

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR
MIXER
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 Mixer Laboratorium Prodi IlmuGizi	Kode Dokumen : Revisi : Tanggal Revisi : Tanggal Berlaku :
---	---	--	---

1. TUJUAN

Pemakaian Mixer secara benar

2. RUANG LINGKUP

SOP ini digunakan untuk membantu penggunaan Mixer dalam kegiatan praktikum Ilmu Teknologi Pangan, Dasar Kulineri, Dietetika, penelitian dan pengabdian di lingkungan laboratorium Ilmu Pangan dan penyelenggaraan makanan Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta

3. DEFINISI

Standart Operasional Prosedur mixer ini adalah langkah-langkah penggunaan alat mixer 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

MIXER PHILIPS

7. FUNGSI

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

Membantu mencampur dan mengaduk adonan

8. PROSEDUR

8.1 Cara Penggunaan

- 1) Periksa dan cocokkan kebutuhan tegangan suplei dan frekuensi kerja dengan tegangan terpasang dan freklkuensi kerja di tempat anda akan menggunakan mixer.
- 2) Posisikan saklar pemilih kecepatan mixer pada posisi '0'.
- 3) Masukkan kedua tangkai pengaduk adonan pada lubangnya dengan tepat hingga terdengar suara 'klek'.
- 4) Tusukkan 'tusuk kontak' dengan benar pada stop kontak sumber listrik AC tegangan 220 ~ 230 volt, 50 ~ 60 Hz. Perhatian! Besaran ini tidak boleh dilanggar. Pelanggaran terhadap besaran listrik ini dapat menyebabkan kerusakan fatal pada mixer. Pegang dengan baik ujung tusuk kontak (bukan kabel penghantarnya) saat menusukkan dan melepaskan tusuk kontak ke dan dari stop kontak
- 5) Posisikan saklar pemilih kecepatan mixer pada posisi '1'. Jangan langsung menggunakan posisi tinggi (posisi 3). Motor mixer harus berputar bersama kedua tangkai pengaduk adonan.
- 6) Atur kecepatan mixer dengan perlahan, langkah demi langkah. Dari cepat kelambat, atau dari lambat kecepat. Jangan menekan atau menggeser saklar pemilih kecepatan dengan serampangan. Kecerobohan ini dapat merusak lidah-lidah kontak saklar pemilih kecepatan mixer.
- 7) Bersihkan atau cuci bersih semua komponen mixer kecuali bodinya sesaat setelah digunakan agar tidak berjamur.

8.2 Perawatan

- 1) Perhatian! Jangan terlalu lama menjalankan motor mixer, hingga melebihi satu jam tanpa berhenti. Pemakaian yang melebihi satu jam tanpa berhenti akan meningkatkan suhu panas motor dan akan berakibat fatal. Kondisi tersebut dapat mengakibatkan motor mixer terbakar.
- 2) Perhatian! Bodi mixer tidak boleh dicuci. Di dalam bodi mixer terdapat motor dan rangkaian kelistrikan mixer. Pencucian bodi mixer akan membasahi motor dan rangkaian kelistrikan mixer. Hal ini dapat mengakibatkan motor mixer dan rangkaian kelistrikan mixer terhubung singkat (korsleting). Dampak selanjutnya adalah motor dan rangkaian kelistrikan motor akan terbakar ketika dijalankan kembali.

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

9. ARSIP

9.1 Standar Operasional Prosedur Laboratorium Prodi Ilmu Gizi

10. LAMPIRAN

Gambar Alat

