



**RS MATA  
UNDAAN**

Jl. Undaan Kulon No. 17 –  
19 Surabaya 60274  
Telp: 031-5319619,  
5343806 Fax: 031-  
5317503

**PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN SEGAR, KERING DAN  
MAKANAN ½ MATANG**

**ORIGINAL**

Nomor Dokumen :  
2108/SPO/DIR/RSMU/X/2022

Nomor Revisi : 006

Halaman : 1/2

Standar Prosedur  
Operasional

Tanggal Terbit :  
31 Oktober 2022


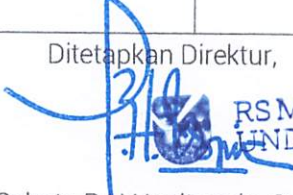
Ditetapkan Direktur,

**RS MATA  
UNDAAN**

dr. Sahata P.H. Napitupulu, Sp.M(K)

Pengertian	Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan basah.
Tujuan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mencegah kerusakan bahan makanan.</li><li>2. Mempertahankan kandungan gizi bahan makanan.</li><li>3. Mencegah kontaminasi pada bahan makanan, karena mikroba dan kerusakan.</li></ol>
Kebijakan	Peraturan Direktur Rumah Sakit Mata Undaan Nomor : 1566/PER/DIR/RSMU/VII/2022 tentang Pedoman Pelayanan Instalasi Gizi.
Prosedur	<p>Persiapan</p> <p>Alat :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Keranjang bahan;</li><li>2. Kartu stok;</li><li>3. Balpoint;</li><li>4. Form ceklist suhu <i>chiller freezer</i>.</li></ol> <p>Waktu : Setiap hari</p> <p>Petugas : Juru Masak (<i>Cook</i>)</p> <p>Tempat : Ruang Penyimpanan Instalasi Gizi</p> <p>Pelaksanaan:</p> <p>A. Penyimpanan bahan kering</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Susun setiap bahan makanan pada rak secara rapi dan sistematis.</li><li>2. Susun sesuai dengan jenis bahan.</li><li>3. Catat setiap bahan makanan yang keluar dan masuk pada kartu stok Gudang.</li><li>4. Kunci pintu gudang pada saat tidak ada kegiatan dan dibuka pada waktu yang telah ditentukan.</li></ol>

ORIGINAL

  Jl. Undaan Kulon No. 17 – 19 Surabaya 60274 Telp: 031-5319619, 5343806 Fax: 031- 5317503	<b>PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN SEGAR, KERING DAN MAKANAN ½ MATANG</b>		
	Nomor Dokumen : 2108/SPO/DIR/RSMU/X/2022	Nomor Revisi : 006	Halaman : 2/2
Standar Prosedur Operasional	Tanggal Terbit : 31 Oktober 2022	Ditetapkan Direktur,  RS MATA UNDAAN dr. Sahata P.H. Napitupulu, Sp.M(K)	
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"><li>5. Lakukan pembersihan gudang makanan kering setiap hari setelah semua kegiatan pengolahan selesai.</li><li>6. Catat suhu gudang pada form "Suhu Gudang Kering" setiap hari.</li><li>7. Pemantauan setiap hari oleh Manajer Instalasi Gizi.</li></ol> <p>B. Penyimpanan bahan segar</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Simpan golongan sayur mayur di <i>chiller</i> (suhu 5-10°C) dan simpan golongan daging dalam <i>freezer</i> (bersuhu (-5) – (-18°C).</li><li>2. Bersihkan dan potong golongan sayur, simpan dalam <i>chiller</i>.</li><li>3. Bersihkan dan potong golongan daging kemudian bagi sesuai menu dan jumlah porsi lalu simpan dalam <i>freezer</i>.</li><li>4. Catat suhu <i>chiller</i> dan <i>freezer</i> pada form "Suhu Chiller Freezer" setiap hari.</li><li>5. Pemantauan setiap hari oleh Manajer Instalasi Gizi.</li></ol>		
Instalasi Terkait	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Instalasi Gizi</li><li>2. Komite Mutu</li></ol>		