

TUGAS AKHIR

TINJAUAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)
INDUSTRI BAKPIA DI KECAMATAN GODEAN
KABUPATEN SLEMAN DIY

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



RISTA DIANA SARI
NIM. P07131115039

PRODI DIII GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2018

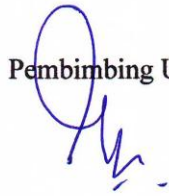
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir
"Tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) Industri Bakpia
Di Kecamatan Godean Kabupaten Sleman DIY"

Disusun oleh :
RISTA DIANA SARI
NIM. P07131115039

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :
13 Juli 2018

Pembimbing Utama,



Dra. Elza Ismail, M.Kes
NIP. 196011201991032001

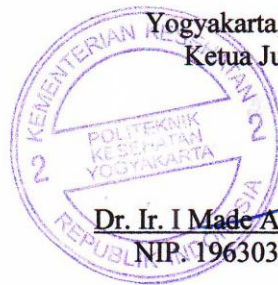
Menyetujui,

Pembimbing Pendamping,



Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 196412241988031002

Yogyakarta, 13 Juli 2018
Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR
“TINJAUAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) INDUSTRI BAKPIA
DI KECAMATAN GODEAN KABUPATEN SLEMAN DIY”

Di susun oleh
RISTA DIANA SARI
NIM. P07131115039

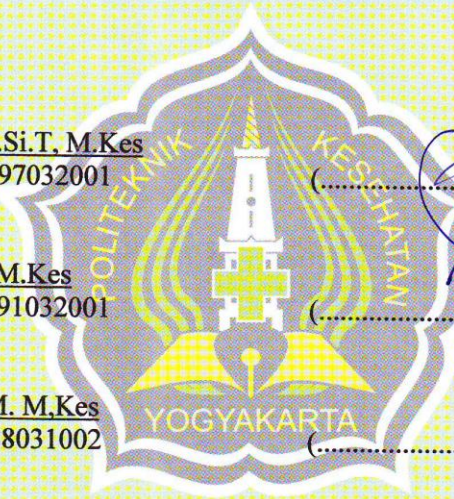
Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 10 Juli 2018

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Weni Kurdanti, S.Si.T, M.Kes
NIP. 197302061997032001

Anggota,
Dra. Elza Ismail, M.Kes
NIP. 196011201991032001

Anggota,
Joko Susilo, S.KM. M.Kes
NIP.196412241988031002

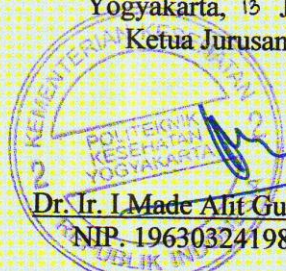


(.....)

(.....)

(.....)

Yogyakarta, 13 Juli 2018
Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Rista Diana Sari

NIM : P07131115039

Tanda Tangan :

Tanggal :

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Rista Diana Sari

NIM : P07131115039

Program Studi : DIII Gizi

Jurusan : Gizi

demikian 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 : “TINJAUAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) INDUSTRI BAKPIA DI KECAMATAN GODEAN KABUPATEN SLEMAN DIY”. 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 :

Yang menyatakan

Materai 6000

(Rista Diana Sari)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah/Tugas Akhir (KTI/TA) ini. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta sekaligus dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan selama penulisan Tugas Akhir ini dari awal sampai akhir.
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 DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Ibu Dra. Elza Ismail, M.Kes selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan selama penulisan Tugas Akhir ini dari awal sampai akhir.
5. Ibu Tuti dan Ibu Harti selaku pemilik industri bakpia di Godean, Sleman, Yogyakarta.
6. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
7. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas akhir ini.

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

Yogyakarta, Juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup	4
E. Manfaat Penelitian.....	4
F. Keaslian Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Telaah Pustaka	7
B. Kerangka Teori dan Kerangka Konsep	23
C. Pertanyaan Penelitian	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Desain Penelitian	25
B. Tempat dan Waktu	25
C. Subjek Penelitian.....	26
D. Aspek yang Diteliti	26
E. Batasan Istilah	26
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	28
G. Instrumen Penelitian.....	30
H. Prosedur Penelitian.....	31
I. Manajemen Data	32
J. Etika Penelitian	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Jalannya Penelitian	34
B. Gambaran Lokasi Pelaksanaan Produksi Bakpia	35
C. Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP)	37
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	63
B. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian	23
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	23
Gambar 3. Rancangan penelitian penilaian SKP	25
Gambar 4. Tepung terigu dan gula yang tetap disimpan di dalam karung dan dibiarkan dalam keadaan terbuka pada Industri A dan B.	41
Gambar 5. Tepung terigu dan gula yang tetap disimpan di dalam karung dan dibiarkan dalam keadaan terbuka pada Industri A dan B.	41
Gambar 6. Dirigen minyak goreng yang terbuka setelah digunakan dan margarin yang dibiarkan dalam keadaan terbuka pada Industri A dan B.....	41
Gambar 7. Dirigen minyak goreng yang terbuka setelah digunakan dan margarin yang dibiarkan dalam keadaan terbuka pada Industri A dan B.....	41
Gambar 8. Pemasak tidak memakai penutup kepala saat memasak.	45
Gambar 9. Pemasak tidak memakai penutup kepala saat memasak.	45
Gambar 10. Pemasak tidak memakai alas kaki saat memasak	46
Gambar 11. Peralatan dan mesin penggiling kumbu/isi bakpia yang tidak dibersihkan sebelum dan sesudah dipakai pada Industri A.....	52
Gambar 12. Peralatan dan mesin penggiling kumbu/isi bakpia yang tidak dibersihkan sebelum dan sesudah dipakai pada Industri A.....	52
Gambar 13. Dapur memasak dalam keadaan kurang bersih.	53
Gambar 14. Dapur memasak dalam keadaan kurang bersih.	53
Gambar 15. Pemasak memegang makanan yang telah matang tidak menggunakan sendok, garpu, alat penjepit atau sarung tangan.....	54
Gambar 16. Pemasak memegang makanan yang telah matang tidak menggunakan sendok, garpu, alat penjepit atau sarung tangan.....	54
Gambar 17. Kardus pembungkus bakpia..	55
Gambar 18. Keranjang yang digunakan produsen dalam proses distribusi pada industri A.....	58
Gambar 19. Keranjang yang digunakan produsen dalam proses distribusi pada industri A.....	58
Gambar 20. Proses distribusi pada distribusi B... ..	59
Gambar 21. Proses distribusi pada distribusi B.	59

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Waktu Melakukan Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP)	34
Tabel 2. Rekapitulasi Tenaga Pengolah/karyawan di Kedua Industri	35
Tabel 3. Penilaian Skor Keamanan Pangan Industri Bakpia A dan B.....	38
Tabel 4. Skor Penilaian PPB di Industri Bakpia A dan B	39
Tabel 5. Kriteria yang tidak Terpenuhi dalam Penilaian PPB	40
Tabel 6. Skor Penilaian HGP di Industri Bakpia A dan B	43
Tabel 7. Kriteria yang tidak terpenuhi dalam penilaian HGP	44
Tabel 8. Skor Penilaian PBM di Industri Bakpia A dan B	49
Tabel 9. Kriteria yang tidak terpenuhi dalam penilaian PBM	50
Tabel 10. Skor Penilaian DMP di Industri Bakpia A dan B	56
Tabel 11. Kriteria yang tidak terpenuhi dalam penilaian DMP	57
Tabel 12. Kategori Keamanan Pangan pada Industri Bakpia A dan B	60
Tabel 13. Penilaian Skor Keamanan Pangan pada Setiap Komponen.....	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP)	67
Lampiran 2. Penentuan Kategori Keamanan Pangan.....	71
Lampiran 3. Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) Industri A dan B ...	72
Lampiran 4. Rekapitulasi Perhitungan Skor Keamanan Pangan	74
Lampiran 5. Pembebasan Persetujuan Etik.....	77

