

TUGAS AKHIR

**SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK
OLAHAN IKAN NILA DI RSUD BAGAS WARAS KLATEN**



**SHALIHATA ALMUKHLASHIYNA
NIM. P07131119033**

**PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2022**

TUGAS AKHIR

SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK OLAHAN IKAN NILA DI RSUD BAGAS WARAS KLATEN

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



**SHALIHATA ALMUKHLASHIYNA
NIM. P07131119033**

**PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2022**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

TUGAS AKHIR

“SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK OLAHAN IKAN
NILA DI RSUD BAGAS WARAS KLATEN”

Disusun oleh :
SHALIHATA ALMUKHLASHIYNA
NIM. P07131119033

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

Menyetujui,

Pembimbing Utama,


Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 196412241988031002

Pembimbing Pendamping,


Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc
NIP. 198504152014022004

Yogyakarta,
Ketua Jurusan Gizi

2022



Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

“SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK OLAHAN IKAN
NILA DI RSUD BAGAS WARAS KLATEN”

Disusun oleh :
SHALIHATA ALMUKHLASHIYNA
NIM. P07131119033

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 11 April 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Dr. Agus Wijanarka, M.Kes
NIP. 197403061998031002

Anggota
Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 196412241988031002

Anggota
Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc
NIP. 198504152014022004

Yogyakarta,
Ketua Jurusan Gizi

2022



Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : SHALIHATA ALMUKHLASHIYNA

NIM : P07131119033

Tanda Tangan :



Tanggal : April 2022

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMISI

Sebagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Shalihata Almukhlashiyna
NIM : P07131119033
Program Studi : D-III Gizi
Jurusan : Gizi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty- Free Right*) atas Tugas Akhir saya yang berjudul :

“ Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Produk Olahan Ikan Nila
di RSUD Bagas Waras Klaten”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan Tugas Akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta
Pada tanggal :

Yang menyatakan



(Shalihata Almukhlashiyna)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Penulisan tugas akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta sekaligus pembimbing utama
2. Bapak Dr. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi
4. Ibu Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc selaku pembimbing pendamping
5. Bapak Dr. Agus Wijanarka, M.Kes selaku penguji
6. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
7. Teman-teman DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan proposal tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga tugas akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT.....	xi
 BAB I.....	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Ruang Lingkup.....	6
E. Manfaat Penelitian	6
F. Keaslian Penelitian.....	7
 BAB II	 9
A. Penyelenggaraan Makanan.....	9
B. Keamanan Pangan.....	10
C. Skor Keamanan Pangan	11
D. Ikan.....	16
E. Kerangka Teori.....	19
F. Kerangka Konsep	19
G. Pertanyaan Penelitian	20

BAB III.....	21
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	21
B. Waktu dan Tempat	21
C. Obyek Penelitian	21
D. Fokus Studi atau Aspek yang Diteliti	21
E. Definisi Operasional Variabel.....	22
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	23
G. Instrumen Penelitian.....	25
H. Prosedur Penelitian.....	25
I. Manajemen Data	26
J. Etika Penelitian	28
K. Hambatan Penelitian	28
 BAB IV	 29
A. Jalannya Penelitian.....	29
B. Gambaran Umum Intalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten	30
C. Penyelenggaraan Makanan di Intalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten ..	31
D. Gambaran Produk.....	35
E. Skor Keamanan Pangan	37
F. Kriteria Keamanan Pangan	57
 BAB V.....	 60
A. Kesimpulan	60
B. Saran.....	61
 DAFTAR PUSTAKA	 62
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	8
Tabel 2. Cara Menghitung Skor Keamanan Pangan (SKP)	27
Tabel 3. Jadwal Karyawan Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras	31
Tabel 4. Perbedaan Nila Saos Tiram dan Nila Bumbu Rendang	37
Tabel 5. Rekapitulasi Skor Keamanan Pangan (SKP) Olahan Nila.....	38
Tabel 6. Penilaian Aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan Nila Saos Tiram.....	39
Tabel 7. Penilaian Aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan Nila Bumbu Rendang.....	40
Tabel 8. Penilaian Higiene Pemasak Nila Saos Tiram.....	42
Tabel 9. Penilaian Higiene Pemasak Nila Bumbu Rendang	43
Tabel 10. Penilaian Pengolahan Bahan Makanan Nila Saos Tiram.....	45
Tabel 11. Penilaian Pengolahan Bahan Makanan Nila Bumbu Rendang	47
Tabel 12. Penilaian Distribusi Makanan Nila Saos Tiram.....	53
Tabel 13. Penilaian Distribusi Makanan Nila Bumbu Rendang	54
Tabel 14. Perhitungan Skor Keamanan Pangan Nila Saos Tiram.....	57
Tabel 15. Perhitungan Skor Keamanan Pangan Nila Bumbu Rendang	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	19
Gambar 2. Kerangka Konsep	19
Gambar 3. Penyimpanan Nila Frozen Dalam Keadaan Terbungkus Plastik	33
Gambar 4. Daging Nila Frozen Fillet Berwarna Krem Cerah dan Terdapat Lapisan Warna Merah.....	41
Gambar 5. Kondisi Penyimpanan Nila Frozen Fillet di Freezer	41
Gambar 6. Peralatan Masak Langsung Disimpan Setelah Dicuci.....	49
Gambar 7. Kebocoran Pada Pipa Pembuangan Air	50
Gambar 8. Pengolahan Nila Saos Tiram dan Nila Bumbu Rendang Dalam Keadaan Terbuka	51
Gambar 9. Proses Distribusi Pramusaji Tidak Menggunakan Sarung Tangan	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penelitian	64
Lampiran 2. Link Google Formulir.....	66
Lampiran 3. Standar Resep	67
Lampiran 4. Spesifikasi Ikan Nila.....	68
Lampiran 5. Siklus Menu	69
Lampiran 6. Dokumentasi	72