



**RSUD  
Dr.M.ZEIN  
PAINAN**

## PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH

<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL</b>	No Dokumen. <i>047/SPO-RSUD/10.14/II/2019</i>	No Revisi <b>02</b>	Halaman <b>1/2</b>
	<b>Tanggal Terbit 4 Januari 2019</b>	Ditetapkan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan  dr. H. Sutarman, MM NIP. 19690709 200112 1 001	
<b>Pengertian</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bahan makanan basah adalah bahan makanan golongan lauk pauk hewani (ikan, daging, ayam, bakso dll); lauk nabati (tahu, tempe); sayur, buah dan bumbu.</li><li>2. Kegiatan menerima bahan makanan dari panitia penerimaan bahan makanan dan menyimpan serta mengeluarkan sesuai bon pemesanan yang telah dibuat serta membuat laporan tentang bahan makanan datang, pemakaian per kelas dan stok yang ada</li></ol>		
<b>Tujuan</b>	Untuk mempertahankan kualitas bahan makanan basah		
<b>Kebijakan</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 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>2. 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>1. Pramu gudang menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) setelah cuci tangan</li><li>2. Menerima bahan makanan dari panitia penerimaan bahan makanan.</li></ol>		

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Menyimpan bahan makanan yang datang pada tempat penyimpanan (cold room) yang sesuai dengan jenis bahan</li> <li>4. Menyimpan bahan makanan basah di freezer pada suhu -5°C s/d -10°C ditempatkan di kontainer tertutup berdasarkan jenis bahan makanan</li> <li>5. Menyimpan bahan lauk nabati, sayuran dan bumbu di chiller pada suhu 4°C s/d 10°C ditempatkan di kontainer tertutup berdasarkan jenis bahan makanan pada rak susun berbahan stainless steel</li> <li>6. Penyimpanan bahan makanan berdasarkan prinsip <i>First In First Out</i> (FIFO)</li> <li>7. Mengatur buka tutup pintu cold room sehingga suhu tetap terjaga dengan baik (pemantauan suhu ruangan)</li> <li>8. Menjaga kebersihan ruangan dan cold room</li> <li>9. Mencatat barang yang disimpan dan dikeluarkan pada buku stock setiap hari</li> <li>10. Jika suhu tidak sesuai, lihat SOP Kontrol Suhu Penyimpanan Makanan.</li> </ol>
<p><b>Unit Terkait</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pantry</li> <li>2. Bagian Umum</li> </ol>