

**KARYA TULIS ILMIAH**

**STUDI KUALITAS KEAMANAN PANGAN PADA OLAHAN IKAN NILA  
BUMBU RENDANG DI RUMAH SAKIT “B” (ANALISIS BERDASARKAN  
SKOR KEAMANAN PANGAN)**



**DIAJENG ALVANYSSA RAHMA**  
**P07131122090**

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

**KARYA TULIS ILMIAH**

**STUDI KUALITAS KEAMANAN PANGAN PADA OLAHAN IKAN NILA  
BUMBU RENDANG DI RUMAH SAKIT “B” (ANALISIS BERDASARKAN  
SKOR KEAMANAN PANGAN)**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



**DIAJENG ALVANYSSA RAHMA**  
**P07131122090**

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

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**STUDI KUALITAS KEAMANAN PANGAN PADA OLAHAN IKAN NILA  
BUMBU RENDANG DI RUMAH SAKIT "B" (ANALISIS BERDASARKAN  
SKOR KEAMANAN PANGAN)**

Disusun oleh:

**DIAJENG ALVANYSSA RAHMA**

**P07131122090**

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

Juni 2025

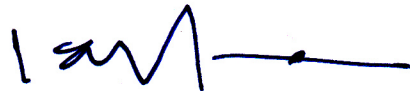
Menyetujui,

Pembimbing Utama



Joko Susilo, SKM, M.Kes  
NIP. 196412241988031002

Pembimbing Pendamping



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

Yogyakarta, Juni 2025

Ketua Jurusan Gizi



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

**HALAMAN PENGESAHAN**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**STUDI KUALITAS KEAMANAN PANGAN PADA OLAHAN IKAN NILA  
BUMBU RENDANG DI RUMAH SAKIT "B" (ANALISIS BERDASARKAN  
SKOR KEAMANAN PANGAN)**

Disusun oleh:


**DIAJENG ALVANYSSA RAHMA**

**P07131122090**


Telah dipertahankan dalam Sidang Tugas Akhir di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal : .....

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

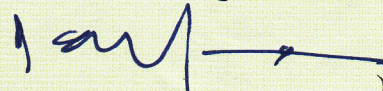
Ketua,  
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH  
NIP. 198007192001122002

  
(.....)

Anggota,  
Joko Susilo, SKM, M.Kes  
NIP. 196412241988031002

  
(.....)

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

  
(.....)



Yogyakarta, .....  
Ketua Jurusan Gizi **4**


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

## 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 : DIAJENG ALVANYSSA RAHMA

NIM : P07131122090

Tanda Tangan : 

Tanggal : 3 September 2025

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

Sebagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini.

Nama : Diajeng Alvanyssa Rahma

NIM : P07131122090

Program Studi : D-III Gizi

Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Potekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul :

Studi Kualitas Keamanan Pangan Olahan Ikan Nila Bumbu Rendang di Rumah Sakit "B" (Analisis Berdasarkan Skor Keamanan Pangan).

Beserta perangkat (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Potekkes 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 : 2025

Yang menyatakan :



(Diajeng Alvanyssa Rahma)

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir 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 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, 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. Dr. Iswanto, S.Pd, M.Kes selaku Direktur Kemenkes Yogyakarta atas kesempatan pendidikan yang telah diberikan.
2. Nur Hidayat, SKM. M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta atas kesempatan dan fasilitas yang diberikan selama menempuh pendidikan di Jurusan Gizi.
3. Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Diploma DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan moral, kasih sayang, semangat dan doa serta arahan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Sahabat sekaligus saudara yang telah banyak membantu dan menemani dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.
6. Pada diri saya, terimakasih untuk selalu bertahan dan yakin pada diri sendiri serta mampu untuk membawa perubahan serta bertahan melewati hari-hari yang mungkin belum pernah dilewati sebelumnya.

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

Yogyakarta,

Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman

PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
ABSTRACT .....	xiii
ABSTRAK .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
<b>A. Latar Belakang</b> .....	1
<b>B. Rumusan Masalah</b> .....	4
<b>C. Tujuan Penelitian</b> .....	4
<b>D. Ruang Lingkup</b> .....	5
<b>E. Manfaat Penelitian</b> .....	6
<b>F. Keaslian Penelitian</b> .....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	10
<b>A. Telaah Pustaka</b> .....	10
1. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit .....	10
2. Keamanan Pangan .....	17
3. Higiene dan Sanitasi Makanan .....	27
4. Ikan Nila .....	33
<b>B. Kerangka Teori</b> .....	35
1. Kerangka Teori .....	35
2. Kerangka Konsep .....	35
<b>C. Pernyataan</b> .....	36
BAB III METODE PENELITIAN.....	37
<b>A. Jenis dan Desain Penelitian</b> .....	37
<b>B. Objek Penelitian</b> .....	37
<b>C. Waktu dan Tempat Penelitian</b> .....	37
<b>D. Aspek-Aspek yang Diteliti dan Batasan Istilah</b> .....	38
<b>E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data</b> .....	39
<b>F. Instrumen Penelitian</b> .....	41
<b>G. Prosedur Penelitian</b> .....	41
<b>H. Manajemen Data</b> .....	43
<b>I. Etika Penelitian</b> .....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	46
<b>A. Hasil</b> .....	46
<b>B. Pembahasan</b> .....	66

BAB V PENUTUP.....	78
<b>A. Kesimpulan</b> .....	78
<b>B. Saran</b> .....	78
DAFTAR PUSTAKA .....	80
LAMPIRAN.....	83

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori .....	35
Gambar 2. Kerangka Konsep.....	35
Gambar 3. Ventilasi tertutup.....	49
Gambar 4. Box plastik dalam kondisi masih basah setelah dicuci. ....	49
Gambar 5. Proses perebusan ikan nila dalam wajan terbuka.....	49
Gambar 6. Proses distribusi makanan ke pasien.....	49
Gambar 7. Proses thawing ikan nila .....	51
Gambar 8. Penyimpanan ikan nila dalam chest freezer.....	51
Gambar 9. Suhu chest freezer pada pengamatan ke-1 .....	51
Gambar 10. Suhu chest freezer pada pengamatan ke-2.....	51
Gambar 11. Tenaga pemasak sudah mengenakan masker, penutup kepala, dan alas kaki.....	54
Gambar 12. Rak penyimpanan alat masak .....	56
Gambar 13. Wadah kotak yang tidak ditiriskan setelah dicuci .....	56
Gambar 14. Suhu di ruang pengolahan.....	56
Gambar 15. Tenaga pemasak yang menurunkan masker .....	56
Gambar 16. Makanan matang tidak segera dibungkus plastik wrap .....	57
Gambar 17. Masakan matang tidak dibungkus rapat.....	57
Gambar 18. Sajian ikan nila bumbu rendang.....	61
Gambar 19. Distribusi makanan ke pasien .....	61

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	8
Tabel 2. SKP Maksimal (Jika Semua Kriteria Terpenuhi).....	43
Tabel 3. SKP Minimum untuk Kategori Baik.....	44
Tabel 4. SKP Minimum untuk Kategori Sedang.....	44
Tabel 5. SKP Minimum untuk Kategori Rawan, tapi Aman Dikonsumsi	44
Tabel 6. Rekapitulasi Skor Keamanan Pangan (SKP) Olahan Ikan Nila Bumbu Rendang.....	50
Tabel 7. Penilaian Aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan Ikan Nila Bumbu Rendang Pengamatan ke-1 .....	52
Tabel 8. Penilaian Aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan Ikan Nila Bumbu Rendang Pengamatan ke-2 .....	53
Tabel 9. Penilaian Aspek Higiene Pemasak Ikan Nila Bumbu Rendang Pengamatan ke-1 .....	55
Tabel 10. Penilaian Aspek Higiene Pemasak Ikan Nila Bumbu Rendang Pengamatan ke-2 .....	55
Tabel 11. Penilaian Aspek Pengolahan Bahan Makanan Ikan Nila Bumbu Rendang Pengamatan ke-1 .....	58
Tabel 12. Penilaian Aspek Pengolahan Bahan Makanan Ikan Nila Bumbu Rendang Pengamatan ke-2 .....	59
Tabel 13. Penilaian Aspek Distribusi Makanan Ikan Nila Bumbu Rendang Pengamatan ke-1 .....	62
Tabel 14. Penilaian Aspek Distribusi Makanan Ikan Nila Bumbu Rendang Pengamatan ke-2.....	63
Tabel 15. Perhitungan Skor Keamanan Pangan Ikan Nila Bumbu Rendang Pengamatan ke-1 .....	64
Tabel 16. Perhitungan Skor Keamanan Pangan Ikan Nila Bumbu Rendang Pengamatan ke-2.....	65

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Form Skor Keamanan Pangan .....	84
Lampiran 2. Dokumentasi Siklus Menu di Rumah Sakit “B” .....	87