

TUGAS AKHIR

**KAJIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) LAUK HEWANI
OPOR AYAM DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL**



DEVITA PUTRI ARIYANI

P07131117013

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA

JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI

TAHUN 2020

TUGAS AKHIR

KAJIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) LAUK HEWANI OPOR AYAM DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



DEVITA PUTRI ARIYANI

P07131117013

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA

JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI

TAHUN 2020

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

"KAJIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) LAUK HEWANI OPOR AYAM DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL"

Disusun oleh :

DEVITA PUTRI ARIYANI

P07131117013

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

5 Mei 2020

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,

Dra. Elza Ismail, M.Kes
NIP 196011201991032001

Yogyakarta, 11 Juni 2020



HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

"KAJIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) LAUK HEWANI OPOR AYAM DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL"

Disusun Oleh

DEVITA PUTRI ARIYANI

P07131117013

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 5 Mei 2020

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Joko Susilo, SKM, M.Kes

NIP. 196412241987031002

(.....)

Anggota,

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

NIP 197403061998031002

(.....)

Anggota,

Dra. Elza Ismail, M.Kes

NIP 196011201991032001

(.....)

Yogyakarta, 11 Juni 2020



HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Devita Putri Ariyani

NIM : P07131117013

Tanda Tangan :.....

Tanggal : 13 Juni 2020

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Devita Putri Ariyani

NIM : P07131117013

Program Studi : DIII

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) LAUK HEWANI OPOR AYAM DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL

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 : Bantul
Pada tanggal : 13 Juni 2020

Yang Menyatakan



(Devita Putri Ariyani)

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	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.....	4
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	10
B. Keamanan Pangan.....	11
C. Skor Keamanan Pangan (SKP)	11
Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)	12
Higiene Pemasak (HGP)	13
Pengolahan Bahan Makanan (PBM).....	14
Distribusi Makanan (DMP)	17
D. Daging Ayam	18
Pengertian Daging Ayam	18
Spesifikasi Daging Ayam.....	20
Olahan Daging Ayam.....	21
E. Menjaga keamanan Pangan	21
F. Kerangka Teori	22
G. Kerangka Konsep	22
H. Pertanyaan Penelitian	23

BAB III METODE PENELITIAN	24
1) Jenis dan Desain Penelitian	24
2) Objek Penelitian.....	24
3) Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
4) Variabel Penelitian.....	25
5) Definisi Operasional Variabel (DOV)	25
6) Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	26
7) Instrumen penelitian.....	29
8) Prosedur penelitian	30
9) Manajemen data	31
10) Etika penelitian	33
11) Hambatan penelitian	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Gambaran Umum Instalasi Gizi di RSUD Panembahan Senpati .	34
B. Penyelenggaraan Makanan di RSUD Panembahan Senopati	36
C. Gambaran Produk	42
D. Skor Keamanan Pangan	43
Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)	44
Higiene Pemasak (HGP)	48
Pengolahan Bahan Makanan (PBM)	52
Distribusi Makanan (DMP)	60
E. Total Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Opor Ayam	65
F. Kriteria Keamanan Pangan	68
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	78

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Rumus Tabel Skor Keamanan Pangan	28
Tabel 2. Kategori Keamanan pangan	28
Tabel 3. Hasil penilaian PPB	44
Tabel 4. Hasil penilaian PPB	45
Tabel 5. Hasil rata-rata penilaian PPB	45
Tabel 6. Hasil penilaian HGP	48
Tabel 7. Hasil penilaian HGP	49
Tabel 8. Hasil rata-rata penilaian HGP	49
Tabel 9. Hasil penilaian PBM	52
Tabel 10. Hasil penilaian PBM	53
Tabel 11. Hasil rata-rata penilaian PBM	54
Tabel 12. Hasil penilaian DMP	60
Tabel 13. Hasil penilaian DMP	61
Tabel 14. Hasil rata-rata penilaian DMP	62
Tabel 15. Total Skor Keamanan Pangan pada Opor Ayam Menu III	68
Tabel 16. Total Skor Keamanan Pangan pada Opor Ayam Menu IX	68
Tabel 17. Rata-rata hasil total Skor Keamanan Pangan	69

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian.....	22
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	22
Gambar 3. Alur kerja proses penyelenggaraan makanan.....	37
Gambar 4. Opor ayam setelah matang dan disajikan.....	42
Gambar 5. Salah satu contoh penyimpanan daging ayam dan kelapa	47
Gambar 6. Contoh higiene pemasak	51
Gambar 7. Contoh pengolahan bahan makanan.....	59
Gambar 8. Contoh distribusi makanan.....	64
Gambar 9. Persentase komponen yang Terpenuhi dan Tidak Terpenuhi..	65
Gambar 10. Persentase komponen yang Terpenuhi dan Tidak Terpenuhi.	66
Gambar 11. Hasil rata-rata penilaian Skor Kemanan Pangan opor ayam.	65

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Siklus Menu di RSUD Panembahan Senopati Bantul	79
Lampiran 2. Hasil Penilaian Skor Keamanan Pangan menu ke III.....	84
Lampiran 3. Hasil Penilaian Skor Keamanan Pangan menu ke IX	88
Lampiran 4. Proses pengolahan opor ayam menu ke III.....	93
Lampiran 5. Proses pengolahan opor ayam menu ke IX	99