<table>
<tr><td rowspan="2">Rumah Sakit Angkatan Udara dr.ESNAWAN ANTARIKSA</td><td colspan="3">PENGOLAHAN MAKANAN BIASA DAN DIET</td></tr>
<tr><td>No. Dokumen
SPO/788/PPI.Akr/ IX /2026</td><td>No Revisi
2</td><td>Halaman :
1 dari 1</td></tr>
<tr><td>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAI</td><td>Tanggal Terbit
30 September 2026</td><td colspan="2">Ditetapkan oleh
Kepala RSAU dr. Esnawan Antariksa,

dr. Iman Fathurrohman W., Sp.B., M.Si., M.A.R.S.
Kolonel Kes NRP 524330</td></tr>
<tr><td>PENGERTIAN</td><td colspan="3">Pengolahan makanan biasa dan diet adalah suatu kegiatan mengubah makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman dikonsumsi untuk pasien yang mendapat makanan biasa dan makanan diet.</td></tr>
<tr><td>TUJUAN</td><td colspan="3">Sebagai acuan penerapan langkah-langkah untuk mengolah makanan biasa dan diet dengan mengurangi risiko kehilangan zat-zat gizi bahan makanan.</td></tr>
<tr><td>KEBIJAKAN</td><td colspan="3">Keputusan Kepala RSAU dr. Esnawan Antariksa Nomor Kep/176/VIII/2026 tentang Panduan Pelayanan Makanan Rumah Sakit di RSAU dr. Esnawan Antariksa</td></tr>
<tr><td>REFERENSI</td><td colspan="3">Permenkes no. 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah sakit.</td></tr>
<tr><td>PROSEDUR</td><td colspan="3">1. Menginventarisir pasien yang mendapat makanan biasa dan makanan diet
2. Menyiapkan peralatan yang dibutuhkan dalam pengolahan bahan makanan
3. Menyiapkan bahan makanan yang dibutuhkan
4. Mengolah bahan makanan sesuai menu yang ada
5. Mengolah secara terpisah makanan biasa dan makanan diet</td></tr>
<tr><td>UNIT TERKAIT</td><td colspan="3">Unit Produksi Makanan</td></tr>
</table>