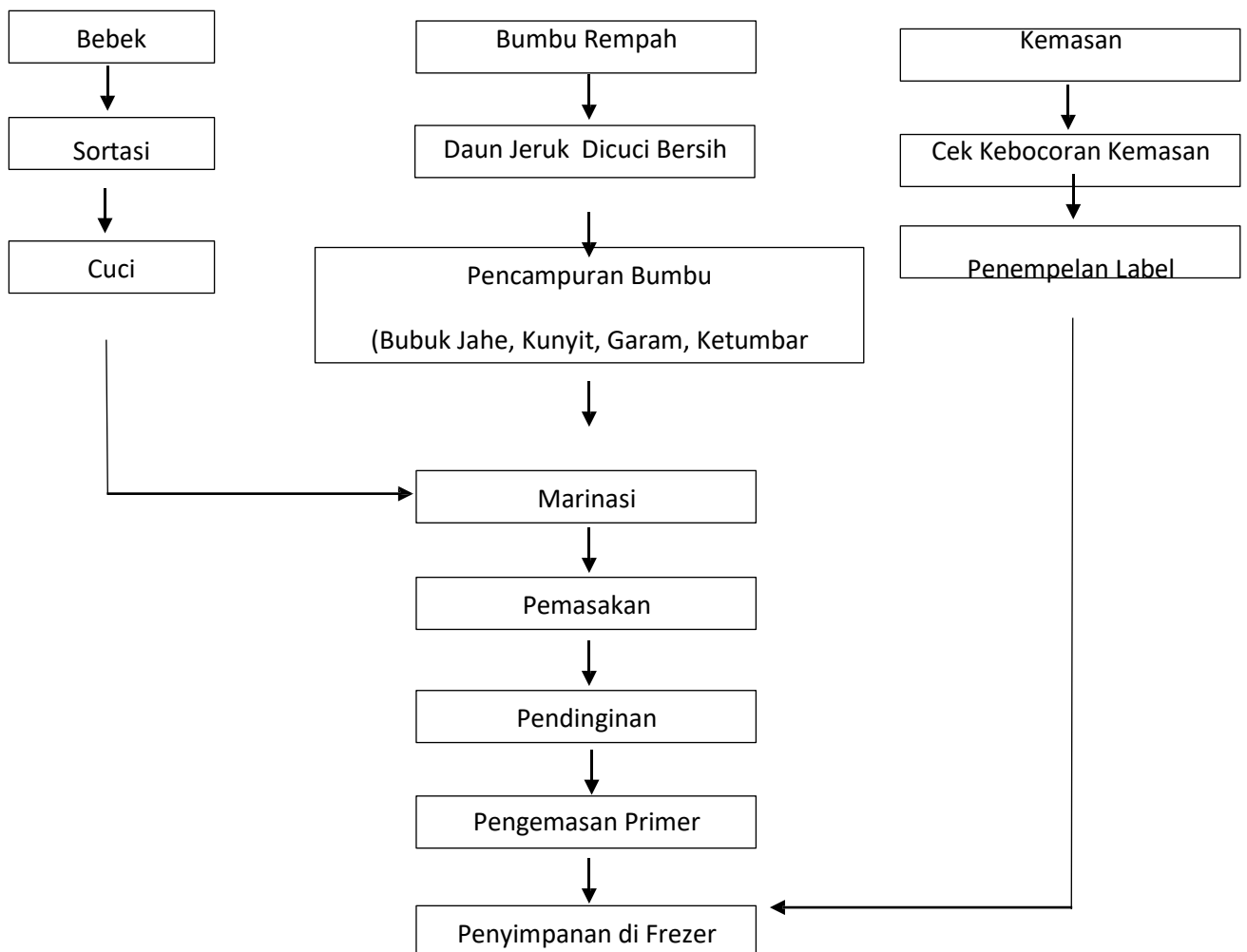
1. Pastikan setiap tahap proses produksi bebek ungkep dilakukan dengan cermat, cepat, dan saniter.
2. Pastikan bebek ungkep yang telah dikemas disimpan untuk menjaga kualitas dan mutu produk.
3. Pencatatan riwayat produksi dicatat pada **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (YI-FORM-20)**.

## C. Formulasi Produk

Formulasi puyuh ungkep sesuai atau setara dengan persyaratan berikut:

| No | Bahan       | Jumlah  |
|----|-------------|---------|
| 1. | bebek Segar | 30 Ekor |

## D. Diagram Alir Proses Produksi



|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
|  | <p align="center"><b>BEBEK UNGKEP UMKM BERDIKARI</b><br/>         Jl. Cilik Riwut KM. 3,5 No. 13 Kota Palangka Raya</p> |                   |
| Dibuat Oleh:<br>Bag. Produksi   | <p align="center"><b>BUK-SOP-02</b></p>   | Terbitan: 0       |
| Diperiksa Oleh:<br>Ketua TIM  | <p align="center"><b>PROSES PRODUKSI</b></p>  | Halaman: 4 dari 4 |
| Disetujui Oleh:<br>Direktur (TTD)   |   |                   |

Keterangan:

Pemantauan Titik Kritis

Contoh Label Identitas Barang (Bahan Baku/Pengemas) di Gudang/tempat penyimpanan:

| DITERIMA                 |               |
|--------------------------|---------------|
| Nama Bahan Baku/Pengemas | : Puyuh Segar |
| Nama Pemasok             | :             |
| Tgl ED                   | :             |
| Tgl terima               | :             |
| Paraf PJ                 | €             |
| Penggunaan               | Retail        |
|                          | Ecer          |

| DIPROSES                 |                |
|--------------------------|----------------|
| Nama Bahan setengah jadi | : Bebek Ungkep |
| Kode produksi            | :              |
| Nama Produk              | : Bebek ungkep |
| Paraf PJ Produksi        | €              |

#### 4. Dokumen Terkait

1. Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20).
2. Kartu Stock Bahan Baku/Kemasan/Label (BUK-FORM-03).
3. Label DITERIMA, DITOLAK, DIPROSES

Keterangan: Pemantauan CCP