

| <div></div> <div>Rumah Sakit<br/>Pusat Otak Nasional<br/>Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono<br/>Jakarta</div> | SOP<br>PENYIMPANAN IKAN DAN PRODUK OLAHANNYA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                          |                  |                        |  |  |          |            |           |          |            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|--|--|----------|------------|-----------|----------|------------|---------|
|                                                                                                                                                                                          | No. Dokumen<br><br>OT.02.02/XXXIX/10837/<br>2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | No. Revisi<br>02                                                                                                                                                                                                         | Halaman<br>1 / 2 |                        |  |  |          |            |           |          |            |         |
| Standar Operasional<br>Prosedur                                                                                                                                                          | Tanggal Terbit<br><br>16 November 2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <div>Ditetapkan<br/>Plt. Direktur Utama</div> <div></div> <div>dr. Mursyid Bustami Sp.S (K) KIC. MARS<br/>NIP 196209131988031002</div> |                  |                        |  |  |          |            |           |          |            |         |
| Pengertian                                                                                                                                                                               | Kegiatan menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan ikan dan produk olahannya di gudang bahan makanan basah ( <i>cold room</i> ) atau lemari pendingin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                          |                  |                        |  |  |          |            |           |          |            |         |
| Tujuan                                                                                                                                                                                   | Tersedianya ikan dan produk olahannya 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                                                                                                                                                                                 | <div><div>1. Petugas gizi mencuci tangan sesuai prosedur</div><div>2. Petugas gizi menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan zona penggunaan APD dan kebutuhan penggunaan APD</div><div>3. Petugas gizi menerima ikan dan produk olahannya dari Tim Teknis Pembantu PPK</div><div>4. Plastik atau alat habis pakai yang digunakan sebagai tempat untuk menyimpan ikan dan produk olahannya (bukan kemasan pabrik) saat datang harus diganti dengan plastik / <i>wrapping</i> atau alat habis pakai baru dan atau disimpan dalam kontainer bersih sebelum masuk dalam gudang penyimpanan bahan makanan atau lemari pendingin</div><div>5. Ikan yang disimpan dalam bentuk potongan sesuai standar porsi dan disimpan menggunakan plastik atau wadah dalam jumlah 10-20 porsi setiap wadahnya</div><div>6. Menata ikan dan produk olahannya ke dalam gudang penyimpanan bahan makanan basah (<i>cold room</i>) atau lemari pendingin</div><div>7. Penyimpanan ikan dan produk olahannya berdasarkan sistem <i>First In First Out (FIFO)</i> dan <i>First Expired First Out (FEFO)</i></div><div>8. Penyimpanan ikan dan produk olahannya dengan sistem <i>FIFO</i> adalah penyimpanan ikan dan produk olahannya yang disimpan terlebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu. Bahan makanan yang disimpan dalam sistem <i>FIFO</i> adalah ikan dan produk olahannya yang tidak memiliki tanggal kadaluarsa</div><div>9. Penyimpanan ikan dan produk olahannya dengan sistem <i>FEFO</i> adalah penyimpanan ikan dan produk olahannya yang memiliki tanggal kadaluarsa lebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu</div><div>10. Ikan dan produk olahannya disimpan pada suhu:</div></div> <table><tr><th colspan="3">Lama waktu penyimpanan</th></tr><tr><td>&lt; 3 hari</td><td>≤ 1 minggu</td><td>&gt;1 minggu</td></tr><tr><td>-5 – 0°C</td><td>-10 – -5°C</td><td>&lt; -10°C</td></tr></table> |                                                                                                                                                                                                                          |                  | Lama waktu penyimpanan |  |  | < 3 hari | ≤ 1 minggu | >1 minggu | -5 – 0°C | -10 – -5°C | < -10°C |
| Lama waktu penyimpanan                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                          |                  |                        |  |  |          |            |           |          |            |         |
| < 3 hari                                                                                                                                                                                 | ≤ 1 minggu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | >1 minggu                                                                                                                                                                                                                |                  |                        |  |  |          |            |           |          |            |         |
| -5 – 0°C                                                                                                                                                                                 | -10 – -5°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | < -10°C                                                                                                                                                                                                                  |                  |                        |  |  |          |            |           |          |            |         |



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

SOP  
PENYIMPANAN IKAN DAN PRODUK OLAHANNYA

No. Dokumen

No. Revisi  
02

Halaman  
2 / 2

11. Penyimpanan ikan dan produk olahannya (kemasan) yang di dalamnya 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 kartu stok bahan makanan basah
14. Apabila terjadi ketidaksesuaian suhu penyimpanan dan kerusakan fasilitas penyimpanan ikan dan produk olahannya, petugas gizi melaporkan kepada bagian Instalasi Pemeliharaan Sarana dan Prasarana Rumah Sakit (IPSRS)

Unit Terkait

1. Tim Teknis Pembantu PPK
2. IPSRS

Alur Penyimpanan Ikan dan Produk Olahannya

