



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

SOP  
PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH

No. Dokumen  
01.02.02 / XXXIX /  
11094 / 2022

No. Revisi  
02

Halaman  
1 / 2

Standar Operasional  
Prosedur

Tanggal Terbit  
25 November 2022

Ditetapkan  
Plt. Direktur Utama  
  
**dr. Mursyid Bustami Sp.S (K) KIC. MARS**  
NIP 196209131988031002

Pengertian

Kegiatan menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan bahan makanan basah di gudang bahan makanan basah (*cold room*) atau lemari pendingin.

Tujuan

Tersedianya bahan makanan basah yang siap digunakan dalam jumlah, kualitas dan keamanan yang tepat sesuai dengan kebutuhan.

Kebijakan

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

Prosedur

1. Petugas gizi mencuci tangan sesuai prosedur.
2. Petugas gizi menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan zona penggunaan APD dan kebutuhan penggunaan APD.
3. Petugas gizi menerima bahan makanan dari Tim Teknis Pembantu PPK.
4. Petugas gizi menyangi, membersihkan dan melakukan pengepakan sesuai dengan jenis bahan makanan basah sesuai dengan kebutuhan.
5. Plastik atau alat habis pakai yang digunakan sebagai tempat untuk menyimpan bahan makanan saat datang harus diganti dengan plastik atau alat habis pakai baru sebelum masuk dalam gudang penyimpanan bahan makanan basah atau lemari pendingin.
6. Menata bahan makanan ke dalam gudang penyimpanan bahan makanan basah (*cold room*) atau lemari pendingin sesuai dengan jenis bahan makanan.
7. Penyimpanan bahan makanan basah berdasarkan system First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO).
8. Penyimpanan bahan makanan basah dengan system FIFO adalah penyimpanan bahan makanan basah yang disimpan terlebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu. Bahan makanan yang disimpan dalam system FIFO adalah bahan makanan basah yang tidak memiliki tanggal kadaluarsa.
9. Penyimpanan bahan makanan basah dengan system FEFO adalah penyimpanan bahan makanan basah yang memiliki tanggal kadaluarsa lebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu.
10. Suhu penyimpanan bahan makanan basah diatur sesuai dengan jenis bahan makanan basah yang disimpan, yaitu:

Jenis Bahan Makanan	Waktu penyimpanan		
	< 3 hari	≤ 1 minggu	> 1 minggu
Daging, ikan, udang dan hasil olahannya	-5 – 0°C	-10 – -5°C	<-10°C
Sayur, buah dan hasil olahannya	10°C	10°C	10°C
Telur hasil olahannya	5 – 7°C		



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

## SOP PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH

No. Dokumen  
OT.02.02/XXXIX/  
1194/2022

No. Revisi  
02

Halaman  
2 / 2

11. Penyimpanan bahan makanan basah (kemasan) yang didalamnya mencantumkan cara penyimpanan, disimpan sesuai dengan tata cara penyimpanan bahan makanan tersebut.
12. Petugas gizi menjaga kebersihan cold room dan lemari pendingin.
13. Petugas gizi mencatat bahan makanan yang disimpan dan dikeluarkan pada form stok opname bahan makanan basah.
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).

Unit Terkait

1. Tim Teknis Pembantu PPK
2. Instalasi Prasarana dan Sarana Rumah Sakit (IPSR)

### Alur Penyimpanan Bahan Makanan Basah

