



PERSIAPAN BAHAN MAKANAN

No Dokumen

06/6729/NSP/PTJ/2018

No Revisi

02

Halaman

1/3

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL

Tanggal Terbit

24 OKTOBER 2018

Ditetapkan Tgl.....



Direktur,

Dr. YUSTAR MULYADI, Sp.PD(K)GEH

Pembina Utama Muda

NIP. 19620328 198910 1 001

Pengertian :	Persiapan bahan makanan adalah kegiatan membersihkan/menyiangi bahan makanan, mencuci, dan memotong bahan makanan sesuai dengan bentuk dan ukuran yang ditetapkan.
Tujuan :	Memenuhi ketersediaan bahan makanan dalam bentuk dan ukuran sesuai menu dan porsi makanan.
Kebijakan :	Kebijakan Direktur RSUD Dokter Soedarso Nomor 263 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi
Prosedur :	<ol style="list-style-type: none">1. Mempersiapkan peralatan dalam keadaan bersih.2. Mengumpulkan bahan makanan yang akan digunakan / diolah.3. Menyiangi/membersihkan/mengupas bahan makanan dari akar, daun berwarna kuning, batang yang tidak terpakai, dan kulit bahan makanan.4. Memotong bahan makanan sesuai dengan bentuk, porsi, dan menu yang berlaku.5. Mencuci bahan makanan sebelum disalurkan di unit produksi bahan makanan.6. Merendam bahan makanan bila diperlukan proses perendaman.7. Mengiris/menggiling bahan makanan sebelum digunakan untuk proses pengolahan.8. Melakukan penyimpanan bahan yang telah dipersiapkan ke dalam lemari pendingin bila akan digunakan untuk pengolahan esok hari.9. Menyalurkan bahan makanan ke unit produksi untuk dilakukan pengolahan pada hari itu. <p>A. Prosedur persiapan sayur jenis daun</p> <ol style="list-style-type: none">a. Membersihkan / menyiangi bahan makananb. Memotong / memetik sayuran dengan ukuran tertentu.c. Merendam sayuran yang sudah dipotong dgn larutan air garam.d. Mencuci sayuran dengan air mengalir.e. Meniriskan sayuran yang telah dicuci bersih.f. Menyalurkan bahan makanan ke unit produksi.

	PERSIAPAN BAHAN MAKANAN		
	No Dokumen <i>065/6729/RSUD/PRJ/2018</i>	No Revisi 02	Halaman 2/3
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	
Prosedur :	B. Prosedur persiapan sayur jenis buah a. Mengupas bersih kulit sayur jenis buah b. Memotong dengan bentuk sesuai menu c. Melakukan pencucian sayur d. Meniriskan sayuran yang telah dicuci. e. Menyalurkan bahan makanan ke unit produksi C. Prosedur persiapan sayur jenis kacang – kacangan a. Membersihkan bagian ujung yang tidak terpakai dan dibuang seratnya. b. Memotong sayuran dalam bentuk sesuai menu c. Merendam sayuran yang sudah dipotong dgn larutan air garam. d. Mencuci sayuran dengan air mengalir. e. Meniriskan sayuran yang telah dicuci bersih. f. Menyalurkan bahan makanan ke unit produksi. D. Prosedur persiapan sayur jenis bunga a. Membersihkan sayuran dari bagian yang tidak digunakan. b. Memotong dengan bentuk sesuai menu c. Melakukan pencucian sayur d. Meniriskan sayuran yang telah dicuci. e. Menyalurkan bahan makanan ke unit produksi E. Prosedur persiapan buah a. Mencuci kulit buah sebelum dikupas. b. Melakukan pengupasan serta membersihkan biji buah. c. Melakukan pemotongan buah sesuai standart porsi d. Melakukan pengemasan buah e. Memotong ujung dan pangkal buah untuk persiapan buah pisang. f. Menyalurkan buah ke bagian distribusi		
Unit Terkait :	1. Instalasi Gizi		

	PERSIAPAN BAHAN MAKANAN		
	No Dokumen <i>065/6729/RSWS/PROJ/2018</i>	No Revisi 02	Halaman 3/3
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	
Prosedur :	F. Prosedur persiapan lauk hewani dan nabati a. Melakukan pemotongan bahan makanan sesuai dengan standar porsi dan menu. b. Melakukan pencucian bahan makanan c. Menyiapkan bahan sesuai dengan kebutuhan pada standar resep. d. Menyalurkan bahan makanan ke bagian produksi makanan. G. Prosedur persiapan bumbu a. Membersihkan bahan bumbu yang akan digunakan. b. Memotong, mengiris, mengeprak, atau menghaluskan bahan bumbu yang akan digunakan. c. Mencampur bahan bumbu sesuai dengan standar bumbu dan menu yang telah disiapkan. d. Menyalurkan bahan bumbu ke bagian pengolahan makanan.		
Unit Terkait :	Instalasi Gizi		