



**RSUD  
Dr.M.ZEIN  
PAINAN**

## PERSIAPAN SAYURAN

<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL</b>	No Dokumen. <i>Dys/SPO-RSUD/10.14/II/2019</i>	No Revisi <b>02</b>	Halaman <b>1/2</b>
	<b>Tanggal Terbit 4 Januari 2019</b>	Ditetapkan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan  <i>dr. H. Sutarman, MM</i> NIP. 19690709/200112 1 001	
<b>Pengertian</b>	Proses awal bahan makanan (sayuran) sebelum dilakukan proses pengolahan. Adapun yang dimaksud dengan sayuran adalah : <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sayuran daun (bayam, kangkung, sawi, dll)</li><li>2. Sayuran buah (labu siam, ketimun, terong, dll)</li><li>3. Sayuran umbi (kentang, wortel, dll)</li><li>4. Sayuran bunga (bunga kol, brokoli, dll)</li><li>5. Sayuran kacang-kacangan (buncis, kacang panjang, dll)</li><li>6. Sayuran tunas (taoge panjang, taoge pendek, dll)</li></ol>		
<b>Tujuan</b>	Mempersiapkan bahan makanan berupa sayuran sebelum dilakukan proses pengolahan.		
<b>Kebijakan</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>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</li></ol>		

<b>Prosedur</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sayuran dihilangkan akar dan batang yang tidak terpakai.</li><li>2. Sayuran dicuci di air mengalir kemudian ditiriskan di keranjang pencucian, diulang sampai tiga kali hingga bersih.</li><li>3. Sayuran yang perlu dipotong dilakukan pemotongan sesuai kebutuhan dan jenis masakan.</li><li>4. Sayuran ditempatkan di keranjang yang bersih, siap untuk dimasak.</li></ol>
<b>Unit Terkait</b>	Gizi