



ORIGINAL

 <b>RS MATA UNDAAN</b>  Jl. Undaan Kulon No. 17 – 19 Surabaya 60274 Telp: 031-5319619, 5343806 Fax: 031- 5317503	<b>PENGUKURAN SUHU MASAKAN PADA SAAT PROSES</b>		
	Nomor Dokumen : 2158/SPO/DIR/RSMU/VII/2022	Nomor Revisi : 005	Halaman : 1/1
Standar Prosedur Operasional	Tanggal Terbit : 29 Juli 2022	Ditetapkan Direktur,  RS MATA UNDAAN dr. Sahata P.H. Napitupulu, Sp.M(K)	
Pengertian	Kegiatan mengukur suhu masakan pada saat proses memasak.		
Tujuan	Sebagai acuan penerapan standarisasi suhu pemasakan untuk mempertahankan hasil produksi yang sesuai dengan suhu pemasakan.		
Kebijakan	Peraturan Direktur Rumah Sakit Mata Undaan Nomor : 1566/PER/DIR/RSMU/VII/2022 tentang Pedoman Pelayanan Instalasi Gizi.		
Prosedur	Persiapan Alat : 1. Makanan; 2. Thermometer makanan; 3. Form suhu pemasakan; 4. Balpoint.  Waktu : Setiap hari  Petugas : Cook  Tempat : Ruang pengolahan  Pelaksanaan 1. Cook mengambil makanan yang akan diukur dari atas kompor/api. 2. Cook masukkan termometer tusuk ke bahan makanan yang akan diukur. 3. Diamkan selama 1 menit/sampai suhu maksimal yang terukur. 4. Jika suhu kurang dari 70 derajat Celsius lanjutkan proses pemasakan hingga suhu tercapai angka 70 derajat Celsius. 5. Cook mencatat suhu yang tertera pada termometer pada form suhu pemasakan, jika terjadi ketidaksesuaian catat tindakan koreksinya pada kolom tindakan.		
Instalasi Terkait	Instalasi Gizi		