

 <b>RUMAH SAKIT UMUM DAERAH TAPAN</b>	<b>PENGOLAHAN LAUK PAUK TUMIS</b>		
	No Dokumen  /SPO- RSUD1/I/2020	No Revisi  0	Halaman  1/2
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal Terbit  02/01/2020	Ditetapkan Oleh :  <b>DIREKTUR RSUD TAPAN</b> UPT KESEHATAN RSUD TAPAN dr. Elfrina Mirna NIP. 19840427 201412 2 001	
<b>Pengertian</b> :	Pengolahan lauk pauk kukus adalah suatu kegiatan pengolahan bahan makanan menjadi makanan dengan menggunakan minyak sedikit sehingga dihasilkan makanan sesuai dengan keinginan		
<b>Tujuan</b> :	Untuk menghasilkan makanan tanpa kuah yang banyak dengan kualitas yang diinginkan		
<b>Kebijakan</b> :			
<b>Prosedur</b> :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siapkan semua bahan masakan sebelum mulai  menumis agar semua bahan bisa dimasukkan sesuai urutan dan pada saat yang tepat.</li> <li>2. Agar semua bahan matang merata, potong semua bahan dalam ukuran yang sama dan sekali gigit</li> <li>3. Bila menggunakan wajan anti lengket, panaskan wajan dalam api sedang hingga besar selama  sekitar 1 menit sebelum menambahkan minyak untuk menumis</li> <li>4. Tambahkan minyak dalam jumlah yang cukup untuk melapisi bagian bawah dan samping wajan untuk  memanaskan minyak lebih cepat</li> <li>5. Bila resep menggunakan daging dan sayuran, masak daging terlebih dahulu sampai warna nya  berubah/warna merah daging sapi telah hilang, lalu sisihkan. Tambahkan daging ke dalam wajan setelah sayur hampir matang. Hal ini dilakukan untuk mencegah daging menjadi terlalu matang dan agar rasa sayur dan daging tetap terjaga</li> <li>6. Urutan menumis sayuran ditentukan oleh jenisnya.</li> </ol>		

		7. Setelah tumisan siap, cicipi dan sesuaikan bumbu. Masakan yang ditumis sebaiknya disajikan segera untuk mendapatkan tekstur dan rasa yang maksimal.
<b>Unit Terkait</b>	:	Instalasi Gizi

AK