

## **KARYA TULIS ILMIAH**

# **TINJAUAN SIFAT FISIK DAN KEAMANAN PANGAN BERDASARKAN ANGKA KUMAN PADA BAKSO BAKAR YANG DIJUAL DI SEPANJANG JALAN BARU, WONOSARI, GUNUNGGKIDUL**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



Diajukan oleh :  
NENY ASTYA  
NIM : P07131113027

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
2016**

## **PERSETUJUAN PEMBIMBING**

Karya Tulis Ilmiah ini telah disetujui oleh pembimbing  
pada tanggal : 21 Juli 2016

Menyetujui,  
Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

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

Dra. Noorti Fauzah, M.Kes  
NIP. 19600530 198910 2001

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Gizi

Tjarono Sari, SKM, M. Kes  
NIP. 19610203 198501 2001

## HALAMAN PENGESAHAN

Karya tulis Ilmiah ini diajukan oleh,

Nama : Neny Astya  
NIM : P07131113027  
Program Studi/Jurusan : D-III Gizi  
Judul Tugas Akhir : Tinjauan Sifat Fisik dan Keamanan Pangan Berdasarkan Angka Kuman pada Bakso Bakar yang Dijual di Sepanjang Jalan Baru, Wonosari, Gunungkidul

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

## DEWAN PENGUJI

Pembimbing

Joko Susilo, SKM.,M.Kes

NIP. 19641224 198803 1002

(.....)

Pembimbing

Dra. Noorti Fauzah, M.Kes

NIP. 19600530 198910 2001

(.....)

Penguji

Latsmi Wayansari, S. Gz, MPH

NIP. 19800719 200112 2002

(.....)

Ditetapkan di : Yogyakarta

Tanggal : 29 Juli 2016

## **HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

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

Nama : Neny Astya  
NIM : P07131113027  
Tanda Tangan : .....

Tanggal : 21 Juli 2016

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

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

Nama : Neny Astya  
NIM : P07131113027  
Program Studi/Jurusan : D-III Gizi  
Judul Tugas Akhir : Tinjauan Sifat Fisik dan Keamanan Pangan Berdasarkan Angka Kuman pada Bakso Bakar yang Dijual di Sepanjang Jalan Baru, Wonosari, Gunungkidul

demikian 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 Sifat Fisik dan Keamanan Pangan Berdasarkan Angka Kuman pada Bakso Bakar yang Dijual di Sepanjang Jalan Baru, Wonosari, Gunungkidul Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, 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 : 29 Juli 2016

Yang menyatakan

Materai 6.000

(Neny Astya)

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan karunia dan rahmat-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah (KTI) dengan judul “Tinjauan Keamanan Pangan berdasarkan Angka Kuman dan Sifat Fisik pada Bakso Bakar yang Dijual di Sepanjang Jalan Baru, Wonosari, Gunungkidul. Penulisan KTI 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 dan bantuan dari berbagai pihak, dan oleh karena itu pada kesempatan ini peneliti menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Abidillah Mursyid, SKM.,MS selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Ibu Tjaronno Sari, SKM., M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi,
3. Bapak Joko Susilo, SKM, M. Kes selaku pembimbing utama, yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada peneliti dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
4. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M. Kes selaku pembimbing pendamping, yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada peneliti dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
5. Ibu Lastmi Wayansari, S. Gz, MPH selaku penguji, yang telah memberikan saran kepada peneliti.
6. Responden yang telah bersedia untuk ikut serta dalam penelitian ini,
7. Orang tua saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral,
8. Sahabat yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan proposal karya tulis ilmiah ini, dan
9. Pegawai perpustakaan yang telah memberikan banyak sumber literatur penelitian.

Peneliti mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini. Peneliti juga berharap Karya Tulis Ilmiah ini dapat berguna bagi pengembangan keilmuan gizi.

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

Yogyakarta, Juli 2016

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSEDIAAN PUBLIKASI .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
ABSTRAK .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	3
E. Manfaat Penelitian .....	4
F. Keaslian Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Bakso.....	7
1. Pengertian Bakso.....	7
2. Pengertian Bakso Bakar .....	7
3. Bahan Pembuat Bakso Bakar .....	8
4. Cara Pembuatan Bakso Bakar.....	11
B. Keamanan Pangan.....	12
C. Angka Kuman .....	14
1. Pengertian Angka Kuman .....	14
2. Pemeriksaan Angka Kuman.....	14
D. Sifat Fisik .....	17
1. Warna .....	18
2. Aroma.....	18
3. Tekstur.....	18
4. Rasa.....	19
E. Kerangka Teori.....	19
F. Kerangka Konsep .....	20
G. Pertanyaan Penelitian .....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	21
B. Tempat dan Waktu .....	21
C. Populasi dan Sampel .....	21



D. Variabel Penelitian .....	24
E. Definisi Operasional Variabel.....	24
F. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	26
G. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	27
H. Prosedur Penelitian.....	28
I. Manajemen Data .....	30
J. Etika Penelitian .....	31
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
A. Gambaran Umum Penelitian .....	32
1. Situasi Tempat Penelitian.....	32
2. Karakteristik Sampel.....	35
B. Sifat Fisik Bakso Bakar .....	37
1. Warna .....	39
2. Aroma .....	40
3. Rasa.....	40
4. Tekstur .....	41
C. Angka Kuman .....	42
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>46</b>
A. Kesimpulan .....	46
B. Saran.....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>49</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Tapioka, Tepung Beras dan Tepung Terigu .....	9
Tabel 2. Batas Maksimum Cemar Mikroba .....	17
Tabel 3. Instrumen dan Bahan Penelitian .....	26
Tabel 4. Komposisi Bahan dan Bumbu Bakso Bakar .....	35
Tabel 5. Gambaran Sampel Bakso Sebelum dan Sesudah Dibakar .....	36
Tabel 6. Hasil Pengamatan Sifat Fisik Bakso Bakar .....	38
Tabel 7. Hasil Uji Angka Kuman.....	43

## **DAFTAR GAMBAR**

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori.....	19
Gambar 2. Kerangka Konsep .....	20
Gambar 3. Skema Pengambilan Sampel .....	23
Gambar 4. Lokasi Tempat Penelitian.....	33
Gambar 5. Penjual Bakso Bakar .....	34
Gambar 6. Hasil Uji Angka Kuman.....	43

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Form Uji Sifat Fisik .....	49
Prosedur Uji Cita Rasa .....	50
Naskah Persetujuan setelah Penjelasan .....	51
Inform Consent .....	53
Kaji Etik Penelitian .....	54
Laporan Hasil Uji Sampel A 015548 .....	55
Laporan Hasil Uji Sampel B 015549 .....	56
Laporan Hasil Uji Sampel C 015550 .....	57
Laporan Hasil Uji Sampel A 015634 .....	58
Laporan Hasil Uji Sampel B 015635 .....	59
Laporan Hasil Uji Sampel C 015636 .....	60
Laporan Hasil Uji Sampel A, B, C.....	61
Surat Ijin Peminjaman Laboratorium.....	62
Surat Keterangan Penyelesaian Uji Angka Kuman .....	63
Hasil Uji Angka Kuman pada Bakso Bakar.....	64

