
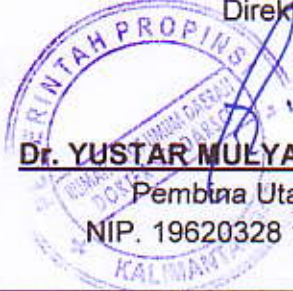


	PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN		
	No Dokumen <i>065/6721/RSD/PTJ/2018</i>	No Revisi 03	Halaman 1/2
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL</b>	Tanggal Terbit  <i>24 OKTOBER 2018</i>	Ditetapkan Tgl..... Direktur,  <b>Dr. YUSTAR MULYADI, Sp.PD(K)GEH</b> Pembina Utama Muda NIP. 19620328 198910 1 001	
<b>Pengertian</b> :	Penyimpanan Bahan Makanan adalah proses kegiatan penyimpanan bahan makanan setelah melakukan pemesanan, penerimaan, dan pemeriksaan oleh petugas.		
<b>Tujuan</b> :	Memenuhi ketersediaan bahan makanan dalam jangka waktu tertentu dan menjaga keamanan serta mencegah kerusakan terhadap bahan makanan.		
<b>Kebijakan</b> :	Kebijakan Direktur RSUD Dokter Soedarso Nomor 263 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi		
<b>Prosedur</b> :	1. <i>Prosedur penyimpanan bahan makanan kering</i> a. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan dalam gudang bahan makanan. b. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO) menggunakan bahan makanan yang diterima terlebih dahulu dan First Expired First Out (FEFO) menggunakan dahulu yang mendekati masa kadaluarsa. c. Mencatat bahan makanan yang diterima dan disalurkan dalam kartu stock bahan makanan. d. Semua bahan makanan ditempatkan dalam wadah tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang. Diletakkan pada rak bertingkat dengan jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm, jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm, jarak bahan makanan dengan langit – langit 60 cm. e. Suhu ruangan berkisar 19 – 21°C dan kelembaban ruang penyimpanan 80% - 90%. f. Ruangan dibersihkan secara rutin setiap minggu sekali. g. Tempat penyimpanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi bakteri, serangga, tikus, dan hewan lainnya.		

	PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN																									
	No Dokumen <i>065/6731/RS/2018/2018</i>	No Revisi	Halaman 2/2																							
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL</b>	Tanggal Terbit  <i>24 OKTOBER 2018</i>	Ditetapkan Tgl..... Direktur,  <b>Dr. YUSTAR MULYADI, Sp.PD(K)GEH</b> Pembina Utama Muda NIP. 19620328 198910 1 001																								
<b>Prosedur</b> :	2. Prosedur penyimpanan bahan makanan segar <ol style="list-style-type: none"> <li>Mencuci bahan makanan basah (ayam/ikan/daging) dan memotong sesuai standart porsi serta disimpan dalam plastik tertutup sejumlah 10 – 20 potong per kemasan.</li> <li>Pengecekan terhadap suhu dilakukan 2 kali dalam sehari.</li> <li>Suhu harus sesuai dengan keperluan bahan makanan dan lama penyimpanan yaitu :               <table border="1" data-bbox="711 1169 1430 1639"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Jenis Bahan makanan</th> <th colspan="3">Lama Waktu Penyimpanan</th> </tr> <tr> <th>&lt; 3 hari</th> <th>≤ 1 Minggu</th> <th>&gt;1 Minggu</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Daging, Ikan, atau ayam</td> <td>-5 – 0<sup>o</sup>C</td> <td>-10 – -50<sup>o</sup>C</td> <td>&lt;-10<sup>o</sup>C</td> </tr> <tr> <td>Telur atau hasil olahan lainnya</td> <td>5 – 7<sup>o</sup>C</td> <td>-5 – 0<sup>o</sup>C</td> <td>&lt;-5<sup>o</sup>C</td> </tr> <tr> <td>Sayuran, buah</td> <td>10<sup>o</sup>C</td> <td>10<sup>o</sup>C</td> <td>10<sup>o</sup>C</td> </tr> <tr> <td>Tepung dan biji-bijian</td> <td>25<sup>o</sup>C</td> <td>25<sup>o</sup>C</td> <td>25<sup>o</sup>C</td> </tr> </tbody> </table> </li> </ol>			Jenis Bahan makanan	Lama Waktu Penyimpanan			< 3 hari	≤ 1 Minggu	>1 Minggu	Daging, Ikan, atau ayam	-5 – 0 <sup>o</sup> C	-10 – -50 <sup>o</sup> C	<-10 <sup>o</sup> C	Telur atau hasil olahan lainnya	5 – 7 <sup>o</sup> C	-5 – 0 <sup>o</sup> C	<-5 <sup>o</sup> C	Sayuran, buah	10 <sup>o</sup> C	10 <sup>o</sup> C	10 <sup>o</sup> C	Tepung dan biji-bijian	25 <sup>o</sup> C	25 <sup>o</sup> C	25 <sup>o</sup> C
Jenis Bahan makanan	Lama Waktu Penyimpanan																									
	< 3 hari	≤ 1 Minggu	>1 Minggu																							
Daging, Ikan, atau ayam	-5 – 0 <sup>o</sup> C	-10 – -50 <sup>o</sup> C	<-10 <sup>o</sup> C																							
Telur atau hasil olahan lainnya	5 – 7 <sup>o</sup> C	-5 – 0 <sup>o</sup> C	<-5 <sup>o</sup> C																							
Sayuran, buah	10 <sup>o</sup> C	10 <sup>o</sup> C	10 <sup>o</sup> C																							
Tepung dan biji-bijian	25 <sup>o</sup> C	25 <sup>o</sup> C	25 <sup>o</sup> C																							
<b>Unit Terkait</b> :	1. Instalasi Gizi 2. Panitia Penerimaan Bahan Makanan																									