



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

SOP  
PENYIMPANAN AYAM DAN PRODUK OLAHANNYA

No. Dokumen  
02.02.02/XXXIX/  
11233/2022

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

Kegiatan menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan ayam dan produk olahannya di gudang bahan makanan basah (cold room) atau lemari pendingin.

Tujuan

Tersedianya ayam 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

1. Petugas gizi mencuci tangan sesuai prosedur.
2. Petugas gizi menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan zona penggunaan APD dan kebutuhan penggunaan APD.
3. Petugas gizi menerima ayam dan produk olahannya dari Tim Teknis Pembantu PPK
4. Plastik atau alat habis pakai yang digunakan sebagai tempat untuk menyimpan ayam dan produk olahannya (bukan kemasan pabrik) saat datang harus diganti dengan plastik/*wrapping* atau alat habis pakai baru dan atau disimpan dalam kontainer bersih sebelum masuk dalam gudang penyimpanan bahan makanan atau lemari pendingin.
5. Ayam yang disimpan dalam bentuk potongan sesuai standar porsi dan disimpan menggunakan plastik atau wadah dalam jumlah 5 porsi setiap wadahnya.
6. Menata ayam dan produk olahannya ke dalam gudang penyimpanan bahan makanan basah (*cold room*) atau lemari pendingin.
7. Penyimpanan ayam dan produk olahannya berdasarkan sistem *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO).
8. Penyimpanan ayam dan produk olahannya dengan sistem FIFO adalah penyimpanan ayam dan produk olahannya yang disimpan terlebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu. Bahan makanan yang disimpan dalam sistem FIFO adalah ayam dan produk olahannya yang tidak memiliki tanggal kadaluarsa.
9. Penyimpanan ayam dan produk olahannya dengan sistem FEFO adalah penyimpanan ayam dan produk olahannya yang memiliki tanggal kadaluarsa lebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu.
10. Ayam dan produk olahannya disimpan pada suhu:

Lama waktu penyimpanan

< 3 hari

≤ 1 minggu

>1 minggu

-5° – 0° C

-10° – 15° C

< - 10°C



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

## SOP PENYIMPANAN TELUR DAN HASIL OLAHANNYA

No. Dokumen  
01.02.02/xxxix/  
1233 /2022

No. Revisi  
02

Halaman  
2/2

11. Penyimpanan ayam dan produk olahan kemasan yang didalamnya mencantumkan cara penyimpanan, disimpan sesuai 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 stock.
14. Apabila terjadi ketidaksesuaian suhu penyimpanan dan kerusakan fasilitas penyimpanan ayam 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 Ayam dan Produk Olahannya

