



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

SOP KONTROL SUHU PENYIMPANAN

No. Dokumen
*OT.02.02 / XXXIX /
11237 / 2022*

No. Revisi
02

Halaman
1 / 2

Standar
Operasional
Prosedur

Tanggal Terbit
28 November 2022

Ditetapkan
Plt. Direktur Utama

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

Pengertian

Suatu kegiatan pemantauan suhu pada ruang penyimpanan makanan dan bahan makanan meliputi bahan makanan kering dan bahan makanan basah

Tujuan

Mencegah kerusakan makanan dan bahan makanan

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

- Petugas gizi menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan zona penggunaan APD dan kebutuhan penggunaan APD.
- Kontrol suhu penyimpanan bahan makanan dilakukan sehari sekali pada pukul 08.00
- Kontrol suhu penyimpanan bahan makanan basah dilakukan sehari 3 kali yaitu :
 - Pagi: pukul 05.30
 - Siang: pukul 12.30
 - Malam: pukul 19.00
- Pengontrolan suhu penyimpanan bahan makanan kering dilakukan dengan melihat suhu pada termometer ruangan kemudian mencatat pada form monitoring suhu
- Pengontrolan suhu penyimpanan bahan makanan basah melihat suhu yang tertera pada monitor cold room, chiller dan freezer kemudian mencatat pada form monitoring suhu
- Standar suhu penyimpanan bahan makanan kering 20-25°C
- Standar suhu penyimpanan bahan makanan basah:

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

- Apabila terjadi ketidaksesuaian suhu dan kerusakan fasilitas pengolahan bahan makanan, petugas gizi melaporkan kepada bagian Instalasi Pemeliharaan Sarana dan Prasarana Rumah Sakit (IPSR).
- Apabila dilakukan perbaikan salah satu cold room/ chiller/ freezer, maka bahan makanan dipindahkan ke cold room/ chiller/ freezer lainnya dengan suhu yang sesuai.
- Apabila terjadi pemadaman listrik, maka secara otomatis digantikan listrik emergency



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

SOP KONTROL SUHU PENYIMPANAN

No. Dokumen

01.02.02 / ~~1x~~ /
11237 / 2022

No. Revisi

02

Halaman

2 / 2

Unit Terkait

1. Instalasi Gizi
2. Instalasi Prasarana dan Sarana Rumah Sakit (IPSR)

Alur Kontrol Suhu Penyimpanan

Petugas gizi menggunakan Alat Pelindung Diri (APD)

Petugas gizi melakukan control suhu sesuai dengan area sebagai berikut :

1. Bahan makanan kering dilakukan 1x sehari dengan melihat suhu pada thermometer ruangan
2. Bahan makanan basah dilakukan 3x sehari pada pukul 05.30, 12.30, dan 19.00 dengan melihat suhu yang tertera pada monitor cold room, chiller dan freezer

Mencatat suhu pada form monitoring suhu

Apabila terjadi ketidaksesuaian suhu dan kerusakan fasilitas pengolahan bahan makanan, petugas gizi melaporkan kepada bagian IPSRS

Apabila dilakukan perbaikan salah satu cold room/ chiller/ freezer, maka bahan makanan dipindahkan ke cold room/ chiller/ freezer lainnya dengan suhu yang sesuai