



RSUD  
Dr.M.ZEIN  
PAINAN

## PENYIMPANAN CONTOH MAKANAN MATANG

<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL</b>	No Dokumen. <i>040</i> /SPO-RSUD/10.14/II/2019	No Revisi <b>02</b>	Halaman <b>1/2</b>
	<b>Tanggal Terbit 4 Januari 2019</b>	Ditetapkan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan  <u>dr. H. Sutarnan, MM</u> NIP. 19690709 200112 1 001	
<b>Pengertian</b>	Suatu kegiatan menyimpan makanan sebagai sampel selama 24 jam.		
<b>Tujuan</b>	Tersedianya data sampel makanan untuk pemeriksaan mikroba makanan jika ditemui out break kejadian diare, keracunan yang diduga dari makanan.		
<b>Kebijakan</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>Keputusan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan No. 800/10.05/RSUD-SK/II/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang Revisi Kebijakan PPI RSUD Dr. Muhammad Zein Painan.</li><li>Keputusan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan No. 800/10.14/RSUD-SK/II/2019 tanggal 02 Januari 2019 tentang Revisi Pedoman Pelayanan Gizi Komite PPI RSUD Dr. Muhammad Zein Painan</li></ol>		
<b>Prosedur</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>Juru masak mengolah makanan</li><li>Juru masak wajib menyimpan makanan yang dimasak<ul style="list-style-type: none"><li>Untuk lauk hewani<ul style="list-style-type: none"><li>Daging : ½ porsi : 25 gram</li><li>Ikan : ½ porsi : 25 gram</li><li>Ayam : ½ porsi : 25 gram</li><li>Telur rebus : ½ butir : 25 gram</li><li>Telur dadar : ½ porsi : 25 gram</li><li>Nugget : 1 buah : 25 gram</li><li>Rolade : 1 buah : 25 gram</li></ul></li></ul></li></ol>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Untuk lauk nabati <ul style="list-style-type: none"> <li>Tahu : ½ potong : 40 gram</li> <li>Tempe : 1 potong : 25 gram kecil</li> </ul> </li> <li>• Untuk sayur : 25 gram</li> <li>• Untuk buah : 1 gelas = untuk makanan saring</li> <li>• Untuk makanan selingan masing-masing 1 porsi.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Juru masak mencuci dan mengeringkan alat simpan</li> <li>4. Juru masak memasukkan sampel ke dalam plastik yang diberi label kemudian disimpan pada alat penyimpanan khusus</li> <li>5. Contoh makanan disimpan 3x24 jam pada alat pendingin dan diberi label tanggal dan waktu produksi serta bentuk makanan.</li> <li>6. Contoh makanan yang sudah disimpan 1x24 jam dibuang dan alat dibersihkan.</li> </ol>
<b>Unit Terkait</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gizi</li> <li>2. Petugas Ruang Rawat</li> </ol>