

THE UNION GROUP – TRAINING CORE

RESTAURANT HYGIENE AND CLEANLINES Manual



HYGIENE , SAFETY , ENVIRONMENT

DIVISION

THE UNION GROUP



OUR VISION:

Menjadikan THE UNION GROUP sebagai
Operator
F & B yang Terbaik di Indonesia

OUR MISSION:

Memberikan pengalaman makan yang
senantiasa melebihi harapan pelanggan

OUR CORE VALUES:

PROFESSIONAL – INTEGRITAS –
CUSTOMER FOCUS - CREATIVITY

HYGIENE AND CLEANLINES MANUAL

INDEX

1. Introduction
2. Hygiene and Cleanliness Introduction
3. Personal Hygiene and Safety
4. Product
5. Working Environment
6. Equipment
7. Cleaning Procedures

CHAPTER 1

INTRODUCTION

Dalam bidang restoran, hygiene dan cleanliness sangatlah penting, karena hal ini akan mempengaruhi pengalaman makan dan kepuasan pelanggan. Seperti bisnis lainnya, jika pelanggan Anda puas dengan produk dan pelayanan yang Anda tawarkan, maka mereka akan kembali, dan bahkan merekomendasikan bisnis Anda, dan tentunya membawa keuntungan finansial. Sebaliknya jika hygiene dan cleanliness tidak terjaga, maka makanan/minuman akan menjadi sumber penyakit bagi pelanggan dan juga kita yang bekerja, dan pastinya kerugian finansial.

Makanan atau minuman yang ditawarkan di restoran selain harus memiliki rasa yang enak dan terlihat menarik, juga haruslah bersih terbebas dari kuman atau bakteri yang dapat membawa penyakit.

Berikut adalah faktor yang akan mempengaruhi kebersihan atau yang biasa disebut dengan Tingkat Hygiene and Cleanliness:

- 1. People : “orang yang mengolah makanan**
- 2. Equipment : “peralatan yang digunakan mengolah makanan”**
- 3. Product : “produk atau makanan itu sendiri”**
- 4. Environment : “lingkungan dan area kerja”**

Faktor-faktor diatas saling berhubungan dan tidak dapat dipisahkan. Jika salah satu faktor tidak mendukung, maka tingkat Hygiene and Cleanliness akan menurun, tetapi jika seluruh factor saling mendukung maka Tingkat Hygiene and Cleanliness akan meningkat.

Contoh:produk yang bersih diolah oleh orang yang sedang sakit, atau produk yang bersih diolah menggunakan peralatan yang berkarat.Untuk menghindari dan meminimalisasi hal tersebut perlu dilakukan beberapa tindakan pencegahan. Seperti mencuci tangan sebelum bekerja, menggunakan hand gloves, menggunakan pelindung rambut , menggunakan masker ,tidak menggunakan peralatan yang sudah berkarat, dan selalu menjaga kebersihan peralatan dan lingkungan. Tindakan-tindakan tersebut disebut tindakan menghygieniskan (hygiene) dan membersihkan (cleanliness).

Tujuan Manual

Dalam Manual ini dijelaskan sistem kerja yang aman untuk menghasilkan produk yang bersih berdasarkan ke-4 faktor diatas; People, Equipment, Product, dan Environment. Tidak terbatas pada cara menghidigieniskan dan membersihkan, tetapi juga tindakan pencegahan dan standar peralatan dan perlengkapan yang tersedia di outlet untuk menjamin Tingkat Hygiene dan Cleanliness pada level tertinggi.

Manual ini sebagai panduan untuk Restaurant Manager dan Head Chef untuk memastikan People, Equipment, Product, dan Environment outlet terjaga kebersihannya.

Training akan dilakukan oleh Hygiene and Cleanliness Department dan Quality Assurance Department kepada Restaurant Manager dan Head Chef. Selanjutnya mereka bertanggung jawab untuk melakukan training berkala kepada para staffnya dan selalu tercatat.

PROSES TRAINING

Proses training untuk Hygiene and Cleanliness Manual akan menggabungkan kelas teori dan kelas praktik. Kelas teori lebih pada bagian pendahuluan dan kelas praktik akan berupa “Tour” dimana Trainer akan mengajak berkeliling area kerja Anda dan mempraktikkan secara langsung – baik prosedur penanganan produk ataupun pembersihan.

Yang perlu diingat adalah setiap brand ataupun outlet belum tentu memiliki fasilitas, peralatan atau perlengkapan yang sama, sehingga mungkin saja di beberapa outlet memerlukan waktu training yang lebih lama daripada outlet lainnya.

Pastikan selama proses training Anda bertanya sebanyak mungkin karena setiap outlet akan memiliki permasalahan yang berbeda-beda yang mungkin tidak tercantum dalam manual ini dan membutuhkan penanganan khusus.

BERIKUT ADALAH CONTOH SCHEDULE TRAINING – DURASI TRAINING AKAN BERBEDA DISETIAP OUTLET KARENA AKAN BERGANTUNG PADA FASILITAS, PERALATAN, DAN PERLENGKAPAN YANG DIMILIKI OUTLET TERSEBUT.

DAY 1

SUBJECT MATTER	TYPE OF ACTIVITY	DURATION
Introduction	Classroom	15 Minutes
Hygiene and Cleanliness Introduction	Classroom	15 Minutes
Personal Hygiene & Safety	Classroom Practical	30 Minutes 2 Hours

DAY 2

SUBJECT MATTER	TYPE OF ACTIVITY	DURATION
Product Handling	Classroom Practical	30 Minutes 2 Hours

DAY 3

SUBJECT MATTER	TYPE OF ACTIVITY	DURATION
Combined: Working Environment Handling Equipment	Classroom Practical	30 Minutes 2 Hours

DAY 4

SUBJECT MATTER	TYPE OF ACTIVITY	DURATION
Cleaning Procedures	Practical	3 Hours

THE UNION GROUP – TRAINING CORE

CHAPTER 2: HYGIENE AND CLEANLINESS INTRODUCTION

INDEX

1. Introduction
2. Siapa yang bertanggung jawab
3. Pengawas

CHAPTER 2

HYGIENE AND CLEANLINESS

INTRODUCTION

1- INTRODUCTION

Definisi

HYGIENE / Higienis:

Langkah-langkah yang dilakukan untuk menjadi bersih dengan menghilangkan bakteri atau kuman yang **tidak terlihat** dengan mata (disinfektasi).

CLEANLINESS/ Kebersihan:

Langkah-langkah yang dilakukan untuk menjadi bersih dengan menghilangkan kotoran yang **terlihat** di permukaan benda seperti debu, korosi, karat, dan faktor alam lainnya.

Cross-Contamination

People, Equipment, Product, and Environment adalah factor-factor yang mempengaruhi kebersihan produk; saling berhubungan dan tidak dapat terpisahkan. Kebersihan satu factor jika tidak ditunjang oleh kebersihan factor lainnya, maka akan tetap beresiko tidak sehat.

Bakteri dan virus dapat berpindah dari satu tempat ke tempat lain melalui kontak langsung atau perantara seperti udara, air, dan benda – Cross-Contamination (Kontaminasi Silang). Oleh karena itu kebersihan Produk sendiri tidaklah cukup, jika tidak ditunjang oleh kebersihan People, Equipment dan Environment. Penyebab kontaminasi dibagi menjadi 3:

- Contamination by microorganisms: disebabkan oleh mikro organisme yang tidak terlihat mata seperti bakteri dan virus
- Physical Contamination: kontaminasi benda asing; seperti plastik kemasan, staples, rambut, atau bahkan kotoran serangga dan binatang pengerat.
- Chemical Contamination: disebabkan oleh bahan kimia; seperti pestisida yang terdapat di vegetables dan fruits

Kontaminasi akibat mikroorganisme atau bahan kimia dapat diidentifikasi melalui perubahan fisik seperti perubahan aroma, rasa, warna, dan bentuk. Contoh: vegetables dan fruits menjadi berjamur dan bau busuk.

Jika mengonsumsi produk yang terkontaminasi dapat menyebabkan berbagai penyakit seperti diare dan keracunan karena produk yang terkontaminasi akan menghasilkan toksin/racun. Seperti bakteri *Salmonella* (penyebab tifus) dan *Shigella* (penyebab disentri).

Kontaminasi benda asing cenderung diakibatkan oleh kelalaian si pengolah produk. Beberapa langkah pencegahan perlu dilakukan untuk meminimalisasi hal ini. Seperti tidak menggunakan staples/silotip untuk membungkus produk, pengolah produk selalu menggunakan hair net, dan juga dilakukan pest control secara teratur.

HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Points

Untuk mencegah terjadinya berbagai jenis kontaminasi produk, dibuatlah batasan-batasan yang menjaga keamanan produk, yang diawali dengan HACCP – langkah pencegahan dengan menganalisa resiko/bahaya biologis, fisik, dan kimia yang akan menyebabkan suatu produk tidak aman atau membahayakan untuk dikonsumsi.

Berikut adalah contoh batasan-batasan dalam HACCP.

Guidance untuk Meat

- **Receiving:** kondisi produk fresh, menggunakan kontainer yang bersih dan segera disimpan di suhu yang tepat. **apabila dilanggar maka produk tidak fresh dan mudah terkontaminasi**
- **Storing:** disimpan dalam lemari pendingin dengan suhu yang sesuai standar dan kontainer terpisah dan tertutup, **apabila dilanggar produk akan cepat rusak dan terkontaminasi produk lain.**

2- SIAPA YANG BERTANGGUNG JAWAB?

Semua orang atau department yang tergabung dalam satu restaurant, mempunyai fungsi dan tanggung jawab masing-masing untuk menjamin kebersihan produk dan lingkungan sekitar.

1. **Purchasing Dept:** Mencari supplier yang mampu menyediakan bahan dasar yang higienis, pengantaran tepat waktu, dan kualitas produk yang konsisten.
2. **Receiving staff:** Memilih bahan makanan yang sesuai standar dan menyimpan produk dengan tepat.
3. **Kitchen/Bar/Barista staff:** memastikan pengolahan produk, penyimpanan produk, dan peralatan sesuai dengan standar
4. **Server:** Pengecekan terakhir dari produk yang akan disajikan sesuai dengan standar, peralatan makan/minum bersih, dan sampai kepada pelanggan tepat waktu.
5. **Steward:** memastikan kebersihan peralatan makan/minum/masak dan juga area sekitar.
6. **Maintenance:** menjaga kondisi peralatan masak, tempat penyimpanan, dan bangunan sekitar.

**MANAGER ANDA AKAN MEMPERKENALKAN NAMA SETIAP TEAM
DEPARTEMEN DIATAS**

3- CONTROL FUNCTION

Semua tindakan yang dilakukan untuk menjaga hygiene dan cleanliness tentunya tidak akan maksimal jika tidak dikontrol/dikendalikan. Tugas control ini adalah tindakan untuk selalu menjaga Tingkat Hygiene and Cleanliness pada tingkat tertinggi. Fungsi control pada tahapan ini dibagi menjadi dua bagian :

1. **Local Control:** kontrol dasar yang dilakukan oleh dan untuk outlet, dimana setiap Department Head mempunyai tugas penting untuk mengontrol semua tindakan hygiene dan cleanliness yang dilakukan oleh outlet tersebut:
 - a. **Outlet Control:**
 - Kitchen (Head Chef, Ast Head Chef, Spv Chef)
 - Service (Outlet Manager, Ast Outlet Manager, Spv Outlet)
 - b. **Area Management Control:**
 - Kitchen (Executive Chef, Operation Chef, Area Operation Chef)
 - Service (Operation Manager, Area Operation Manager)
 - Kitchen & Service (General Manager)
2. **Holding Control:** kontrol tahap berikutnya dilakukan oleh departement lain:
 - a. **Quality Assurance Dept:** Departemen ini melakukan pengawasan ketat terhadap semua aspek operational outlet, memastikan bahwa Tingkat Hygiene and Cleanliness berada pada tahapan tertinggi, dimana segala bentuk pelanggaran terhadap hygiene dan cleanliness akan dievaluasi dan dicatat.
 - b. **Director Control:** Direktur juga mempunyai kewajiban untuk mengontrol semua aspek operation outlet.

Berdasarkan gambaran diatas, sekarang Anda bisa melihat bahwa hygiene dan cleanliness adalah tanggung jawab semua pihak, mulai dari staff level bawah hingga direktur mempunyai kewajiban yang sama untuk menjaga Tingkat Hygiene and Cleanliness pada tingkat tertinggi.

THE UNION GROUP – TRAINING CORE

CHAPTER 3: PERSONAL HYGIENE AND SAFETY

INDEX

Personal Hygiene

- 1. Basic Guideline**
- 2. Personal Hygiene Safety**

Personal Safety

- 1. Personal Safety Tools**
- 2. Safety Practice**

Pertolongan Pertama pada Kecelakaan

CHAPTER 3

PERSONAL HYGIENE & SAFETY

PERSONAL HYGIENE

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya bahwa semua orang dalam restoran memiliki tanggung jawabnya masing-masing dalam menjaga kebersihan produk dan lingkungan. Dan untuk menghasilkan produk yang higienis haruslah diawali dari pribadi yang akan menangani produk tersebut. Berikut adalah beberapa panduan dasar mengenai kebersihan diri sendiri.

1- BASIC GUIDELINES

- Mandi dan sikatlah gigi 2 kali sehari
- Gunakan deodorant
- **Seragam:** gunakan sesuai petunjuk dan kegunaannya
Seragam selalu dalam keadaan bersih, dan telah disetrika
Name tag dan safety shoes termasuk atribut seragam
- **Rambut:** tertata rapih, gunakan gel bila perlu, gunakan hairnet, hanya warna rambut natural yang diperbolehkan
- **Wajah:** tidak boleh ada bulu di wajah , karena di khawatirkan mengkontaminasi makanan dan minuman
Make-up: hanya make-up bernuansa natural yang diperbolehkan untuk staff wanita. Staff pria tidak boleh menggunakan make-up
- **Kuku:** dipotong secara teratur, tidak boleh berkuku panjang
Cat kuku: hanya warna natural yang diperbolehkan untuk staff wanita. Staff pria tidak boleh menggunakan cat kuku.
Seluruh staff yang berhubungan dengan pengolahan produk – staff Kitchen/Bar/Barista tidak boleh menggunakan cat kuku
- **Perhiasan dan Aksesoris:** dilarang menggunakan perhiasan yang berlebihan, ukuran terlalu besar, warna mencolok
Seluruh staff yang berhubungan dengan pengolahan produk – staff Kitchen/Bar/Barista tidak boleh menggunakan perhiasan dan aksesoris
- Jika sakit segera laporkan pada Manager Anda

2- PERSONAL HYGIENE PRACTICE

1. CARA MENCUCI TANGAN

- Basahilah tangan dengan air bersih selama ± 20 detik
- Cuci dengan sabun tangan dari telapak hingga pergelangan
- Bilaslah dengan air bersih
- Keringkan tangan dengan tissue paper sampai kering
- Cuci tanganlah sesering mungkin: sebelum/sesudah mengolah produk – terutama pengolahan bahan mentah dan segar, setelah istirahat, merokok, batuk/bersin, ke toilet, memegang wajah dan setelah kontak dengan benda yang terkontaminasi – seperti produk busuk, sampah, uang dsb

2. JIKA ANDA SAKIT

- Laporkan Manager Anda bila sedang sakit
- Bila Anda batuk/pilek gunakan face mask
- Jika bersin atau batuk, tutupi hidung dan mulut Anda dengan napkin dan segera cuci tangan
- Jika bersin atau batuk menjauhlah dari produk dan orang lain
- Jika Anda memiliki luka yang dapat persentuhan dengan produk, selalu gunakan hand gloves, dan selalu tutup luka dengan plester luka

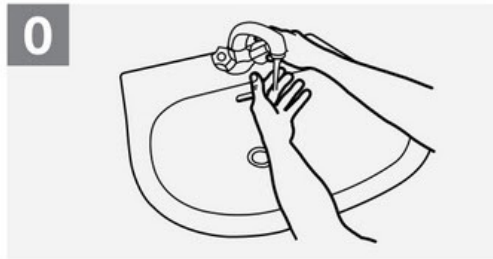
DALAM SEBUAH GRUP DISKUSIKAN PENTINGNYA PERSONAL HYGIENE UNTUK MENGHINDARI CROSS-CONTAMINATION DAN BERIKAN BEBERAPA CONTOH

How to Hand

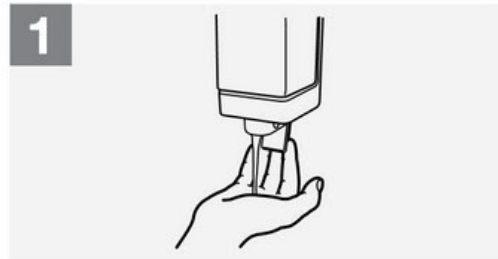
WASH HANDS WHEN VISIBLY SOILED! OTHER



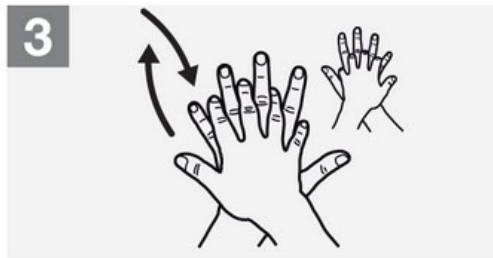
Duration of the entire procedure: 40-60 seconds



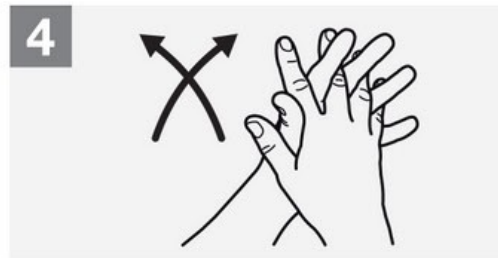
0 Wet hands with water;



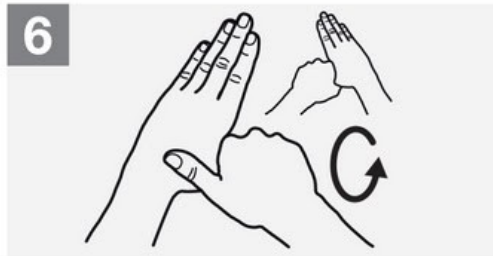
1 Apply enough soap to cover all hand surfaces;



3 Right palm over left dorsum with interlaced fingers and vice versa;



4 Palm to palm with fingers interlaced;



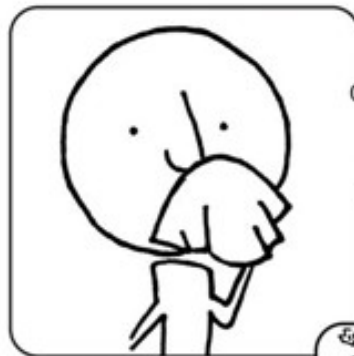
6 Rotational rubbing of left thumb clasped in right palm and vice versa;



7 Rotational rubbing, backwards and forwards with clasped fingers of right hand in left palm and vice versa;

Stop the spread of germs that make you and others sick!

Cover your Cough



Cover your mouth
and nose with a
tissue when you
cough or sneeze

or
cough or sneeze into
your upper sleeve,
not your hands.

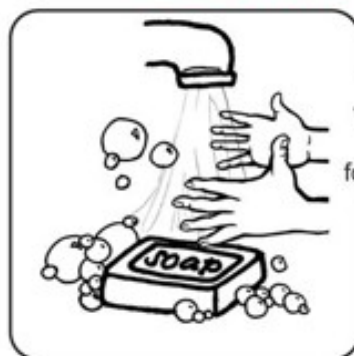


Put your used tissue in
the waste basket.



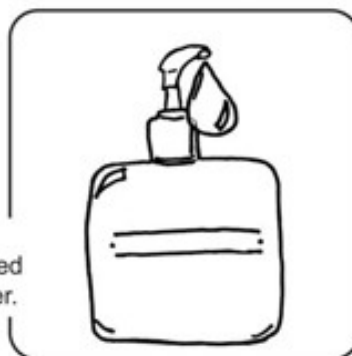
Clean your Hands

after coughing or sneezing.



Wash hands
with soap and
warm water
for 20 seconds

or
clean with
alcohol-based
hand cleaner.



Minnesota Department of Health
717 SE Delaware Street
Minneapolis, MN 55414
612-676-5414 or 1-877-676-5414
www.health.state.mn.us



Minnesota
Antibiotic
Resistance
Collaborative

APIC
ASSOCIATION FOR PROFESSIONALS IN
INFECTION CONTROL AND EPIDEMIOLOGY, INC.

PERSONAL SAFETY

Selain kebersihan diri sendiri, kita juga harus memperhatikan keselamatan diri saat bekerja, karena hal ini baik secara langsung atau tidak akan mempengaruhi produk yang kita hasilkan, dan performa kita dalam bekerja.

I- PERSONAL SAFETY TOOLS

Berikut adalah beberapa perlengkapan keselamatan yang harus tersedia di outlet, dan harus digunakan oleh staff Steward, Maintenance, atau Kitchen:

No	Tools	Function
1	Safety Goggle 	Sebagai pelindung mata dari kotoran atau chemical saat melakukan proses pembersihan.
2	Safety Boots 	Digunakan oleh setiap staff Steward untuk melindungi kaki dari benda – benda tajam, lantai licin, benturan, dll
3	Safety Shoes 	Digunakan oleh staff Kitchen dan Maintenance. Untuk melindungi kaki dari benda tajam, lantai licin, benturan, dll. Setiap staff Kitchen, Steward dan Maintenance akan menerima sepasang sepatu ini.
3	Apron dishwashing 	Digunakan oleh staff Steward untuk melindungi baju seragam dari basah atau kotoran.

No	Tools	Function
4	Hand Gloves 	Melindungi tangan dari kuman, bakteri, benda tajam, bahan kimia, dsb. Terdapat 2 jenis hand gloves: Rubber gloves digunakan Steward untuk membuang sampah, menggunakan chemical, atau membersihkan grease trap. Vynil gloves digunakan khusus oleh staff Kitchen untuk mengolah produk.
5	Face mask 	Melindungi diri dari udara kotor, bakteri, dll

2 - SAFETY PRACTICE

1. Memindahkan Barang atau Peralatan yang Berat

- Ajaklah teman Anda untuk membantu jika Anda merasa tidak kuat mengangkatnya
- Tentukan tujuan kemana barang tersebut akan Anda pindahkan
- Tunjukkan seseorang untuk mengarahkan
- Beri aba-aba saat mengangkat atau menurunkan barang tersebut
- Gunakanlah kekuatan kaki Anda untuk mengangkat. Posisi punggung selalu tegak, agar tidak cedera tulang punggung



2. Menangani Peralatan Tajam

- Yang termasuk peralatan tajam adalah: Pisau, slicer, mixer, bagian stainless yang tidak dikikir, patahan kayu, dan pecahan piring atau gelas
- Peralatan tajam disimpan di tempat yang telah ditentukan, terpisah dari peralatan lain
- Saat membersihkan, jangan merendam peralatan tajam bersama peralatan lain
- Selalu pastikan pisau dalam kondisi baik; tajam dan bagian handle kokoh
- Selalu beritahukan keberadaan benda tajam tersebut kepada orang lain
- Gunakan pelindung tangan jika diperlukan
- Jika ingin memberikan pisau pada orang lain, letakan diatas meja atau dengan bagian tajam mengarah ke dalam

3. Menangani Chemical

- Gunakanlah chemical sesuai petunjuk penggunaan
- Gunakan peralatan safety yang diperlukan – hand gloves, goggle, dan face mask
- Jika chemical berbau menyengat, gunakan ruangan yang berventilasi baik
- Berikan peringatan atau pemberitahuan bahwa Anda akan menggunakan chemical tersebut
- Penyimpanan – jauh dari tempat penyimpanan produk makanan/minuman

Gunakan kontainer khusus chemical, jangan gunakan kontainer yang identik dengan kontainer makanan/minuman – gelas atau botol minuman

- Selalu beri label pada kemasan chemical sesuai dengan isinya

4. Menangani Benda Panas

- Berikan peringatan pada orang lain tentang keberadaan barang panas tersebut
- Gunakan pelindung tangan untuk memegang peralatan panas, jangan dengan tangan telanjang – seperti service cloth untuk Server dan towel untuk staff Kitchen
- Jika peralatan panas tersebut akan di gunakan lagi, gunakan alat bantu untuk mencuci, jagalah agar tangan Anda tidak mengenai bagian permukaan yang panas
- Jika terkena peralatan panas, segera olesi salep anti lepuh

5. Menangani Peralatan Listrik

- Pastikan tangan Anda dalam keadaan kering
- Jika Anda menemukan kabel yang terkelupas, segera hubungi Manager
- Matikan aliran listrik terlebih dahulu sebelum membersihkan peralatan yang mengandung listrik
- Jangan melepas stop kontak dengan paksa
- Jangan menumpuk stop kontak terlalu banyak

6. Penanganan Service Tray

- Tray digunakan untuk membawa perlengkapan service (plates, glass, condiments, cutleries, dll)
- Dilarang menumpuk glass. Cutleries diletakan disisi tray
- Sesuaikan berat benda pada tray dengan kemampuan Anda, jangan terlalu berat
- Barang yang terberat diletakkan dibagian tengah sampai bagian dalam tray, untuk menjaga keseimbangan
- Decoy system: tumpuk benda yang memiliki volume terberat dibagian bawah, dan taringan dibagian atas
- Gunakan kekuatan telapak tangan dan bahu
- Jika keadaan restoran sedang ramai, pelanggan/staff lain menghalangi jalan Anda, beri peringatan dan lindungi tray dengan lengan atau tray diangkat sedikit

7. Penanganan barang pecah/tumpahan air di dining area

- Peringatkan apabila ada orang yang melintas di daerah tersebut
- Minta teman untuk mengambilkan "Caution" sign dan letakan disekitar daerah barang pecah/tumpahan
- Segera bersihkan barang pecah/tumpahan tersebut
- Jangan menggunakan tangan saat membersihkan pecahan/tumpahan, gunakan alat yang tepat, seperti Dust Pan, Mop, Broom, dsb
- Khusus untuk pecahan gelas, buang pada plastik sampah kecil sebelum dibuang ke tempat pembuangan sampah terakhir
- Laporkan kejadian pada MOD

8. Penempatan Alat Pemadam Api Ringan

- Letakan di tempat yang mudah dijangkau
- Tidak diletakan langsung di lantai
- Perhatikan tanggal kadaluarsa pada tabung

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

PERTOLONGAN PERTAMA PADA KECELAKAAN

Pada bab sebelumnya telah dijelaskan bagaimana mencegah kecelakaan kerja termasuk perlengkapan keselamatan yang telah disediakan perusahaan. Namun terkadang kecelakaan tidak dapat dihindari, dan yang harus selalu Anda ingat adalah laporkan setiap kecelakaan tersebut pada Manager, sekalipun hanya kecelakaan ringan yang tidak melukai diri sendiri dan orang lain. Karena kecelakaan tersebut harus tetap ditindak lanjuti untuk menghindari kecelakaan yang lebih fatal.

Setiap kecelakaan akan memerlukan tindakan yang berbeda tapi pastikan Anda selalu tetap tenang dan tidak panik karena hal ini akan mempengaruhi orang disekitar Anda.

Sebelum mengambil tindakan terlebih dahulu ketahui seberapa berat luka atau kecelakaan tersebut karena mungkin Anda memerlukan bantuan tim medis. Seperti CPR (bantuan pernapasan) atau Thrust (bantuan jika tersedak) yang hanya boleh dilakukan oleh orang yang bersertifikasi. Jika kecelakaan yang membutuhkan bantuan seperti ini terjadi baik pada staff atau pelanggan, segera hubungi tim medis gedung/mall dan jangan ragu untuk minta bantuan pelanggan mungkin diantara mereka adalah dokter.

Untuk kecelakaan ringan setiap outlet wajib memiliki First Aid Kit / Kotak P3K, berikut adalah item yang harus selalu tersedia di dalamnya:



1. Betadine: obat luka
2. Bioplacenton: salep luka bakar ringan
3. Alcohol 70 %
4. Kapas
5. Plester luka
6. Perban
7. Pembalut wanita

Berikut adalah beberapa kecelakaan kecil yang biasa terjadi di outlet dan bagaimana Anda dapat memberikan pertolongan pertama:

1. Tersayat benda tajam

- Pindah ke area yang berjauhan dengan produk
- Cuci luka dan daerah sekitarnya dengan air hangat atau alcohol
- Segera olesi luka tersebut dengan obat luka
- Tutup luka tersebut dengan plester luka
- Jika luka di area tangan, segera gunakan hand gloves sebelum menangani produk kembali
- Laporkan kejadian tersebut kepada Manager

2. Luka bakar atau melepuh

Berikut adalah pertolongan pertama khusus untuk luka bakar kecil “First Degree Burn”. Jika luka bakar tergolong parah/akut segera hubungi Dokter.

- Jangan direndam dengan air atau dikompres dengan es
- Segera oleskan luka dengan salep anti lepuh
- Diamkan beberapa saat, sampai rasa sakitnya hilang
- Laporkan kejadian tersebut kepada Manager

3. Kontak dengan chemical

Lima chemical yang berada di outlet digunakan untuk pembersihan sehari-hari dengan konsentrasi yang aman untuk karyawan dan produk. Namun bila terjadi kontaminasi dalam jumlah banyak maka pertolongan pertama Anda adalah:

- Jika tertelan, tidak perlu berusaha untuk dimuntahkan, pindah ke ruangan berventilasi baik, minumlah air atau susu
- Jika terhirup, segera pindah ke ruangan berventilasi baik, usahakan mendapatkan udara segar
- Jika terkena kulit, cuci segera dengan air
- Jika terkena luka, beberapa chemical akan terasa perih, cukup bilas luka dengan air
- Jika tertumpah dilantai, beberapa chemical menimbulkan residu sehingga lantai terasa licin, segera siram dengan air dan cuci lantai dengan sabun
- Laporkan kejadian tersebut kepada Manager

4. Terbentur

- Segera kompres dengan batu es pada bagian yang terbentur
- Laporkan kejadian tersebut kepada Manager

5. Terkilir

- Kompres bagian yang sakit dengan es batu
- Oleskan dengan salep penghilang nyeri otot
- Periksakan ke dokter
- Laporkan kejadian tersebut kepada Manager

THE UNION GROUP – TRAINING CORE

CHAPTER 4: PRODUCT HANDLING

INDEX

1. Basic Guideline
2. Receiving
3. Storing
4. Product Handling

CHAPTER 4

PRODUCT HANDLING

Pada bab ini Anda akan dijelaskan bagaimana menangani produk dengan tepat. Dimulai saat staff menerima produk, penyimpanan, sampai pengolahan produk. Pastikan Anda sudah menerapkan Personal Hygiene dan menggunakan peralatan safety seperti yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya.

1 – BASIC GUIDELINES

Berikut adalah 4 prinsip dasar mengenai penanganan produk – baik saat receiving, storing, atau cooking:



CLEAN/CUCI BERSIH:

- Cuci tangan sebelum dan sesudah menangani produk
- Cuci produk sebelum diolah
- Pastikan area dan peralatan bersih

SEPERATE/PISAHKAN:

- Pisahkan raw product (terutama Poultry, Meat, Seafood) dengan produk lainnya
- Pisahkan produk berdasarkan kategori saat penyimpanan
- Pisahkan peralatan berdasarkan kegunaannya

COOK: - Masak produk dengan tepat – suhu internal min. 60°C

CHILL: - Segera simpan produk dalam Chiller/Freezer. Gunakan kontainer yang memiliki tutup rapat

Sehubungan dengan hygiene produk dibagi menjadi 2:

- **High-risk Product:** produk yang memiliki resiko tinggi atau rentan terhadap bakteri, virus, atau kontaminasi lainnya. Seperti dairy product, meat, poultry, seafood, dan eggs.
- **Low-risk Produk:** produk yang tidak terlalu beresiko atau mudah terkontaminasi. Seperti dry goods, dan produk yang diawetkan. Vegetables dan fruits termasuk dalam low-risk product tetapi produk menjadi beresiko jika disajikan mentah tanpa proses pemasakan,

yang merupakan salah satu cara untuk membunuh bakteri dan virus yang merugikan.

Temperature



Suhu sangat berpengaruh terhadap produk. Jika produk tidak disimpan pada suhu yang tepat; secara fisik akan mempengaruhi kualitas, secara kimiawi akan mempercepat perkembangan bakteri dan virus yang merugikan. Sebaliknya dalam suhu yang tepat, kualitas produk terjaga dan dapat membunuh bakteri dan virus jika dimasak pada suhu tertentu.

Berikut adalah beberapa pedoman mengenai produk dan suhu:

- Prinsip “Keep Cold Food Cold,

Keep Hot Food Hot” – jagalah produk dingin tetap dingin, produk panas tetap panas

- Produk tidak boleh berada pada ‘**Danger Zone**’ (5°C - 57°C) – dimana bakteri dan virus aktif berkembang biak
- Simpan atau olah produk dibawah 5°C atau diatas 57°C
- Jika produk berada pada ‘Danger Zone’, tidak boleh lebih dari 4 jam, dan segera dibuang
- Untuk mengetahui tingkat suhu internal produk gunakan termometer manual berbentuk jarum yang dimasukan pada inti produk
- Pastikan terdapat Termometer disetiap alat penyimpanan dan cek suhu secara teratur

MANAGER ANDA AKAN MEMPERAGAKAN BAGAIMANA CARA MELAKUKAN PENGECEKAN TEMPERATURE PADA BERBAGAI PRODUK DAN TEMPAT PENYIMPANAN

2 – RECEIVING

Berikut adalah petunjuk dalam melakukan Receiving:

- **Lokasi:** pastikan dalam keadaan bersih, dan ditempat yang telah ditentukan.
Jangan meletakkan produk langsung diatas lantai, gunakan palette, meja, atau trolley. Produk harus berada min. 15cm dari lantai.
- **Peralatan:** persiapkan peralatan yang diperlukan seperti; gunting, cutter, trolley, pulpen, spidol, timbangan, dsb.
- **Form Purchase Request:** pastikan bahwa barang yang Anda terima sesuai dengan barang yang Anda pesan.
- **Suhu:** Dahulukan produk yang sensitif terhadap suhu – seperti produk frozen, chilled, atau high-risk product.
- **Cek kualitas:** gunakan indera penglihatan, perasa, dan penciuman Anda untuk membantu pengecekan kualitas produk:
 - Fisik: produk terlihat segar, bersih, tidak berbau, tidak busuk, tidak berjamur
 - Kemasan: kemasan dalam keadaan baik dan tertutup rapat, tidak bocor, tidak penyok, tidakberkarat, atau tidaksobek
 - Expire Date: cek tanggal kadaluarsa produk dan gunakan estimasi waktu kapan produk akan digunakan

Jangan pernah menerima barang yang tidak memenuhi standar kualitas

- **Cek quantity:** pastikan jumlah barang yang Anda terima sesuai dengan yang Anda pesan.
Bukalah setiap kemasan, pastikan jumlah unit dan berat dalam kemasan tepat.
Terutama produk non pabrikan, selalu gunakan timbangan, jangan berasumsi bahwa jumlah barang yang Anda terima selalu sesuai dengan yang tertera pada kemasan.
Lakukan cek quantity setelah melakukan cek kualitas.
- **Labeling:** setiap produk yang diterima, harus diberikan label, tertera tanggal kedatangan. Setiap produk yang datang dari

Central Kitchen harus memiliki label berisi; nama produk, quantity, dan tanggal produksi.

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for writing. There are no margins, text, or other markings on the paper.

3 - STORING

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan produk:

- **Lokasi:** tempat penyimpanan terjaga kebersihannya, kering/tidak lembab, berventilasi baik, tidak terkena sinar matahari langsung, dan tidak berdekatan dengan penyimpanan chemical. Meja/rak yang digunakan dalam keadaan baik/tidak rusak.
- **Suhu:** Area penyimpanan dibagi menjadi tiga:

Suhu Ruang	24°C – 28°C	Dry goods
Chiller	3°C – 7°C	Produk minuman kemasan, vegetables, fruit, dairy product – cream, butter, etc
Freezer	-18°C – -24°C	Meat, Fish, Poultry, etc

Pastikan terdapat termometer disetiap area penyimpanan, cek dan dicatat secara teratur.

- **Kelompokan:** simpan produk sesuai dengan jenisnya/dikelompokan - hal ini juga akan mempermudah Anda saat melakukan inventory bulanan.
- **Container:** gunakan kontainer khusus untuk menyimpan produk. Jangan pernah menggunakan kontainer plastik bekas produk lain. Terutama untuk produk yang tidak memiliki kemasan tertutup seperti: vegetables, fruits, dll harus dipindahkan ke dalam kontainer.

Pastikan kapasitas kontainer sesuai dengan produk, tidak terlalu penuh, tidak bocor, dan dapat tertutup rapat.

Terutama kemasan kaleng, setelah dibuka harus segera dipindahkan ke kontainer karena akan mempengaruhi kualitas produk – perubahan warna, rasa dan aroma.

Jangan mencampur jenis produk berbeda dalam satu kontainer.

- **Rotasi Produk:** First In First Out/FIFO. Gunakan produk yang pertama kali disimpan/datang terlebih dahulu. Jika waktu kedatangan sama, perhatikan tanggal kadaluarsa, dan waktu produksi.

Kemasan yang sudah terbuka harus dihabiskan terlebih dahulu sebelum membuka kemasan berikutnya.

- **Decoy System:** produk yang mempunyai volume besar disimpan dalam rak paling bawah, dan rak paling atas adalah produk dengan volume kecil – untuk mencegah barang berat jatuh
- **Stacking:** jangan menumpuk terlalu banyak/ tinggi karena akan sulit untuk dijangkau. Terutama dalam Chiller/Freezer yang dapat menghalangi blower dan mengganggu sirkulasi suhu.



Jika kontainer memiliki handle, pastikan handle mudah dijangkau, tidak tertutup kontainer lain.

Stacking dalam freezer/chiller:

Raw Meat/Fish/Poultry pada rak terbawah, karena juice/darah dari produk tersebut dapat menetes dan mengkontaminasi produk lain. Dairy product, dan produk yang telah diprepared pada rak

tengah. Dan rak teratas digunakan untuk vegetables, fruits, dsb.

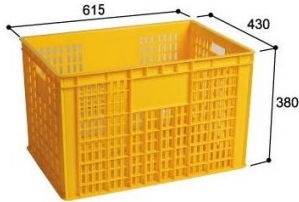
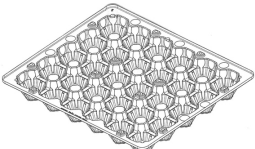
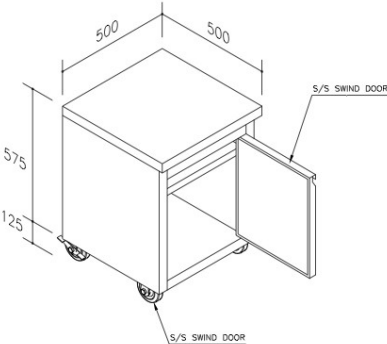
Rak dalam kondisi baik – kokoh, tidak berkarat, tidak berdebu, dan jarak antara rak dan lantai sekitar 50cm, agar mudah dibersihkan.

- **Chemical:** simpan chemical jauh dari produk makanan, dan dalam kemasan yang sesuai dan berlabel. Jangan pernah menggunakan kemasan produk makanan untuk menyimpan chemical.

Storage Container

Berikut adalah standar kontainer yang tersedia untuk penyimpanan produk makanan/minuman – frozen, chilled, dry:

NO	Equipment	Remark
1	Gastro-Norm Pan (GN Pan) (Fiber/Plastic Synthetic) 	• Brand: Cambro atau Rubbermaid • Size: (1/1), (2/1), (4/1), (6/1) • Menggunakan cover • Terdapat saringan dibagian dalam
2	Gastro-Norm Pan (GN Pan) (Stainless Steel) 	• Size: (1/1), (2/1), (4/1), (6/1) • Menggunakan cover

NO	Equipment	Remark
3	Plastic Basket Rabbit 	• 700mm X 300mm X 500mm • Khusus untuk produk volume besar • Dapat digunakan di walking freezer atau di suhu ruang
4	Egg Holder 	• Khusus untuk eggs
5	Wrapping / Shrink Wrap 	• Plastik • Untuk membungkus produk • Untuk menutup kontainer yang tidak memiliki cover
6	Rice bin with Sliding doors 	• Stainless atau plastik Rubber Main • Khusus untuk Rice dan Flour
7	Drawer Stainless 	• Khusus untuk dry goods

This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal black lines across the entire page, providing a guide for letter height and placement. The background is plain white, and there are no margins, text, or other markings present.

4-PRODUCT HANDLING

4. 1 Preparation

Sortir

Selalu sortir produk sebelum digunakan, karena pada saat penyimpanan kualitas produk dapat berkurang, dan tidak memenuhi standar lagi.

Gunakan indera penglihatan, penyiuman dan perasa Anda saat mensortir. Proses sortir harus dilakukan dengan teliti, terutama untuk High-risk Product.

Prinsip “When in Doubt, Throw it Out” – jika Anda tidak yakin dengan kualitas produk maka buang/jangan digunakan – karena beresiko.

Pre-preparation

Sebelum memulai pengolahan, beberapa produk harus dipersiapkan terlebih dahulu, seperti cutting/chopping/peeling. Produk tersebut harus disimpan pada kontainer khusus produk dalam suhu yang tepat.

Seperti display garnish untuk minuman, harus disimpan dalam kontainer khusus garnish yang telah diberi es.

Stock atau sauce yang sudah di masak harus segera didinginkan. Pindahkan stock/sauce ke dalam kontainer tertutup dan masukan kedalam chiller/freezer. Pisahkan penyimpanan raw product dan cooked product.

Portioning

mengemas produk per porsi sesuai dengan takaran yang telah ditentukan. Dilakukan untuk mempermudah staff kitchen dalam menjaga konsistensi rasa. Setelah ditimbang, bungkus produk dalam wrapping plastik dan simpan dalam kontainer yang tertutup rapat. Segera simpan produk dalam chiller.

Thawing

Beberapa produk frozen sebelum digunakan harus melalui tahap thawing/dicairkan. Proses thawing yang paling tepat adalah dengan memindahkan produk tersebut ke dalam chiller. Menurunkan suhu produk yang mencapai -24°C ke suhu 3°C-7°C. Proses thawing memakan waktu min. 8 jam, maka disarankan untuk melakukan proses thawing di malam hari sebelum produk akan diolah keesokan harinya.

Dilarang melakukan thawing dengan mengaliri/merendam produk dengan air, meletakkan produk di suhu ruang, atau bahkan menggunakan microwave. Karena produk akan berada pada Danger Zone yang secara fisik akan mempengaruhi kualitas produk, dan secara kimiawi akan mempercepat proses pertumbuhan mikroba atau bakteri yang merugikan. Jika produk sudah di thawing, jangan di-freeze kembali.

Terutama untuk frozen meat, poultry, dan fish – pindahkan produk dalam kontainer agar juice/darah produk tidak menetes pada produk lainnya, dan letakan pada rak terbawah dalam chiller.

Untuk frozen vegetables, fruits yang akan digunakan untuk memasak lebih baik tidak di thawing. Seperti frozen french fries – jika kentang tersebut di thawing maka akan menambah kadar air dalam kentang yang jika digoreng akan membuat minyak terpercik.

4.2 Cooking

Cooking Temperature

Salah satu cara efektif untuk membunuh virus dan bakteri adalah dengan memasaknya di suhu tertentu. Cek suhu internal produk dengan Manual Termometer sebelum diangkat dari sumber panas. Berikut adalah min. suhu internal produk. Untuk beberapa produk seperti Meat – kematangan/suhu internal bervariasi karena tergantung pada metode memasak dan permintaan pelanggan: Rare, Medium, atau Well Done. Tapi tidak dengan Poultry dimana tingkat kematangan harus sempurna.

Product	Min Internal Temperature
Raw Beef, Pork, Lamb, Veal, Steak, Chops	63°C
Ground Beef, Pork, Veal	71°C
Poultry	74°C

Cooking Technique

Berbagai macam teknik cooking/pemasakan yang digunakan setiap restaurant tergantung pada jenis makanan yang mereka tawarkan. Secara garis besar, proses cooking dibagi menjadi tiga.

- **Contact Heat** / Pemasakan dengan api
Proses pemasakan dengan media api sehingga mencapai suhu tertentu: seperti menggunakan griller. Suhu pemasakan berkisar 65°C (140°F) – 205°C (400°F).
Metode memasak: grilling
- **Convection Heat** / Pemasakan dengan minyak-air
Proses pemasakan dengan media minyak/air yang dipanaskan sehingga mencapai suhu tertentu: seperti menggunakan deep-fryer, stove, griddle. Suhu pemasakan berkisar 155°C (300°F) – 171°C (360°F).
Metode memasak: deep frying, sauté, boiling, blanching, stewing, dll.
- **Radiation Heat** / Pemasakan dengan uap
Proses pemasakan dengan media uap untuk mencapai suhu tertentu: seperti menggunakan oven, microwave, dan salamander. Suhu pemasakan berkisar 140°C (275°F) – 240°C (475°F).
Metode memasak: baking, gratin, roasting, dll

Raw food

Beberapa produk tidak melalui proses pemasakan atau disajikan segar, seperti sashimi atau salad. Produk tersebut membutuhkan perhatian khusus karena sebenarnya dengan proses pemasakan secara tidak langsung kita telah mengurangi atau menghilangkan bakteri yang ada.

Vegetables, fruits, fish, and seafood: Saat receiving lakukan sorting dengan teliti dan simpan dalam kontainer yang bersih, tertutup rapat, dan dalam suhu yang tepat. Saat preparation lakukan sorting kembali. Perhatikan juga kebersihan peralatan yang digunakan – knivess, cutting board. Khusus untuk fresh vegetables dan fruits cuci produk sebelum produk disimpan dan sebelum preparation.

4.3 Carry Over

Carry over adalah produk yang telah diprepare tetapi disimpan untuk digunakan keesok harinya. Tidak semua outlet memiliki produk carry-over tergantung pada jenis produk yang ditawarkan. Penanganan produk dilakukan dengan hati-hati karena harus bisa mempertahankan kualitas produk. Berikut adalah beberapa cek kualitas produk yang harus dilakukan sebelum menggunakan produk carry-over:

- 1) Expire date: gunakan label dengan tanggal pengolahan produk
- 2) Cek organoleptik / cek rasa
- 3) Cek aroma
- 4) Cek fisik: pastikan kondisi fisik produk masih memenuhi standar

Cek kualitas diatas cenderung dilakukan oleh Dept Head karena mereka dianggap mengetahui standar kualitas dan rasa yang seharusnya. Jangka waktu penggunaan produk carry-over beragam. Dept Head Anda akan menjelaskan setiap produk dan jangka waktu carry-over yang diperbolehkan. Yang harus selalu Anda ingat adalah mempraktekan cara penanganan dengan tepat seperti yang dijelaskan sebelumnya – disimpan dalam suhu yang tepat, menggunakan kontainer tertutup, dsb.

Produk carry-over cenderung produk yang laku dijual “Fast Moving” agar tidak disimpan terlalu lama. Tentunya akan lebih baik bila setiap produk sisa yang sudah diprepare dibuang saat closing, tetapi tidak menutup kemungkinan beberapa produk disimpan untuk dijual keesokan harinya

4.4 Left Over/ Waste Product

Produk yang sudah tidak memenuhi standar harus segera dibuang. Chef in charge di shift tersebut bertanggung jawab untuk mencatat dan melaporkan waste product karena mempengaruhi laporan keuangan outlet.

CHAPTER 5:
WORKING ENVIRONMENT

INDEX

1. Introduction
2. Infrastructure
3. Facilities
4. Pest Control
5. Opening/Closing Checklist

CHAPTER 5

WORKING ENVIRONMENT

1 – INTRODUCTION

Hygiene bukan hanya kebersihan, tetapi merupakan level tertinggi dari kebersihan. Bukan sekedar bersih dari kotoran yang terlihat di permukaan, tetapi juga jauh dari bakteri dan kuman berbahaya lainnya. Hygiene tidak terbatas pada langkah dan tindakan untuk menjadi bersih, tetapi lebih kepada tindakan pencegahan atau tindakan preventive, Untuk menciptakan lingkungan kerja yang ideal, jauh dari kontaminasi, kita sebagai penyedia jasa/produk berkewajiban untuk menyediakan fasilitas untuk menunjang praktek tersebut.

Contoh: Anda tidak dapat mengharapkan tangan staff Anda bersih, jika tidak tersedia fasilitas untuk mencuci tangan. Atau lantai restaurant bersih, jika tidak tersedia peralatan yang memadai.

Untuk menciptakan lingkungan kerja yang ideal; sejalan dengan alur kerja “workflow”, fasilitas memadai, dan dapat beroperasi dengan efektif tidaklah mudah. Memerlukan kerjasama saat tahap perencanaan antara kita sebagai pengguna, architect, pengelola gedung, dsb. Beberapa hal yang harus diperhatikan mengenai standar infrastuktur:

- Harus dapat meminimalisasi kontaminasi, menghindari penumpukan kotoran yang berlebihan, dan sulit terjangkau
- Workflow yang efficient dan effective – mulai dari receiving, storing, pengolahan produk mentah, sampai produk akhir: temperatur, bahan dan material bangunan, penempatan dan pemilihan peralatan
- Fasilitas pendukung hygiene & cleanliness – clening equipments & tools; pemilihan bahan, penyimpanan, cara perawatan, dsb
- System pembuangan yang memadai, berventilasi baik, tersedia air bersih, pencahayaan cukup
- Tidak dapat dimasuki oleh serangga atau binatang pengerat

Pada bab ini akan dijelaskan standar infrastruktur dan peralatan kebersihan yang harus tersedia diseluruh Resto Concept Ismaya Group.

**MANAGER ANDA AKAN MENGAJAK ANDA BERKELILING –
MENJELASKAN WORKFLOW DAN FASILITAS YANG TERSEDIA DI
AREA KITCHEN DAN DISHWASHING**

2 – INFRASTRUCTURE

Yang termasuk dalam infrastruktur disini adalah bagian-bagian utama bangunan. Setiap outlet/brand tentu memiliki design dengan ciri khas tersendiri, yang tentunya akan menentukan material yang mereka gunakan. Namun hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pemilihan material adalah kualitas, konstruksi yang kuat, mudah dibersihkan, tidak mudah retak/bercelah karena dapat menjadi celah masuk serangga atau binatang pengerat, dan dapat menciptakan suasana kerja yang nyaman dan aman untuk menghindari kecelakaan kerja.

NO	Area	Remark
1	Ceiling	• Besi berkualitas baik, tidak mudah berkarat • Warna sesuai keselamatan kerja, seperti pipa air = merah, pipa gas = kuning • Ducting dilapisi serat fiber dan aluminium foil, untuk meredam kebisingan, dan mencegah oli atau sisa minyak menetes • Mudah dibersihkan – dari debu atau sampah kering • Perawatan teratur – mencegah kerusakan, kabel terkelupas, atau indikasi jalur serangga dan binatang pengerat • Min. tinggi bangunan dari lantai – atap = 5m
2	Wall	• Tidak bercelah • Tidak retak • Cat tidak mudah terkelupas
3	Door	• Tidak bercelah • Cat tidak mudah terkelupas • Mudah dibersihkan - dari debu, karat Disarankan memiliki 2 daun – untuk masuk dan keluar
4	Window	• Tidak bercelah • Mudah dibersihkan
5	Floor	• Tidak mudah retak • Elevasi • Mudah dibersihkan • Tidak licin

3 – FACILITIES

1. Fasilitas Utama

NO	Area	Remark
1	Gas Supplies	• Jalur berada dibawah peralatan masak • Tidak menyentuh lantai • Pipa gas berwarna kuning • Terdapat gas detector - aktif
2	Electrical Supplies	• Menggunakan cable protector • Tidak melalui lantai • 1 stop kontak untuk 1 peralatan, jauh dari air
3	Water Supplies	• Tekanan air diatas 3 bar • Hot&Cold Instalation
4	Ventilation	• Terdapat exhaust • Terdapat air cleaner
5	Working Table	• Bahan stainless steel • Khusus untuk preparation produk
6	Lighting	• Pencahayaan cukup disetiap area kerja • Tersedia emergency lamp

2. Fasilitas Personal Hygiene

NO	Area	Remark
1	Hand Washing Area	Khusus untuk mencuci tangan
	Single Sink 	• Stainless Steel • Tinggi dari lantai min. 90cm
	Sink Strainer	• Mencegah sampah masuk ke dalam pipa • Stainless Steel
	Dispenser Hand Soap	• Kontainer sabun cuci tangan • Plastik bening
	Auto-cut Paper Dispenser	• Tempat tissue roll

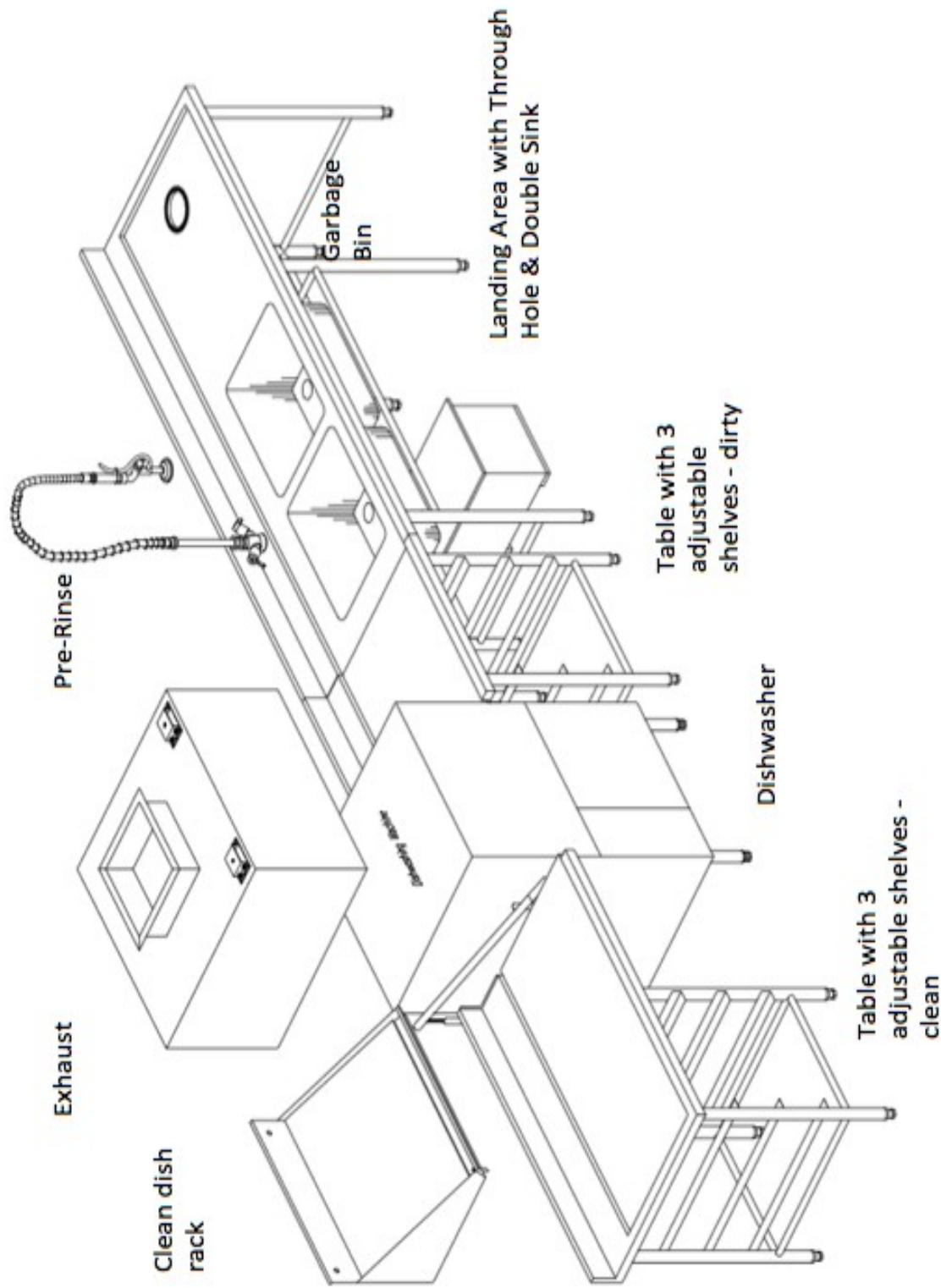
	Trash Bin	• Khusus untuk sampah kertas/napkin
--	-----------	---

3. Fasilitas Pencucian Peralatan Makan/Minum

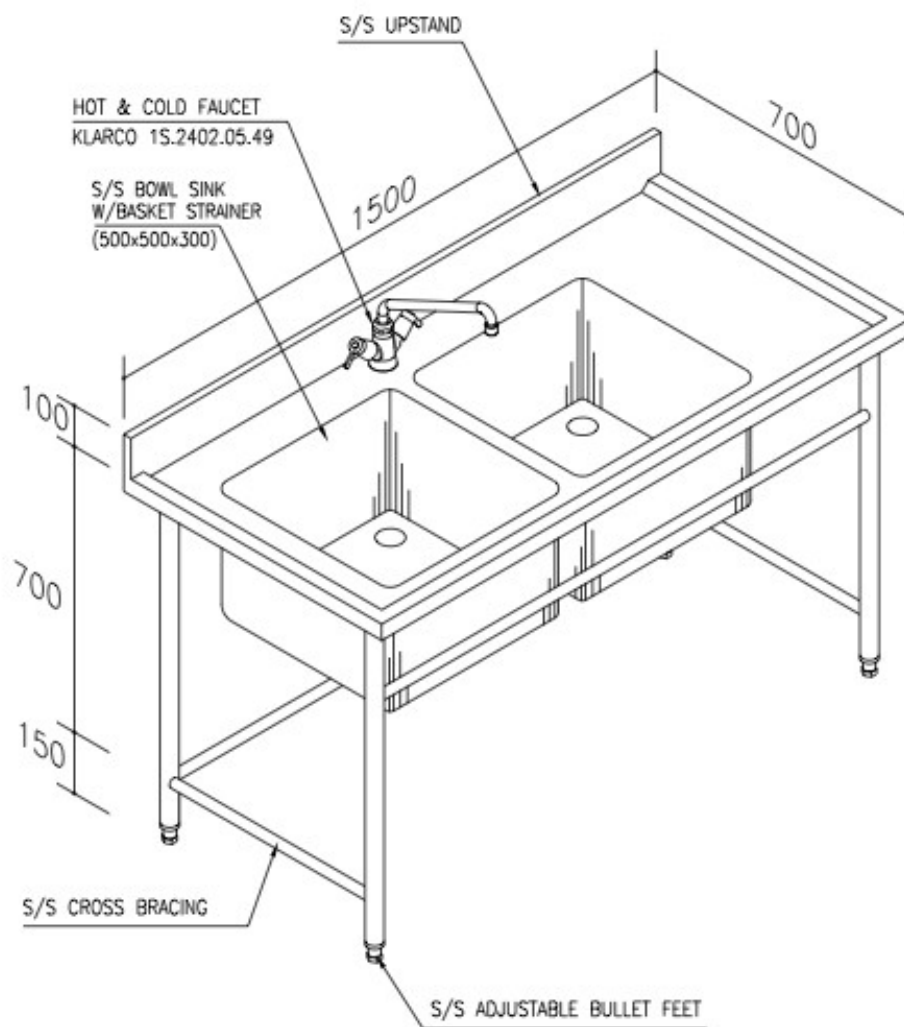
NO	Area	Remark
1	Dishwashing	Khusus untuk peralatan makan/minum – plates, glass, tea/coffee cups
	Landing area with Trough Hole	• Tempat scraping sampah • Landing area • Khusus untuk peralatan makan/minum kotor yang akan dicuci
	Garbage Bin	• Khusus untuk sampah pada landing area • Diletakan dibawah meja landing area
	Shelving Rack	• 2 pcs di landing area • 1 pcs di clean dish table
	Soaking Cutleries Bucket 	• Khusus untuk soaking cutleries
	Table with 3 adjustable shelve - dirty	• Rak penyimpanan peralatan makan/minum yang akan dicuci
	Pre-Rinse - Faucet Hot & Cold Spray	• Untuk membilas peralatan makan/minum
	Mixing Pump	• Alat pencampur cleaning chemical – Sabun pembersih otomatis • Detail mengenai chemical dan penggunaan alat terdapat pada section berikutnya
	Dishwasher – Door Type	• Khusus untuk mencuci dan mensterilkan peralatan makan/minum • Cara penggunaan terdapat pada section berikutnya
	Chemical Dispenser	• Dispenser otomatis untuk cleaning chemical – Shield & Quest • Tersambung dengan dishwasher machine • Detail mengenai chemical dan penggunaan alat terdapat pada section berikutnya
	Table with 3 adjustable shelves – clean dish	• Rak penyimpanan peralatan makan/minum yang telah dicuci
	Clean Dish Rack	• Khusus untuk meletakan peralatan

		makan/minum yang telah bersih
--	--	-------------------------------

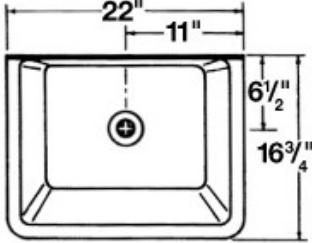
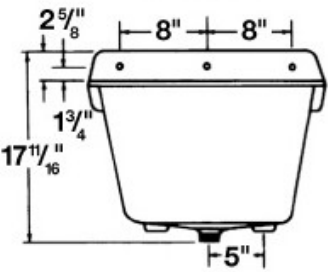
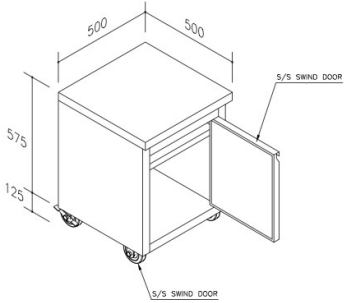
DISHWASHING AREA



NO	Area	Remark
2	Pot&Pan Wash Sink	Khusus untuk mencuci peralatan masak – pot dan pans
	Table with Sink on the left	150cm X 75cm X 90-100cm
	Faucet Hot&Cold	Untuk membilas peralatan masak
	Slim Jim	Khusus untuk sampah sisa memasak

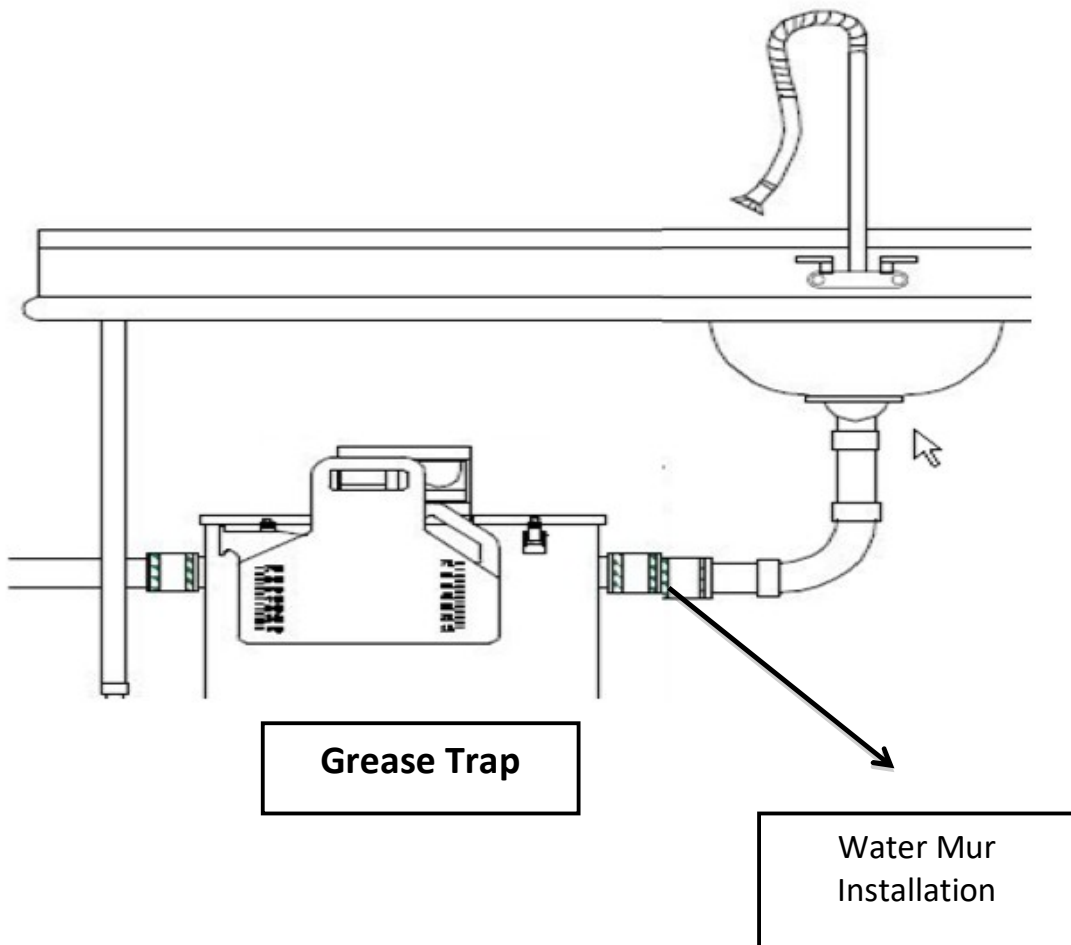


4. Fasilitas Penyimpanan Alat Kebersihan

NO	Area	Remark
1	Janitor Area	Area penyimpanan dan pembersihan cleaning tools – mops, window washer, dll
	Faucet Cold	Untuk membilas cleaning tools
	Mop Basin Top View  Front View 	Sink khusus membilas peralatan kebersihan
	Chemical Cabinet 	- Stainless - Tempat penyimpanan chemical - Dengan roda atau wall mounted
	Mop Organizer 	- Min. 2 pcs - Penyimpanan cleaning tools
	Mop Sink Strainer 	Mencegah sampah masuk ke dalam pipa

5. Fasilitas Sanitasi

NO	Area	Remark
1	Grease Trap	• Penyaringan sampah produk dan lemak sebelum masuk ke saluran pembuangan • Terletak dibawah sink
	Grease Trap Strainer	• Mencegah sampah masuk ke dalam pipa
	Water Mur Instalation	• Pipa PVC dengan seal karet • Mempermudah untuk membuka Grease Trap untuk dibersihkan



NO	Area	Remark
2	Drainage	Saluran pembuangan berjarak min. 1meter dari dinding
	Grill Gutter 	Saluran air pembuangan
	Drainer Strainer 	Terdapat saringan dan tutup
3	Garbage Bin	- Ukuran disesuaikan dengan kebutuhan (120lt atau 87lt) – jumlah section, besar/kecil area - Memiliki tutup - Material mudah dibersihkan (stainless steel, plastik) - Double Bag – dilapisi 2 buah kantong plastik hitam

6. Fasilitas Penyimpanan

Hal-hal yang harus diperhatikan mengenai fasilitas penyimpanan adalah:

- Tersedia termometer, suhu area penyimpanan harus dicek secara regular.
- Ukuran area penyimpanan harus disesuaikan dengan kebutuhan dan ketersediaan tempat.

Pastikan tempat penyimpanan tidak terlalu penuh/padat karena akan mempengaruhi sirkulasi udara, contoh: setiap lemari pendingin memiliki blower, pastikan blower tidak tertutup produk. Sirkulasi udara yang buruk akan mengakibatkan area penyimpanan bau, pendinginan tidak merata yang akan mempengaruhi kualitas produk.

Rak dalam kondisi baik, tidak berkarat, berdebu, dan dibersihkan secara teratur.

Berikut adalah beberapa fasilitas penyimpanan yang tersedia di outlet:

NO	Equipment	Remark
1	Up Right Freezer	• Terdapat termometer manual/digital • -18°C – -24°C • Frozen goods – meat, seafood, poultry, frozen vegetables
2	Up Right Chiller	• Terdapat termometer manual/digital • 3°C – 7°C • Dairy product, vegetables, fruits, display dessert, thawing product, beverages – juices, soda
3	Under Counter Chiller	• Terdapat termometer manual/digital • 3°C – 7°C • Prepared product • Dairy product, vegetables, fruits, display dessert, thawing product
4	Chest Freezer	• Terdapat termometer manual/digital • -18°C – -24°C • Frozen goods – meat, seafood, poultry, frozen vegetables, ice cream
5	Dry Goods Storage	• Rak dalam keadaan baik; kokoh, tidak berkarat, berdebu • Ruang berventilasi baik, tidak lembab

4 – PEST CONTROL

Pest adalah hewan-hewan yang merugikan manusia seperti hama, serangga, binatang pengerat, dan melata. Dalam dunia restoran, pest yang paling sering ditemui adalah tikus, lalat, semut, kecoa, dan nyamuk karena mereka cenderung hidup di lingkungan kotor sekitar makanan terutama di daerah beriklim tropis.

Pest adalah salah satu perantara kontaminasi baik kontaminasi mikroorganisme ataupun fisik. Mereka hinggap ditempat kotor dan kemudian hinggap di makanan. Mereka merupakan faktor penyakit, mulai dari masalah pencernaan sampai Leptospirosis – penyakit yang disebabkan oleh bakteri pada kotoran tikus. Untuk menghindari hal tersebut perlu dilakukan pengawasan – Pest Control.

Identification

Langkah awal dalam pest control adalah mengidentifikasi keberadaan mereka. Seperti keberadaan tikus dapat diketahui melalui Gnowing (bekas gigitan) – di tembok, tiang kayu, atau kabel, kotoran dan urin, bau tidak sedap, atau ditemukannya sarang/lubang tikus.

Tempat yang berpotensi menjadi jalur keluar/masuk tikus adalah ceiling, ducting, saluran pembuangan, lantai dan dinding yang retak, dan sela antara bangunan dan pintu.

Berikut adalah beberapa tempat yang berpotensi memiliki serangga dan binatang pengerat:

- Tempat yang gelap, lembab dan kering. Jika pest sudah ditemukan ditempat terang berarti pest sudah banyak di area tersebut
- Daerah yang sulit dijangkau – seperti diantara cabinet, sudut-sudut ruangan
- Produk makanan/minuman yang tidak tertutup atau tumpah dan tidak segera dibersihkan – dapat memancing kecoa, semut, atau lalat
- Got dan tempat pembuangan sampah – kotor dan bau tidak sedap memancing kecoa, lalat, dan tikus
- Air tergenang – dapat menjadi tempat berkembang biak nyamuk

Treatment

Berikut adalah beberapa tindakan pencegahan yang dapat kita lakukan:

- Receiving: jangan meletakan produk langsung di atas lantai, gunakan palette
- Storing: simpan produk dalam kontainer tertutup. Pastikan ruang penyimpanan bersih dan tertutup rapat
- Penerangan yang cukup disetiap area kerja, terutama saat membersihkan untuk daerah-daerah yang sulit dijangkau
- Cek apakah ada lubang atau keretakan pada dinding dan lantai yang memungkinkan pest untuk masuk, juga pada pipa saluran pembuangan dan lubang ventilasi
- Kosongkan tempat sampah secara teratur, jangan menunggu sampai tempat sampah penuh. Pastikan tempat sampah selalu dalam keadaan tertutup dan dilapisi 2 buah kantong plastik hitam agar tidak mudah sobek
- Jika ada produk tumpah, segera dibersihkan, karena dapat memancing serangga seperti semut atau lalat
- Pastikan pintu selalu dalam keadaan tertutup – pintu masuk/keluar dari area kitchen, area dining, ruang storage, ataupun locker karyawan
- Menutup jalur atau tempat yang diduga menjadi tempat berkembang biakan serangga dan binatang pengerat seperti drainage, ducting, dan sela kayu
- Simpan peralatan kebersihan ditempat yang sudah ditentukan. Seperti Mop harus digantung, karena jika diletakan langsung di lantai dalam keadaan lembab dapat menjadi tempat berkembang biak lalat
- Gunakan insect killer
- Memperhatikan kebersihan staff yang



keluar/masuk – seperti seragam, sepatu, dan barang pribadi

- Saat membersihkan, waspada jika menemukan kotoran, sarang, atau bekas gigitan serangga dan binatang pengerat. Segera laporkan Manager Anda untuk ditindak lanjuti

Selain langkah-langkah pencegahan diatas, kita juga melakukan beberapa metode pemberantasan secara regular seperti dibawah ini:

1. Beating: menggunakan umpan berupa makanan sintesis berbentuk bubuk, gel atau cairan yang ditempatkan di area yang teridentifikasi pest
Pest: lalat, tikus, dan semut
2. Spraying: menggunakan racun berupa cairan yang disemprotkan di seluruh daerah, baik area yang terindikasi pest ataupun tidak
Pest: lalat, semut, kecoa, dan ulat kaki seribu
3. Hot Fogging dan Cold Fogging: penguapan dengan asap atau embun air yang telah diberi racun serangga untuk membunuh serangga
Pest: Nyamuk
4. Larvacide: memberikan obat untuk membunuh telur atau jentik serangga di genangan air
Pest: Nyamuk, lalat

Jika setelah dilakukan langkah-langkah pemberantasan diatas tetapi masih juga ditemukan serangga dan binatang pengerat maka kita harus mengambil tindakan yang lebih ekstrim – pembasmian yang biasa dilakukan oleh kontraktor. Seperti untuk pembasmian tikus dengan menempatkan jebakan/lem, pembasmian kecoa dengan Vacuuming, dan pembasmian semut dengan Alcohol Spray.

Pemberantasan dan pembasmian membutuhkan peralatan khusus dan chemical. Dalam kadar tertentu chemical tersebut aman digunakan, tetapi selalu waspada dan praktekan Chemical Safety seperti yang telah dijelaskan sebelumnya.

MANAGER ANDA AKAN MENJELASKAN BEBERAPA AREA YANG BERPOTENSI MENJADI SARANG PEST

5 – OUTLET’S OPENING/CLOSING CHECKLIST

Berikut adalah contoh Opening/Closing Checklist. Checklist ini sangat spesifik untuk restoran, karena semua lokasi mempunyai faktor yang berbeda yang akan mempengaruhi proses opening dan closing.

Yang penting untuk diingat terdapat dalam checklist ini adalah:

- Checklist ini adalah dokumen “Hidup”, yang berarti bahwa dokumen ini perlu diubah dan disesuaikan setiap saat kondisi pada outlet Anda berubah. Tidak ada gunanya mempertahankan poin-poin yang tidak relevan pada checklist – hapus saja bila tidak diperlukan lagi. Demikian pula jika ada suatu proyek yang berlangsung di outlet Anda semalam yang memerlukan pembersihan yang lebih menyeluruh pada sebagian area pada waktu opening atau persiapan pada waktu closing.
- Lambat laun, proses opening/closing akan menjadi “otomatis” dan tidak masalah jika Anda tidak mengikuti checklist langkah demi langkah, namun wajib untuk mengacu kembali ke checklist tersebut. Kita semua sering lupa dan checklist akan menjadi pengingat untuk Anda.
- Jangan memberi tanda centang hanya demi untuk mencentang. Apabila sesuatu tidak dilakukan, jangan mencentangnya – itu akan menjadi pengingat bagi Anda kemudian bahwa poin tersebut tidak dilakukan.

**LIHAT CONTOH OPENING/CLOSING CHECKLIST BERIKUT INI:
(INI HANYALAH CONTOH YANG SANGAT DASAR – SEBERAPA
MUDAH ATAU RUMIT CHECKLIST INI AKAN BERGANTUNG
PADA LOKASI OUTLET ANDA DAN SUDAH BERAPA LAMA
OUTLET BEROPERASI)**

DAILY OPENING CHECKLIST

UNIT: _____

DATE: _____ **TIME:** _____

DONE BY: _____

	ITEM TO CHECK	YES	NO	REMARK
	STAFFING			
1	Baca Logbook			
2	Cek Absensi			
3	Cek Grooming staff			
4	Daily Briefing/opening			
5	Not available item			
	BACK AREA			
6	Lantai dan dinding Bersih			
7	Kondisi sink bersih			
8	Grease trap bersih			
9	Gutter bersih			
10	Garbage bin bersih			
11	Dry Storage bersih			
12	Under Counter Chiller 2-4°C			
13	Up Right Chiller 2-4°C			
14	Up Right Freezer -19°C			
15	Dishwashing Machine ON			
16	Chest Freezer ON			
17	Exhaust Hood ON			
18	Bain Marry ON			
19	Water Heater ON			
20	Lampu Neon ON			
21	Lampu Halogen ON			
22	Gas Supply ON			
23	Water Supply ON			
24	All Cooking Equipment Ready			
25	All Cookware and Utensils Ready			
26	All Product Preparation Ready			

EXAMPLE

THE UNION GROUP – TRAINING CORE

CHAPTER 6: HANDLING EQUIPMENT

INDEX

1. Introduction
2. Basic Guidelines

CHAPTER 6

HANDLING EQUIPMENT

1 – INTRODUCTION

Dalam bab ini akan dijelaskan berbagai jenis peralatan dan perlengkapan memasak/makan/minum - perawatan, dan penyimpanan untuk menjamin produk yang bersih.

Material

Pemilihan material peralatan dan perlengkapan harus diperhatikan karena material harus mudah dibersihkan, tahan lama, dan yang terpenting dapat meminimalisasi kontaminasi.

Beberapa material yang sering digunakan adalah aluminium, steel, cast iron, plastik, ataupun perpaduan beberapa material. Setiap material memiliki kelebihan dan kekurangan, tergantung pada kebutuhan. Material yang paling sering digunakan untuk peralatan dan perlengkapan kitchen adalah stainless steel – utensils, cookware, dan working table. Stainless steel dipilih karena perawatannya yang mudah dibersihkan, tahan lama, tidak mempengaruhi rasa, warna, atau aroma, walaupun harga cenderung lebih mahal.

Material untuk peralatan makan – plates, bowl, tea/coffe cups yang paling sering digunakan adalah ceramic karena modelnya yang beragam, mampu menjaga temperatur produk, mudah dibersihkan dan cenderung lebih murah, tetapi ceramic mudah retak sehingga perawatan harus dilakukan dengan hati-hati dan pengecekan kondisi harus dilakukan secara teratur.

Kayu adalah contoh material yang tidak direkomendasikan karena perawatan dan pembersihannya yang sulit. Peralatan yang terbuat dari kayu harus memiliki lapisan khusus dan tidak boleh baret, karena bakteri dan virus akan meresap diantara serat kayu, sulit dibersihkan dan akan menkontaminasi produk lain. Saat membersihkan pun kayu harus dikeringkan dengan cara dianginkan yang akan memakan waktu cukup lama.

Berikut adalah beberapa contoh peralatan yang tersedia di kitchen dan dining area, dibagi berdasarkan kategori. Tentu akan banyak variasi peralatan karena akan disesuaikan dengan kebutuhan.

Kitchen – peralatan dan perlengkapan memasak

Cooking Equipment	Cookware	Utensils
• Stoves • Grill • Griddle • Oven • Deep fryer • Microwave	• Frying Pan • Griddle Pan • Saucepan • Roasting Pan • Braising Pot	• Knives • Ladles • Lifters • Whips • Spatula • Tongs
Refrigeration	Kitchen Ware	Misc.
• Freezer • Chiller	• Mixing bowl • Cutting board • GN Pan • Measuring cup	• Working Table • Sharpening steel • Kitchen towel



Dinnerware – alat penyajian

Cutleries	Glassware	Dinner ware
• Alat bantu makan • Material: Steel • Cutleries – fork, knives, spoons, chopsticks	• Alat minum • Material: Glass, Cristal • Wine glass • Cocktail glass • Tumbler • Pilsner	• Alat makan/ minum • Material: Ceramic, clay • Plate • Bowl • Tea / Coffee cups



2 - BASIC GUIDELINES

- Gunakan peralatan sesuai dengan fungsinya. Baca buku panduan peralatan terlebih dahulu bila perlu
- Lakukan service berkala – dengan produsen/supplier peralatan. Terutama untuk cooking equipment dan refrigerator
- Terdapat termometer di setiap alat pendingin (refrigerator)
- **Clean:** pastikan setiap peralatan – terutama cookware dan utensils dicuci dengan sabun dan disterilisasi setiap setelah digunakan, terutama jika digunakan untuk mengolah produk yang berbeda.

Untuk Cooking Equipment – seperti stoves, grill, dan oven dibersihkan saat closing. Working table, kitchen ware, refrigeration dibersihkan diakhir setiap shift

- Cuci peralatan sesuai dengan petunjuk – akan dijelaskan lebih lanjut pada bab berikutnya.
- **Separate:** gunakan peralatan yang berbeda untuk setiap kategori produk.
Color-coded – suatu system untuk membedakan fungsi peralatan dengan menggunakan warna. Biasa digunakan untuk cutting board atau knives



- **Green:** Fruits & Vegetables
- **White:** Dairy Products
- **Yellow:** Raw Poultry
- **Blue:** Cooked Food
- **Red:** Raw Meat, Fish & Seafood

Pisahkan perlengkapan yang digunakan untuk oleh staff kitchen/bar/barista dan yang digunakan untuk menyajikan oleh service team

- **Knives:** pastikan selalu dalam keadaan tajam – diasah dengan teratur agar tidak tumpul, bebas karat, dan handle kokoh – tidak longgar. Pisahkan knives dan peralatan tajam lainnya saat mencuci dan menyimpan.



Simpan knives di tempat yang telah ditentukan yaitu menggunakan magnetic holder pada dinding

- **Storing:** setiap peralatan harus disimpan ditempat yang telah ditentukan – Cutting Board menggunakan Holder khusus Cutting Board



Dilarang meletakkan peralatan/perlengkapan langsung di lantai, selalu gunakan alas atau letakan di rak.

Rak dalam keadaan baik – kokoh, tidak berkarat, berdebu, dan dibersihkan secara berkala.

Rak atau shelving digunakan untuk menyimpan cookware – pot & pan, kontainer GN Pan, dll. Disimpan dalam keadaan kering dan terbalik



Beberapa utensil – strainer dan ladles dapat disimpan dengan cara digantung dekat stoves atau gunakan kontainer tertutup khusus utensils

- Kitchen Towel/cloth: ganti towel dengan teratur, jangan digunakan bila sudah kotor. Sama seperti cutting board, bedakan towel untuk setiap penggunaan berbeda – polishing cutleries dan gelas, membersihkan plates, dll

Cuci dengan sabun dan sterilisasikan. Keringkan dengan cara digantung. Jangan diletakan diatas water boiler atau dishwasher

This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal black lines across the entire page, providing a guide for letter height and placement. The background is plain white, and there are no margins, text, or other markings present.

CHAPTER 7:

CLEANING PROCEDURES

INDEX

1. Tools & Equipments
2. Cleaning Agents
3. Cleaning Procedures
4. Basic Guidelines
5. Cleaning Schedules
6. Problem Solving

CHAPTER 7

CLEANING PROCEDURES

Setelah Anda telah dijelaskan berbagai macam Equipment dan Environment yang ideal. Selanjutnya Anda akan dijelaskan bagaimana merawat dan membersihkannya.

1 – TOOLS & EQUIPMENT

Berikut adalah standar peralatan kebersihan yang harus dimiliki setiap outlet, beserta spesifikasi dan fungsinya:

No	Name / Description	Function / Quantity
1	 Garbage Bin Tempat sampah Plastik, dengan roda dan tutup 120 liter	Penampungan utama dan alat untuk membawa sampah outlet sebelum dibuang ke tempat pembuangan akhir sampah Min. 1 unit
2	 Slim Jim Tempat sampah Stainless Tutup terbuka keatas / sliding	Tempat pembuangan sampah produksi makanan Min. 1 unit / section
3	 Saringan Gutter Stainless Mudah diangkat dan dibersihkan Ukuran disesuaikan	Untuk menjebak sampah di aliran got agar tidak masuk ke saluran pembuangan utama Min. 1 unit

No	Name / Description	Function / Quantity
5	 Dust pan Tinggi 60 cm Lebar 40 cm Plastik	Penampungan sampah kotoran dari lantai Min. 1 unit
6	 3M Eassy Scrubb Microfiber Stick Flat mop Microfiber cotton	Mopping lantai, penjebak debu, dan membersihkan dinding bagian atas Min. 1 unit, dan cadangan 1 unit Microfiber cotton min. 5 pcs
7	 Floor Squeeze Tinggi 120 cm Tebal karet 5cm Lebar karet 35 cm	Membersihkan genangan air dan membantu mengeringkan lantai yang basah Min. 1 unit
8	 Floor Brush Tinggi 120 cm Serabut Nylon Tangkai Plastik	Menyikat lantai Min. 1 unit
9	 Hand Brush Sikat plastik Serabut Nylon	Untuk menyikat lap, microfiber, dan sebagainya Min. 2 unit

No	Name / Description	Function / Quantity
10	Window Squeeze  Stick stainless Lebar karet 35 cm	Untuk membersihkan dan mengeringkan kaca Min. 1 unit
11	Window Washer  Stik plastik Kain wool halus Lebar 35 cm	Untuk mencuci kaca Min. 1 stick Min. 2 kain wool
12	Mop Organizer  Lebar 50 cm 6 hold penjepit 6 single hanger	Tempat penyimpanan cleaning tool yang digantung Min. 1 unit
13	Water Hose  Plastik Panjang 5 m	Menyemprot air Min. 1 unit
15	Long Stick  Aluminium 2 x 1.25 m	Alat bantu tambahan, membersihkan kaca atau dinding bagian atas Min. 1 unit
16	Plunger drain 	Untuk melancarkan drain atau pipa yang mampet Min. 1 unit

No	Name / Description	Function / Quantity
17	 Double sponge LC 2000	Untuk manual washing peralatan makan, minum, masak, dan permukaan benda Min. 4 unit – peralatan makan, minum, peralatan masak, dan permukaan benda
18	 Single sponge Power blue Karbon bulu keras	Untuk pencucian kerak pada peralatan masak Min. 2 unit
19	 Bucket Ukuran 1 ltr Plastik	Wadah penampungan Min. 3 unit – peralatan makan, minum, dan peralatan masak
20	 Measuring cup Plastik 500 ml	Menghitung takaran chemical yang di butuhkan Min. 1 unit
21	 Guns Spryer Plastik Min. 200 ml	Menyemprotkan air pada permukaan yang akan di bersihkan Min. 1 unit
22	 Funnel	Menjaga takaran saat pemindahan bahan cair seperti chemical Min. 1 unit

No	Name / Description	Function / Quantity
23	 Caution Wet Sign Plastik	Peringatan adanya pembersihan Min. 1 unit
24	 Grill Brush Serabut kawat Pegangan tahan panas	Sikat pembersih kerak karbon pada peralatan masak Min. 1 unit
25	 Kape Stainless	Membersihkan sisa kerak karbon pada besiperalatan masak seperti grill Min. 1 unit

CLEANING AGENT

Berikut adalah jenis chemical yang digunakan disetiap outlet. Setiap chemical memiliki kegunaanya masing-masing, dan dengan beberapa takaran yang dianjurkan dapat membersihkan benda yang berbeda.

NO	NAMA	KETERANGAN	FUNGSI	CARA PEMAKAIAN

MANAGER ANDA AKAN MENJELASKAN BAGAIMANA CARA PENANGANAN CHEMICAL YANG AMAN

SUPPORTING EQUIPMENTS

Berikut adalah alat pendukung chemical diatas:

No	Name & Function	Remark
*	Mixing Pump Pencampur otomatis antara chemical dan air sesuai dengan takaran yang ditentukan	Keterangan: 1. Standar tekanan air min. 3 bar 2. Digunakan untuk multi purpose cleaner 3. Semakin kencang tekanan air, semakin akurat pencampuran chemical dan air 4. Jika tekanan kurang dari 3 bar, pencampuran tidak akurat 5. Terdapat sprayer indicator untuk standar takaran 6. Setiap jumlah takaran dibedakan dari warna 7. Satu mixing pump untuk satu jenis chemical 8. Min. 2 liter chemical harus ada dalam pump sebelum digunakan, jika tidak campuran tidak akan akurat – terlalu banyak air
**	Dispenser Pump Pencampur chemical otomatis, terhubung langsung dengan dishwasher	Keterangan: 1. Digunakan untuk chemical dishwashing machine 2. Takaran disesuaikan dengan kebutuhan/ pencampuran otomatis 3. Terdapat indicator chemical yang sedang digunakan 4. Jangan menghentikan proses pengiriman chemical ke mesin / memastikan mesin saat sedang bekerja, karena akan merusak sensor mesin dan menjadi tidak akurat 5. Apabila mesin rusak segera hubungi supplier, jangan memasukan chemical secara manual

3- CLEANING PROCEDURES

Secara garis besar proses pembersihan melalui 5 tahap:

1. **Pre-Cleaning:** persiapan. Bersihkan dari sampah/kotoran kasar, dibilas, atau direndam
2. **Main Cleaning:** pembersihan utama. Dicuci dengan sabun, bersihkan dari kotoran yang terlihat
3. **Intermediate Rinsing:** pembilasan. Bilas sisa sabun dan residu lainnya
4. **Disinfection:** disinfektasi. Membunuh kuman dan bakteri yang tidak terlihat
5. **Drying:** pengeringan, keringkan sebelum disimpan untuk mencegah kontaminasi

Setiap chemical yang tersedia di outlet sudah termasuk disinfectant, sehingga proses cleaning yang kita lakukan hanya melalui 4 tahap. Berikut adalah beberapa teknik dasar pembersihan, dibagi menjadi 2: Cleaning secara manual dan dengan menggunakan mesin khusus.

Manual cleaning

No	Cleaning	Items	Tools Needed	Steps
1	Manual Washing Proses penghilangan kotoran di permukaan benda, menggunakan chemical	Semua permukaan yang terbuat dari porcelain, keramik, kaca, stainless, alumunium, tembaga, kuningan, vinyl, plastik, bahan sintetis, kain, microfiber, cat minyak, marmer, granit dan traso.	• LC 2000 Double Sponge • Bucket • Clean towel microfiber 3M • Sabun pembersih • Air	1. Buang sampah kasar 2. Cuci menggunakan Double Sponge dengan Sabun pembersih 3. Bilas dengan air bersih 4. Keringkan dengan clean towel
2	Dusting Proses penghilangan kotoran, seperti debu yang menempel di permukaan	Semua jenis dan bentuk permukaan benda terbuat dari kayu, kaca, keramik, stainless, alumunium, tembaga, plastik, dsb	• Clean towel Microfiber 3M • Air hangat.	1. Basahi Clean Towel dengan sedikit air hangat 2. Lap permukaan yang akan dibersihkan dengan perlahan dan sedikit di tekan

	benda			
--	-------	--	--	--

No	Cleaning	Items	Tools Needed	Steps
3	Sweeping Proses penghilangan kotoran kasar yang berada di lantai	Semua jenis permukaan lantai	• Stick Broom • Dust Pan	1. Kumpulkan kotoran kasar, menggunakan stick broom 2. Pindahkan kotoran kasar ke Dust Pan 3. Buang kotoran kasar ke Garbage Bin
4	Mopping Proses pembersihan lantai	Semua jenis permukaan lantai yang terbuat dari kayu, keramik, marmer, granit, dan traso.	• Easy Scrub Flat Mop • Microfiber mop basah dan kering • Stick Broom • Dust Pan • Wet Sign Board • Sabun pembersih	1. Pasang Wet Sign Board di sekitar area yang akan dibersihkan 2. Sweeping 3. Isi Easy Scrub Flat Mop dengan Sabun pembersih 4. Konsidi Microfiber jangan terlalu basar 5. Mopping dengan berjalan mundur, menggeser dari kanan-kiri 6. Lakukan terus hingga merata diseluruh permukaan
5	Brushing Proses pembersihan permukaan benda dari kotoran yang melekat	Lantai keramik, granit, marmer, kayu	• Floor Brush • Hand Brush • Clean Towel Microfiber 3M • Sabun pembersih	1. Basahi permukaan yang akan dibersihkan 2. Semprotkan Sabun pembersih 3. Sikat dengan Hand Brush 4. Bilas dengan air bersih dan keringkan

No	Cleaning	Items	Tools Needed	Steps
6	Soaking Proses perendaman peralatan untuk membersihkan noda bekas makanan dan minuman	Semua jenis dan bentuk peralatan makan dan minum terbuat dari porcelain, keramik, kaca, stainless, dan perak.	<u>Persiapan alat:</u> • Bucket • Air hangat $\pm 50^{\circ}\text{C}$ • Double Sponge <u>Persiapan Chemical:</u> • Powder 1gr : 1 lt air bersih • Sabun pembersih 1 lt: 60 lt air bersih	1. Kumpulkan dan bersihkan peralatan dari kotoran kasar 2. Rendam peralatan dengan air hangat 3. Campurkan kedua chemical dengan air sampai larut, campurkan dengan rendaman peralatan 4. Aduk dan diamkan selama ± 30 mnt 5. Angkat dan cuci dengan sabun dengan sedikit di gosok dengan Double Sponge 6. Bilas dengan air bersih dan masukan dalam Dishwasher
7	Glass Cleaning Pembersihan permukaan dari kaca dan cermin	Pembersihan permukaan dari kaca dan cermin	• Window Squeeze • Window Washer • Clean Towel Microfiber 3M • Sabun pembersih	1. Bersihkan kotoran dari kaca/ cermin 2. Semprotkan Sabun pembersih ke permukaan yang akan dibersihkan 3. Ratakan dengan Window Washer 4. Keringkan dengan Window Squeeze

MANAGER ANDA AKAN MENJELASKAN BEBERAPA TEKNIK PENCUCIAN MANUAL YANG BENAR DAN TEPAT

Cleaning Machine

No	Cleaning	Items	Additional Tools	Steps
1	Dishwashing Machine Mesin pencuci dan sanitasi 	Peralatan makanan, minuman dari porcelain, ceramic, glass, dan peralatan masak ringan	• Rack pencucian peralatan • Chemical dispenser • •	1. Tempatkan item pada rack 2. Bilas dengan air 3. Masukkan dalam dishwasher 4. Nyalakan mesin 5. Kemudian diamkan selama ± 15 detik untuk pengeringan 6. Didistribusikan
2	Polisher Machine Mesin pembersih kotoran yang menempuk 	Permukaan lantai yang terbuat dari keramik, marmer, granit, semen, dan sebagainya.	• Brushing Pad • Brushing Pad Holder • Floor Squeeze • Sabun pembersih	1. Pasang brushing pad pada holder 2. Sweeping lantai dari kotoran kasar 3. Semprotkan chemical pada permukaan 4. Nyalakan Polisher machine 5. Ratakan penyikatan, dengan menggeser mesin dari kiri- kanan 6. Keringkan lantai dengan Floor Squeeze

No	Cleaning	Items	Additional Tools	Steps
3	Wet & Dry Vacuum Cleaner Proses penghisapan kotoran kering dan air 	Upholstery, curtain, lantai ,dinding.	• Hand Brush • Sabun pembersih	1. Semprotkan Sabun pembersih pada permukaan 2. Sikat dengan Hand Brush 3. Hisap dengan Vacuum Cleaner
4	Steamer Proses penguapan untuk pembersihan dan sanitasi 	Membersihkan dan merapihkan interior berbahan kain dan sejenisnya	• Air bersih • Alas dari kain	1. Isi air pada tangki steamer, tunggu hingga mengeluarkan asap 2. Beri alas pada kain yang akan di steam, atau diregangkan 3. Tempelkan flat head ke kain 4. Ratakan dengan satu jalur, dari kiri - kanan, atau atas - bawah

4 - BASIC GUIDELINES

- Gunakan peralatan sesuai dengan fungsinya. Baca buku panduan peralatan terlebih dahulu bila perlu
- Cuci peralatan setiap setelah digunakan
- Storing: simpan equipment dan tools ditempat yang telah ditentukan, berventilasi baik, dan kering/tidak lembab

Jangan menyimpan peralatan langsung diatas lantai, gunakan rak atau gantungan - Mop Organizer

Garbage bin disimpan dalam keadaan bersih dan terbalik

- Lakukan service berkala untuk cleaning machine – dengan produsen/supplier
- Jika terjadi kerusakan pada cleaning machine segera hubungi bagian Customer Service produsen/supplier – biasanya ditempelkan pada peralatan
- Chemical: tempat penyimpanan jauh dan terpisah dari produk makanan/minuman, berventilasi baik, dan kering/tidak lembab

Gunakan kontainer tertutup khusus chemical, jangan gunakan kontainer bekas produk makanan/minuman. Pastikan setiap kontainer chemical memiliki label dengan informasi dibawah ini:

1. Nama chemical
2. Volume
3. Petunjuk penggunaan
4. Kandungan
5. Chemical Aid – petunjuk bila terjadi kecelakaan yang berhubungan dengan chemical
6. Tanggal kadaluarsa
7. Nama & kontak supplier

Saat menggunakan chemical pastikan Anda telah menggunakan Personal Safety Tools yang telah dijelaskan sebelumnya – handgloves, apron, atau goggles

Gunakan chemical sesuai dengan fungsinya. Baca petunjuk penggunaan yang tertera pada kontainer.

5 - CLEANING SCHEDULE

Pada bagian ini akan dijelaskan jadwal pembersihan untuk area Kitchen – area pengolahan produk dan area pencucian/dishwashing area. Untuk kategori jenis peralatan dan perlengkapan – silahkan berpacuan pada Chapter 6 – Handling Equipment.

Area kitchen merupakan area yang cukup luas dan berpotensi tinggi terhadap terjadinya kontaminasi produk. Sangat sulit untuk membersihkan area ini dalam satu waktu dengan demikian dibuatlah jadwal pembersihan – Cleaning Schedule. Beberapa hal yang harus dilakukan sebelum membuat Cleaning Schedule:

1. Mendata seluruh peralatan kitchen
2. Menentukan waktu peralatan tersebut akan dibersihkan
3. Menentukan siapa dan bagaimana peralatan tersebut akan dibersihkan
4. Melakukan pengawasan agar kegiatan pembersihan berjalan sesuai dengan yang diinginkan

Secara garis besar Cleaning Schedule dibagi menjadi 6 berdasarkan frekuensi pembersihan:

Setiap Selesai Digunakan	Akhir Setiap Shift (2 kali/hari)
Item: Cookware, Utensils, dan Kitchen ware – peralatan ringan yang digunakan untuk mengolah produk Tujuan pembersihan: untuk mengurangi bahaya kontaminasi produk Keterangan: Pencucian peralatan cenderung dilakukan oleh Steward tetapi mungkin juga dilakukan oleh staff kitchen, karena saat pembersihan membutuhkan waktu dan staff kitchen harus memiliki cadangan peralatan. Demi keselamatan pencucian knives atau peralatan tajam yang harus dipisahkan, langsung dicuci oleh staff kitchen	Item: Cooking equipment, working table, lantai, dishwashing machine Tujuan pembersihan: untuk mempersiapkan shift selanjutnya dengan peralatan dan lingkungan yang bersih Keterangan: Pastikan seluruh area kerja bersih sebelum shift berikutnya mulai bekerja – lantai, working table Cooking equipment – dibersihkan dari kerak karbon Ganti air pada Dishwasher Machine Kosongkan Garbage Bin
Setiap Closing Shift (1 kali/Hari)	Setiap Akhir Minggu

Item: Seluruh peralatan kitchen – cooking equipment, cookware, utensils, dishwasher, refrigeration Termasuk lingkungan – grease trap, exhaust, gutter Tujuan pembersihan: pembersihan keseluruhan lingkungan, dan peralatan yang digunakan dihari tersebut Keterangan: Grease trap dan dishwashing machine – bersihkan dan kosongkan air Exhaust dibersihkan dari minyak Lantai – dibersihkan dan disiram dengan air panas Chiller/freezer: dibersihkan dengan towel	Item: Cooking equipment, exhaust. area penyimpanan dry goods Tujuan pembersihan: pembersihan keseluruhan lingkungan, dan peralatan yang sulit dibersihkan Keterangan: Cooking equipment – bersihkan kerak karbon secara menyeluruh. Deep fryer – kosongkan minyak dan bersihkan bagian dalam Area penyimpanan dry goods – bersihkan setiap rak, lantai
Setiap Akhir Bulan	Setiap Tahun
Item: Area dan peralatan yang sulit dijangkau atau tindakan perawatan Tujuan pembersihan: pembersihan yang lebih bersifat perawatan Keterangan: Bersihkan lantai – polishing Ducting dan ceiling – termasuk cup lampu Cenderung memerlukan peralatan dan chemical khusus	Item: Kitchen equipment, Fire Extinguisher, Saluran – exhaust, ducting, drainage Tujuan pembersihan: pembersihan yang lebih bersifat perawatan, dan pengecekan spare part Keterangan: Kapan pembersihan ini dilakukan bergantung pada intensitas penggunaan di outlet tersebut.

Berikut adalah beberapa proses pembersihan berdasarkan frekuensi waktu pembersihan:

1. Setiap Selesai Digunakan

* HC/KM: Head Chef/ Kitchen Manager

RM: Restaurant Manager

ITEM	PIC	ALAT	CARA	Control
Knives	Kitchen	- Air bersih - Clean towel	- Cuci dengan air bersih - Keringkan dengan towel	HC/KM
Cutting board	Kitchen	- Sabun pembersih - Clean towel	- Cuci dengan Sabun pembersih - Bilas - Keringkan dengan towel	HC/KM
Utensils	Steward	- Sabun pembersih - Clean towel	- Cuci dengan Sabun pembersih - Bilas - Keringkan dengan towel	HC/KM
Cook ware	Steward	Sabun pembersih	- Cuci dengan Sabun pembersih - Bilas - Keringkan	HC/KM
Dinner ware	Steward	- Sabun pembersih - Dishwashing machine	- Cuci dengan Sabun pembersih - Bilas - Cuci dalam dishwashing machine - Keringkan	HC/KM
Cutleries	Steward	- Soaking - Sabun pembersih - Dishwashing Machine	- Soaking - Cuci dengan Sabun pembersih - Bilas - Cuci dalam dishwashing machine - Keringkan	HC/KM
Glassware	Steward	- Soaking - Sabun pembersih - Dishwashing Machine	- Soaking - Cuci dengan Sabun pembersih - Bilas - Cuci dalam dishwashing machine - Keringkan	HC/KM
Container - GN pan	Steward	- Sabun pembersih dan air bersih - Clean towel	- Cuci dengan Sabun pembersih - Bilas - Keringkan dengan towel	HC/KM
Container – Bev/Juice container	Bar	- Sabun pembersih dan air bersih - Clean towel	- Cuci dengan Sabun pembersih - Bilas - Keringkan dengan towel	RM
Bar Equipment - Blender	Bar	Air bersih	- Cuci dengan air bersih - Keringkan	RM
Service Tray	Bar	Air bersih	- Cuci dengan air bersih - Keringkan	RM

2. Akhir Setiap Shift

ITEM	PIC	ALAT	CARA	Control
Dishwashing Machine	Steward	Clean towel	1. Kuras 2. Lap permukaan dengan towel	HC/KM
Working table stainless	Kitchen	Clean towel	1. Lap seluruh permukaan dengan towel	HC/KM
Lantai	Steward	- Broom - Dust Pan - Easy scrubb flat mop	1. Sweeping 2. Mopping	HC/KM
Garbage Bin	Steward	Air bersih	1. Kosongkan garbage bin 2. Cuci dengan air bersih 3. Keringkan 4. Lapisi dengan kantong plastik	HC/KM
Cleaning Tools	Steward	- Sabun pembersih - Sikat tangan	1. Cuci dengan Sabun pembersih 2. Sikat bila perlu 3. Simpan ditempat yang telah ditentukan	HC/KM
Karet chiller	Kitchen	Clean towel	1. Renggangkan karet chiller, bersihkan dengan towel	HC/KM

3. Setiap Closing Shift

ITEM	PIC	ALAT	CARA	Control
Dishwashing Machine	Steward	- Sabun pembersih - Double spons - Clean Towel	1. Kuras 2. Lepas saringan 3. Cuci dengan Sabun pembersih 4. Bilas dengan air 5. Keringkan dengan towel	HC/KM
Chiller	Kitchen	- Sabun pembersih - Clean Towel - Double spons LC 2000	1. Kosongkan chiller 2. Cuci dengan Sabun pembersih 3. Bilas dengan air bersih 4. Lap bagian dalam chiller, dengan towel 5. Masukkan produk kembali	HC/KM
Kitchen Equipment	Kitchen	- Oven Cleaner - Blue Scurbber	1. Semprotkan oven cleaner 2. Gosok dengan Blue Scrubber	HC/KM

		- Sabun pembersih - Clean Towel	3. Cuci dengan Sabun pembersih 4. Bilas dengan air bersih 5. Keringkan dengan towel	
Ex haust filter	Steward	- Oven Cleaner - Blue Scrubber - Sabun pembersih - Clean Towel	1. Semprotkan oven cleaner 2. Gosok dengan Blue Scrubber 3. Cuci dengan Sabun pembersih 4. Bilas dengan air bersih 5. Keringkan dengan towel	HC/KM
Lantai	Steward	- Hand Brush - Sabun pembersih - Floor squeeze	1. Sweeping – dari kotoran yang terlihat 2. Brushing 3. Keringkan dengan floor squeeze	HC/KM

ITEM	PIC	ALAT	CARA	Control
Tempat sampah	Steward	Sabun pembersih	1. Bersihkan sampah yang terlihat 2. Cuci dengan Sabun pembersih 3. Bilas dengan air bersih 4. Simpan dalam keadaan terbalik	HC/KM
Grease trap	Steward	- Sabun pembersih - Blue Scrubber - Selang air	1. Keringkan 2. Bersihkan sampah yang terlihat 3. Bersihkan saringan 4. Pasang kembali	HC/KM
Gutter	Steward	- Floor Brush - Water Hose	1. Bersihkan sampah 2. Sikat permukaan 3. Siram dengan air panas	HC/KM
Drainage	Steward	- Sabun pembersih - Water Hose	1. Bersihkan saringan 2. Siram air panas	HC/KM

4. Setiap Akhir Minggu

ITEM	PIC	ALAT	CARA	Control
Dishwashing	Steward	Sabun pembersih	1. Kuras air	HC/KM

Machine		• Double spons • Clean towel	2. Lepaskan saringan dan arm 3. Cuci dengan Sabun pembersih semua bagian dalam 4. Bilas dengan air bersih 5. Keringkan dengan towel	
Kitchen Equipment	Steward	• Oven cleaner • Sabun pembersih • Blue Scrubb • Kape • Clean towel	1. Usahkan panas tungku sekitar 60-70°C 2. Semprotkan Oven cleaner ke bagian tungku 3. Scrap dengan kape 4. Cuci dengan Sabun pembersih 5. Bilas dengan air bersih 6. Keringkan dengan towel	HC/KM
Exhaust filter	Steward	• Oven Cleaner • Sabun pembersih • Double spons • Clean Towel	1. Lepaskan filter dan rendam dengan air yang dicampur dengan Oven Cleaner 2. Bilas filter, dan bersihkan dengan Dishwashing Machine 3. Cuci bagian dalam exhaust dengan Oven Cleaner dan Sabun pembersih 4. Keringkan dengan towel	HC/KM
Lantai kitchen	Steward	• Sabun pembersih • Sikat lantai • Floor squeeze • Selang air	1. Basahi lantai dengan air bersih yang sudah dicampur Sabun pembersih 2. Sikat seluruh lantai 3. Keringkan dengan Floor squeeze 4. Bilas lantai dengan air panas, dan keringkan kembali	HC/KM
Aksesoris display	Steward	• Clean towel	1. Polish display dengan towel	RM

5. Setiap Akhir Bulan

ITEM	PIC	ALAT	CARA	Control
Ducting	Outsource	• Clean towel	1. Polish permukaan towel 2. Cek kondisi tembok, apakah ada indikasi jalur rodent dan pest	HC/KM RM

Ceiling	Outsource	Clean towel	1. Polish permukaan towel	HC/KM RM
Curtain	Outsource	Steamer machine	1. Cuci/Steam/ Dry Clean	HC/KM RM
Pipa gas/water supply	Steward	- Sabun pembersih - Double spons - Clean towel	1. Cuci dengan Sabun pembersih, 2. Keringkan dengan towel	HC/KM
Lantai	Outsource	- Polisher machine - Floor squeeze - Bucket - Vacuum cleaner	1. Lantai di siram dengan Chemical pembersih lantai 2. Polish menggunakan Polisher Machine	HC/KM RM
Upholstery	Outsource	- Vacuum extractor - Shampoo	1. Vacuum kering 2. Cuci dengan Shampoo	RM
Drainage	Outsource	- Snake wire - Water hose	1. Angkat kotoran dengan Snake Wire	HC/KM

6. Setiap 6 Bulan

ITEM	PIC	CARA	Control
Ex Haust Hood	Outsource	Pembersihan seluruh bagian ducting, sampai ke motor kipas, bersihkan minyak yang menumpuk di dinding dalam Ducting.	HC/KM

7. Setiap Tahun

ITEM	PIC	CARA	Control
A.P.A.R	RM	Cek masa kadaluarsa, dan isi ulang	OM
Kitchen Equipment	Outsource	Cek pilot dan kondisi perapian, besi tungku, batu bara, jalur pipa gas, kondisi mur, baut, dan kaki meja.	HC/KM
Refrigration	HC/KM	Cek kondisi suhu, kebersihan kipas, kondisi mesin bagian dalam, kondisi mur, baut, kaki meja, bagian bodi belakang.	

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

6 - PROBLEM SOLVING

Berikut adalah beberapa permasalahan Hygine dan Cleanliness yang biasa terjadi di outlet, yang diawali dari proses identifikasi dan kemudian bagaimana cara memperbaiki dan merawatnya. Proses identifikasi adalah langkah awal terpenting, karena proses ini menentukan bagaimana cara kita memperbaikinya. Dalam proses indentifikasi kita harus memperhatikan material benda dan masalahnya untuk kemudian mengidentifikasi penyebab permasalahan tersebut.

Dining Area

No	Item	Identification	Repair / Maintenance
1	Peralatan makan, minum: Terbuat dari porcelain, ceramic, and glass.	Masalah: Kotoran tersisa, noda bekas makanan/ minuman, bau, buram Penyebab: Jalur pencucian yang terkontaminasi, makanan / minuman	Penyelesaian: Soaking Cuci dan gosok dengan Power Blue Sponge Perawatan: 1. Pisahkan sponge pencuci peralatan makan, minum, dan pot 2. Jangan gunakan sabun untuk jangka panjang 3. Jadwalkan soaking berkala 4. Tumpuk piring sesuai dengan jenisnya NOTE:

No	Item	Identification	Repair / Maintenance
2	Peralatan makan, minum: Terbuat dari porcelain, ceramic, and glass.	Masalah: Berkerak Penyebab: Kerak air dan makanan	Penyelesaian: Soaking Cuci dengan Sabun pembersih, bilas, dan keringkan Perawatan: Jadwalkan soaking secara teratur NOTE:
3	Peralatan makan, minum: Terbuat dari porcelain, ceramic, and glass	Masalah: Baret Penyebab: Menumpuk \terlalu banyak	Penyelesaian: Soaking Cuci dan gosok dengan Power Blue Sponge Perawatan: Tumpukan piring sesuai jenisnya, dan jangan terlalu berat NOTE:

No	Item	Identification	Repair / Maintenance
4	Cutleries: Terbuat dari stainless	Masalah: Boram Penyebab: Kandungan logam dalam air	Penyelesaian: 1. Soaking dengan Wonder Klean 2. Cuci dengan Sabun pembersih 3. Lakukan steaming dan polish dengan Clean Towel Microfiber kering Perawatan: Jadwalkan soaking secara teratur NOTE:
5	Cutleries: Terbuat dari stainless	Masalah: Baret Penyebab: Menumpuk cutleries terlalu banyak	Penyelesaian: 1. Soaking dengan Wonder Klean 2. Cuci dengan Sabun pembersih 3. Lakukan steaming dan polish dengan Clean Towel Microfiber kering Perawatan: Jangan menumpuk terlalu banyak, bisa terjadi gesekan

			NOTE:
--	--	--	--------------

No	Item	Identification	Repair / Maintenance
6	Peralatan makan, minum: Terbuat kristal	Masalah: Buram Penyebab: Kandungan logam dalam air	Penyelesaian: 1. Soaking dengan Wonder Klean 2. Cuci dengan Sabun pembersih 3. Lakukan steaming dan polish dengan Clean Towel Microfiber kering Perawatan: Cuci menggunakan Dishwasher, min. 1 kali sehari NOTE:
7	Lantai: Keramik / Semen	Masalah: Lantai licin Penyebab: Air tergenang	Penyelesaian: 1. Di cuci dengan sabun. 2. Mop dengan microfiber yang baru 3. Keringkan lantai dengan floor squeeze

		Kontaminasi minyak	Perawatan: Gunakan microfiber terpisah antara lantai berminyak dan yang tidak. NOTE:
No	Item	Identification	Repair / Maintenance
8	Lantai: Kayu	Masalah: Lantai licin Penyebab: Air tergenang	Penyelesaian: Keringkan dengan floor squeeze Perawatan: Gunakan sedikit air saat mopping. NOTE:
9	Lantai: Kayu	Masalah: Lantai licin Penyebab: Kontaminasi minyak	Penyelesaian: 1. Cuci dengan Sabun pembersih 2. Keringkan dengan floor squeeze. 3. Lakukan mopping dengan microfiber yang baru Perawatan: Gunakan microfiber flat mop yang terpisah antara lantai berminyak dan yang tidak. NOTE:

--	--	--	--

No	Item	Identification	Repair / Maintenance
10	Dining Area – kursi, meja, dll: Kayu / Granit	Masalah: Lengket, terasa berminyak Penyebab: Kontaminasi minyak	Penyelesaian: 1. Cuci dengan Sabun pembersih 2. Keringkan dengan clean towel microfiber 3M yang baru Perawatan: Cuci Clean Towel secara teratur Selalu cuci dengan Sabun pembersih, dan di sanitasi dengan wonder klean. NOTE:

Kitchen Area

No	Item	Identification	Repair / Maintenance
1	Dishwasher	Masalah: Hasil pencucian tidak bersih Penyebab: Manual washing nya tidak bersih. Dishwashing machine terkontaminasi sampah	Penyelesaian: 1. Ganti chemicals dalam Dispenser 2. Ganti Double Sponge LC 2000 3. Cuci saringan bagian dalam dishwashing machine. 4. Lanjutkan urutan pencucian Perawatan: Pastikan penampungan sabun dan Double Sponge bersih Bersihkan saringan secara teratur NOTE:
2	Dishwasher	Masalah: Hasil pencucian tidak kering, dalam 1mnt Penyebab: Aplikasi chemical tidak efektif	Penyelesaian: Cek dispenser berfungsi atau tidak. Ganti chemical Perawatan: Rawat Chemical Dispenser – supaya aplikasi efektif Gunakan chemical sesuai petunjuk NOTE:

No	Item	Identification	Repair / Maintenance
3	Dishwasher	Masalah: Kerak air pada Spare Part Penyebab: Kandungan logam dalam air	Penyelesaian: Semprotkan chemical bersifat asam (produk tambahan) Cuci dengan Sabun pembersih, bilas dengan air Perawatan: Spare part harus dicuci dengan Sabun pembersih - 2 kali sehari, setelah Lunch dan Closing NOTE:
4	Stainless Working Table	Masalah: Buram Penyebab: Polish tidak teratur	Penyelesaian: Cuci dengan Sabun pembersih, bilas dengan air. Gunakan wonder klean untuk mensanitasi Perawatan: Polish dengan chemical khusus stainless (kontraktor) NOTE:

No	Item	Identification	Repair / Maintenance
5	Stoves / Grill / Salamander / Griddle	Masalah: Kerak karbon Penyebab: Sisa makanan	Penyelesaian: 1. Bersihkan dengan Oven Kleaner 2. Kerok dengan Kape 3. Bersihkan dengan Sabun pembersih Perawatan: Bersihkan secara teratur setelah setiap penggunaan NOTE:
6	Deep Fryer	Masalah: Kerak karbon Penyebab: Sisa makanan dan minyak	Penyelesaian: 1. Bersihkan dengan Oven Kleaner & Sabun pembersih 2. Gosok dengan Power Blue Perawatan: Bersihkan secara teratur setelah setiap penggunaan NOTE:

No	Item	Identification	Repair / Maintenance
7	Jet Oven / Oven	Masalah: Kerak karbon Penyebab: Sisa makanan dan minyak	Penyelesaian: 1. Bersihkan dengan Oven Kleaner 2. Kerok dengan Kape 3. Bersihkan dengan Sabun pembersih 4. Gosok dengan Power Blue Perawatan: Bersihkan secara teratur setelah setiap penggunaan NOTE:
8	Chiller Standing, under counter, walking	Masalah Noda air, makanan, darah, dsb Penyebab Penyimpanan kurang rapat	Penyelesaian 1. Bersihkan dengan Sabun pembersih 2. Keringkan dengan Clean Towel Microfiber Perawatan 1. Tutup dengan rapat setiap penyimpanan bahan makanan NOTE:

No	Item	Identification	Repair / Maintenance
9	Freezer	Masalah Remah makanan Penyebab Penyimpanan tidak teratur	Penyelesaian 1. Defrost 2. Keringkan dengan Clean Towel Microfiber Perawatan Bersihkan dengan defrost rutin NOTE:
10	Karet chiller	Masalah Kotor, lumut air Penyebab Air, makanan sisa	Penyelesaian 1. Bersihkan dengan clean towel microfiber Perawatan Bersihkan setiap pergantian shift NOTE:

No	Item	Identification	Repair / Maintenance
11	Bowl Sink / Grease Trap	Masalah: Tersumbat Penyebab: Sisa makanan / sampah yang masuk	Penyelesaian: 1. Bersihkan saringan Perawatan: Tidak membuang sampah / kotoran Bersihkan secara teratur NOTE:
12	Gutter	Masalah: Tersumbat, air menggenang Penyebab: Sampah / kotoran menumpuk	Penyelesaian: 1. Bersihkan saringan Perawatan: 1. Gunakan saringan khusus di saluran pembuangan utama 2. Bersihkan secara teratur NOTE:

No	Item	Identification	Repair / Maintenance
13	Drainage	Masalah: Tersumbat	Penyelesaian: 1. Tarik kotoran dengan Plunger Perawatan: Alirkan air panas ke dalam drainage setiap malam NOTE: Gunakan Enzym secara rutin untuk melunakan kotoran lemak Gunakan pihak ke tiga untuk menjamin tidak tersumbatnya pipa drainage

