

KARYA TULIS ILMIAH

**KAJIAN KEAMANAN PANGAN DITINJAU BERDASARKAN
SKOR KEAMANAN PANGAN PADA OLAHAN AYAM BUMBU
KUNING DI UNIT GIZI RUMAH SAKIT NUR HIDAYAH
BANTUL**



**OLIVIA PERMATA ALIFA
P07131122067**

**PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA TAHUN 2025**

KARYA TULIS ILMIAH

**KAJIAN KEAMANAN PANGAN DITINJAU BERDASARKAN
SKOR KEAMANAN PANGAN PADA OLAHAN AYAM BUMBU
KUNING DI UNIT GIZI RUMAH SAKIT NUR HIDAYAH
BANTUL**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



OLIVIA PERMATA ALIFA
P07131122067

**PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA TAHUN 2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

Kajian Keamanan Pangan Ditinjau Berdasarkan Skor Keamanan Pangan pada
Olahan Ayam Bumbu Kuning di Unit Gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul

*Food Safety Assessment Based on Food Safety Score of Processed Yellow
Seasoned Chicken in Nutrition Unit of Nur Hidayah Bantul Hospital*

Disusun oleh:

OLIVIA PERMATA ALIFA

P07131122067

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

9 Mei 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



Dr. Agus Wijanarka, S. SiT, M.Kes.
NIP. 197403061998031002



Setyowati, SKM, M.Kes.
NIP. 196406211988032002

Yogyakarta,
Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes.
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

“Kajian Keamanan Pangan Ditinjau Berdasarkan Skor Keamanan Pangan pada Olahan Ayam Bumbu Kuning di Unit Gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul”

Disusun Oleh

OLIVIA PERMATA ALIFA

NIM. P07131122067

Telah dipertahankan dalam sidang di depan Dosen Penguji

Pada tanggal: 27 Mei 2025



SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Dra. Noor Tifauzah, M.Kes.

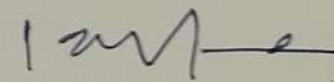
NIP. 1960053019891989102001

()

Anggota,

Dr. Agus Wijanarka, S. SiT, M.Kes.

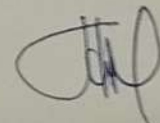
NIP. 197403061998031002

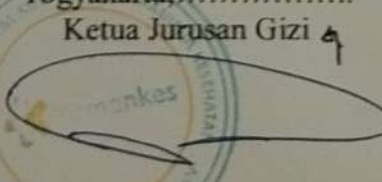
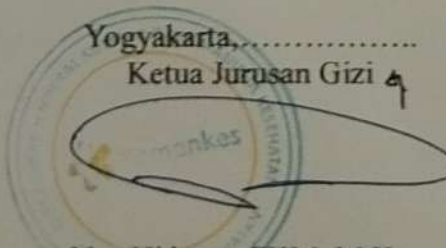
()

Anggota,

Setyowati, SKM, M.Kes.

NIP. 196406211988032002

()

Yogyakarta,
Ketua Jurusan Gizi 

Nur Hidayat, SKM, M.Kes.
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Olivia Permata Alifa

NIM : P07131122067

Tanda Tangan : 

Tanggal : 27 Mei 2025

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

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

Nama : Olivia Permata Alifa
NIM : P07131122067
Program Studi : Gizi Program Diploma Tiga
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:

“Kajian Keamanan Pangan Ditinjau Berdasarkan Skor Keamanan Pangan pada Olahan Ayam Bumbu Kuning di Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/memformatkan, 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 : 27 Mei 2025

Yang menyatakan



(Olivia Permata Alifa)

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 Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasi kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, S. Pd., M. Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M. Kes selaku Ketua Jurusan Gizi.
3. Bapak Dr. Slamet Iskandar, SKM, M. Kes selaku Ketua Program Studi Gizi Program Diploma Tiga.
4. Ibu Anna Ristinawati, S. Gz., RD selaku Kepala Unit Gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul
5. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M. Kes selaku Ketua Dewan Penguji
6. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S. SiT, M. Kes selaku Pembimbing Utama
7. Ibu Setyowati, SKM, M. Kes selaku Pembimbing Pendamping
8. Bapak dan Ibu dosen Poltekkes Kemenkes Yogyakarta atas bimbingan selama perkuliahan
9. Bapak, Ibu, Adik-adik dan Saudara penulis yang telah memberikan bantuan berupa dukungan material dan moral sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
10. Sahabat yang telah banyak memberikan dukungan moral dan membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
11. Seluruh anggota Stray Kids terutama 3RACHA yang telah menemani penulis dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini melalui lagu-lagu yang penuh makna dan energi positif.

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

Yogyakarta,

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRACT	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	15
A. Latar Belakang.....	15
B. Rumusan Masalah	19
C. Tujuan.....	19
D. Ruang Lingkup	20
E. Manfaat.....	20
F. Keaslian Penelitian	21
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	22
A. Telaah Pustaka	22
1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	22
2. Keamanan Pangan	31
3. Skor Keamanan Pangan.....	32
4. Ayam Bumbu Kuning	35
B. Kerangka Teori.....	38
C. Kerangka Konsep.....	38
D. Pernyataan Penelitian.....	39

BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	40
A. Jenis Penelitian	40
B. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	40
C. Objek Penelitian	40
D. Fokus Studi	40
E. Definisi Operasional Variabel	41
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	42
G. Instrumen Penelitian	43
H. Prosedur Penelitian	43
I. Manajemen Data.....	44
J. Etika Penelitian	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
A. Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Nur Hidayah	46
B. Gambaran Produk Ayam Bumbu Kuning	50
C. Skor Keamanan Pangan	52
BAB V PENUTUP	68
A. Kesimpulan	68
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN	73

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori	38
Gambar 2. Kerangka Konsep	38
Gambar 3. Ayam Bumbu Kuning	51
Gambar 4. Penyimpanan khusus daging	77
Gambar 5. Wajan ditutup saat memasak	77
Gambar 6. Tempat sampah tidak tertutup	77
Gambar 7. Petugas gizi tidak memakai masker saat pemorsian	77

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian	21
Tabel 2. Cara Menghitung Skor Keamanan Pangan (SKP)	44
Tabel 3. Penilaian Aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) ..	53
Tabel 4. Penilaian Aspek Higiene Pemasak (HGP)	55
Tabel 5. Penilaian Aspek Pengolahan Bahan Makanan (PBM)	58
Tabel 6. Penilaian Aspek Distribusi Makanan (DMP)	63
Tabel 7. Perhitungan Skor Keamanan Pangan (SKP) Olahan Ayam Bumbu Kuning	66

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Form Keamanan Pangan.....	73
Lampiran 2. Rekap Perhitungan SKP	75
Lampiran 3. Kriteria Keamanan Pangan	75
Lampiran 4. Spesifikasi Daging Ayam.....	75
Lampiran 5. Siklus Menu 10 hari + 1 Instalasi Gizi Nur Hidayah	76
Lampiran 6. Dokumentasi.....	77