

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

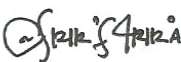
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
TAHUN 2016**

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



Slamet Iskandar, SKM, M.Kes
NIP. 19700105 199403 1003

Pembimbing Pendamping



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 19600530 198910 2001

Menyetujui,
Ketua Jurusan Gizi



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

HALAMAN PENGESAHAN

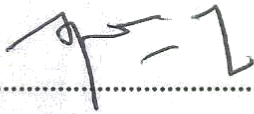
Karya Tulis Ilmiah ini diajukan oleh,

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

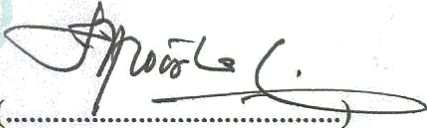
Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

DEWAN PENGUJI

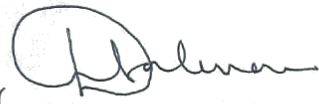
Pembimbing
Slamet Iskandar, SKM, M.Kes
NIP. 19700105 199403 1003

()

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.

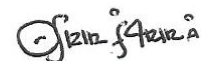
Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini tidak lepas dari bimbingan, petunjuk bantuan, dan pengarahan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

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-exclusive 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,


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	: <i>Plate Count Agar</i>
PMP	: Pengawasan Mutu Pangan
Poltekkes	: Politeknik Kesehatan
PPB	: Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan
psi	: <i>per square inch</i>
RTA	: Rawan Tapi Aman
SI	: Satuan Internasional
SKP	: Skor Keamanan Pangan
SMAIT	: Sekolah Menengah Atas Islam Terpadu
SMPIT	: Sekolah Menengah Pertama Islam Terpadu
SPC	: <i>Standard Plate Counts</i>
WC	: <i>Water Closet</i>