

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

Ashgha Faradhisa<sup>1</sup>, Agus Wijanarka<sup>2</sup>, Joko Susilo<sup>3</sup>  
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jalan Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293  
(Email : [ashfaradhis@gmail.com](mailto:ashfaradhis@gmail.com))

## **ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi. Skor Keamanan Pangan (SKP) merupakan nilai yang menggambarkan kelayakan makanan untuk disajikan dan dikonsumsi. Tujuan dari Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah untuk menjaga makanan dari segala kontaminan yang mungkin akan masuk ke dalam makanan yang disajikan.

**Tujuan:** Mengetahui kriteria keamanan pangan pada produk olahan semur ayam berdasarkan hasil Skor Keamanan Pangan (SKP).

**Metode:** Penelitian Skor Keamanan Pangan pada Produk Olahan Semur Ayam di RS DKT Dr. Soetarto Yogyakarta menggunakan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif. Analisis data disajikan secara narasi/tekstual, tabular, dan grafik.

**Hasil:** Hasil penelitian skor keamanan pangan pada semur ayam yang disajikan di RS DKT Dr. Soetarto Yogyakarta diperoleh Skor Keamanan Pangan untuk tahap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan semua komponen terpenuhi sehingga mendapatkan skor 100%. Skor Keamanan Pangan untuk tahap higiene pemasak yaitu 65%. Skor Keamanan Pangan untuk tahap pengolahan bahan makanan yaitu 86%. Skor Keamanan Pangan untuk tahap distribusi makanan yaitu 68%.

**Kesimpulan:** Total keseluruhan skor keamanan pangan produk olahan semur ayam yang disajikan di RS DKT Dr. Soetarto Yogyakarta yaitu 82,57%. Sehingga kriteria keamanan pangan termasuk kategori rawan tetapi aman untuk dikonsumsi.

**Kata Kunci:** Kriteria, Skor Keamanan Pangan, Semur Ayam

<sup>1</sup>: Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

<sup>2</sup>: Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

<sup>3</sup>: Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

# **FOOD SAFETY SCORE (FSS) FOR CHICKEN STEW PROCESSED IN DKT DR. SOETARTO YOGYAKARTA HOSPITAL**

Ashgha Faradhisa<sup>1</sup>, Agus Wijanarka<sup>2</sup>, Joko Susilo<sup>3</sup>  
Nutrition Department of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
St. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293  
(Email : [ashfaradhis@gmail.com](mailto:ashfaradhis@gmail.com))

## **ABSTRACT**

**Background:** Food safety is a condition and necessary measures to prevent food from being contaminated with biological, chemical and other objects that can disturb, harm and endanger human health so that it is safe for consumption. Food Safety Score (FSS) is a value that describes the appropriateness of food to be served and consumed. The purpose of the Food Safety Score (FSS) is to protect food from all contaminants that may enter the food served.

**Objective:** Knowing the food safety criteria for processed chicken stew products based on the results of the Food Safety Score (FSS).

**Methods:** Research on Food Safety Scores on Processed Chicken Stews Products at DKT Dr. Soetarto Yogyakarta Hospital used a descriptive observational research type. Data analysis is presented in a narrative / textual, tabular, and graphical manner.

**Results:** The results of the research on food safety scores on chicken stews served at DKT Dr. Soetarto Yogyakarta Hospital obtained a Food Safety Score for the selection and storage stages of foodstuffs, all components are met so that they get a score of 100%. The Food Safety Score for the cooking hygiene stage is 65%. The Food Safety Score for the food processing stage is 86%. The Food Safety Score for the food distribution stage is 68%.

**Conclusions:** The total food safety score for processed chicken stew products served at DKT Dr. Soetarto Yogyakarta Hospital, namely 82.57%. So that the food safety criteria are categorized as vulnerable but safe for consumption.

**Keywords:** criteria, food safety score, chicken stew

<sup>1</sup>: Nutrition Department Student of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

<sup>2</sup>: Lecturer Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

<sup>3</sup>: Lecturer Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta