

# BUBUR AYAM KACANG PANJANG

(3 PORSI)

## BAHAN:

1. 30 gram beras
2. 45 gram daging ayam giling
3. 10 gram kacang panjang (potong kecil-kecil)
4. 150ml kaldu ayam
5. 7½ ml minyak zaitun
6. Garam secukupnya
7. Bumbu halus (½ siung bawang merah dan ½ siung bawang putih)

## ALAT:

1. Panci
2. Wajan
3. Saringan kawat



No	Langkah Kerja	Keypoint
----	---------------	----------

# Persiapan

1.	Mengucapkan Salam	Senyum, Sapa dan Salam.
2.	Menjelaskan pada ibu maksud dan tujuan serta prosedur yang dilakukan dalam membuat makanan pendamping ASI.	Gunakan bahasa yang mudah dimengerti oleh ibu/keluarga. Libatkan orang tua dalam membuat makanan pendamping ASI.
3.	Siapkan bahan, peralatan dan perlengkapan. Susun alat dan bahan secara berurutan dan periksa kelengkapannya.	Susun secara ergonomis perlengkapan dan bahan untuk memudahkan dalam bekerja.
4.	a. Lepaskan perhiasan. b. Cuci tangan cara WHO dengan menggunakan sabun	Pastikan kuku pendek. Gunakan sabun di bawah air mengalir. Keringkan dengan handuk bersih.



No	Langkah Kerja	Keypoint
----	---------------	----------

# Tindakan Pelaksanaan

5.	Baca Basmallah. Persiapkan bahan dan peralatan	Pastikan bahan dan peralatan sudah siap. 
6.	Tumis bumbu bawang merah dan bawang putih yang telah dihaluskan menggunakan minyak zaitun sampai harum.	Masak dengan api kecil. 
7.	Masukkan daging ayam giling dan kacang panjang, aduk-aduk sampai matang.	
8.	Didihkan air kaldu, masukkan beras dan aduk-aduk hingga menjadi bubur.	 <i>Kaldu Ayam Kampung</i>
9.	Tambahkan tumisan daging ayam giling dan kacang panjang serta garam secukupnya ke dalam bubur nasi, aduk hingga matang.	
10.	Saring bubur menggunakan saringan kawat.	
11.	Sajikan di mangkuk dan siap disuapkan ke bayi, dan bacakan doa sebelum makan.	
12.	Baca Tahmid & Rapikan alat dan rapikan peralatan.	
13.	Cuci tangan cara WHO dengan menggunakan sabun dan air mengalir.	Pastikan kuku pendek Gunakan sabun dibawah air mengalir. Keringkan dengan handuk bersih.