

KARYA TULIS ILMIAH
TINJAUAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PRODUK
SUSU DI INDUSTRI SUSU SAPI MURNI PASTEURISASI
(SUSU SUPER) DI SOROSUTAN YOGYAKARTA



DHISARIZKI NURMI ALFIANDARU

P07131119007

PRODI D-III GIZI

JURUSAN GIZI

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA

TAHUN 2022

PERSETUJUAN PEMBIMBING

KARYA TULIS ILMIAH

TINJAUAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PRODUK SUSU DI
INDUSTRI SUSU SAPI MURNI PASTEURISASI (SUSU SUPER) DI
SOROSUTAN YOGYAKARTA

Disusun oleh :

Dhisarizki Nurmi Alfiandaru

NIM. P07131119007

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

25 April 2022

Menyetujui,
Pembimbing Utama Pembimbing Pendamping



Setyowati, SKM, M.Kes
NIP. 196406211988032002



Slamet Iskandar, SKM, M.Kes
NIP. 197001051994031002



Yogyakarta, Juli 2022
Ketua Jurusan Gizi

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

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

**TINJAUAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PRODUK SUSU DI
INDUSTRI SUSU SAPI MURNI PASTEURISASI (SUSU SUPER) DI
SOROSUTAN YOGYAKARTA**

Disusun oleh :

Dhisarizki Nurmi Alfiandaru

NIM. P07131119007

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada Tanggal : 13 Mei 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua

Setyowati, SKM, M.Kes

NIP. 196406211988032002

(.....)

Anggota

Slamet Iskandar, SKM, M.Kes

NIP. 197001051994031002

(.....)

Anggota

Waluyo, STP, M.Kes

NIP. 196711091990031002

(.....)

Yogyakarta, Juli 2022

Ketua Jurusan Gizi



DR. Ir. Made Alit Gunawan, M.Si

NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS

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

Nama : Dhisarizki Nurmi Alfiandaru

NIM : P07131119007

Tanda Tangan :



Tanggal : 21 Mei 2022

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

Sebagai sivitas akademika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tanda di bawah ini:

Nama : Dhisarizki Nurmi Alfiandaru
NIM : P07131119007
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 :

**TINJAUAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PRODUK SUSU DI
INDUSTRI SUSU SAPI MURNI PASTEURISASI (SUSU SUPER) DI
SOROSUTAN YOGYAKARTA**

Berserta 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 : 21 Mei 2022

Yang menyatakan

Materai 10.000



(Dhisarizki Nurmi Alfiandaru)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, 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 D-III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Ibu Setyowati, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Bapak Dr.Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping 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.Si, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Gizi.
4. Rina Oktasari, S.SiT, M.Gizi selaku Penguji Seminar Proposal yang telah memberikan masukan dan saran yang bermanfaat dalam penyusunan Proposal Karya Tulis Ilmiah.
5. Dr.Waluyo,STP, M.Kes selaku Penguji Seminar Hasil yang telah memberikan masukan dan saran yang bermanfaat dalam penyusunan Penelitian Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Afrial Ifra', S.Pd selaku Manajer HRD, Maulana Witantya selaku Manajer Operasional
7. Rukani (bapak), Suparmi (ibu), Yogka Marditya Djiwandaru (kakak), lingkungan kos, dan kakak pondok yang selalu memberi dukungan, arahan , doa, dan motivasi dalam menyelesaikan penyusunan penelitian.
8. Segenap pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

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, 13 Mei 2022



Dhisarizki Nurmi Alfiandaru

P07131119007

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
BAB I.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Tugas Akhir	3
D. Ruang Lingkup	3
E. Manfaat Tugas akhir	3
F. Keaslian Tugas akhir	5
BAB II.....	7
A. Telaah Pustaka	7
1. Susu.....	7
2. Keamanan Pangan.....	17
3. Skor keamanan pangan (SKP).....	19
B. Kerangka Teori	21
C. Kerangka Konsep.....	21
D. Pertanyaan Penelitian Tugas akhir.....	21
BAB III	22
A. Jenis dan Desain Penelitian Tugas akhir.....	22
B. Objek Penelitian.....	22
C. Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
D. Variable Tugas akhir.....	23

E. Definisi Operasional Variabel	23
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	24
G. Alat dan Bahan Penelitian Tugas akhir.....	24
H. Prosedur Penelitian Tugas akhir	25
I. Manajemen Data	29
J. Etika Penelitian Tugas akhir.....	32
BAB IV	34
A. Gambaran Produk Susu Sapi Murni Pasteurisasi (Susu Super).....	34
B. Skor Keamanan Pangan (SKP).....	38
a. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB).....	39
b. Higiene Pemasak (HGP).....	42
c. Pengolahan Bahan Makanan (PBM).....	47
d. Distribusi makanan (DMP).....	58
C. Keamanan Pangan.....	64
BAB V	67
A. Kesimpulan	67
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN.....	71
1. Form Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP).....	71
2. Rekap Penilaian.....	75
3. Etik Penelitian	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Tentang Penentuan Kriteria Pangan.....	21
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	21
Gambar 3. Pengukuran Berat Jenis Susu Sapi Murni	36
Gambar 4. Pengukuran pH.....	36
Gambar 5. Wadah yang digunakan untuk membawa bahan makanan adalah milkan.....	41
Gambar 6. Pegawai	43
Gambar 7. Seragam industri yang mengelola Susu Super	43
Gambar 8. Proses pemindahan susu.....	44
Gambar 9. Pemasak tidak menggunakan alas kaki	45
Gambar 10. Pemasak mencuci tangan dan kaki sebelum memulai proses pengolahan.	46
Gambar 11. Kuku Pemasak.....	47
Gambar 12. Alat yang digunakan untuk pengolahan.....	49
Gambar 13. Dapur Produksi.....	50
Gambar 14. Aliran air	51
Gambar 15. Tempat sampah	51
Gambar 16. Pembuangan limbah produksi	52
Gambar 17. Penyimpanan alat pengolahan.....	52
Gambar 18. Pendinginan secara manual	55
Gambar 19. Kemasan Susu Super	56
Gambar 20. Proses pengemasan Susu Super.....	56
Gambar 21. Penyimpanan Susu Super	57
Gambar 22. Alat pasteurisasi	58
Gambar 23. Tata letak proses pendistribusian produk Susu Super.....	60
Gambar 24. Seragam distributor	61
Gambar 25. Uji Citarasa, papan kontrol dan penyimpanan	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1.Skor Keamanan Pangan kategori Skor Keamanan Pangan.....	20
Tabel 2 .Rumus Tabel Skor Keamanan Pangan.....	31
Tabel 3.Tabel Skor Keamanan Pangan	32
Tabel 4.Klasifikasi Grade Susu.....	36
Tabel 5.Hasil pengamatan dan penilaian grade susu	37
Tabel 6.Waktu pengamatan dan pengambilan data SKP	38
Tabel 7.Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)	39
Tabel 8.Hasil pengamatan sifat fisik susu.....	40
Tabel 9.Higine Pemasak (HGP).....	42
Tabel 10.Pengolahan bahan makanan (PBM).....	47
Tabel 11.Distribusi makanan (DMP).....	59
Tabel 12.Pengamatan Sifat Fisik Susu.....	63
Tabel 13.Kriteria dan Nilai Skor Keamanan Pangan di Industri Susu Super	64

DAFTAR LAMPIRAN

1. Form Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP)	71
2. Rekap Penilaian	75
3. Etik Penelitian.....	78