Rumah Sakit Angkatan Udara dr. ESNAWAN ANTARIKSA	**PERSIAPAN BAHAN MAKANAN**		
	No.Dokumen SPO/ 787//PPI.Akr/IX/2026	Revisi 2	Halaman 1 dari 1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal terbit 30 September 2026	Ditetapkan Oleh: Kepala RSAU dr. Esnawan Antariksa, dr. Iman Fathurrohman W., Sp.B., M.Si., M.A.R.S. Kolonel Kes NRP 524330	
PENGERTIAN	Persiapan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan yang spesifik dalam rangka menyiapkan bahan makanan dan bumbu sebelum dilakukan pemasakan.		
TUJUAN	Sebagai acuan penerapan langkah-langkah untuk menyediakan racikan yang tepat dari berbagai macam bahan makanan dan standar bumbu / standar resep untuk berbagai hidangan dalam jumlah sesuai dengan menu yang berlaku.		
KEBIJAKAN	keputusan Kepala RSAU dr. Esnawan Antariksa nomor Kep176/VIII/2026 tentang Panduan Pelayanan Makanan Rumah sakit di RSAU dr .Esnawan Antarisksa		
REFERENSI	Permenkes no. 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah sakit.		
PROSEDUR	1.. Mencuci dan menyiangi bahan makanan 2. Tempat pencucian bahan makanan sumber hewani dan nabati Terpisah 3. Memotong-motong bahan makanan sesuai teknik yang ditetapkan 4. Menjalankan teknik-teknik persiapan bumbu secara tepat 5. Pisau dan talenan yang digunakan untuk setiap jenisnya berbeda, seperti untuk daging, sayur, buah, bumbu, dan snack 6. Mempersiapkan bumbu-bumbu masakan dalam keadaan segar atau pun mempersiapkan sebelumnya dengan menyimpan dalam suhu yang tepat sehingga tidak berubah warna, rasa, dan aroma dari bumbu. 7. Mengikuti petunjuk persiapan bahan makanan sesuai dengan standar resep hidangan.		
UNIT TERKAIT	Unit Gizi		