

Panduan Menyimpan Tepung Premix Agar Kualitas Tetap Terjaga

Bagi para profesional di industri bakery, menjaga kualitas bahan baku adalah standar operasional yang tidak bisa ditawar. Penyimpanan yang kurang tepat tidak hanya menurunkan performa tepung premix, tetapi juga berisiko mengundang hama seperti kutu tepung (weevils).

Kutu tepung seringkali muncul akibat kondisi lingkungan yang panas dan lembap, tercampur dengan material lain, atau sirkulasi udara yang buruk di area gudang. Untuk memastikan produk Puratos Anda selalu dalam kondisi prima dan higienis, terapkan prosedur operasional standar (SOP) penyimpanan berikut ini:

1. Penanganan Kemasan yang Tepat

Langkah preventif pertama dimulai dari bagaimana Anda memperlakukan kemasan produk sehari-hari di dapur:

- **Segera Habiskan:** Sangat disarankan untuk segera menghabiskan produk jika kemasan sudah dibuka untuk meminimalisir paparan udara dan potensi infestasi kutu ataupun serangga lain.
- **Tutup Rapat:** Jika produk tidak langsung habis, pastikan Anda menutup kembali kemasan dengan sangat rapat. Gunakan segel atau penjepit khusus (sealer) agar udara dan kelembapan tidak bisa masuk serta mencegah masuknya kutu atau serangga lain ke dalam produk.



2. Standar Penyimpanan di Area Gudang

Lingkungan tempat Anda meletakkan produk sangat menentukan keawetannya. Pastikan area penyimpanan dan gudang Anda memenuhi kriteria berikut:

- **Gunakan Palet:** Selalu susun produk di atas palet. Jangan pernah meletakkan produk langsung bersentuhan dengan lantai untuk menghindari perpindahan suhu dan kelembapan dari lantai, serta atur jarak simpan antara produk dengan dinding, jangan menempel (minimal jarak yang direkomendasikan 30 cm).
- **Suhu dan Cahaya:** Simpan di tempat yang sejuk dan kering. Pastikan area penyimpanan terhindar dari paparan sinar matahari langsung.

- Pemisahan Material: Hindari menyimpan tepung premix dicampur dengan material lain. Selain itu, jauhkan penyimpanannya dari produk lain yang mengandung terigu untuk mencegah kontaminasi silang (termasuk perpindahan kutu dari produk lain).
- Sanitasi: Jaga kebersihan gudang dengan baik melalui jadwal pembersihan yang rutin. Pest Manajemen : lakukan monitoring berkala terhadap populasi kutu dan serangga lainnya serta koordinasikan dengan pest control jika ada indikasi infestasi

3. Terapkan Manajemen Stok yang Disiplin

Siklus perputaran barang yang tidak teratur membuat produk menumpuk terlalu lama dan rentan rusak. Atur stok di gudang Anda dengan metode:

- FEFO (First Expired First Out): Prioritaskan penggunaan produk yang masa kedaluwarsanya paling dekat.
- FIFO (First In First Out): Gunakan produk yang pertama kali masuk atau diterima di gudang Anda.
- Atur stok : sesuaikan stok dengan kebutuhan. Jangan menyimpan produk terlalu lama



Dengan menerapkan ketiga panduan operasional di atas pengelolaan kemasan, tata letak penyimpanan yang higienis, dan rotasi stok yang teratur, Anda dapat mencegah munculnya kutu sekaligus menjaga kualitas produk Puratos tetap optimal untuk setiap kreasi bakery Anda.