



## PENGOLAHAN LAUK PAUK KUKUS

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