

TUGAS AKHIR

KAJIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA OLAHAN
DAGING AYAM YANG DISAJIKAN DI RSUD MUNTILAN



CUCU PATNIA NURHANI
NIM : P07131116028

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“KAJIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA OLAHAN DAGING
AYAM YANG DISAJIKAN DI RSUD MUNTILAN”

Disusun oleh :

CUCU PATNIA NURHANI

NIM: P07131116028

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

16 Mei 2019

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

Setyowati, SKM, M.Kes

NIP. 19640621 198803 2002

Joko Susilo, SKM, M Kes

NIP. 19641224 198803 1002

Mengetahui,

Ketua Jurusan Gizi



DR. Ir. I Made Alit Gunawan, MSi

NIP. 19630324 198603 1001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR
"KAJIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA OLAHAN AYAM
YANG DISAJIKAN DI RSUD MUNTILAN"

Disusun Oleh
CUCU PATNIA NURHANI
NIM: P07131116028

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 3 Mei 2019

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Joko Susilo, SKM, MKes (.....) 
NIP. 19641224 198803 1002

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

Anggota,
Almira Sitasari, S.Gz, MPH (.....) 
NIP. 19870304 201503 2004

Yogyakarta, 21 Mei 2019

Ketua Jurusan Gizi

DR. Ir. I Made Alit 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 : CUCU PATNIA NURHANI

NIM : P07131116028

Tanda Tangan :



Tanggal : 8 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: : CUCU PATNIA NURHANI
NIM : P07131116028
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 (SKP) PADA OLAHAN AYAM YANG DISAJIKAN DI RSUD MUNTILAN”

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 : 8 Mei 2019

Yang menyatakan



CUCU PATNIA NURHANI

NIM: P07131116028

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk melakukan penelitian. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Setyowati, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama, dan Joko Susilo, 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. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
5. Divanda, Tyas, dan Indaru, sahabat yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis
6. Sahabat dan teman-teman yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu dan semoga Karya Tulis Ilmiah ini bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 3 Mei 2019

CUCU PATNIIA NURHANI

NIM: P07131116028

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 LAMPIRAN	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup	5
E. Manfaat Penelitian	6
F. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Uraian Teori	8
B. Landasan Teori	17
C. Pertanyaan Penelitian	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Jenis Penelitian	21
B. Waktu dan Tempat	21
C. Obyek Penelitian	21
D. Variabel Penelitian	21
E. Definisi Operasional Variabel	22
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	23
G. Instrumen Penelitian	23
H. Prosedur Penelitian	24
I. Menejemen Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Gambaran Umum Rumah Sakit	27
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi.....	27
C. Gambaran Umum Produk	28
D. Penilaian Skor Keamanan Pangan	29

BAB V PENUTUP.....	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	54

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Opor Ayam Giling.....	28
Gambar 2. Daging ayam giling yang datang menggunakan wadah plastik	31
Gambar 3. Penyimpanan tertutup menggunakan wadah box tranparan.....	31
Gambar 4. Petugas pemasak menggunakan penutup kepala tetapi tidak tepat karena rambut masih terlihat	33
Gambar 5. Tempat penyimpanan peralatan memasak	36
Gambar 6. Tempat pencucian peralatan memasak.....	36
Gambar 7. AC yang tidak berfungsi dengan baik	37
Gambar 8. Tempat pengolahan dengan penyedot uap dapur	37
Gambar 9. Air bersih dalam wadah tidak tertutup	38
Gambar 10. Tempat sampah tertutup	38
Gambar 11. Mencampurkan adonan daging ayam giling dengan bumbu dan telur.....	39
Gambar 12. Membulat-bulatkan adonan.....	40
Gambar 13. Memasak bumbu	28
Gambar 14. Memasukan adonan ayam giling.....	40
Gambar 15. Dimasak hingga matang	40
Gambar 16. Peralatan makan berbahan stainlestel.....	41
Gambar 17. Peralatan makan berbahan plastik	41
Gambar 18. Pemorsian menggunakan alat penjepit makanan	42
Gambar 19. Trolley untuk pendistribusian makanan kebangsal	44

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Rumus menghitung skor keamanan pangan.....	26
Tabel 2. Kualifikasi tenaga kerja berdasarkan pendidikan dan jenis kelamin.....	28
Tabel 3. Penilaian tahap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan.....	30
Tabel 4. Penilaian berdasarkan hygiene pemasak.....	32
Tabel 5. Penilaian tahap pengolahan bahan makanan.....	36
Tabel 6. Penilaian tahap distribusi makanan.....	45
Tabel 7. Hasil penilaian SKP pada opor ayam giling	47

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian	54
Lampiran 2. Master menu10 hari RSUD Muntilan.....	55
Lampiran 3. Formulir Skor Keamanan Pangan Opor Ayam.....	56