

 <p>Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta</p>	SOP PEMBUATAN MAKANAN SARING DAN CINCANG		
Standar Operasional Prosedur	No. Dokumen <i>OT.02.02/XXXIX/</i> <i>11232/2022</i>	No. Revisi 02	Halaman 1 / 2
Pengertian	<p>Makanan saring adalah makanan yang diperuntukan pasien dengan ketidakmampuan mengunyah yang diberikan melalui via oral. Makanan cincang adalah makanan yang diperuntukan bagi pasien dengan gangguan mengunyah akibat berkurangnya kekuatan untuk mengunyah dan organ mengunyah seperti gigi tidak lengkap. Pembuatan makanan saring adalah kegiatan yang menghasilkan makanan pasien dalam bentuk kental atau lumat. Pembuatan makanan cincang adalah kegiatan yang menghasilkan makanan pasien dalam bentuk potongan-potongan halus.</p>		
Tujuan	<p>Menyediakan makanan dalam bentuk saring dan cincang yang sesuai standar untuk pasien dengan gangguan mengunyah</p>		
Kebijakan	<p>Keputusan Direktur Utama Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta Nomor HK.02.03/XXXIX/10426/2022 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta</p>		
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tenaga pemasak membaca daftar jumlah permintaan makanan saring dan cincang pasien 2. Tenaga pemasak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) yang terdiri dari apron/celemek, sepatu, penutup kepala dan masker 3. Tenaga pemasak mencuci tangan sesuai prosedur dan menggunakan sarung tangan 4. Tenaga pemasak mempersiapkan alat yang sudah dicuci dan dikeringkan 5. Tenaga pemasak mempersiapkan makanan utuh sesuai jumlah permintaan makanan saring dan cincang 6. Untuk makanan saring, tenaga pemasak menghaluskan makanan utuh dengan menambahkan kuah atau kaldu menggunakan blender, kemudian tenaga pemasak menyaring hingga adonan habis 7. Untuk makanan cincang, tenaga pemasak mencincang makanan utuh dengan chopper 8. Tenaga pemasak meletakkan makanan saring dan cincang ke dalam wadah tertutup, kemudian diletakkan ke bain marie 9. Tenaga pemasak mencuci dan mengeringkan peralatan yang telah dipakai. Lalu menyimpan kembali pada tempat peralatan. 		
Unit Terkait	Instalasi Gizi		



Rumah Sakit
Pusat Otak Nasional
Prof. Dr. dr. Mahar
Mardjono
Jakarta

SOP PEMBUATAN MAKANAN SARING DAN CINCANG

No. Dokumen
*01.02.02 / xxxix /
11232 / 2022*

No. Revisi
02

Halaman
2 / 2

Alur Pembuatan Makanan Saring dan Cincang

