

 <p>Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta</p>	<b>SOP PENYIMPANAN SAYURAN</b>		
	<b>No. Dokumen</b>  <i>JK.02.02 / XXXIX / 10835 / 2022</i>	<b>No. Revisi</b>  02	<b>Halaman</b>  1 / 2
<b>Standar Operasional Prosedur</b>	<b>Tanggal Terbit</b>  <i>16 November 2022</i>	<b>Ditetapkan</b> <b>Plt. Direktur Utama</b>  <b><u>dr. Mursyid Bustami Sp.S (K) KIC. MARS</u></b> <b>NIP 196209131988031002</b>	
<b>Pengertian</b>	Kegiatan menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan bahan sayuran di gudang sayuran ( <i>cold room</i> ) atau lemari pendingin.		
<b>Tujuan</b>	Tersedianya sayuran yang siap digunakan dalam jumlah, kualitas dan keamanan yang tepat sesuai dengan kebutuhan.		
<b>Kebijakan</b>	Keputusan Direktur Utama Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta Nomor HK.02.03/XXXIX/10426/2022 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta		
<b>Prosedur</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Petugas gizi mencuci tangan sesuai prosedur.</li> <li>2. Petugas gizi menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan zona penggunaan APD dan kebutuhan penggunaan APD.</li> <li>3. Petugas gizi menerima sayuran dari Tim Teknis Pembantu PPK.</li> <li>4. Petugas gizi menyangi, membersihkan dan melakukan pengepakan sesuai dengan jenis sayuran sesuai dengan kebutuhan.</li> <li>5. Plastik atau alat habis pakai yang digunakan sebagai tempat untuk menyimpan sayuran saat datang harus diganti dengan plastik atau alat habis pakai baru sebelum masuk dalam gudang penyimpanan bahan makanan basah atau lemari pendingin.</li> <li>6. Menata sayuran ke dalam gudang penyimpanan bahan makanan basah (<i>cold room</i>) atau lemari pendingin sesuai dengan jenis bahan makanan.</li> <li>7. Penyimpanan sayuran berdasarkan system First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO).</li> <li>8. Penyimpanan sayuran dengan system FIFO adalah penyimpanan sayuran yang disimpan terlebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu. Bahan makanan yang disimpan dalam system FIFO adalah sayuran yang tidak memiliki tanggal kadaluarsa.</li> <li>9. Penyimpanan sayuran dengan system FEFO adalah penyimpanan sayuran yang memiliki tanggal kadaluarsa lebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu.</li> <li>10. Sayuran disimpan pada suhu 5 - 10°C.</li> <li>11. Penyimpanan sayuran (kemasan) yang didalamnya mencantumkan cara penyimpanan, disimpan sesuai dengan tata cara penyimpanan bahan makanan tersebut.</li> <li>12. Petugas gizi menjaga kebersihan <i>cold room</i> dan lemari pendingin.</li> <li>13. Petugas gizi mencatat bahan makanan yang disimpan dan dikeluarkan pada kartu stok</li> <li>14. Apabila terjadi ketidaksesuaian suhu penyimpanan dan kerusakan fasilitas penyimpanan bahan makanan basah, petugas gizi melaporkan kepada bagian Instalasi Pemeliharaan Sarana dan Prasarana Rumah Sakit (IPSR).</li> </ol>		



Rumah Sakit  
Pusat Otak Nasional  
Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono  
Jakarta

## SOP PENYIMPANAN SAYURAN

No. Dokumen

No. Revisi

Halaman

02

2 / 2

Unit Terkait

1. Tim Teknis Pembantu PPK
2. IPSRS

### Alur Penyimpanan Buah

