



PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No Dokumen PPI/ 061 /RSUD-PS/XI/2018	No Revisi 01	Halaman 1 / 2
	Tanggal Terbit 6 November 2018	Ditetapkan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan dr. H. Sutarnan, MM NIP. 19690709 200112 1 001	
Pengertian	Suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi.		
Tujuan	1. Mengurangi resiko kehilangan zat gizi bahan makanan. 2. Meningkatkan nilai cerna. 3. Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan.		
Kebijakan	Keputusan Direktur No. 800/PPI/002/RSUD-PS/X/2018 tentang kebijakan pelayanan Komite PPI		
Prosedur	Setelah dilakukan persiapan bahan makanan, dilakukan proses pengolahan berdasarkan standar resep. 1. Makanan diet a. Makanan diet rendah lemak, diet jantung, diet rendah kolesterol, diet hati, diet rendah purin : 1) Makanan diambil dari pengolahan sebelum dilakukan pemberian santan. 2) Lauk nabati rendah garam. b. Makanan diet rendah garam Makanan diambil dari pengolahan sebelum dilakukan pemberian garam. c. Makanan diet diabetes mellitus		

	Makanan diambil dari pengolahan sebelum dilakukan pemberian gula. 2. Makanan non diet Setelah makanan diambil untuk makanan diet maka dilakukan pemberian gula dan tambahan garam.
Unit Terkait	Gizi