

 RUMAH SAKIT UNHAS	PERSIAPAN BAHAN MAKANAN		
	No. Dokumen :	No. Revisi	Halaman
	3979/UN4.24.0/OT.01.00/2023	00	1/1
PROSEDUR OPERASIONAL STANDAR	Tanggal Terbit	Ditetapkan Direktur Utama, <i>il</i>	
INSTALASI GIZI	4 April 2023	 dr. Andi Muhammad Ichsan, Ph.D., Sp.M(K) <i>il</i> NIP. 197002122008011013	
Pengertian	Persiapan bahan makanan adalah tata cara untuk menyiapkan bahan makanan yang akan diolah oleh juru masak yaitu : beras, lauk hewani dan nabati, sayur dan bumbu yang sesuai dengan menu dan jumlah pasien		
Tujuan	Sebagai acuan penerapan langkah-langkah dalam penyiapan bahan makan sesuai dengan menu dan jumlah pasien dan memenuhi syarat-syarat keamanan pangan		
Kebijakan	Peraturan Direktur Utama Rumah Sakit Unhas nomor 31/UN4.24.0/2023 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi		
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asisten juru masak menggunakan APD (Masker, penutup kepala, sepatu tertutup, celemek) 2. Menyiapkan pisau, talenan, dan wadah berbeda untuk setiap jenis bahan makanan 3. Mengeluarkan bahan makanan dari keranjang bahan. 4. Melakukan proses persiapan : <ol style="list-style-type: none"> a. Beras Mencuci bersih beras dan menyiapkan air bersih dengan perbandingan 1 : 2 b. Bumbu <ul style="list-style-type: none"> - Bahan bumbu dicuci dengan air mengalir - Memotong / menghaluskan bumbu yang akan digunakan sesuai standard bumbu. - Standar bumbu terdiri dari bumbu merah, bumbu dasar putih, bumbu kuning, bumbu sup, bumbu iris c. Lauk Hewani dan Lauk Nabati <ul style="list-style-type: none"> - Lauk hewani terdiri dari udang, ikan, ayam, daging sapi. - Membersihkan lauk hewani membuang sisa insang dan isi perut ikan, lemak pada ayam dan daging dan dipotong sesuai standar porsi - Lauk nabati terdiri dari tahu dan tempe - Membersihkan lauk nabati dengan membuang sisa kotoran yang menempel pada tahu / tempe dan dipotong sesuai standard porsi d. Sayur <ul style="list-style-type: none"> - Sayur di cuci dengan mengalir dan di tiriskan di keranjang pencucian. Untuk sayuran buah dan umbi di lakukan pencucian dahulu sebelum di potong. - Sayur yang dipotong dengan bentuk potongan sesuai dengan kebutuhan dan jenis masakan. e. Bahan Makanan Kering <ul style="list-style-type: none"> - Bahan makanan dalam kemasan dikeluarkan dan dibersihkan. 5. Proses pencucian lauk dan sayur dilakukan di tempat pencucian berbeda. 6. Semua bahan yang telah disiapkan di simpan dalam wadah bersih 		
Unit Terkait	Instalasi Gizi		
Dokumen Terkait	Rekapan Menu		
Petugas Terkait	Asisten Juru Masak		