

TUGAS AKHIR

**KAJIAN SKOR KEAMANAN PANGAN PADA RENDANG
DAGING SAPI YANG DIOLAH DI RSUD PANEMBAHAN
SENOPATI BANTUL**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



INDARU MURTININGTYAS
NIM : P07131116024

**PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
2019**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“KAJIAN SKOR KEAMANAN PANGAN PADA RENDANG DAGING SAPI
YANG DIOLAH DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL”

Disusun oleh :

INDARU MURTININGTYAS

NIM: P07131116024

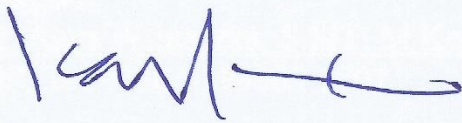
Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

2 Mei 2019.....

Menyetujui,

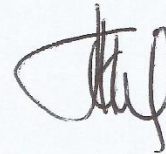
Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes

NIP. 197403061998031002

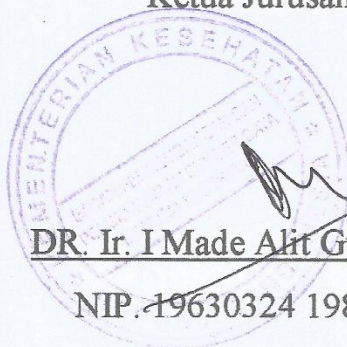


Setyowati, SKM, M.Kes

NIP. 196406211988032002

Mengetahui,

Ketua Jurusan Gizi



DR. Ir. I Made Alit Gunawan, MSi

NIP. 19630324 198603 1001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR
“KAJIAN SKOR KEAMANAN PANGAN PADA RENDANG DAGING SAPI
YANG DIOLAH DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL”

Disusun Oleh
INDARU MURTININGTYAS
NIM: P07131116024

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : ..7 Mei 2019.....

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Joko Susilo, SKM, M.Kes (.....)
NIP. 19620205 198703 1002

Anggota,
Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes (.....)
NIP. 19740306 199803 1002

Anggota,
Setyowati, SKM, M.Kes (.....)
NIP. 19640621 198803 2002

Yogyakarta, 21 Mei 2019.....
Ketua Jurusan Gizi



DR. Ir. I Made Arit Gunawan, MSi
NIP. 19630324 198603 1001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : INDARU MURTININGTYAS

NIM : P07131116024

Tanda Tangan : 

Tanggal : 21 Mei 2019

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama: : INDARU MURTININGTYAS
NIM : P07131116024
Program Studi : D-III 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:

“KAJIAN SKOR KEAMANAN PANGAN PADA RENDANG DAGING SAPI YANG DIOLAH DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL.”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hal 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 : 21 Mei 2019.....



Yang menyatakan

INDARU MURTININGTYAS

NIM: P07131116024

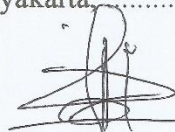
KATA PENGANTAR

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 mendapatkan gelar ahli madya gizi. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes selaku pembimbing utama, dan Setyowati, SKM, M.Kes 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. Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. DR. Ir. I Made Alit Gunawan, MSi selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Diah Yulianti, S.SiT, RD selaku Kepala Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul
5. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral, dan
6. Teman – teman yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, khususnya: Cucu, Dinanda, Zahra dan Tyas

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

Yogyakarta, 21 Mei 2019



INDARU MURTININGTYAS

NIM: P07131116024

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I 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. Skor Keamanan Pangan	8
C. Daging Sapi.....	12
D. Menjaga Keamanan Bahan Makanan	17
E. Landasan Teori	17
F. Pertanyaan Penelitian	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Jenis Penelitian	21
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
C. Objek Penelitian	21
D. Variabel Penelitian	21
E. Definisi Operasional Variabel	22
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	23
G. Instrumen Penelitian	24
H. Prosedur Penelitian	25
I. Manajemen Data	27
J. Etika Penelitian	28

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul	29
B. Penyelenggaraan Makanan di RSUD Panembahan Senopati Bantul	29
C. Gambaran Produk.....	31
D. Skor Keamanan Pangan	31
E. Total Skor Keamanan Pangan pada Rendang Daging Sapi	44
F. Kriteria Keamanan Pangan	45
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	 48
A. Kesimpulan	48
B. Saran.....	49
 DAFTAR PUSTAKA	 50
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	6
Tabel 2. Komposisi Zat Gizi pada Daging Sapi.....	14
Tabel 3. Kategori Keamanan Pangan.....	19
Tabel 4. Cara Menghitung Skor Keamanan Pangan ..	27
Tabel 5. Hasil Penilaian Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB).....	32
Tabel 6. Hasil Penilaian Hygiene Pemasak (HGP)....	35
Tabel 7. Hasil Penilaian Pengolahan Bahan Makanan (PBM)	38
Tabel 8. Hasil Penilaian Distribusi Makanan (DMP)	42
Tabel 9. Total Skor Keamanan Pangan Rendang Daging Sapi.....	45

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Alur Pelaksanaan.....	26
Gambar 2. Proses tahapan penyelenggaraan makanan	30
Gambar 3. Rendang daging sapi yang disajikan	31
Gambar 4. Penyimpanan daging sapi dan kelapa sebelum dimasak.....	34
Gambar 5. Hygiene pemasak	37
Gambar 6. Pengolahan bahan makanan	41
Gambar 7. Distribusi makanan.....	43
Gambar 8. Persentase peubah yang terpenuhi dan tidak terpenuhi.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Form Skor Keamanan Pangan	51
Lampiran 2. Siklus Menu RSUD Panembahan Senopati Bantul	55
Lampiran 3. Dokumentasi Proses Penilaian SKP	59