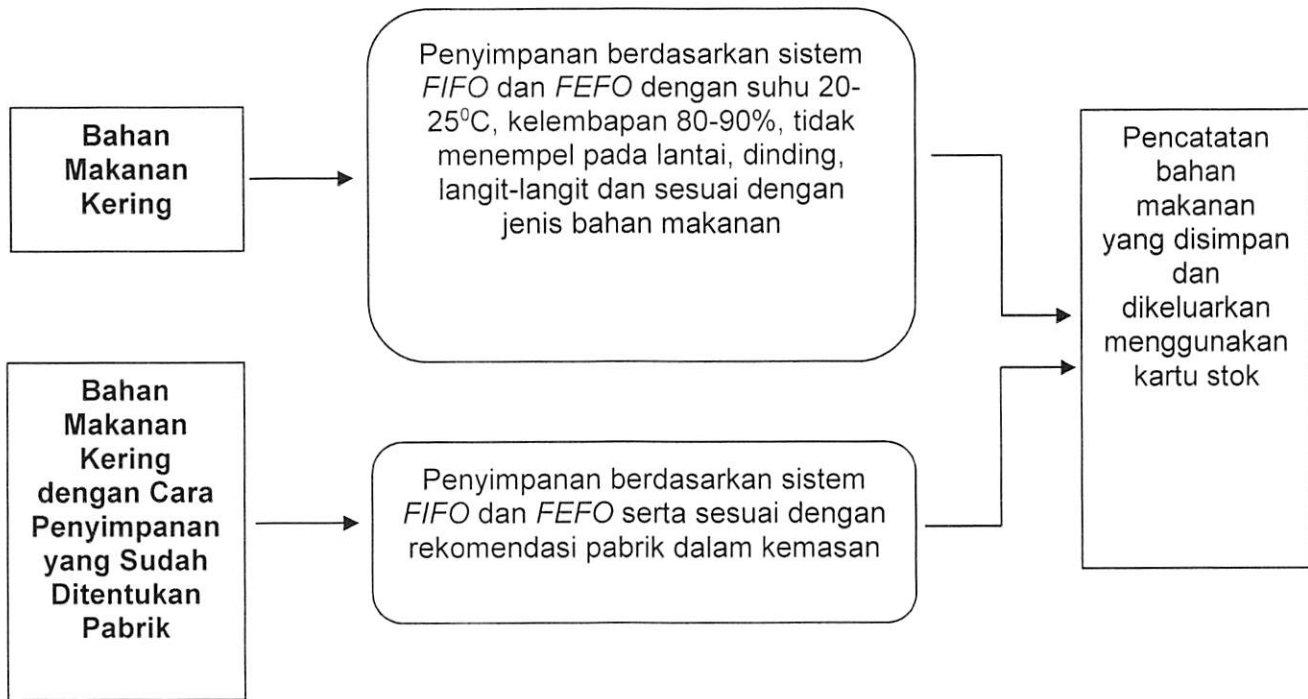


 Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta	SOP PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING		
	No. Dokumen <i>01-02-02/XXXIX/108391</i> <i>2022</i>	No. Revisi 02	Halaman 1 / 2
Standar Operasional Prosedur	Tanggal Terbit <i>16 November 2022</i>	Ditetapkan Plt. Direktur Utama  <u>dr. Mursyid Bustami Sp.S (K) KIC. MARS</u> NIP 196209131988031002	
Pengertian	Kegiatan menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan bahan makanan kering di gudang bahan makanan kering.		
Tujuan	Tersedianya bahan makanan kering 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 kering dari Tim Teknis Pembantu PPK 4. Petugas gizi menata bahan makanan kering sesuai dengan jenis bahan makanan dalam rak yang terbuat dari <i>stainless steel</i>. Untuk penataan bahan makanan dalam jumlah besar (dus), menggunakan rak <i>stainless steel</i> dan atau <i>pallet</i> 5. Penyimpanan bahan makanan kering berdasarkan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO) dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO) 6. Penyimpanan bahan makanan dengan sistem <i>FIFO</i> adalah penyimpanan bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu. Bahan makanan yang disimpan dalam sistem FIFO adalah bahan makanan kering yang tidak memiliki tanggal kadaluarsa 7. Penyimpanan bahan makanan dengan sistem <i>FEFO</i> adalah penyimpanan bahan makanan yang memiliki tanggal kadaluarsa lebih awal akan dikeluarkan terlebih dahulu 8. Penyimpanan bahan makanan kering yang di dalamnya mencantumkan cara penyimpanan, disimpan sesuai dengan tata cara penyimpanan bahan makanan tersebut 9. Penyimpanan bahan makanan kering dilakukan dengan standar penyimpanan: a. Suhu penyimpanan bahan makanan kering adalah 20-25°C b. Tidak menempel dengan lantai, dinding dan langit-langit dengan ketentuan: 1) Jarak bahan makanan dengan lantai: 15 cm 2) Jarak bahan makanan dengan dinding: 5 cm 3) Jarak bahan makanan dengan langit-langit: 60cm c. Kelembaban dalam ruangan: 80 — 90%		

 Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta	SOP PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING		
	No. Dokumen	No. Revisi 02	Halaman 2 / 2
	10. Petugas gizi menjaga kebersihan gudang bahan makanan kering 11. Petugas gizi mencatat bahan makanan yang disimpan dan dikeluarkan pada kartu stok 12. Apabila terjadi ketidaksesuaian suhu penyimpanan dan kerusakan fasilitas penyimpanan bahan makanan kering, petugas gizi melaporkan kepada bagian Instalasi Pemeliharaan Sarana dan Prasarana Rumah Sakit (IPSRs)		
Unit Terkait	1. Tim Teknis Pembantu PPK 2. IPSRS 3. Logistik		

Alur Penyimpanan Bahan Makanan Kering



```
graph LR; A[Bahan Makanan Kering] --> B(Penyimpanan berdasarkan sistem FIFO dan FEFO dengan suhu 20-25°C, kelembapan 80-90%, tidak menempel pada lantai, dinding, langit-langit dan sesuai dengan jenis bahan makanan); C[Bahan Makanan Kering dengan Cara Penyimpanan yang Sudah Ditentukan Pabrik] --> D(Penyimpanan berdasarkan sistem FIFO dan FEFO serta sesuai dengan rekomendasi pabrik dalam kemasan); B --> E(Pencatatan bahan makanan yang disimpan dan dikeluarkan menggunakan kartu stok); D --> E;
```

The flowchart illustrates the process of dry food storage. It starts with two input boxes on the left: 'Bahan Makanan Kering' and 'Bahan Makanan Kering dengan Cara Penyimpanan yang Sudah Ditentukan Pabrik'. Arrows from these boxes point to two central processing boxes. The top box describes storage based on FIFO and FEFO systems with specific temperature (20-25°C) and humidity (80-90%) requirements, and notes that food should not be in contact with the floor, walls, or ceiling, and should be stored according to the food type. The bottom box describes storage based on FIFO and FEFO systems, following the manufacturer's recommendations in the packaging. Arrows from both central boxes point to a final box on the right: 'Pencatatan bahan makanan yang disimpan dan dikeluarkan menggunakan kartu stok'.