

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN KRITERIA SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)
PADA PRODUK OLAHAN RAWON DAGING SAPI
DI RSUD BAGAS WARAS KABUPATEN KLATEN**



ANNISA KURNIA DEWI

P07131122104

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

2025

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN KRITERIA SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)
PADA PRODUK OLAHAN RAWON DAGING SAPI
DI RSUD BAGAS WARAS KABUPATEN KLATEN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

(Gambaran Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Produk Olahan Rawon Daging Sapi Di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten)

(Overview of Food Safety Score (FSS) Criteria for Processed Beef Rawon Products at Bagas Waras Regional Hospital, Klaten Regency)

Disusun oleh :

ANNISA KURNIA DEWI

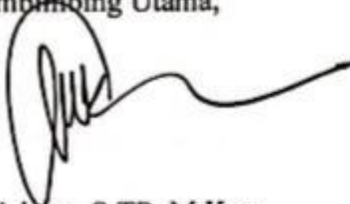
NIM. P07131122104

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

26 Mei 2025

Pembimbing Utama, Menyetujui,

Pembimbing Pendamping,


Dr. Waluyo, S.TP, M.Kes
NIP. 196711091990031002


Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc
NIP. 198504152014022004

Yogyakarta, 26 Mei 2025
Ketua Jurusan Gizi


Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH GAMBARAN KRITERIA SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK OLAHAN RAWON DAGING SAPI DI RSUD BAGAS WARAS KABUPATEN KLATEN

Disusun Oleh

ANNISA KURNIA DEWI

NIM. P07131122104

Telah dipertahankan dalam sidang di depan Dewan Penguji

Pada tanggal: 26 Mei 2025



SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 198007192001122002

(.....)

Anggota,
Dr. Waluyo, S.TP, M.Kes
NIP. 196711091990031002

(.....)

Anggota,
Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc
NIP. 198504152014022004

(.....)

Yogyakarta, 26 Mei 2025
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 : ANNISA KURNIA DEWI

NIM : P07131122104

Tanda Tangan : 

Tanggal : 26 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 : Annisa Kurnia Dewi

NIM : P07131122104

Program Studi : D3 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 :

Gambaran Kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Produk Olahan Rawon Daging Sapi Di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.

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 : 26 Mei 2025

Yang menyatakan


(Annisa Kurnia Dewi)

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 Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Bapak Dr. Waluyo, S.TP, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc 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. Dr. Iswanto, S.Pd., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Nur hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi.
3. Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi.
4. Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku ketua dewan penguji.
5. Orang tua dan kakak penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral.
6. Teman teman yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.

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, Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
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	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACT.....	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Ruang Lingkup.....	6
E. Manfaat Penelitian	6
F. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka	9
1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	9
2. Keamanan Pangan	10
3. Daging Sapi	15
B. Kerangka Teori.....	19
C. Kerangka Konsep	20
D. Pernyataan Penelitian	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Jenis dan Desain Penelitian	21
B. Objek Penelitian.....	21

C. Waktu dan Tempat Penelitian	21
D. Variabel Penelitian	22
E. Batasan Istilah	22
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	23
G. Alat Ukur/instrumen dan Bahan Penelitian.....	25
H. Proses Penelitian	25
I. Manajemen Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Gambaran Umum RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten	29
B. Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras.....	30
C. Gambaran Umum Produk Olahan Rawon Daging Sapi.....	35
D. Penilaian Skor Keamanan Pangan Rawon Daging Sapi	36
E. Kriteria Keamanan Pangan	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	50
A. Kesimpulan	50
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori.....	19
Gambar 2. Kerangka Konsep	20
Gambar 3. Peralatan Memasak dalam Keadaan Basah.....	43
Gambar 4. Pengolahan Rawon Daging Sapi dalam keadaan Terbuka.....	45

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Keaslian Penelitian.....	8
Tabel 2. Cara Menghitung Skor Keamanan Pangan (SKP)	27
Tabel 3. Jadwal Kerja Karyawan Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten.....	30
Tabel 4. Total Skor Keamanan Pangan (SKP).....	37
Tabel 5. Penilaian Aspek Pemilihan dan penyimpanan Bahan Makanan.....	37
Tabel 6. Penilaian Higiene Pemasak Rawon Daging Sapi.....	39
Tabel 7. Penilaian Pengolahan Bahan Makan Rawon Daging Sapi.....	42
Tabel 8. Penilaian Distribusi Makanan Rawon Daging Sapi	47
Tabel 9. Perhitungan Skor Keamanan Pangan Rawon Daging Sapi.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Instrumen Penelitian	55
Lampiran 2. Tabel Rekap Perhitungan SKP	58
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian	59