

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR
KOMPOR GAS EMPAT TUNGKU
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 Kompur Gas Laboratorium Prodi IlmuGizi	Kode Dokumen : Revisi : Tanggal Revisi : Tanggal Berlaku :
---	---	---	---

1. TUJUAN

Pemakaian Kompur Gas Empat Tungku secara benar

2. RUANG LINGKUP

SOP ini digunakan untuk membantu penggunaan Kompur Gas Empat Tungku dalam kegiatan praktikum Ilmu Bahan Makanan, Ilmu Teknologi Pangan, Gizi Kuliner, Dietetika, penelitian dan pengabdian di lingkungan laboratorium Ilmu Pangan Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta

3. DEFINISI

Standart Operasional Prosedur kompur gas ini adalah langkah-langkah penggunaan alat kompur gas 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 Giz iUMS
- 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

Kompur Gas Modena (*Free Standing Cooker*)
Terdiri Dari 4 Tungku Kompur Dan 1 Ruang Untuk Oven
Model : FC 7942
No Seri : S 022D2 0143 071 A2

	Universitas Muhammadiyah Surakarta	Standar Operasional Prosedur Kompur Gas Laboratorium Prodi IlmuGizi	Kode Dokumen : Revisi : Tanggal Revisi : Tanggal Berlaku :
---	---	--	---

7. FUNGSI

Memasak, memanaskan bahan makanan

8. PROSEDUR

8.1 Cara Penggunaan

Kompur Listrik

- 1) Lepaskan penutup kompor
- 2) Sambungkan kabel kompor dengan arus listrik
- 3) Pasang regulator pada gas elpiji
- 4) Tekan dan putar knop pengatur nyala api kemudian tekan tombol pemantik
- 5) Atur nyala api sesuai kebutuhan dan lebar alat
- 6) Bersihkan seluruh bagian kompor, bila perlu lepas besi penghubung tungku
- 7) Bersihkan menggunakan lab basah, kemudian lab dengan lab kering
- 8) Tutup kembali kaca kompor
- 9) Lepaskan kabel terminal yang menghubungkan dengan kabel kompor.

Oven

- 1) Buka pintu oven
- 2) Tekan pemantik api dengan satu tangan dan tangan lainnya menekan knob (api atas atau bawah) sambil diputar ke posisi temperature panas yang dikehendaki.
- 3) Periksa/perhatikan melalui lubang-lubang yang ada pada dasar oven, apakah tungku/burner sudah menyala. Bila belum menyala, ulangi cara kerja no.2
- 4) Masukkan makanan yang akan dipanggang kedalam oven.
- 5) Tutup kembali pintu oven.

8.2 Perawatan

- 1) Bersihkan kompor dan oven setelah digunakan saat suhunya sudah tidak panas
- 2) Angkat bagian penangas tungku agar lebih mudah dibersihkan
- 3) Pasang kembali penangas tungku

	Universitas Muhammadiyah Surakarta	Standar Operasional Prosedur Kompor Gas Laboratorium Prodi IlmuGizi	Kode Dokumen : Revisi : Tanggal Revisi : Tanggal Berlaku :
---	---	--	---

4) Pasang kembali tutup kompor

9. ARSIP

9.1 Standar Operasional Prosedur Laboratorium Prodi Ilmu Gizi

10. LAMPIRAN

Gambar Alat

