

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR
CHOPPER
PRODI ILMU GIZI

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA



Kode Dokumen :
Revisi :
Tanggal Berlaku :

Disahkan oleh:	Diperiksa oleh:	Disiapkan oleh:
<u>Pramudya Kurnia, M.Agr</u> Kaprodi Ilmu Gizi	<u>Aan Sofyan, M.Sc</u> Unit Jaminan Mutu	<u>Tri Puji Lestari, S.Gz</u> Laboran

	Universitas Muhammadiyah Surakarta	Standar Operasional Prosedur Penggiling Daging Listrik Laboratorium Prodi IlmuGizi	Kode Dokumen : Revisi : Tanggal Revisi : Tanggal Berlaku :
---	---	---	---

1. TUJUAN

Pemakaian Chopper secara benar

2. RUANG LINGKUP

Sop ini digunakan untuk membantu penggunaan Chopper dalam kegiatan praktikum ilmu ilmu bahan pangan, ilmu teknologi pangan, dasar kulinari, dietetika, penelitian dan pengabdian di lingkungan Laboratorium Ilmu Pangan dan Laboratorium Penyelenggaraan Makanan Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta

3. DEFINISI

Standart Operasional Prosedur Chopper ini adalah langkah-langkah penggunaan alat Chopper dan pemeliharaannya.

4. REFERENSI

- 4.1 Prosedur Mutu Universitas Muhammadiyah Surakarta Tahun 2016 Kode Dokumen PM-UMS-01 Tentang Sistem Pengendalian Dokumen dan Data.
- 4.2 Prosedur Mutu Universitas Muhammadiyah Surakarta Tahun 2016 Kode Dokumen PM-UMS-09 Tentang Proses Pembelajaran

5. DISTRIBUSI

- 5.1 Kepala Laboratorium Dasar Prodi Ilmu Gizi UMS
- 5.2 Unit Jaminan Mutu Prodi Ilmu Gizi UMS
- 5.3 Laboran Prodi Ilmu Gizi
- 5.4 Dosen Pengampu Mata Praktik Prodi Ilmu Gizi UMS
- 5.5 Mahasiswa Prodi Prodi Ilmu Gizi UMS

6. SPESIFIKASI ALAT

Merk : Philip

	Universitas Muhammadiyah Surakarta	Standar Operasional Prosedur Penggiling Daging Listrik Laboratorium Prodi IlmuGizi	Kode Dokumen : Revisi : Tanggal Revisi : Tanggal Berlaku :
---	---	---	---

7. FUNGSI

Untuk menggiling/menghaluskan daging

8. PROSEDUR

8.1 Cara Penggunaan

- 1) Pasang semua alat yang dibutuhkan pada penggiling daging. Pastikan alat cetakan yang terpasang sudah sesuai
- 2) Hubungkan stop kontak dengan sumber listrik
- 3) Tekan tombol <on/off> untuk memulai penggilingan
- 4) Masukkan potongan-potongan daging lewat corong atas
- 5) Tampung daging yang telah digiling
- 6) Jika telah selesai, tekan kembali tombol < on/off > untuk mematikan alat
- 7) Cabut stop kontak

8.2 Perawatan

- 1) Lepaskan bagian tutup, mata pisau.
- 2) Lepaskan juga bagian mesin yang terletak di bagian bawah chopper dengan cara memutar berlawanan dengan arah jarum jam
- 3) Cuci semua bagian chopper, hati-hati mencuci bagian pisau
- 4) Tiriskan hingga kering atau lap dengan kain bersih yang kering

9. ARSIP

9.1 Standar Operasional Prosedur Laboratorium Prodi Ilmu Gizi

10. LAMPIRAN

Gambar Alat

