
	PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN		
	No Dokumen <i>OGS/6726/PSR/PTJ/2010</i>	No Revisi 02	Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit <i>24 OKTOBER 2018</i>	Ditetapkan Tgl..... Direktur,  Dr. YUSTAR MULYADI, Sp.PD(K)GEH Pembina Utama Muda NIP. 19620328 198910 1 001	
Pengertian :	Pengolahan bahan makanan adalah kegiatan merubah bahan makanan mentah menjadi makanan matang yang berkualitas tinggi dengan menggunakan media air, minyak, uap atau kombinasi ketiganya.		
Tujuan :	Agar dapat mempertahankan/meningkatkan nilai gizi makanan, penampilan makanan, rasa, tekstur, bau, serta menyajikan makanan yang bebas dari organism dan zat berbahaya bagi tubuh.		
Kebijakan :	Kebijakan Direktur RSUD Dokter Soedarso Nomor 263 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi		
Prosedur :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan peralatan dan bahan makanan dalam kondisi bersih 2. Melakukan pengolahan bahan makanan, sesuai jenis bahan makanan dan cara pemasakannya. 3. Melakukan pengolahan makanan sesuai dengan menu yang telah ditetapkan dalam siklus menu : <ul style="list-style-type: none"> ➢ Merebus : memasak dengan banyak air ➢ Mengukus : memasak dengan uap air ➢ Mengetim : memasak dengan alat tim menggunakan uap air ➢ Memanggang : memasak dengan oven/alat panggang ➢ Menumis : memasak dengan minyak sedikit. 4. Melakukan pengolahan makanan biasa, lunak, saring, cair dan diet khusus berdasarkan standar resep. 5. Melaporkan hasil pemasakan dan menempatkan makanan pada wadah yang telah disediakan. 6. Melakukan pengecekan terhadap cita rasa makanan yang dihasilkan. 7. Menyalurkan makanan yang telah matang ke unit distribusi untuk dilakukan pengemasan. 		
Unit Terkait :	1. Instalasi Gizi		