



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

SOP  
PENYIMPANAN DAGING DAN PRODUK OLAHANNYA

No. Dokumen

05.02.02/XXXIX/10838 /  
2022

No. Revisi

02

Halaman

1 / 2

Standar Operasional  
Prosedur

Tanggal Terbit

16 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 daging dan produk olahannya di gudang bahan makanan basah (*cold room*) atau lemari pendingin.

Tujuan

Tersedianya daging 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 daging dan produk olahannya dari Tim Teknis Pembantu PPK
4. Plastik atau alat habis pakai yang digunakan sebagai tempat untuk menyimpan daging 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. Daging yang disimpan dalam bentuk potongan sesuai standar porsi dan disimpan menggunakan plastik atau wadah dalam jumlah 5 porsi setiap wadahnya
6. Menata daging dan produk olahannya ke dalam gudang penyimpanan bahan makanan basah (*cold room*) atau lemari pendingin
7. Penyimpanan daging dan produk olahannya berdasarkan sistem *First In First Out (FIFO)* dan *First Expired First Out (FEFO)*
8. Penyimpanan daging dan produk olahannya dengan sistem *FIFO* adalah penyimpanan daging dan produk olahannya yang disimpan terlebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu. Bahan makanan yang disimpan dalam sistem *FIFO* adalah daging dan produk olahannya yang tidak memiliki tanggal kadaluarsa
9. Penyimpanan daging dan produk olahannya dengan sistem *FEFO* adalah penyimpanan daging dan produk olahannya yang memiliki tanggal kadaluarsa lebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu



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

SOP  
PENYIMPANAN DAGING DAN PRODUK OLAHANNYA

No. Dokumen

No. Revisi

Halaman

02

2 / 2

10. Daging dan produk olahannya disimpan pada suhu:

Lama waktu penyimpanan		
< 3 hari	≤ 1 minggu	>1 minggu
-5 – 0°C	-10 – -5°C	< -10°C

11. Penyimpanan daging dan produk olahannya (kemasan) yang di dalamnya mencantumkan cara penyimpanan, disimpan sesuai dengan 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 stok bahan makanan basah
14. Apabila terjadi ketidaksesuaian suhu penyimpanan dan kerusakan fasilitas penyimpanan daging dan produk olahannya, petugas gizi melaporkan kepada bagian Instalasi Pemeliharaan Sarana dan Prasarana Rumah Sakit (IPSR)

Unit Terkait

1. Tim Teknis Pembantu PPK
2. IPSRS

Alur Penyimpanan Daging dan Produk Olahannya

