



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

SOP
PENYIMPANAN TAHU, TEMPE, DAN TOFU

No. Dokumen
Ot.02.02/XXXIX/10843/
2022

No. Revisi
02

Halaman
1 / 1

Standar Operasional
Prosedur

Tanggal Terbit

Ditetapkan
Plt. Direktur Utama


dr. Mursyid Bustami Sp.S (K) KIC. MARS
NIP 196209131988031002

Pengertian

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

Tujuan

Tersedianya tahu, tempe dan tofu 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 tahu, tempe dan tofu dari panitia penerima bahan makanan
4. Petugas gizi memastikan kebersihan tahu dan menyimpan dalam Container tertutup.
5. Plastik atau alat habis pakai yang digunakan sebagai tempat untuk menyimpan tahu saat datang harus diganti dengan plastik/wrapping atau alat habis pakai baru sebelum masuk dalam gudang penyimpanan bahan makanan atau lemari pendingin.
6. Tahu, tempe dan tofu yang sudah dikemas pabrik dan tertutup serta bersih tidak dilakukan penggantian plastik.
7. Menata tahu, tempe dan tofu ke dalam gudang penyimpanan bahan makanan basah (*cold room*) atau lemari pendingin sesuai dengan jenis bahan makanan.
8. Penyimpanan tahu, tempe dan tofu berdasarkan sistem *First In First Out (FIFO)* dan *First Expired First Out (FEFO)*
9. Penyimpanan tahu, tempe dan tofu dengan sistem *FIFO* adalah penyimpanan tahu, tempe dan tofu yang disimpan terlebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu. Bahan makanan yang disimpan dalam sistem *FIFO* adalah tahu, tempe dan tofu yang tidak memiliki tanggal kadaluarsa.
10. Penyimpanan tahu, tempe dan tofu dengan sistem *FEFO* adalah penyimpanan tahu, tempe dan tofu yang memiliki tanggal kadaluarsa lebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu.
11. Tahu, tempe dan tofu disimpan pada suhu 10°C
12. Penyimpanan tahu, tempe dan tofu (kemasan) yang didalamnya mencantumkan cara penyimpanan, disimpan sesuai dengan tata cara penyimpanan bahan makanan tersebut.



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

SOP PENYIMPANAN TAHU, TEMPE, DAN TOFU

No. Dokumen

No. Revisi
02

Halaman
2/2

13. Petugas gizi menjaga kebersihan *cold room* dan lemari pendingin.
14. Petugas gizi mencatat bahan makanan yang disimpan dan dikeluarkan pada kartu stock bahan makanan basah.
15. Apabila terjadi ketidaksesuaian suhu penyimpanan dan kerusakan fasilitas penyimpanan tahu, tempe dan tofu, petugas gizi melaporkan kepada bagian Instalasi Pemeliharaan Sarana dan Prasarana Rumah Sakit (IPSR)

Unit Terkait

1. Tim Teknis Pembantu PPK
2. IPSRS

Alur Penyimpanan Tahu, Tempe, dan Tofu

