

KARYA TULIS ILMIAH

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA OLAHAN TELUR BALADO
DI KATERING ASRAMA MAHASISWA 1
POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA**



Disusun Oleh :

LINA ANISSA

NIM : P07131121043

PRODI D-III GIZI

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA

TAHUN 2024

KARYA TULIS ILMIAH

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA OLAHAN TELUR BALADO
DI KATERING ASRAMA MAHASISWA 1
POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



Disusun Oleh :

LINA ANISSA

NIM : P07131121043

**PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

“Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Olahan Telur Balado
di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta”

Disusun Oleh :

LINA ANISSA

NIM. P07131121043

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

17 Mei 2024

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



JOKO SUSILO, SKM, M.KES.

NIP. 196412241988031002

Pembimbing Pendamping,



TJARONO SARI, SKM, M.KES.

NIP. 196102031985012001

Yogyakarta, 30 Mei 2024



NUR HIDAYAT, SKM, M.KES.

NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Olahan Telur Balado
di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Disusun Oleh :

LINA ANISSA

NIM. P07131121043

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 21 Mei 2024

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

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


NIP. 197403061998031002


(.....)

Anggota,

Joko Susilo, SKM, M.Kes.

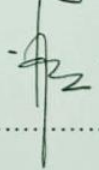
NIP. 196412241988031002


(.....)

Anggota,

Tjarono Sari, SKM, M.Kes.

NIP. 196102031985012001


(.....)

Yogyakarta, 30 Mei 2024

Ketua Jurusan Gizi,



NUR HIDAYAT, SKM, M.KES.

NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Lina Anissa

NIM : P07131121043

Tanda Tangan :



Tanggal : 30 Mei 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 : Lina Anissa
NIM : P07131121043
Program Studi : Diploma Tiga Gizi
Jurusan : Gizi

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

“PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA OLAHAN TELUR BALADO DI KATERING ASRAMA MAHASISWA 1 POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA”

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 karya tulis ilmiah 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 Mei 2024

Yang menyatakan



EBBAJX551822055

(Lina Anissa)

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 Tiga Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes. selaku pembimbing utama dan Ibu Tjarono Sari, SKM, M.Kes. selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan 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, SKM, M.Kes. selaku Ketua Program Studi D-III Gizi.
4. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes. selaku Dosen Penguji.
5. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral serta mendoakan setiap waktu.
6. Teman-teman kelas D-III Gizi 2021 yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam karya tulis ilmiah ini. Untuk itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

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

Yogyakarta, 12 April 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRACT.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka.....	8
B. Kerangka Teori.....	33
C. Kerangka Konsep.....	34
D. Pertanyaan Penelitian.....	34
BAB III METODE PENELITIAN	35
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	35
B. Subjek dan Objek Penelitian	35
C. Waktu dan Tempat Penelitian.....	36
D. Aspek yang Diteliti	36
E. Batasan Istilah	37
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	42
G. Instrumen Penelitian.....	44
H. Prosedur Penelitian.....	44
I. Manajemen Data	46
J. Etika Penelitian	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
A. Pelaksanaan penelitian	48
B. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	48
C. Gambaran Umum Produk	50

D. Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	91
A. Kesimpulan	91
B. Saran.....	92
DAFTAR PUSTAKA	95
LAMPIRAN	100

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	7
Tabel 2. Isi Kotak PPPK.....	16
Tabel 3. Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Makanan Mentah dan Segar	22
Tabel 4. Suhu Penyimpanan Makanan Masak Berdasarkan Jenisnya.....	23
Tabel 5. Waktu Penelitian GMP	48
Tabel 6. Penilaian Aspek Lingkungan Produksi	53
Tabel 7. Penilaian Aspek Bangunan dan Fasilitas.....	56
Tabel 8. Penilaian Aspek Peralatan Produksi	63
Tabel 9. Penilaian Aspek Suplai Air.....	66
Tabel 10. Penilaian Aspek Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi	68
Tabel 11. Penilaian Aspek Pengendalian Hama	71
Tabel 12. Penilaian Aspek Kesehatan dan Higiene Penjamah Makanan	74
Tabel 13. Penilaian Aspek Pengendalian Proses	78
Tabel 14. Penilaian Aspek Penyimpanan	82
Tabel 15. Penilaian Aspek Manajemen Pengawasan	86
Tabel 16. Penilaian Aspek Pencatatan dan Dokumentasi.....	87
Tabel 17. Penilaian Aspek Pelatihan Penjamah Makanan	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	33
Gambar 2. Kerangka Konsep	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Modifikasi Formulir Penilaian GMP dari BPOM RI 2003	101
Lampiran 2. Cara Penilaian Good Manufacturing Practices (GMP)	106
Lampiran 3. Kriteria penilaian masing-masing unsur GMP	107
Lampiran 4. Siklus Menu di Asrama Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Yogyakarta	113
Lampiran 5. Dokumentasi	117