



## KONTROL SUHU PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

No. Dokumen : <i>065/7148/RSUDS/PMJ/2018</i>	No.Revisi 02	Halaman 1/1
---	-----------------	----------------

<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL</b>	Tanggal Terbit :  <i>6 November 2018</i>	Ditetapkan Tgl. Direktur RSUD dr. Soedarso  <b>Dr. YUSTAR MULYADI, Sp.PD-KGEH</b> Pembina Utama Muda NIP. 19620328 198910 1 001
---	--	---

**Pengertian :** Kontrol Suhu Penyimpanan Bahan Makanan adalah suatu kegiatan untuk melihat suhu penyimpanan bahan makanan yang disimpan di dalam freezer yang dilakukan setiap hari untuk mempertahankan kualitas bahan makanan

**Tujuan :** Untuk mempertahankan bahan makanan agar tidak cepat rusak sehingga mutu dan kualitas bahan makanan dapat terjaga.

**Kebijakan :** Surat Keputusan Direktur Nomor 263 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi

**Prosedur :**

1. Catat suhu dua kali setiap hari kedalam kartu pengontrol suhu (setiap pagi dan sore)
2. Suhu penyimpanan makanan basah yaitu :
 

Jenis Bahan makanan	Lama Waktu Penyimpanan		
	< 3 hari	≤ 1 Minggu	>1 Minggu
Daging, Ikan, atau ayam	-5 – 0°C	-10 – -50°C	<-10 °C
Telur atau hasil olahan lainnya	5 – 7°C	-5 – 0°C	<-5 °C
Sayuran, buah	10°C	10°C	10°C
Tepung dan biji-bijian	25°C	25°C	25°C
3. Jika suhu berubah – rubah setiap kali pencatatan, cek keadaan listrik dan segera koordinasi ke IPFRS
4. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip FIFO (First In First Out)
5. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80% - 90%

**Unit Terkait :**

1. Instalasi Gizi
2. IPFRS