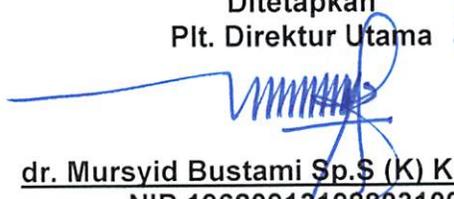


 <p>Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta</p>	<b>SOP</b> <b>PEMBUATAN MAKANAN CAIR</b>		
	<b>No. Dokumen</b> <i>OT.02.02/XXXIX/10832/2022</i>	<b>No. Revisi</b> 02	<b>Halaman</b> 1 / 2
<b>Standar Operasional Prosedur</b>	<b>Tanggal Terbit</b> <i>16 November 2022</i>	Ditetapkan Plt. Direktur Utama  <b>dr. Mursyid Bustami Sp.S (K) KIC. MARS</b> <b>NIP 196209131988031002</b>	
<b>Pengertian</b>	<p>Makanan cair adalah makanan yang diperuntukkan pasien dengan gangguan menelan, mengunyah, menurunnya kesadaran, dan pasca bedah yang dapat diberikan melalui <i>Naso-Gastric Tube</i> (NGT), <i>percutaneous endoscopic gastronomy</i> (PEG), dan oral. Pembuatan makanan cair adalah kegiatan yang menghasilkan makanan pasien dalam bentuk cair dengan memperhitungkan nilai gizi, konsistensi, dan komposisi tertentu.</p>		
<b>Tujuan</b>	<p>Menyediakan makanan dalam bentuk cair yang sesuai standar untuk pasien dengan gangguan mengunyah dan menelan.</p>		
<b>Kebijakan</b>	<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>		
<b>Prosedur</b>	<p><b>PEMBUATAN MAKANAN CAIR</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tenaga pemasak/pramusaji membaca daftar jumlah permintaan makanan cair pasien dan menghitung jumlah bahan yang akan digunakan.</li> <li>2. Tenaga pemasak/pramusaji menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) yang terdiri dari apron/celemek, sepatu, penutup kepala, dan masker.</li> <li>3. Tenaga pemasak/pramusaji mencuci tangan sesuai dengan prosedur dan menggunakan sarung tangan.</li> <li>4. Tenaga pemasak/pramusaji mempersiapkan alat yang sudah dicuci dan dikeringkan.</li> <li>5. Tenaga pemasak/pramusaji mempersiapkan bahan makanan sesuai jumlah permintaan makanan cair dan standar resep/formula.</li> <li>6. Tenaga pemasak/pramusaji merebus air sampai mendidih suhu 100°C.</li> <li>7. Tenaga pemasak/pramusaji melarutkan tepung maizena dengan air dingin.</li> <li>8. Tenaga pemasak/pramusaji mencampurkan susu bubuk, telur, larutan tepung maizena, dan air matang dengan menggunakan blender hingga homogen.</li> <li>9. Tenaga pemasak/pramusaji memasukkan adonan yang telah di-blender ke dalam air yang telah direbus.</li> <li>10. Tenaga pemasak/pramusaji mengaduk adonan makanan cair di atas api kecil selama 10 menit dengan suhu mencapai 80°C.</li> <li>11. Tenaga pemasak/pramusaji menyaring makanan cair tersebut ke dalam panci bersih atau <i>pitcher</i>, kemudian diletakkan ke <i>bain marie</i>.</li> <li>12. Tenaga pemasak/pramusaji mencuci dan mengeringkan peralatan yang telah dipakai. Lalu menyimpan kembali pada tempat peralatan.</li> </ol>		



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

## SOP PEMBUATAN MAKANAN CAIR

No. Dokumen

No. Revisi  
02

Halaman  
2/2

13. Tenaga pemasak/pramusaji membersihkan meja kerja dengan lap bersih dan disinfektan.

Unit Terkait

Instalasi Gizi

Alur Pembuatan Makanan Cair

