

ANONIM CORNER			
Dibuat oleh : Tiara Mika		MAN-03	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : Laila		DESKRIPSI BAHAN BAKU DAN PRODUK AKHIR	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : Priska Asri Adelia			Efektif : 20 November 2023

Formulir 3b. Deskripsi Produk Akhir

No	Kategori	Uraian
1.	Nama Produk Akhir	DIMSUM UDANG
2.	Kategori proses	<p>Untuk Adonan Dimsum Siapkan blender atau chopper, lalu masukkan Udang yang telah dikupas dan dibersihkan. Proses hingga halus. Tingkat kehalusan bisa disesuaikan dengan selera. Setelah itu, pindahkan ke dalam wadah. Campur dengan daun bawang, tepung tapioka, bawang putih halus, garam, dan merica bubuk. Tambahkan telur, minyak wijen, kecap asin dan saus tiram, lalu aduk hingga tercampur rata. Kemudian diamkan selama 15 menit supaya adonan menyatu sempurna.</p> <p>Untuk Kulit Dimsum Siapkan Tepung Terigu dan Tepung Cakra Kembar (1:1). Masukan daun bawang yang telah diiris kecil-kecil. Kemudian tuang Air Panas sehingga membentuk adonan kulit yang mudah dibentuk sesuai keperluan.</p> <p>Untuk Cocolan Saos Del Monte, Air, Bawang Putih, Cabe,Direbus Sampai Mendidih.</p>
3.	Komposisi	<p>Adonan Dimsum Tepung Tapioka, Udang, Wortel, Labu Siam, Telur Ayam</p> <p>Adonan Kulit Dimsum Tepung Terigu, Tepung Cakra Kembar, Daun Bawang</p> <p>Cocolan Del Monte Saus, Bawang Putih, Cabe, Air</p>
4.	Cara Penyiapan dan Penyajian	Dimsum Udang dapat disajikan dengan cara dikukus / digoreng.

5.	Tipe Pengemasan	Cup Plastik
6.	Masa Simpan dan Kondisi Penyimpanan	Suhu Dingin Tahan Sampai 8 Bulan
7.	Sasaran Konsumen yang Akan Dicapai	Umum
8.	Metode Distribusi / Cara Transportasi	Menggunakan transportasi beroda 2
9.	Standar Mutu Produk: a. Regulasi b. Persyaratan Perusahaan (<i>terlampir</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Lezat • Rasa Pedas Manis Gurih
10.	Nama Produk Akhir	DIMSUM UDANG