



**PERSIAPAN DAN PENYIMPANAN MAKANAN**

No Dokumen	No Revisi	Halaman
065/2014/RS/SDS/PNJ/2018		1/1

**STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL**

Tanggal Terbit  
30 November 2018

Ditetapkan Tgl.....  
Direktur,  
  
  
**Dr. YUSTAR MULYADI, Sp.PD(K)GEH**  
 Pembina Utama Muda  
 NIP. 19620328 198910 1 001

**Pengertian** : Persiapan dan penyimpanan makanan adalah serangkaian kegiatan menyimpan dan memonitoring keamanan makanan matang baik secara kualitas maupun kuantitas makanan didalam lemari pendingin disertai pencatatan dan pelaporan.

**Tujuan** : Untuk mengurangi resiko kontaminasi dan pembusukan sehingga terlaksananya kegiatan monitoring mutu makanan dalam kegiatan produksi distribusi makanan di Instalasi Gizi.

**Kebijakan** : Kebijakan Direktur RSUD Dokter Soedarso Nomor 263 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi.

**Prosedur** :

1. Simpan makanan yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas
2. Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang
3. Tidak menjamah makanan dengan tangan secara langsung tetapi menggunakan alat.
4. Setelah dilakukan pencicipan oleh pengawas yang ditugaskan, makanan dimasukkan ke dalam wadah tertutup sempurna tetapi berventilasi agar uap air dapat keluar.
5. Penyimpanan makanan tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
6. Makanan disimpan di lemari pendingin dengan suhu yang terkontrol.

No	Jenis Makanan	Suhu penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera disajikan	Belum segera disajikan
1.	Makanan kering	25°C s/d 30°C		
2.	Makanan basah (berkuah)		>60°C	- 10° C
3.	Makanan cepat basi (santan, telur, susu)		>65.5°C	-5°C s/d -1°C
4.	Makanan disajikan dingin		5°C s/d 10°C	<10°C

7. Jika suhu lemari pendingin diluar dari standar untuk setiap jenis makanan, segera cek keadaan listrik dan melaporkannya kebagian IPFRS.
8. Penyimpanan harus menggunakan sistem FIFO (First In First Out).