



**RSUD
Dr.M.ZEIN
PAINAN**

PERSIAPAN BAHAN MAKANAN POKOK

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No Dokumen. <i>050</i> /SPO-RSUD/10.14/II/2019	No Revisi 02	Halaman 1/2
	Tanggal Terbit 4 Januari 2019	Ditetapkan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan dr. H. Sutarman, MM NIP. 19690709 200112 1 001	
Pengertian	Serangkaian kegiatan dalam penanganan bahan makanan pokok yang meliputi berbagai proses antara lain membersihkan, mencuci, dll.		
Tujuan	Mempersiapkan bahan makanan pokok (beras) sebelum dilakukan kegiatan pengolahan.		
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none">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.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	<ol style="list-style-type: none">Bahan makanan yang akan diolah disiapkan kemudian dibersihkan dari kotoran yang tercampur di dalamnya, seperti kerikil, kulit padi/sekam, paku, dll.Bahan makanan ditempatkan dalam tenggok kemudian dicuci dengan menggunakan air mengalir sambil diaduk-aduk.Pencucian bahan makanan dilakukan ± 3 kali sampai cucian berasnya bersih.		

	4. Beras/bahan makanan kemudian ditiriskan.
Unit Terkait	Gizi