

SPESIFIKASI BAWANG GORENG

DEPARTEMEN	PRODUCT DEVELOPMENT AND INNOVATION
NOMOR DOKUMEN	
TANGGAL BERLAKU	
PABRIK	MALANG

Reason for issue

- Penghapusan standar produk bawang goreng yang semula berdasarkan spec masing masing supplier “Yani”, “Sahrul”, “Trikayarasa”, dan “BWN/AAE” menjadi standar tunggal spesifikasi bawang goreng

Dibuat Oleh	Disetujui Oleh		Diketahui Oleh
 Hanifah Rosyada PD&I Manager	 Ayu Nur Aida SQA Jr. Manager	 Dewi Anggraeni QAM Manager	 Ifdal QA & Halal Compliance Ops SM

1. Deskripsi Umum

Bawang goreng adalah bawang merah iris yang dilapisi oleh tepung lalu digoreng hingga berwarna coklat keemasan (*golden brown*) dan memiliki tekstur renyah dengan rasa aroma khas bawang goreng . Bawang goreng digunakan sebagai kondimen pada mie gacoan, mie hompimpa, dan mie suit yang ditambahkan setelah mie matang

2. Jenis – Jenis Bawang Goreng

a. Bawang Goreng



Kadar Tepung 30 – 35 %

3. Standar Penerimaan Bawang Goreng

*Standar yang diaplikasikan/ digunakan khusus oleh SQA/QAM/PRC

Parameter	Deskripsi
Visual	Berbentuk irisan tipis dominan oval atau setengah oval dan terdapat sebagian kecil pecahan halus atau remahan.Tidak ada benda asing.
Warna	Coklat keemasan (<i>golden brown</i>)
Aroma	Normal, khas bawang goreng dan tidak tengik maupun mengandung aroma menyimpang lainnya
Rasa	Normal, gurih dan manis khas bawang goreng
Tekstur	Reynah
Remahan *	<ul style="list-style-type: none"> - ≤ 10% atau ≤ 50 gram setiap pack nya - Pengecekan remahan menggunakan ayakan berukuran 3 mm
Kadar Tepung dalam Formula *	30 – 35 %
Jenis Bawang Merah *	Bawang Merah Brebes
Packaging*	Kemasan Primer <ul style="list-style-type: none"> - Plastik LLDPE60-NYLON15 transparan yang diseal rapat dan tidak terdapat kemasan yang bocor - Berat 1 pack bawang goreng sebesar 510 – 520 gr - Berat bersih bawang goreng dalam 1 pack ± 500 gr - Terdapat <i>production date</i> yang tertulis dengan jelas pada kemasan

CONFIDENTIAL

Distribution : SQA, FSH, QAM, Product Development & Innovation, CI & FS Ops, Operasional (Academy), Procurement

SPESIFIKASI BAWANG GORENG

DEPARTEMEN	PRODUCT DEVELOPMENT AND INNOVATION
NOMOR DOKUMEN	
TANGGAL BERLAKU	
PABRIK	MALANG

	Kemasan Sekunder <ul style="list-style-type: none"> - Karton <i>single wall</i> dimensi 410 x 310 x 220 mm (± 2 mm) yang tertutup rapat dan tidak terdapat kemasan yang bocor - Dalam 1 karton berisi 15 pack bawang goreng - Berat 1 karton bawang goreng sebesar 8 – 8,5 kg - Terdapat <i>production date</i> dan <i>expired date</i> yang tertulis dengan jelas pada kemasan sekunder - Pada kemasan sekunder terdapat kode khusus dari setiap supplier. Sebagai contoh kode Q untuk bawang goreng CV Monita
Storing	<ul style="list-style-type: none"> - Dapat disimpan pada suhu ruang dengan kondisi kemasan tertutup rapat - Umur simpan bawang goreng selama 2 bulan dari <i>production date</i>
Dokumentasi	
	 
	Kemasan Primer Kemasan Sekunder
	 Visual Standar  Visual Remahan

4. Penggunaan Bawang Goreng di Resto

- Buka kemasan bawang goreng secara horizontal menggunakan gunting yang bersih dan bebas dari kontaminan. Pastikan kemasan bawang goreng tertutup rapat dan tidak rusak



- Tuang kemasan bawang goreng pada wadah sebagai display sesuai dengan kebutuhan. Pastikan bawang goreng dalam kondisi standar dan tidak terdapat benda asing

CONFIDENTIAL

Distribution : SQA, FSH, QAM, Product Development & Innovation, CI & FS Ops, Operasional (Academy), Procurement

SPESIFIKASI BAWANG GORENG

DEPARTEMEN	PRODUCT DEVELOPMENT AND INNOVATION
NOMOR DOKUMEN	
TANGGAL BERLAKU	
PABRIK	MALANG



- c. Bawang goreng yang digunakan sebagai display hanya dapat bertahan selama 3 jam di suhu ruang dengan kondisi wadah terbuka. Tutup kembali wadah display yang berisi bawang goreng apabila tidak digunakan.
- d. Bawang Goreng digunakan sebagai kondimen pada menu mie suit, mie hompimpa, dan mie gacoan dengan takaran 1 TBS atau setara dengan 4 gr bawang goreng



- e. Berikut adalah visual bawang goreng pada mie

