



RUMAH SAKIT UMUM
DAERAH TAPAN

PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN

No Dokumen
/SPO- RSUDT/I/2020

No Revisi

0

Halaman

1/1

STANDAR PROSEDUR
OPERASIONAL
(SPO)

Tanggal Terbit
02/01/2020

Ditandatangani Oleh :
DIREKTUR RSUD
TAPAN
dr. Elfrina Mirna
NIP. 19840427 201412 2 001

Pengertian :	Pengolahan bahan makanan adalah suatu kegiatan memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi meliputi pengolahan makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayuran
Tujuan :	Tersedianya makanan yang memenuhi syarat gizi, meningkatkan nilai cerna, mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan
Kebijakan :	
Prosedur :	<ol style="list-style-type: none">1. Pengolah makanan melakukan kebersihan tangan kemudian menggunakan APD (celemek bertali hijau, sarung tangan karet, corpus, sandal tertutup dan masker).2. Pengolah makanan menyiapkan peralatan dan bahan makanan dalam kondisi bersih3. Pengolah makanan melakukan pengolahan makanan sesuai dengan menu yang telah ditetapkan dalam siklus menu :<ol style="list-style-type: none">a. Merebus : Memasak dengan banyak airb. Menyetup : Memasak dengan sedikit airc. Menggoreng : Memasukkan bahan makanan hingga tenggelam pada minyak sehingga bahan makanan tidak kecoklatan dan tidak menyerap minyak terlalu banyakd. Menumis : Memasak dengan sedikit minyak atau margarine agar bahan makanan tidak layu, diberikan aire. Memanggang / mengoven : Memasak dengan oven sehingga makanan kering atau kecoklatan4. Pengolah makanan melakukan pengecekan terhadap cita rasa makanan yang dihasilkan
Unit Terkait :	1. Instalasi gizi