

TUGAS AKHIR

**TINJAUAN SKOR KEAMANAN PANGAN PRODUK SUSU DI
RUMAH MAKAN PENDOPO SUSU YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



RIZKY PUTRI JAYANTI

P07131115040

PRODI D-III GIZI

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA

TAHUN 2018

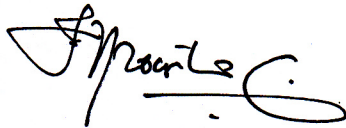
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Naskah publikasi ini yang berjudul "Tinjauan Skor Keamanan Pangan Produk Susu Di Rumah Makan Pendopo Susu Yogyakarta" telah mendapat persetujuan oleh pembimbing pada tanggal 11 Juli 2018

Disusun Oleh:
RIZKY PUTRI JAYANTI
P07131115040

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP.196005301989102001

Pembimbing Pendamping,



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP.198007192001122002

Yogyakarta, Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi



Dr. I. Made Arit Gunawan, M.Si
NIP.196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**“TINJAUAN SKOR KEAMANAN PANGAN PRODUK SUSU DI RUMAH
MAKAN PENDOPO SUSU YOGYAKARTA”**

Disusun Oleh

RIZKY PUTRI JAYANTI

NIM. P07131115040

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada Tanggal : 11 Juli 2018

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Dra. Elza Ismail, M.Kes

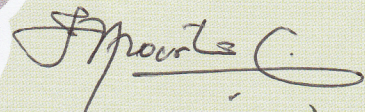
NIP. 196011201991032001



Anggota,

Dra. Noor Tifauzah, M.Kes

NIP.196005301989102001



Anggota,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH

NIP.198007192001122002



Yogyakarta, 11 Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi



DR. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si


NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas akhir ini adalah hasil karya saya sendiri dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Rizky Putri Jayanti

NIM : P07131115040

Tanda Tangan : 

Tanggal : 11 Juli 2018

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

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

Nama : Rizky Putri Jayanti
NIM : P07131115040
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 : *Tinjauan Skor Keamanan Pangan Produk Susu Di Rumah makan Pendopo Susu Yogyakarta.*

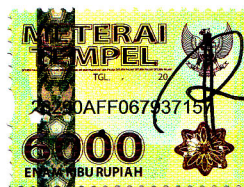
Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

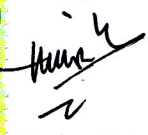
Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 30 Juni 2018

Yang menyatakan




(Rizky Putri Jayanti)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir (TA) ini. Penulisan TA ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Progam Studi Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak DR. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Diploma Tiga
4. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku Pembimbing Utama
5. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku Pembimbing Pendamping
6. Ibu Dra. Elza Ismail, M.Kes selaku penguji sidang tugas akhir
7. Orang tua dan keluarga saya yang telah senantiasa memberikan dukungan dan bantuan baik moral maupun materiil
8. Sahabat saya yang telah banyak membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini
9. Semua pihak yang tidak dapat ditulis satu persatu yang telah membantu dan memberikan dukungan kepada saya

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Saya mengharapnkan tugas akhir ini dapat bermanfaat untuk semua pihak.

Yogyakarta,.....

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMBUNG	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACT	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian	4
F. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	
A. Uraian Teori	6
B. Kerangka Teori.....	23
C. Kerangka Konsep.....	24
D. Pertanyaan Penelitian	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Dan Desain Penelitian	25
B. Waktu Dan Tempat	25
C. Variabel Penelitian.....	25
D. Batasan Istilah	26
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	27
F. Alat /Instrumen Dan Bahan Penelitian.....	27
G. Prosedur penelitian.....	28
H. Manajemen Data	29
I. Etika Penelitian	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Jalannya Penelitian.....	31
B. Gambaran Umum.....	33
C. Skor Keamanan Pangan	34
D. Proses Produksi Susu Rumah makan Pendopo Susu	42

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	46
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori.....	23
Gambar 2. Kerangka Konsep	24
Gambar 3. Proses Produksi Susu Rumah makan Pendopo Susu	42
Gambar 4. Proses persiapan pemerasan susu sapi 1	58
Gambar 5. Proses persiapan pemerasan susu sapi 2	58
Gambar 6. Proses pemerasan susu sapi 1	58
Gambar 7. Proses pemerasan susu sapi 2.....	58
Gambar 8. Tempat penampungan susu sapi (<i>milk can</i>)	58
Gambar 9. Transportasi untuk distribusi susu sapi	58
Gambar 10. Proses pemasaran susu sapi 1	59
Gambar 11. Proses pemasaran susu sapi 2.....	59
Gambar 12. Tempat penyimpanan alat makan.....	59
Gambar 13. Tempat penyimpanan susu sapi.....	59
Gambar 14. Proses pemanasan susu sapi	59
Gambar 15. Tempat penyajian makanan konsumen	59
Gambar 16. Tempat penyajian Rumah makan Pendopo Susu	60
Gambar 17. Kondisi dapur Rumah makan Pendopo Susu	60

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kategori penilaian skor keamanan pangan	22
Tabel 2. Waktu penelitian skor keamanan pangan (SKP).....	31
Tabel 3. Penilaian PPB meliputi 8 kriteria.....	34
Tabel 4. Penilaian HGP meliputi 8 kriteria.....	35
Tabel 5. Penilaian PBM meliputi 23 kriteria	38
Tabel 6. Penilaian DMP meliputi 7 kriteria	39
Tabel 7. Hasil skor keamanan pangan	40

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat ijin penelitian.....	51
Lampiran 2. Surat pengajuan etik penelitian.....	52
Lampiran 3. Form hasil penelitian	53
Lampiran 4. Dokumentasi hasil penelitian.....	58