KARYA TULIS ILMIAH

TINJAUAN KEAMANAN PANGAN BERDASARKAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) DAN ANGKA KUMAN LAUK HEWANI BERKUAH SANTAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN BINA UMAT YOGYAKARTA

NURAINI ASLINING SUCI ANI
NIM. P07131113033

PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
TAHUN 2016

KARYA TULIS ILMIAH

TINJAUAN KEAMANAN PANGAN BERDASARKAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) DAN ANGKA KUMAN LAUK HEWANI BERKUAH SANTAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN BINA UMAT YOGYAKARTA

Disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi

NURAINI ASLINING SUCI ANI
NIM. P07131113033

PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
TAHUN 2016

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama	: Nuraini Aslining Suci Ani
NIM	: P07131113033
Tanda Tangan	:
Tanggal	: 21 Juli 2016

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah ini telah disetujui oleh pembimbing

pada tanggal: 21 Juli 2016

Menyetujui, Pembimbing Utama	Pembimbing Pendamping
Slamet Iskandar, SKM, M.Kes NIP. 19700105 199403 1003	Dra. Noor Tifauzah, M.Kes NIP. 19600530 198910 2001

Menyetujui,
Ketua Jurusan Gizi

Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 19610203 198501 2001

HALAMAN PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan oleh,

Nama	: Nuraini Aslining Suci Ani
NIM	: P07131113033
Program Studi/Jurusan	: D-III Gizi
Judul Tugas Akhir	: Tinjauan Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Angka Kuman Lauk Hewani Berkuah Santan pada Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing
Slamet Iskandar, SKM, M.Kes
NIP. 19700105 199403 1003 (...)

Pembimbing
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 19600530 198910 2001 (...)

Penguji
drh. Idi Setyobroto, M.Kes
NIP. 19680207 199403 1002 (...)

Ditetapkan di : Yogyakarta
Tanggal : 21 Juli 2016

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dengan judul "Tinjauan Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Angka Kuman Lauk Hewani Berkuah Santan pada Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta". Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk melakukan penelitian pada Program Studi Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini tidak lepas dari bimbingan, petunjuk bantuan, dan pengarahan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Abidillah Mursyid, SKM, MS., selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
2. Tjarono Sari, SKM, M.Kes., selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
3. Weni Kurdanti, S.SiT, M.Kes., selaku Ketua Prodi D-III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
4. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes., selaku pembimbing I yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Dra. Noor Tifauzah, M.Kes., selaku pembimbing II yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. drh. Idi Setyobroto, M.Kes., selaku penguji yang telah memberikan waktu untuk memberikan saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Direktur dan seluruh pihak Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta yang telah memberikan ijin dan membantu dalam penelitian ini.

8. Orangtua, kakak, adik, dan keluarga saya yang senantiasa memberikan doa yang tulus, kasih sayang, semangat, dan dukungan baik moral maupun material dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
9. Seseorang yang senantiasa selalu mendoakan, memberikan semangat, memberikan dukungan, dan selalu setia.
10. Sahabat-sahabat saya yang telah memberikan bantuan dan semangat dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
11. Teman-teman D-III Gizi Tahun Angkatan 2013 yang telah memberikan bantuan dan semangat dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
12. Petugas perpustakaan Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta yang telah memberikan bantuan dalam mencari referensi buku dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
13. Serta semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu-persatu.

Saya menyadari bahwa penulisan Karya Tulis Ilmiah ini tentunya masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dari semua pihak untuk perbaikan dan kelengkapan Karya Tulis Ilmiah ini. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan perkembangan ilmu pengetahuan. Aamiin.

Yogyakarta, 21 Juli 2016

Nuraini Aslining Suci Ani

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama	: Nuraini Aslining Suci Ani
NIM	: P07131113033
Program Studi/Jurusan	: D-III/Gizi
Judul Tugas Akhir	: Tinjauan Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Angka Kuman Lauk Hewani Berkuah Santan pada Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta

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

"Tinjauan Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Angka Kuman Lauk Hewani Berkuah Santan pada Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta"

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/format-kan, 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: 21 Juli 2016

Yang menyatakan,

METERAI TEMPEL TGL. 20 0BABAADF605175424 6000 ENAM RIBU RUPIAH

Nuraini Aslining Suci Ani

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING iii
HALAMAN PENGESAHAN iv
KATA PENGANTAR v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI vii
DAFTAR ISI viii
DAFTAR TABEL x
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR LAMPIRAN xii
DAFTAR ISTILAH xiii
ABSTRACT xiv
ABSTRAK xv

BAB I PENDAHULUAN
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
A. Penyelenggaraan Makanan 9
B. Lauk Hewani 12
C. Kuah Santan 22
D. Keamanan Pangan 24
E. Skor Keamanan Pangan (SKP) 26
F. Angka Kuman 31
G. Kerangka Teori 33
H. Kerangka Konsep 33
I. Pertanyaan Penelitian 33

BAB III METODE PENELITIAN
A. Jenis dan Desain Penelitian 35
B. Lokasi dan Waktu Penelitian 35
C. Obyek Penelitian 36
D. Variabel Penelitian 36
E. Batasan Istilah 36
F. Jenis Data 38

G. Instrumen dan Bahan Penelitian 38
H. Prosedur Penelitian 39
I. Manajemen Data 43
J. Etika Penelitian 45

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN
A. Gambaran Umum Pondok Pesantren Bima Umat Yogyakarta 46
B. Skor Keamanan Pangan (SKP) 53
C. Angka Kuman 62
D. Keamanan Pangan 64
E. Kelemahan Penelitian 66

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN
A. Kesimpulan 67
B. Saran 68

DAFTAR PUSTAKA 70
LAMPIRAN 74

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Komposisi Kimia Daging Sapi, Domba, dan Babi 13
Tabel 2. Komposisi Santan (%) 23
Tabel 3. Distribusi Ruang Kelas SMPIT Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta 47
Tabel 4. Distribusi Ruang Kelas SMAIT Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta 47
Tabel 5. Data Santri SMPIT Tahun Pelajaran 2015/2016............................. 51
Tabel 6. Data Santri SMAIT Tahun Pelajaran 2015/2016............................. 51
Tabel 7. Data Pegawai di Dapur Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta 52
Tabel 8. Pembagian Shift Kerja di Dapur Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta pada Hari Biasa.. 52
Tabel 9. Pembagian Shift Kerja di Dapur Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta pada Saat Puasa 52
Tabel 10. Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta Tahun 2016 61
Tabel 11. Hasil Uji Angka Kuman Rendang Daging Sapi di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta 63
Tabel 12. Hasil Uji Angka Kuman Opor Ayam di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta... 63
Tabel 13. Hasil Uji Angka Kuman Mangut Lele di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta... 63
Tabel 14. Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Angka Kuman di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta Tahun 2016... 65

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian 33
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian 33
Gambar 3. Pengolah yang tidak menggunakan alas kaki saat memasak 56
Gambar 4. Pencucian alat setelah digunakan 57
Gambar 5. Pisau dan telenan yang terlihat kotor karena jarang dicuci 57
Gambar 6. Pegawai dapur yang sedang menyapu dan mengepel lantai dapur 58
Gambar 7. Tempat sampah terbuka 58
Gambar 8. Daging sapi, ayam, dan lele yang telah matang dibiarkan dalam keadaan terbuka untuk menghilangkan uap panas 59
Gambar 9. Kuah santan dibiarkan cukup lama dalam keadaan terbuka 59
Gambar 10. Lele yang telah digoreng dipegang langsung menggunakan tangan 60
Gambar 11. Pendistribusian makanan menggunakan motor 61

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Form Skor Keamanan Pangan 75
Lampiran 2. Daftar Menu Bulan Juni 2016 (Menu Bulan Ramadhan).......... 81
Lampiran 3. Bagan Alir Proses Pembuatan Rendang Daging Sapi 84
Lampiran 4. Bagan Alir Proses Pembuatan Opor Ayam 85
Lampiran 5. Bagan Alir Proses Pembuatan Mangut Lele 86
Lampiran 6. Dokumentasi Pengambilan Sampel Untuk Uji Angka Kuman 87
Lampiran 7. Dokumentasi Uji Angka Kuman di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta 88
Lampiran 8. Dokumentasi Uji Angka Kuman di Laboratorium Mikrobiologi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta... 90
Lampiran 9. Rekapitulasi Hasil Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) 91
Lampiran 10. Hasil Uji Angka Kuman 93
Lampiran 11. Syarat Higiene Penjamah Makanan... 94
Lampiran 12. Tujuh Langkah Cuci Tangan Menggunakan Sabun Yang Baik Dan Benar... 96
Lampiran 13. Surat Ijin Penelitian di Pondok Pesantren Bina Umat 97
Lampiran 14. Surat Persetujuan Komisi Etik 98

DAFTAR ISTILAH

BLK	: Balai Laboratorium Kesehatan
DMP	: Distribusi Makanan
HGP	: Higiene Pemasak
Kemenkes	: Kementerian Kesehatan
KEPK	: Komisi Etik Penelitian Kesehatan
KLB	: Kejadian Luar Biasa
mg	: miligram
ml	: mililiter
NaCl	: Natrium Clorida
PBM	: Pengolahan Makanan
PCA	: *Plate Count Agar*
PMP	: Pengawasan Mutu Pangan
Poltekkes	: Politeknik Kesehatan
PPB	: Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan
psi	: *per square inch*
RTA	: Rawan Tapi Aman
SI	: Satuan Internasional
SKP	: Skor Keamanan Pangan
SMAIT	: Sekolah Menengah Atas Islam Terpadu
SMPIT	: Sekolah Menengah Pertama Islam Terpadu
SPC	: *Standard Plate Counts*
WC	: *Water Closet*