

**KARYA TULIS ILMIAH**

**SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PRODUK  
OLAHAN TELUR AYAM PADA KANTIN DI  
SEKITAR RUMAH SAKIT UMUM QUEEN  
LATIFA YOGYAKARTA**



**DESTI SANIYA RAMADANI  
P07131118007**

**PRODI DIII  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2021**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PRODUK  
OLAHAN TELUR AYAM PADA KANTIN DI  
SEKITAR RUMAH SAKIT UMUM QUEEN  
LATIFA YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya Gizi



**DESTI SANIYA RAMADANI**  
**P07131118007**

**PRODI DIII**  
**JURUSAN GIZI**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN**  
**YOGYAKARTA**  
**TAHUN 2021**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

KARYA TULIS ILMIAH

"SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PRODUK OLAHAN TELUR AYAM  
PADA KANTIN DI SEKITAR RUMAH SAKIT UMUM QUEEN LATIFA  
YOGYAKARTA"

Disusun oleh :

DESTI SANIYA RAMADANI

NIM: P07131118007

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

24 Mei 2021

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Joko Susilo, SKM, M.Kes  
NIP. 19641224 198803 1002

Pembimbing Pendamping



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH  
NIP. 19800719 100112 2002



Yogyakarta, 24 Mei 2021  
Ketua Jurusan Gizi

Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, MSi  
NIP. 19630324 198603 1001

**HALAMAN PENGESAHAN**

**KARYA TULIS ILMIAH**

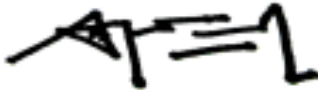
**"SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PRODUK OLAHAN TELUR AYAM  
PADA KANTIN DI SEKITAR RUMAH SAKIT QUEEN LATIFA  
YOGYAKARTA"**

Disusun oleh :  
DESTI SANIYA RAMADANI  
NIM: P07131118007

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal : 24 Mei 2021

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**


Ketua,  
Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes  
NIP. 19700105 199403 1002

  
(.....)

Anggota,  
Joko Susilo, SKM, M.Kes  
NIP. 19620205 198703 1002

  
(.....)

Anggota,  
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH  
NIP. 19800719 100112 2002

  
(.....)

Yogyakarta, 24 Mei 2021  
Ketua Jurusan Gizi



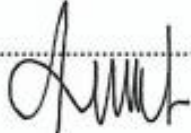
Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, MSi  
NIP. 19630324 198603 1001

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : DESTI SANIYA RAMADANI

NIM : P07131118007

Tanda Tangan :  .....

Tanggal : 24 Mei 2021

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

---

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

Nama : Desti Saniya Ramadani  
Nim : P07131118007  
Program Studi : D-III Gizi  
Jurusan : Gizi

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 :

**"SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PRODUK OLAHAN TELUR AYAM PADA KANTIN DI SEKITAR RUMAH SAKIT UMUM QUEEN LATIFA YOGYAKARTA"**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hal Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan Karya Tulis Ilmiah 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 : 24 Mei 2021

Yang menyatakan,

A 10,000 Indonesian Rupiah postage stamp is shown, featuring the Garuda Pancasila emblem and the text '10000', 'METERAN TEMPEL', and 'R54FCAJX206267505'. A handwritten signature is written over the stamp.

(Desti Saniya Ramadani)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D-III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan, pengarahan serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan selaku pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
2. Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi D-III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku Ketua Dewan Penguji.
5. Lastmi Wayansari, S.Gz., MPH selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Ayah, Ibu , Kakak serta keluarga besar yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral untuk saya.
7. Semua teman-teman Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah memberi dukungan dan membantu saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Ahmad Dhani Setiawan yang selalu menjadi insiprasi, memberikan dukungan, semangat dan memotivasi sehingga saya mampu berjuang kembali untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Dwi Sartina yang telah memotivasi dan membantu saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

10. Kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, penulis ucapkan banyak terimakasih atas segala bantuannya.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 24 Mei 2021

Penulis



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
ABSTRAK.....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Ruang Lingkup.....	7
F. Keaslian Penelitian.....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	9
B. Keamanan Pangan.....	11
C. Skor Keamanan Pangan.....	12
D. Pengolahan dan Penyajian Telur Ayam.....	15
E. Kerangka Teori.....	20
F. Kerangka Konsep.....	20
G. Pertanyaan Penelitian.....	21
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>22</b>
A. Jenis Penelitian.....	22
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
C. Obyek Penelitian.....	22
D. Fokus Studi.....	23
E. Definisi Oprasional Variabel.....	23
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	24
G. Instrumen Penelitian.....	25
H. Prosedur Penelitian.....	26
I. Manejemen Data.....	26
J. Etika Penelitian.....	28
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>29</b>
A. Jalannya Penelitian.....	29
B. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	30

C. Gambaran Umum Produk.....	31
D. Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP).....	32
E. Total Skor Keamanan Pangan pada Telur Bumbu Balado dan Telur Dadar Goreng .....	51
F. Kriteria Keamanann Pangan.....	54
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>56</b>
A. Kesimpulan.....	56
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA .....	58
LAMPIRAN.....	61

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	8
Tabel 2. Komposisi Zat Gizi pada Telur Ayam / 100 gram.....	16
Tabel 3. Cara Menghitung Skor Keamanan Pangan (SKP) .....	27
Tabel 4. Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) Produk Olahan Telur.....	34
Tabel 5. % Capaian Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) Produk Olahan Telur Ayam.....	36
Tabel 6. % Capaian Higiene Pemasak (HGP) Produk Olahan Telur Ayam. ....	40
Tabel 7. % Capaian Pengolahan Bahan Makanan (PBM) Produk Olahan Telur Ayam .....	45
Tabel 8. % Capaian Distribusi Makanan (DMP) Produk Olahan Telur Ayam.....	49
Tabel 9. Total Skor Keamanan Pangan Produk Olahan Telur Ayam .....	54

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Skor Keamanan Pangan (SKP) Produk Olahan Telur Ayam Pada Kantin Di Sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta ...	20
Gambar 2. Kerangka Konsep Skor Keamanan Pangan Produk Olahan Telur Ayam Pada Kantin Di Sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta .....	20
Gambar 3. Telur Bumbu Balado .....	32
Gambar 4. Telur Dadar Goreng .....	32
Gambar 5. Telur Ayam dalam keadaan terbungkus plastik .....	37
Gambar 6. Telur Ayam diletakkan di dalam baskom .....	37
Gambar 7. Rata – rata Skor Capaian Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) Produk Olahan Telur Ayam. ....	38
Gambar 8. Rata – rata Skor Capaian Higiene Pemasak (HGP) .....	41
Gambar 9. Pemasak tidak memakai penutup kepala saat proses pengolahan.....	42
Gambar 10. Rata – rata Skor Capaian Pengolahan Bahan Makanan (PBM).....	46
Gambar 11. Keadaan dapur.....	47
Gambar 12. Tempat sampah terbuka .....	47
Gambar 13. Telenan dalam keadaan sedikit kotor .....	47
Gambar 14. Rata – rata Skor Capaian Distribusi Makanan (DMP).....	50
Gambar 15. Persentase Peubah yang Terpenuhi dan Tidak Terpenuhi produk ....	52
Gambar 16. Persentase Peubah yang Terpenuhi dan Tidak Terpenuhi produk olahan Telur Dadar Goreng.....	53

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Pernyataan Persetujuan .....	61
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian.....	62
Lampiran 3. Komite Etik Penelitian.....	63
Lampiran 4. Menu Kantin .....	64
Lampiran 5. Kriteria Telur Ayam .....	64
Lampiran 6. Resep Olahan Telur Ayam .....	65
Lampiran 7. Instrumen Penelitian (Form SKP) .....	66
Lampiran 8. Google Formulir dan Spreadsheet Online .....	70
Lampiran 9. Rekapitulasi Perhitungan Skor Keamanan Pangan (SKP) Produk Olahan Telur Ayam.....	71
Lampiran 10. Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) Produk Olahan Telur Ayam .....	73
Lampiran 11. Jadwal Penelitian .....	74
Lampiran 12. Rencana Anggaran Biaya Penelitian .....	75
Lampiran 13. Organisasi Penelitian .....	75
Lampiran 14. Dokumentasi .....	76