



PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No Dokumen. 040/SPO-RSUD/10.14/II/2019	No Revisi 02	Halaman 1/2
	Tanggal Terbit 4 Januari 2019	Ditetapkan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan <u>dr. H. Sutarman, MM</u> NIP. 19690709 200112 1 001	
Pengertian	Suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi.		
Tujuan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengurangi resiko kehilangan zat gizi bahan makanan. 2. Meningkatkan nilai cerna. 3. Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan. 		
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keputusan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan No. 800/10.05/RSUD-SK/II/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang Revisi Kebijakan PPI RSUD Dr. Muhammad Zein Painan. 2. Keputusan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan No. 800/10.14/RSUD-SK/II/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang Revisi Pedoman Pelayanan Gizi Komite PPI RSUD Dr. Muhammad Zein Painan 		
Prosedur	<p>Setelah dilakukan persiapan bahan makanan, dilakukan proses pengolahan berdasarkan standar resep.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Makanan diet <ol style="list-style-type: none"> a. Makanan diet rendah lemak, diet jantung, diet rendah kolesterol, diet hati, diet rendah purin : <ul style="list-style-type: none"> - Makanan diambil dari pengolahan sebelum dilakukan pemberian santan. 		

	<p>b. Makanan diet rendah garam Makanan diambil dari pengolahan sebelum dilakukan pemberian garam.</p> <p>c. Makanan diet diabetes mellitus Makanan diambil dari pengolahan sebelum dilakukan pemberian gula.</p> <p>2. Makanan non diet Setelah makanan diambil untuk makanan diet maka dilakukan pemberian gula dan tambahan garam.</p>
Unit Terkait	Gizi