PERSETUJUAN PEMBIMBING

TUGAS AKHIR

"Tinjauan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Produk Olahan Daging Bumbu Rawon di Instalasi Gizi RSU Queen Latifa Yogyakarta"

Disusun oleh :

SALSABILA RAHMA SEKAR SARI
P07131119013

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal

19 April 2022

Menyetujui,

Pembimbing Utama	Pembimbing Pendamping
Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes	Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc
NIP. 197403061998031002	NIP. 198504152014022004

Yogyakarta, 17 Mei 2022
Ketua Jurusan Gizi

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

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

TINJAUAN PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA PRODUK OLAHAN DAGING BUMBU RAWON DI INSTALASI GIZI RSU QUEEN LATIFA YOGYAKARTA

Disusun oleh :

SALSABILA RAHMA SEKAR SARI
NIM. P07131119013

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 25 April 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 196102031985012001 (.....)

Anggota,
Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes
NIP. 197403061998031002 (.....)

Anggota,
Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc
NIP. 198504152014022004 (.....)

Yogyakarta, 17 Mei 2022
Ketua Jurusan Gizi

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

HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS

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

Nama	**: Salsabila Rahma Sekar Sari**
NIM	**: P07131119013**
Tanda Tangan	**:**
Tanggal	**: 17 Mei 2022**

iv

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama	**: Salsabila Rahma Sekar Sari**
NIM	**: P07131119013**
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 Tugas Akhir saya yang berjudul :

"Tinjauan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Produk Olahan Daging Bumbu Rawon di Instalasi Gizi RSU Queen Latifa 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 : 17 Mei 2022

Yang menyatakan

METERAI TEMPEL
E5BDAJX771656830

(Salsabila Rahma Sekar Sari)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Swt. atas berkat dan rahmat-Nya, serta Salawat dan salam dihaturkan kepada Nabiyullah Muhammad saw. sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "Tinjauan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Produk Olahan Daging Bumbu Rawon di Instalasi Gizi RSU Queen Latifa Yogyakarta" ini tepat pada waktunya.

Penulis menyadari bahwa di dalam menyusun Tugas Akhir ini, masih banyak kekurangan dan kelemahan sehingga tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, dan pengarahan dari berbagai pihak.

Pada kesempatan ini penulis 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
4. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes selaku pembimbing utama yang sudah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan dan pengarahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir
5. Ibu Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc selaku pembimbing pendamping yang sudah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan dan pengarahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir
6. Ibu Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku Penguji
7. Ibu Fitri Pilihaningtyas, S.Gz selaku Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta
8. Subjek penelitian dan pihak yang membantu penelitian
9. Staf di perpustakaan yang telah menyediakan buku–buku sehingga membantu penulis dalam memperoleh referensi penyusunan Tugas Akhir
10. Ibu, bapak, adik, dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral, dan
11. Sahabat yang telah memberikan dukungan dan membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Allah Swt. berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu menyelesaikan Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini memberi manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 12 April 2022

Salsabila Rahma Sekar Sari

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL i
PERSETUJUAN PEMBIMBING ..... **Error! Bookmark not defined.**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **Error! Bookmark not defined.**
HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS .... **Error! Bookmark not defined.**
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .. **Error! Bookmark not defined.**
KATA PENGANTAR vi
DAFTAR ISI viii
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR TABEL xi
DAFTAR LAMPIRAN xii
ABSTRACT xiii
ABSTRAK xiv

BAB I PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 6
C. Tujuan 6
D. Ruang Lingkup 6
E. Manfaat Penelitian 7
F. Keaslian Penelitian 8

BAB II TINJAUAN PUSTAKA 10
A. Telaah Pustaka 10
B. Landasan Teori 31
C. Kerangka Teori 33
D. Kerangka Konsep 34
E. Pertanyaan Penelitian 34

BAB III METODE PENELITIAN 35
A. Jenis dan Desain Penelitian 35
B. Subjek dan Objek Penelitian 35
C. Waktu dan Tempat Penelitian 36
D. Variabel Penelitian 36
E. Definisi Operasional Variabel 36
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data 37
G. Instrumen Penelitian dan Bahan Penelitian 39
H. Uji Validitas Instrumen 39
I. Prosedur Penelitian 39
J. Manajemen Data 41
K. Etika Penelitian 42

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... 43
A. Pelaksanaan Penelitian..... 43
B. Gambaran Umum Lokasi Penelitian..... 44
C. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) 47
D. Skor dan Kriteria 13 Komponen GMP 73

BAB V PENUTUP..... 75
A. Kesimpulan..... 75
B. Saran 77

DAFTAR PUSTAKA 78
LAMPIRAN..... 80

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1 Kerangka Teori 333
Gambar 2 Kerangka Konsep 344
Gambar 3 Daging Sapi Segar 112
Gambar 4 Daging Sapi yang Sudah Dimasak 112
Gambar 5 Pemilihan Biji Keluak 112
Gambar 6 Kuah Rawon 113
Gambar 7 Sayuran Pelengkap dan Lauk 113
Gambar 8 Proses Pemorsian 113
Gambar 9 Proses Distribusi Makanan 114
Gambar 10 Ruang Pemorsian 114
Gambar 11 Tempat Sampah Dapur 114
Gambar 12 Rak Alat Makan Pasien 114
Gambar 13 Ruang Penyimpanan Bahan Kering 114
Gambar 14 Ruang Pengolahan 115
Gambar 15 Meja Penerimaan dan Pemesanan Bahan Makanan 115
Gambar 16 Lingkungan Produksi 115

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1 Keaslian Penelitian..... 8
Tabel 2. Waktu Penelitian GMP Instalasi Gizi RSU QL 433
Tabel 3. Karyawan di Instalasi Gizi RSU Queen Latifa 466
Tabel 4. Skor dan Kriteria Lingkungan Produksi 47
Tabel 5. Skor dan Kriteria Bangunan dan Fasilitas..... 511
Tabel 6. Skor dan Kriteria Peralatan Produksi..... 588
Tabel 7. Skor dan Kriteria Suplai Air 59
Tabel 8. Skor dan Kriteria Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi 600
Tabel 9. Skor dan Kriteria Pengendalian Hama..... 633
Tabel 10. Skor dan Kriteria Kesehatan dan Higiene Sanitasi 655
Tabel 11. Skor dan Kriteria Pengendalian Proses..... 666
Tabel 12. Skor dan Kriteria Label Pangan..... 688
Tabel 13. Skor dan Kriteria Penyimpanan 69
Tabel 14. Skor dan Kriteria Manajemen Pengawasan 700
Tabel 15. Skor dan Kriteria Pencatatan dan Dokumentasi. 711
Tabel 16. Skor dan Kriteria Pelatihan Karyawan..... 711
Tabel 17. Skor dan Kriteria 13 Komponen GMP 733
Tabel 18. Rekapan Hasil Penilaian GMP..... 744

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1 Persetujuan Komisi Etik 80
Lampiran 2 Instrumen Penilaian Aplikasi GMP 81
Lampiran 3 Pedoman Penilaian GMP 92
Lampiran 4 Rekapan Perhitungan 104
Lampiran 5 Siklus Menu RSU Queen Latifa Yogyakarta 109
Lampiran 6 Surat Ijin Survei 111
Lampiran 7 Dokumentasi Penelitian 112