

# **STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL**



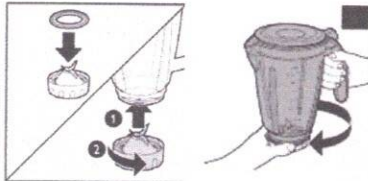
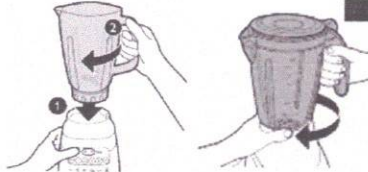
## **PENGUNAAN BLENDER BUMBU MASAKAN DI I-FOOD**

NOMOR : 030/SPO/BNS/RSIH/I/2024  
NO. REVISI : 00  
TANGGAL PENGESAHAN : 24 Januari 2024

## LEMBAR VALIDASI DAN PERSETUJUAN

Jenis Dokumen : SPO  
Nomor Dokumen : 030/SPO/BNS/RSIH/I/2024  
Judul Dokumen : PENGGUNAAN BLENDER BUMBU MASAKAN DI I-FOOD  
Nomor Revisi : 00

		Nama Lengkap	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Penyusun	:	Adita Nur Faoziyah, S.P	Koordinator Unit Bisnis		24-1-2024
Verifikator	:	Wahyu Suprayogo, SE.MM	Manajer Umum & SDM		24-1-2024
Validator	:	drg. Muhammad Hasan, MARS	Direktur RS Intan Husada		24-1-2024

<div><div>RUMAH SAKIT</div><div></div><div>INTAN HUSADA</div></div>	PENGUNAAN BLENDER BUMBU MASAKAN DI I-FOOD		
	No. Dokumen 030/SPO/BNS/RSIH/II/2024	No. Revisi 00	Halaman 1/3
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit: 24-01-2024	Ditetapkan oleh: Direktur, <div></div> drg. Muhammad Hasan, MARS	
PENGERTIAN	Penggunaan blender bumbu masakan di I-Food adalah tata cara penggunaan blender untuk pembuatan bumbu masakan yang dibutuhkan dalam kegiatan operasional memasak di I-Food  Petugas adalah Staf Koki/ Koki Perbantuan yang bekerja di I-Food		
TUJUAN	Sebagai acuan dan langkah-langkah dalam penggunaan blender bumbu masakan di I-Food RS Intan Husada		
KEBIJAKAN	Peraturan Direktur Rumah Sakit Intan Husada Nomor 3530/A000/XI/2021 Tentang Kebijakan Standar Manajemen Rumah Sakit		
PROSEDUR	<div><div><div>1. Petugas menyiapkan bahan yang akan digunakan untuk membuat bumbu masakan sesuai dengan kebutuhan operasional memasak di I-Food</div><div>2. Petugas memotong semua bahan yang akan digunakan untuk membuat bumbu masakan menjadi potongan kecil (<math>\pm</math> ukuran 1-2 cm)</div><div>3. Petugas memastikan tabung blender dan pisau terpasang dengan baik dengan cara memutar pisau searah jarum jam hingga terkunci posisinya</div></div><div></div><div><div>4. Petugas memasang tabung blender dan pisau ke unit motor dengan cara memutar searah jarum jam hingga terkunci posisinya</div><div></div></div></div>		

5. Petugas memasukkan semua bahan yang akan digunakan untuk membuat bumbu masakan ke dalam tabung blender dengan syarat sebagai berikut:

- Takaran bahan yang dimasukkan  $\leq 200$  gram
- Takaran cairan yang dimasukkan  $\leq 1000$  ml



6. Petugas menutup tabung blender menggunakan penutup setelah semua bahan dimasukkan ke dalam tabung blender

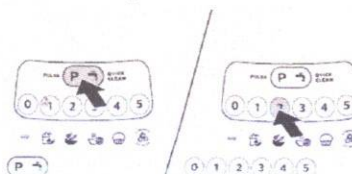


7. Petugas memasukkan steker listrik blender pada stop kontak dinding (lihat Gambar 5)



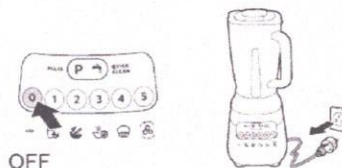
Gambar 5

8. Petugas menyalakan unit motor dengan cara sebagai berikut:
- Untuk pengolahan normal: Petugas menekan tombol 1 atau 2 untuk memulai proses pencampuran bahan bumbu masakan di dalam tabung blender dan matikan secara berkala (unit motor beroperasi selama 30 detik lalu matikan selama 5 detik)
  - Untuk pengolahan cepat: Petugas menekan tombol pulse/quick clean berulang (unit motor beroperasi selama 5 detik lalu matikan selama 5 detik)

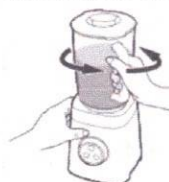




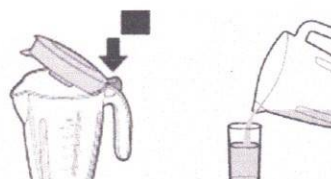
9. Apabila proses blender bahan bumbu masakan telah selesai, petugas mematikan unit motor dengan menekan tombol *off* dan melepaskan steker listrik blender pada stop kontak dinding



10. Petugas melepaskan tabung blender dari unit motor dengan cara memutar tabung blender melawan arah jarum jam



11. Petugas membuka tutup tabung blender dan menuangkan semua bumbu masakan dari tabung blender ke dalam wadah bumbu masakan



12. Petugas mengelap unit motor dari sisa kotoran dan mencuci tabung blender dan pisau menggunakan sabun dan air mengalir, mengeringkannya dan menyimpan kembali semua alat (tabung blender, pisau dan unit motor) di rak penyimpanan blender

UNIT TERKAIT

1. Unit Bisnis