

TUGAS AKHIR

**SKOR KEAMANAN PANGAN CHICKEN NUGGET
DI INSTALASI GIZI RS PKU MUHAMMADIYAH GAMPING**



YUNITA TRISNA NUGRAHENI
P07131119035

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

TUGAS AKHIR

SKOR KEAMANAN PANGAN CHICKEN NUGGET DI INSTALASI GIZI RS PKU MUHAMMADIYAH GAMPING

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



**YUNITA TRISNA NUGRAHENI
P07131119035**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

TUGAS AKHIR

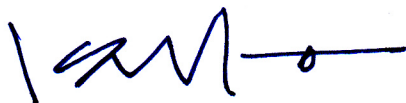
**“SKOR KEAMANAN PANGAN CHICKEN NUGGET
DI INSTALASI GIZI RS PKU MUHAMMADIYAH GAMPING”**

Disusun oleh :
YUNITA TRISNA NUGRAHENI
NIM. P07131119035

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :
13 Mei 2022

Menyetujui,

Pembimbing Utama



Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes
NIP. 197403061998031002

Pembimbing Pendamping



Rini Wuri Astuti, S.Si.T, M.Gz
NIP. 198004052008122002

Yogyakarta, 29 Juni 2022

Ketua Jurusan Gizi



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

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

“SKOR KEAMANAN PANGAN CHICKEN NUGGET
DI INSTALASI GIZI RS PKU MUHAMMADIYAH GAMPING”

Disusun oleh :
YUNITA TRISNA NUGRAHENI
NIM. P07131119035

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 20 Mei 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
M. Dawam Jamil, SKM. M.Kes
NIP. 196501091988031001

Anggota,
Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes
NIP. 197403061998031002

Anggota,
Rini Wuri Astuti, S.Si.T, M.Gz
NIP. 198004052008122002

Yogyakarta, 29 Juni 2022

Ketua Jurusan Gizi



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 : YUNITA TRISNA NUGRAHENI

NIM : P07131119035

Tanda Tangan :



Tanggal : 29 Juni 2022

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : YUNITA TRISNA NUGRAHENI

NIM : P07131119035

Program Studi : DIII Gizi

Jurusan : Gizi

Demi 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 CHICKEN NUGGET DI INSTALASI GIZI RS PKU MUHAMMADIYAH GAMPING”

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/penciptaan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta.....

Pada tanggal : 29 Juni 2022.....

Yang menyatakan



YUNITA TRISNA NUGRAHENI
NIM. P07131119035

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. Proposal Tugas Akhir ini dapat terwujud atas bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi
4. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes selaku Pembimbing Utama
5. Ibu Rini Wuri Astuti, S.Si.T, M.Gz selaku Pembimbing Pendamping
6. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan moral dan material.
7. Sahabat yang telah membantu dalam menyelesaikan penulisan Proposal Tugas Akhir ini.

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

Yogyakarta, Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACT.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.....	7
B. Daging Ayam	7
C. Skor Keamanan Pangan	8
D. Landasan Teori.....	14
E. Kerangka Konsep	15
F. Pertanyaan Penelitian	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
A. Jenis Penelitian.....	16
B. Objek Penelitian	16
C. Waktu dan Lokasi Penelitian	16
D. Variabel Penelitian :.....	16
E. Definisi Operasional Variabel.....	17
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	18
G. Instrumen Penelitian.....	19
H. Prosedur Penelitian.....	19
I. Manajemen Data	20
J. Etika Penelitian	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
A. Gambaran Umum Rumah Sakit	23
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi.....	23
C. Gambaran Umum Produk	24
D. Penilaian Skor Keamanan Pangan	25

BAB V PENUTUP.....	40
A. Kesimpulan	40
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep	15
Gambar 2. Chicken nugget sebelum digoreng	25
Gambar 3. Chicken nugget yang telah matang	25
Gambar 4. Penimbangan bahan makanan (ayam giling)	27
Gambar 5. Ayam giling yang berada di dapur pengolahan.....	27
Gambar 6. Proses pemotongan adonan chicken nugget yang telah dikukus....	30
Gambar 7. Tenaga pengolah memakai masker, celemek, dan alas kaki	30
Gambar 8. <i>Exhaust fan</i>	33
Gambar 9. Jendela yang tertutup.....	33
Gambar 10. Tempat sampah injak dan tertutup	33
Gambar 11. Proses pembuatan adonan chicken nugget	34
Gambar 12. Adonan sebelum dikukus	34
Gambar 13. Adonan yang telah dikukus	34
Gambar 14. Adonan chicken nugget yang telah dipotong	34
Gambar 15. Chicken nugget yang telah dibaluri tepung panir.....	35
Gambar 16. Chicken nugget yang akan digoreng	35
Gambar 17. Proses penggorengan chicken nugget	35
Gambar 18. Chicken nugget yang telah digoreng.....	36
Gambar 19. Pemorsian chicken nugget pada plato	36
Gambar 20. Proses distribusi makanan	38

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tabel Rekap Perhitungan SKP.....	21
Tabel 2. Penilaian tahap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan.....	26
Tabel 3. Penilaian higiene pemasak	28
Tabel 4. Penilaian tahap pengolahan bahan makanan.....	31
Tabel 5. Penilaian tahap distribusi makanan.....	36
Tabel 6. Tabel hasil penilaian SKP pada chicken nugget	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penelitian	44
Lampiran 2. Tabel Rekap Perhitungan SKP	47
Lampiran 3. Link Google Formulir.....	48
Lampiran 4. Siklus Menu 10 Hari Diet Biasa	49

FOOD SAFETY SCORE OF CHICKEN NUGGETS AT THE NUTRITION INSTALLATION OF PKU MUHAMMADIYAH GAMPING HOSPITAL

Yunita Trisna Nugraheni¹, Agus Wijanarka², Rini Wuri Astuti³

Nutrition Department Polekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293.
(Email : yunitatrisna392@gmail.com)

ABSTRACT

Background. Organizing food in a hospital is a series of planning activities, receiving food ingredients, storing, preparing, processing, and distributing food to patients. Food delivery aims to provide nutritional value, quality, safety, amount according to the needs of patients, and must be optimal. Good food administration needs to be identified using The Food Safety Score (SKP) method. Animal based food is very easy prone to microbiological contamination.

Objective. Knowing food safety in one chicken processed product that is served in the PKU Muhammadiyah Gamping Hospital.

Method. This type of research is descriptive observational. The object of research used is chicken nuggets. The research was conducted at the nutrition installation of the PKU Muhammadiyah Gamping Hospital.

Result. The result of the study of food safety scores on nugget chicken presented in the PKU Muhammadiyah Gamping Hospital obtained a Food Safety Score for the selection and storage of food ingredients is 100%. The Food Safety Score for cooking hygiene stage is 80%. The Food Safety Score for the food processing stage is 100%. The Food Safety Score for the food distribution stage is 100%.

Conclusion. Total food safety score on chicken nuggets served at the PKU Muhammadiyah Gamping Hospital, which is 97%, is included in the moderate food safety criteria.

Keywords. Food safety score, chicken meat

SKOR KEAMANAN PANGAN CHICKEN NUGGET DI INSTALASI GIZI RS PKU MUHAMMADIYAH GAMPING

Yunita Trisna Nugraheni¹, Agus Wijanarka², Rini Wuri Astuti³

Jurusan Gizi Polekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293.
(Email : yunitatrisna392@gmail.com)

ABSTRAK

Latar Belakang. Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit merupakan rangkaian kegiatan perencanaan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, dan pendistribusian makanan ke pasien. Penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang bernilai gizi, berkualitas, aman, jumlahnya sesuai kebutuhan pasien, dan harus optimal. Penyelenggaraan makanan yang baik perlu diidentifikasi menggunakan metode Skor Keamanan Pangan (SKP). Pangan hewani sangat mudah mengalami kerusakan mikrobiologis.

Tujuan. Mengetahui keamanan pangan pada salah satu olahan daging ayam yang disajikan di RS PKU Muhammadiyah Gamping.

Metode. Jenis penelitian ini adalah observasional yang bersifat deskriptif. Objek penelitian yang digunakan yaitu chicken nugget. Penelitian dilakukan di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping.

Hasil. Hasil penelitian skor keamanan pangan pada chicken nugget yang disajikan di RS PKU Muhammadiyah Gamping diperoleh Skor Keamanan Pangan untuk tahap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan yaitu 100%. Skor Keamanan Pangan untuk tahap higiene pemasak yaitu 80%. Skor Keamanan Pangan untuk tahap pengolahan bahan makanan yaitu 100%. Skor Keamanan Pangan untuk tahap distribusi makanan yaitu 100%.

Kesimpulan. Total Skor Keamanan Pangan pada chicken nugget yang disajikan di RS PKU Muhammadiyah Gamping yaitu 97% termasuk dalam kriteria keamanan pangan sedang.

Kata Kunci. Skor keamanan pangan, daging ayam