


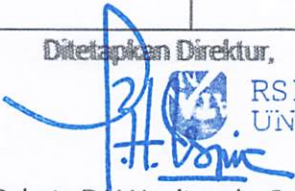


ORIGINAL

 <b>RS MATA UNDAAN</b>  Jl. Undaan Kulon No. 17 – 19 Surabaya 60274 Telp: 031-5319619, 5343806 Fax: 031- 5317503	<b>PENGOLAHAN MAKANAN</b>		
	Nomor Dokumen : 2157/SPO/DIR/RSMU/VIII/2022	Nomor Revisi : 005	Halaman : 1/2
Standar Prosedur Operasional	Tanggal Terbit : 29 Juli 2022	Ditetapkan Direktur,  RS MATA UNDAAN dr. Sahata P.H. Napitupulu, Sp.M(K)	
Pengertian	Pengolahan makanan adalah proses merubah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi.		
Tujuan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mengurangi risiko kehilangan zat-zat gizi bahan makanan.</li><li>2. Meningkatkan nilai cerna.</li><li>3. Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, bau, keempukan dan penampilan makanan.</li><li>4. Membebaskan makanan dari mikroorganisme dan zat yang berbahaya bagi tubuh.</li></ol>		
Kebijakan	Peraturan Direktur Rumah Sakit Mata Undaan Nomor : 1566/PER/DIR/RSMU/VII/2022 tentang Pedoman Pelayanan Instalasi Gizi.		
Prosedur	Persiapan Alat : <ol style="list-style-type: none"><li>1. Daftar menu;</li><li>2. Daftar pemesanan makanan;</li><li>3. Alat masak;</li><li>4. Ceklist suhu pemasakan;</li><li>5. Balpoint.</li></ol> Waktu : Setiap hari <ol style="list-style-type: none"><li>1. Makan pagi pukul 05.00</li><li>2. Makan siang pukul 08.00</li><li>3. Makan sore pukul 13.00</li></ol> Petugas : Juru Masak (Cook)  Tempat : Ruang Pengolahan Instalasi Gizi  Pelaksanaan <ol style="list-style-type: none"><li>1. Baca menu dan pelajari menu yang akan dimasak.</li><li>2. Baca daftar pemesanan makanan.</li><li>3. Ambil bahan makanan, periksa kualitas dan kuantitas bahan makanan.</li></ol>		

ORIGINAL

 <b>RS MATA UNDAAN</b>  Jl. Undaan Kulon No. 17 – 19 Surabaya 60274 Telp: 031-5319619, 5343806 Fax: 031- 5317503	<b>PENGOLAHAN MAKANAN</b>		
	Nomor Dokumen : 2157/SPO/DIR/RSMU/VIII/2022	Nomor Revisi : 005	Halaman : 2/2
Standar Prosedur Operasional	Tanggal Terbit : 29 Juli 2022	Ditetapkan Direktur,  RS MATA UNDAAN dr. Sahata P.H. Napitupulu, Sp.M(K)	
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Masak sesuai dengan teknik pemasakan yang ditentukan dalam menu.</li><li>5. Cek suhu makanan yang dimasak dengan thermometer tusuk, pastikan suhu diatas 70°C, jika kurang maka lanjutkan proses pemasakan.</li><li>6. Catat suhu pemasakan pada form suhu pemasakan.</li><li>7. Periksa rasa masakan, angkat, Masak tiap menu dengan dua kategori : makanan biasa dan makanan khusus.</li><li>8. Pindahkan masakan jadi dari alat masak ke alat saji, lalu simpan dalam <i>bain marie</i>.</li><li>9. Bersihkan area dan alat yang telah digunakan.</li><li>10. Pastikan dalam kondisi bersih dan siap digunakan kembali.</li></ol>		
Instalasi Terkait	Instalasi Gizi		