



**RUMAH SAKIT
UNHAS**

PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN

No. Dokumen :

No. Revisi

Halaman

3980/UN4.24.0/OT.01.00/2023

00

1/1

PROSEDUR
OPERASIONAL
STANDAR

Tanggal Terbit

4 April 2023



Ditetapkan

Direktur Utama, *id*

dr. Andi Muhammad Ichsan, Ph.D., Sp.M(K)

NIP.197002122008011013

INSTALASI GIZI

Pengertian

Prosedur pengolahan bahan makanan adalah tata cara mengolah bahan makanan agar memperoleh makanan yang bermutu baik, terjamin kebersihannya dan tepat waktu

Tujuan

Sebagai acuan penerapan langkah-langkah untuk pengolahan makanan dan agar diperoleh makanan sesuai dengan standart gizi dan sanitasi

Kebijakan

Peraturan Direktur Utama Rumah Sakit Unhas nomor 31/UN4.24.0/2023 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi

Prosedur

1. Juru masak cuci tangan dan menggunakan APD (masker, penutup kepala, dan sepatu tertutup)
2. Juru masak menyiapkan peralatan untuk pengolahan makanan
3. Juru masak koordinasi dengan kepala juru masak mengenai rekapan menu dan asisten juru masak mengenai bahan yang telah disiapkan
4. Juru masak mengolah bahan makanan :
 - a. Nasi
 - Beras yang telah bersih dimasukkan ke dalam wadah khusus alat masak nasi tambahkan air 1 : 2
 - Wadah tersebut dimasukkan ke dalam alat memasak nasi
 - Alat masak nasi digunakan sesuai prosedur penggunaan alat
 - b. Bubur
 - Beras yang telah bersih dimasukkan ke dalam panci dan tambahkan air 1 : 12
 - Memasak beras untuk bubur di atas kompor hingga mencapai konsistensi lunak.
 - c. Lauk hewani dan lauk nabati
 - Mengolah lauk hewani (ikan, ayam, daging, udang) dan lauk nabati (temper, tahu) sesuai menu dan standar resep.
 - Teknik pemasakan lauk hewani dan lauk nabati sesuai menu dan standar resep.
 - d. Sayur
 - Mengolah sayur sesuai menu dan standar resep
 - Teknik pemasakan sayur sesuai menu dan standar resep
 - e. Bubur saring
 - Bahan bubur saring direbus terdiri dari lauk hewani, lauk nabati, sayur dan telur ayam
 - Telur direbus terpisah
5. Juru masak mengolah sesuai standar resep yang telah ditetapkan

Unit Terkait

Instalasi gizi

Dokumen terkait

Rekapan menu

Petugas terkait

1. Kepala Juru Masak
2. Juru masak
3. Asisten juru masak