

SOP PENGOLAHAN BAWANG MERAH (HILIRISASI)

1) SOP PRODUKSI BAWANG GORENG

a. Tujuan

Menetapkan prosedur standar dalam proses produksi bawang goreng agar menghasilkan produk yang renyah, higienis, aman dikonsumsi, dan memiliki mutu konsisten sesuai standar keamanan pangan.

b. Ruang Lingkup

SOP ini mencakup kegiatan pemilihan bahan baku, pengupasan, pengirisan, pencucian, penggorengan, penirisan, pengemasan, hingga penyimpanan produk bawang goreng.

c. Peralatan dan Bahan

Peralatan:

1. Timbangan digital
2. Pisau atau alat pengupas
3. Alat pengiris (manual atau otomatis)
4. Wadah plastik bersih
5. Saringan, wajan, dan kompor gas
6. Spinner peniris minyak
7. Timbangan kemasan dan alat sealer

Bahan:

1. Bawang merah segar berkualitas
2. Minyak goreng baru dan bersertifikat halal
3. Tepung terigu atau maizena (opsional)
4. Garam halus
5. Kemasan plastik atau standing pouch food grade

d. Prosedur Pelaksanaan

Tahapan	Langkah Kerja	Standar / Ketentuan Teknis
A. Pemilihan Bahan Baku	1. Gunakan bawang merah segar, kulit mengkilap, dan tidak busuk. 2. Pilih umbi berukuran sedang (4–6 gram).	Bawang merah bebas busuk, kering, dan tidak berair.
B. Pengupasan dan Pencucian	1. Kupas kulit luar bawang merah dengan pisau bersih. 2. Cuci dengan air mengalir hingga bersih dari kotoran.	Gunakan air bersih dan tiriskan ± 10 menit sebelum diiris.
C. Pengirisan	1. Iris bawang setebal 1–2 mm secara merata menggunakan alat pengiris. 2. Hindari pengirisan terlalu tipis agar tidak gosong saat digoreng.	Ketebalan irisan seragam, tidak terlalu halus.
D. Perendaman dan Penaburan Tepung (Opsional)	1. Rendam irisan bawang dalam air garam 10 menit untuk menambah rasa. 2. Taburkan sedikit tepung terigu atau maizena agar hasil gorengan renyah.	Rasio air garam 2% dari berat bawang.
E. Penggorengan	1. Panaskan minyak hingga suhu 160–170°C. 2. Masukkan bawang sedikit demi sedikit, goreng hingga berwarna kuning keemasan. 3. Aduk perlahan agar matang merata.	Waktu penggorengan ± 5 –7 menit; suhu minyak stabil.

Tahapan	Langkah Kerja	Standar / Ketentuan Teknis
F. Penirisan Minyak	1. Angkat bawang goreng dan tiriskan menggunakan saringan atau spinner. 2. Pastikan minyak tiris sempurna sebelum dikemas.	Kadar minyak sisa <5% untuk daya simpan lebih lama.
G. Pendinginan dan Pengemasan	1. Dinginkan bawang goreng di suhu ruang selama ± 15 menit. 2. Kemas menggunakan plastik atau standing pouch food grade dan segel rapat. 3. Beri label tanggal produksi dan kedaluwarsa.	Berat kemasan sesuai standar (misal 50 g, 100 g, 250 g).
H. Penyimpanan	1. Simpan kemasan bawang goreng di tempat kering, sejuk, dan tidak lembab. 2. Hindari paparan sinar matahari langsung.	Suhu penyimpanan 25–30°C, kelembapan <60%.

e. Standar Keberhasilan

1. Warna bawang goreng kuning keemasan dan seragam.
2. Tekstur renyah, aroma khas, dan rasa gurih tanpa bau minyak tengik.
3. Kadar minyak rendah dan umur simpan mencapai 2–3 bulan.
4. Kemasan tertutup rapat, bersih, dan berlabel dengan benar.

f. Catatan Tambahan

1. Gunakan minyak goreng baru setiap 2 kali proses produksi.
2. Pastikan area produksi bersih dan bebas kontaminasi.
3. Terapkan prinsip higiene dan sanitasi pangan (cuci tangan, gunakan sarung tangan, dan penutup kepala).

4. Simpan catatan produksi harian (tanggal, jumlah bahan baku, hasil produksi, dan nama operator).

2) SOP SERTIFIKASI HALAL DAN KEBERSIHAN PRODUKSI

a. Tujuan

Menetapkan prosedur standar pelaksanaan sertifikasi halal dan penerapan kebersihan produksi agar seluruh kegiatan produksi memenuhi persyaratan halal, higienis, dan sesuai regulasi LPPOM MUI atau BPJPH.

b. Ruang Lingkup

SOP ini mencakup kegiatan pengelolaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, distribusi, dan dokumentasi yang mendukung penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) serta kebersihan tempat produksi.

c. Peralatan dan Bahan

Peralatan:

1. Peralatan produksi bersih dan food grade
2. Alat cuci tangan dan sabun antiseptik
3. Wadah penyimpanan tertutup
4. Alat sanitasi (lap, desinfektan, sapu, pel, dll)

Bahan:

1. Bahan baku bersertifikat halal
2. Minyak goreng, garam, tepung, dan kemasan berlabel halal
3. Air bersih yang memenuhi standar layak konsumsi

d. Prosedur Pelaksanaan

Tahapan	Langkah Kerja	Standar / Ketentuan Teknis
A. Pemilihan Bahan Baku	1. Gunakan bawang merah segar, kulit mengkilap, dan tidak busuk. 2. Pilih umbi berukuran sedang (4–6 gram).	Bawang merah bebas busuk, kering, dan tidak berair.
B. Pengupasan dan Pencucian	1. Kupas kulit luar bawang merah dengan pisau bersih. 2. Cuci dengan air mengalir hingga bersih dari kotoran.	Gunakan air bersih dan tiriskan ± 10 menit sebelum diiris.
C. Pengirisan	1. Iris bawang setebal 1–2 mm secara merata menggunakan alat pengiris. 2. Hindari pengirisan terlalu tipis agar tidak gosong saat digoreng.	Ketebalan irisan seragam, tidak terlalu halus.
D. Perendaman dan Penaburan Tepung (Opsional)	1. Rendam irisan bawang dalam air garam 10 menit untuk menambah rasa. 2. Taburkan sedikit tepung terigu atau maizena agar hasil gorengan renyah.	Rasio air garam 2% dari berat bawang.
E. Penggorengan	1. Panaskan minyak hingga suhu $160\text{--}170^{\circ}\text{C}$. 2. Masukkan bawang sedikit demi sedikit, goreng hingga berwarna kuning keemasan. 3. Aduk perlahan agar matang merata.	Waktu penggorengan $\pm 5\text{--}7$ menit; suhu minyak stabil.

Tahapan	Langkah Kerja	Standar / Ketentuan Teknis
F. Penirisan Minyak	1. Angkat bawang goreng dan tiriskan menggunakan saringan atau spinner. 2. Pastikan minyak tiris sempurna sebelum dikemas.	Kadar minyak sisa <5% untuk daya simpan lebih lama.
G. Pendinginan dan Pengemasan	1. Dinginkan bawang goreng di suhu ruang selama ± 15 menit. 2. Kemas menggunakan plastik atau standing pouch food grade dan segel rapat. 3. Beri label tanggal produksi dan kedaluwarsa	Berat kemasan sesuai standar (misal 50 g, 100 g, 250 g).
H. Penyimpanan	1. Simpan kemasan bawang goreng di tempat kering, sejuk, dan tidak lembab. 2. Hindari paparan sinar matahari langsung.	Suhu penyimpanan 25–30°C, kelembapan <60%.

e. Standar Keberhasilan

1. Seluruh bahan baku dan produk akhir telah bersertifikat halal.
2. Area dan peralatan produksi selalu dalam kondisi bersih.
3. Pekerja menerapkan prinsip higiene dan sanitasi dengan baik.
4. Tersedia dokumentasi lengkap kegiatan produksi dan audit halal.

f. Catatan Tambahan

1. Pastikan tidak ada kontaminasi silang antara bahan halal dan non-halal.
2. Ganti minyak goreng dan bahan tambahan secara berkala untuk menjaga kehalalan.

3. Terapkan pelabelan halal yang sah sebelum produk diedarkan.
4. Edukasi rutin kepada karyawan mengenai penerapan SJPH.