



PENGOLAHAN LAUK PAUK KUKUS

RUMAH SAKIT UMUM DAERAH TAPAN	No Dokumen /SPO- RSUDT/I/2020	No Revisi 0	Halaman 1/1
	STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)	Tanggal Terbit 02/01/2020	Ditetapkan Oleh : DIREKTUR RSUD TAPAN  di Efrina Mirna NIP. 19840427 201412 2 001
Pengertian :	Pengolahan lauk pauk kukus adalah suatu kegiatan memasak bahan makanan menjadi makanan dengan menggunakan uap air sebagai media.		
Tujuan :	Untuk menghasilkan makanan matang tanpa menggunakan minyak		
Kebijakan :			
Prosedur :	<ol style="list-style-type: none">1. Cucilah sayuran atau lauk dan tempatkan di dalam keranjang atau saringan.2. Tempatkan saringan tadi ke dalam panci. Pastikan saringan memiliki gantungan di sisinya sehingga tidak terendam ke dalam air.3. Masukkan air ke dalam panci. tak perlu memasukkan terlalu banyak air, pastikan untuk mendidih selama beberapa menit dan tidak kehabisan air di dalam panci.4. Tutuplah panci dengan tutup yang longgar dan pastikan tidak menutupnya dengan rapat. Ini dilakukan agar uap dalam panci tak tertahan di dalamnya.5. Panaskan air hingga mendidih kemudian kecilkan api saat air mulai mendidih. Biarkan air mendidih dalam waktu yang konstan.6. Kukuslah sayuran atau lauk dalam waktu 10-15 menit. Pastikan air dalam panci tidak habis karena menguap sepenuhnya.7. Jika mengukus dua masakan pada saat yang bersamaan, tempatkan masakan yang membutuhkan waktu lebih lama di bagian bawah.		
Unit Terkait :	1. Instalasi gizi		