

KARYA TULIS ILMIAH

**TINGKAT PENGETAHUAN, PRAKTIK HIGIENE SANITASI
PENJAMAH MAKANAN DAN MUTU FISIK OLAHAN
DAGING AYAM DI INSTALASI GIZI RSUD BAGAS WARAS**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



EKA RAHMAWATI

NIM : P07131121052

PRODI DIPLOMA TIGA GIZI

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA

TAHUN 2024

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

“Tingkat Pengetahuan, Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Dan Mutu Fisik Olahan Daging Ayam Di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras”

Disusun Oleh:

EKA RAHMAWATI

NIM. P07131121052

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal

15 Mei 2024

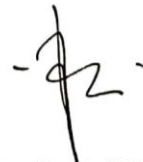
Menyetujui,

Pembimbing Utama



Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 196412241988031002

Pembimbing Pendamping



Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 196102031985012001

Yogyakarta, 17 Mei2024

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes

NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah

“Tingkat Pengetahuan, Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Dan Mutu Fisik Olahan Daging Ayam Di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras”

Disusun Oleh:

EKA RAHMAWATI

NIM. P07131121052

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal 20 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, 21 Mei2024

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes


NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN ORISINILITAS

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

Nama : Eka Rahmawati

NIM : P07131121052

Tanda tangan : 

Tanggal : 20 Mei 2024

**HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Eka Rahmawati
NIM : P07131121052
Program Studi : DIII Gizi
Jurusan : Gizi

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

“Tingkat Pengetahuan, Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Dan Mutu Fisik Olahan Berbahan Daging Ayam Di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/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 : 20 Mei 2024

Yang menyatakan



(Eka Rahmawati)

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 Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini dapat terwujud atas bimbingan, pengarahan serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada Kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan kementerian Kesehatan Yogyakarta
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Susilo Wirawan, MPH selaku Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi
4. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama
5. Ibu Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping
6. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes selaku dosen penguji
7. Ibu Nurhayati, SST selaku Kepala Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten
8. Penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten
9. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan material dan moral
10. Teman-teman mahasiswa Diploma Tiga Gizi yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini

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

Yogyakarta,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN ORISINILITAS.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1. Latar belakang	1
2. Rumusan Masalah	4
3. Tujuan Penelitian	5
4. Ruang Lingkup.....	5
5. Manfaat Penelitian	6
6. Keaslian Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka	9
B. Landasan Teori.....	31
C. Pertanyaan Penelitian	32
BAB III METODE PENELITIAN.....	33
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	33
B. Subjek dan Objek Penelitian	33
C. Waktu dan Tempat Penelitian	34

D. Aspek Yang Diteliti.....	35
E. Batasan Istilah	35
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	39
G. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	40
H. Prosedur Penelitian.....	40
I. Manajemen Data	42
J. Etika Penelitian	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
A. Hasil.....	45
1. Gambaran Umum RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten	45
2. Gambaran Produk Makanan	46
3. Karakteristik Penjamah Makanan	46
4. Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi	48
5. Praktik Higiene Sanitasi.....	50
6. Mutu Fisik Makanan	52
B. Pembahasan	53
1. Pengetahuan Penjamah Makanan	53
2. Praktik Penjamah Makanan	55
3. Mutu Fisik Makanan	59
BAB V PENUTUP.....	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Keaslian Penelitian.....	8
Tabel 2 Perilaku Higiene Penjamah Makanan.....	24
Tabel 3 Penilaian Pengetahuan	35
Tabel 4 Jadwal Kerja Karyawan RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.....	46
Tabel 5 Karakteristik Penjamah Makanan	47
Tabel 6 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Responden	49
Tabel 7 Hasil Penilaian Pengetahuan Penjamah Makanan	50
Tabel 8 Distribusi Frekuensi Praktik Responden.....	51
Tabel 9 Hasil Penilaian Praktik Penjamah Makanan	52
Tabel 10 Hasil Uji Mutu Fisik	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	31
-------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Siklus Menu	67
Lampiran 2. Resep Standar	69
Lampiran 3. <i>Informed Consent</i> (Pernyataan Persetujuan Responden)	72
Lampiran 4. Kuisisioner Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah	73
Lampiran 5. Formulir Pengamatan Praktik Higiene Penjamah Makanan.....	76
Lampiran 6. Formulir Pengamatan Mutu Fisik.....	78
Lampiran 7. Dokumentasi.....	79