<table>
<tr><td rowspan="2">Rumah Sakit Angkatan Udara dr. ESNAWAN ANTARIKSA</td><td colspan="3">PENYIMPANAN DAN PENANGANAN BAHAN MAKANAN BASAH DAN KERING</td></tr>
<tr><td>No.Dokumen
SPO/ 786/IPPI.Akr/ IX/2026</td><td>Revisi
1</td><td>Halaman
1 dari 1</td></tr>
<tr><td>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL</td><td>Tanggal Terbit
30 September 2026</td><td colspan="2">Ditetapkan oleh,
Kepala RSAU dr. Esnawan Antariksa,

dr. Iman Fathurrohman W., Sp.B., M.Si., M.A.R.S.
Kolonel Kes NRP 524330</td></tr>
<tr><td>PENGERTIAN</td><td colspan="3">1. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan makanan (kering atau basah), baik kualitas maupun kuantitas (termasuk standar mutu gizi) pada tempat yang sesuai dengan karakteristik bahan makanannya.
2. Penanganan bahan makanan merupakan suatu kegiaan yang meliputi memeriksa/meneliti/mencatat dan melaporkan macam kualitas dan kuantitas yang diterima sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang ditentukan.</td></tr>
<tr><td>TUJUAN</td><td colspan="3">1. Agar bahan makanan tersimpan dengan baik sehingga tidak mengurangi kualitas dan kuantitas.
2. Agar penanganan bahan makanan yang akan disalurkan dan disimpan sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan, aman dan siap dipakai untuk permintaan.
3. Mempertahankan mutu dan bahan makanan.</td></tr>
<tr><td>KEBIJAKAN</td><td colspan="3">Keputusan Kepala RSAU dr. Esnawan Antariksa nomor Kep 176/VIII/2026 tentang Panduan Pelayanan Makanan Rumah Sakit di RSAU dr. Esnawan Antaariksa</td></tr>
<tr><td>REFERENSI</td><td colspan="3">Permenkes no. 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah sakit.</td></tr>
<tr><td>PROSEDUR</td><td colspan="3">1. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, segera dibawa keruang penyimpanan gudang kering lalu ditempatkan secara teratur menurut macam golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.
2. Bahan makanan yang akan disimpan dicatat dalam buku catatan keluar masuknya bahan makanan/kartu stock bahan makanan.
3. Bahan makanan disusun sedemikian rupa untuk memudahkan pengecekan. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO)dan First Expired First Out (FEFO).
4. Apabila bahan makanan akan langsung digunakan setelah ditimbang & diperiksa, maka bahan makanan dibawa keruang persiapan bahan makanan.
5. Perhatikan suhu ruangan untuk penyimpanan bahan makanan kering hendaknya berkisar antara 19-21° C.
6. Pembersihan ruangan dilakukan periodik 2 kali seminggu</td></tr>
</table>

UNIT TERKAIT	Unit produksi Makanan