

KARYA TULIS ILMIAH

**KAJIAN KEAMANAN PANGAN PADA PENYELENGGARAAN
MAKAN SIANG DI SD MUHAMMADIYAH KECAMATAN
UMBULHARJO YOGYAKARTA BERDASARKAN
PENERAPAN PRAKTIK LIMA KUNCI KEAMANAN PANGAN**



THYSA APIOLITA

NIM. P07131121047

PRODI D-III GIZI

JURUSAN GIZI

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA**

2024

KARYA TULIS ILMIAH

**KAJIAN KEAMANAN PANGAN PADA PENYELENGGARAAN
MAKAN SIANG DI SD MUHAMMADIYAH KECAMATAN
UMBULHARJO YOGYAKARTA BERDASARKAN
PENERAPAN PRAKTIK LIMA KUNCI KEAMANAN PANGAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



THYSA APIOLITA

NIM. P07131121047

PRODI D-III GIZI

JURUSAN GIZI

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA**

2024

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

“KAJIAN KEAMANAN PANGAN PADA PENYELENGGARAAN MAKAN
SIANG DI SD MUHAMMADIYAH KECAMATAN UMBULHARJO
YOGYAKARTA BERDASARKAN PENERAPAN PRAKTIK LIMA KUNCI
KEAMANAN PANGAN”

Disusun oleh :

THYSA APIOLITA

NIM. P07131121047

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

20 Mei 2024

Menyetujui,

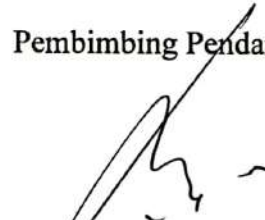
Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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

NIP.197403061998031002



Dr. Waryana, SKM, M.Kes.

NIP. 196408071984021001

Yogyakarta, 31 Juli2024

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes.

NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

**“KAJIAN KEAMANAN PANGAN PADA PENYELENGGARAAN MAKAN
SIANG DI SD MUHAMMADIYAH KECAMATAN UMBULHARJO
YOGYAKARTA BERDASARKAN PENERAPAN PRAKTIK LIMA KUNCI
KEAMANAN PANGAN”**

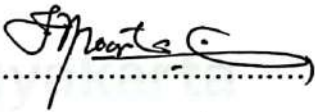
Disusun Oleh :

THYSA APIOLITA
NIM. P07131121047

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 20 Mei 2024

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

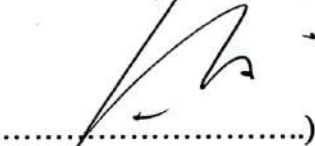
Ketua,
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP.196005301989102001

(.....


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

(.....


Anggota,
Dr. Waryana, SKM, M.Kes
NIP.196408071984021001

(.....


Yogyakarta, ..31..Juli.....2024

Ketua Jurusan Gizi



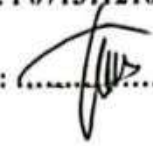
Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Thysa Apiolita

NIM : P07131121047

Tanda Tangan : 

Tanggal : 31 Juli 2024

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Thysa Apiolita
NIM : P07131121047
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 Keamanan Pangan Pada Penyelenggaraan Makan Siang Di SD Muhammadiyah Kecamatan Umbulharjo Yogyakarta Berdasarkan Penerapan Praktik Lima Kunci Keamanan Pangan”

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 : 30 April 2024

Yang menyatakan



(Thysa Apiolita)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi.
3. Bapak Susilo Wirawan, MPH selaku Ketua Program Studi Diploma III Gizi.
4. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes selaku dosen pembimbing utama.
5. Bapak Dr. Waryana, SKM, M.Kes selaku dosen pembimbing pendamping.
6. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku dosen penguji.
7. Staf Perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah membantu dalam menyediakan berbagai sumber literasi.
8. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan dukungan doa, motivasi, dukungan material dan moral.
9. Sahabat yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

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

Yogyakarta, 4 April 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL KARYA TULIS ILMIAH	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	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 Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka	8
B. Kerangka Teori	22

C. Kerangka Konsep.....	23
D. Pertanyaan Penelitian.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	25
B. Populasi dan Sampel.....	25
C. Waktu dan Tempat.....	25
D. Aspek yang diteliti	25
E. Batasan Istilah.....	26
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	27
G. Instrumen dan Bahan Penelitian	29
H. Prosedur Penelitian	29
I. Manajemen Data	30
J. Etika Penelitian	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	34
B. Gambaran Umum Responden	36
C. Praktik Lima Kunci Keamanan Pangan oleh Penjamah Makanan.....	38
D. Skor Lima Kunci Keamanan Pangan	58
BAB V PENUTUP	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN.....	67

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Diagram Alir Makanan.....	16
Gambar 2. Faktor-faktor Utama Penyebab Penyakit Bawaan Makanan.....	17
Gambar 3. Lima Kunci Untuk Pangan yang Lebih Aman	18
Gambar 4. Kerangka Teori Penerapan Lima Kunci Keamanan Pangan	22
Gambar 5. Kerangka Konsep	23
Gambar 6. Contoh Instruksi 6 langkah Mencuci Tangan yang Benar	41
Gambar 7. Contoh Ruangan Dapur Pengolahan	42
Gambar 8. Contoh Capaian Suhu Memasak Pada Saat Merebus Ayam	49
Gambar 9. Contoh Keadaan Makanan Matang Pada Waktu Tunggu.....	52
Gambar 10. Grafik Penerapan 5 Kunci Keamanan Pangan Menu Sekolah.....	59

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian	6
Tabel 2. Gambaran Kegiatan Penyelenggaraan Makan Siang di Sekolah	34
Tabel 3. Karakteristik Responden	36
Tabel 4. Penerapan Kunci 1: Pada Menu Soto Ayam.....	39
Tabel 5. Penerapan Kunci 1: Pada Menu Tumis Sosis Ayam.....	40
Tabel 6. Penerapan Kunci 2: Pada Menu Soto Ayam.....	44
Tabel 7. Penerapan Kunci 2: Pada Menu Tumis Sosis Ayam.....	45
Tabel 8. Penerapan Kunci 3: Pada Menu Soto Ayam.....	47
Tabel 9. Penerapan Kunci 3: Pada Menu Tumis Sosis Ayam.....	48
Tabel 10. Penerapan Kunci 4 : Pada Menu Soto Ayam.....	50
Tabel 11. Penerapan Kunci 4 : Pada Menu Tumis Sosis Ayam.....	51
Tabel 12. Penerapan Kunci 5 : Pada Menu Soto Ayam.....	55
Tabel 13. Penerapan Kunci 5 : Pada Menu Tumis Sosis Ayam.....	56
Tabel 14. Distribusi Frekuensi Lima Kunci Keamanan Pangan Soto Ayam dan Tumis Sosis Ayam	58

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Informed Consent	68
Lampiran 2. Formulir Identitas Responden	69
Lampiran 3. Lembar Form Checklist Penerapan 5 Kunci Keamanan Pangan.	70
Lampiran 4. Kunci Jawaban Form Penerapan 5 Kunci Keamanan Pangan.....	73
Lampiran 5. Surat Izin Penelitian.....	74
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian.....	75