



RUMAH SAKIT UMUM
DAERAH TAPAN

PERSIAPAN BAHAN MAKANAN

No Dokumen
/SPO- RSUDT/2020

No Revisi

0

Halaman

1/1

STANDAR PROSEDUR
OPERASIONAL
(SPO)

Tanggal Terbit
02/01/2020



Pengertian :	Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam penanganan bahan makanan yaitu meliputi berbagai proses antara lain membersihkan, memotong, mengupas, mencuci dan sebagainya
Tujuan :	Mempersiapkan bahan-bahan makanan serta bumbu-bumbu sebelum dilakukan kegiatan pemasakan
Kebijakan :	
Prosedur :	<ol style="list-style-type: none">1. Persiapan sayuran<ul style="list-style-type: none">- Hilangkan akar dan batang sayuran yang tidak terpakai- Kupas sayuran yang berupa buah dan umbi- Potong sayuran sesuai standar resep- Cuci dengan air mengalir dan tiriskan2. Persiapan bumbu<ul style="list-style-type: none">- Bersihkan bahan-bahan yang dijadikan sebagai bahan untuk bumbu- Buat bumbu sesuai resep3. Persiapan lauk hewani dan nabati<ul style="list-style-type: none">- Potong lauk hewani dan nabati sesuai standar porsi- Cuci dengan air mengalir dan tiriskan4. Persiapan makanan pokok<ul style="list-style-type: none">- Bersihkan beras dari kotoran (sekam, batu, kutu, dll)- Cuci dengan air mengalir. Masak sesuai dengan bentuk makanan (nasi atau bubur)5. Persiapan buah<ul style="list-style-type: none">- Lepaskan buah dari tangkai, potong ujung-ujungnya- Kupas buah (melon, pepaya) potong sesuai standar porsi, bungkus dengan plastik
Unit Terkait	1. Instalasi gizi