

KARYA TULIS ILMIAH
SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK
OLAHAN SEMUR AYAM DI RUMAH SAKIT DKT Dr.
SOETARTO YOGYAKARTA



ASHGHA FARADHISA

NIM. P07131118044

PRODI DIII GIZI

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA

TAHUN 2021

KARYA TULIS ILMIAH

**SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK
OLAHAN SEMUR AYAM DI RUMAH SAKIT DKT Dr.
SOETARTO YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



ASHGHA FARADHISA

NIM. P07131118044

PRODI DIII GIZI

JURUSAN GIZI

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA**

TAHUN 2021

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

“SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK OLAHAN SEMUR
AYAM DI RUMAH SAKIT DKT Dr. SOETARTO YOGYAKARTA”

Disusun oleh:

ASHGHA FARADHISA

P07131118044

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

26 April 2021

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes
NIP. 197403061998031002

Pembimbing Pendamping,



Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 196412241987031002



Yogyakarta, 26 April 2021

Ketua Jurusan Gizi

Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si
NIP. 19630324198031001

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

**"SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK OLAHAN SEMUR
AYAM DI RUMAH SAKIT DKT Dr. SOETARTO YOGYAKARTA"**

Disusun oleh

ASHGHA FARADHISA

P07131118044

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 26 April 2021

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

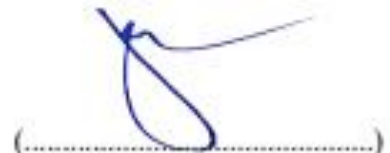
Ketua,

Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes
NIP. 197403061998031002

()

Anggota,

Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 196412241987031002

()

Anggota,

Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gizi
NIP. 198004052008122002

()



Yogyakarta, 26 April 2021

Ketua Jurusan Gizi

Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si
NIP. 19630324198031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Ashgha Faradhisa

NIM : P07131118044

Tanda Tangan : 

Tanggal : 26 April 2021

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

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

Nama : Ashgha Faradhisa

NIM : P07131118044

Program Studi : Diploma III

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 :

Skor Keamanan Pangan (Skp) Pada Produk Olahan Semur Ayam Di Rumah Sakit Dkt Dr. Soetarto 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 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 : 26 April 2021

Yang menyatakan




(ASHGHA FARADHISA)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat, hidayah, serta izin-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini. Penulisan KTI ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya tulis ilmiah ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dosen pembimbing serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Oleh karena itu penulis menyampaikan terimakasih serta penghargaan yang setinggi-tingginya kepada:

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta sekaligus Pembimbing Pendamping
2. Bapak Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
4. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes selaku Pembimbing Utama
5. Ibu Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gizi selaku Penguji Utama
6. Siti Maisyaroh, A.Md. Gz sebagai Ahli Gizi RS DKT Dr. Soetarto Yogyakarta
7. Orang tua dari penulis yang selalu mendukung dan mendo'akan tanpa henti.
8. Kelas D-III Gizi 2018 atas segala dorongan yang diberikan demi keberlangsungan penelitian ketika penulis mengalami pasang surutnya semangat.
9. Teman – teman yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini yang tidak dapat penulis sebut namanya satu persatu.

Akhir kata, penulis ucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis secara langsung maupun tidak langsung dan semoga Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan serta Karya Tulis Ilmiah ini bisa bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 24 April 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACK.....	xv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Ruang Lingkup	8
F. Keaslian Penelitian	8

BAB II TINJAUAN TEORI

A. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.....	11
--	----

B. Keamanan Pangan	12
C. Skor Keamanan Pangan.....	14
D. Cara Penilaian Skor Keamanan Pangan	17
E. Ayam	18
F. Kerangka Teori.....	21
G. Kerangka Konsep	21
H. Pertanyaan Penelitian	22

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	23
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	23
C. Objek Penelitian	23
D. Fokus Studi.....	24
E. Devinisi Operasional Variabel	24
F. Jenis dan Pengumpulan Data.....	25
G. Instrumen Penelitian.....	26
H. Prosedur Penelitian.....	27
I. Manajemen Data.....	29
J. Etika Penelitian	30
K. Kelemahan Penelitian.....	31

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	32
1. Gambaran Umum Rumah Sakit	32
2. Gambaran Umum Instalasi Gizi.....	32
B. Gambaran Umum Produk.....	34
C. Penilaian Skor Keamanan Pangan.....	35

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....55
B. Saran.....56

DAFTAR PUSTAKA58

LAMPIRAN60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	21
Gambar 2. Kerangka Konsep	21
Gambar 3. Semur Ayam Yang Sudah Matang	34
Gambar 4. Grafik Hasil Pemilihan Penyimpanan Bahan Makanan	37
Gambar 5. Ayam Yang Disimpan Dalam Plastik Dilemari Pendingin	38
Gambar 6. Grafik Hasil Higiene Penjamah.....	39
Gambar 7. Tenaga Pengolah Tidak Menggunakan Celemek Dan Penutup Kepala.....	40
Gambar 8. Tenaga Pengolah Tidak Mengenakan Masker Pada Saat Memasak	43
Gambar 9. Grafik Hasil Penilaian Pengolahan Bahan Makanan.....	44
Gambar 10. Tempat Cuci Peralatan Masak.....	44
Gambar 11. Tempat Cuci Alat Makan Pasien.....	44
Gambar 12. Peralatan Yang Sudah Dicuci Dikeringkan Dan Diletakkan Di Rak	45
Gambar 13. Ventilasi Dapur.....	46
Gambar 14. Exhaust Fan	46
Gambar 15. Tempat Sampah Yang Tidak Tertutup	47
Gambar 16. Sumber Air Serta Penampungan Air Yang Tidak Tertutup	47
Gambar 17. Proses Perebusan Ayam Dan Didiamkan Terbuka.....	48
Gambar 18. Proses Memasak Semuar Ayam	49
Gambar 19. Proses Memasak Semuar Ayam	49

Gambar 20. Proses Memasak Semuar Ayam	49
Gambar 21. Proses Memasak Semuar Ayam	49
Gambar 22. Pemorisan Dilakukan Dengan Menggunakan Alat Penjepit Makanan	50
Gambar 23. Grafik Hasil Penilaian Distribusi Makanan.....	51
Gambar 24. Troli Bangsal Non Covid	52
Gambar 25. Troli Bangsal Covid	52
Gambar 26. Proses Distribusi Oleh Tenaga Pengolah	52
Gambar 27. Makanan Tidak Berlendir Dan Tidak Basi.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rumus Tabel Skor Keamanan Pangan	30
Tabel 2. Jenis Ketenagaan Di Instalasi Gizi RS DKT Soetarto Yogyakarta.....	33
Tabel 3. Hasil Rekapitulasi Penilaian Skor Keamanan Pangan	35
Tabel 4. Hasil Perhitungan Penilaian SKP Pada Semur Ayam.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian.....	60
Lampiran 2. Komite Etik Penelitian.....	61
Lampiran 3. Instrumen Penelitian	62
Lampiran 4. Siklus Menu Rumah Sakit	65