

TUGAS AKHIR
SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK SONDE TAK SUSU DI
RUMAH SAKIT X YOGYAKARTA



KHANSADELA SEKAR SAKANTI

NIM: P71313124040

PRODI PENDIDIKAN PROFESI DIETISIEN PROGRAM PROFESI
JURUSAN GIZI POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA
TAHUN 2025

TUGAS AKHIR

**SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK SONDE TAK SUSU DI
RUMAH SAKIT X YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Dietisien



KHANSADELA SEKAR SAKANTI

NIM: P71313124040

**PRODI PENDIDIKAN PROFESI DIETISIEN PROGRAM PROFESI
JURUSAN GIZI POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK SONDE TAK SUSU DI RUMAH SAKIT X YOGYAKARTA

Disusun oleh:

KHANSADELA SEKAR SAKANTI

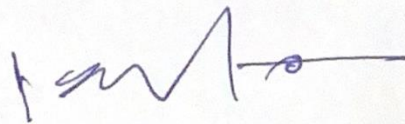
NIM: P71313124040

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:
18 Februari 2016
.....

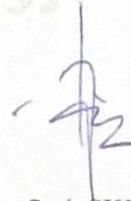
Menyetujui,

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T., M. Kes
NIP. 197403061998031002



Tjarono Sari, SKM, M. Kes., RD
NIP. 196102031985012001

Yogyakarta, 18 Februari 2016
.....

Ketua Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes Yogyakarta



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

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK SONDE TAK SUSU DI
RUMAH SAKIT X YOGYAKARTA**

Disusun oleh:
KHANSADELA SEKAR SAKANTI
NIM: P71313124040

Telah dipertahankan dalam seminar di depan dewan Dewan penguji

Pada tanggal: 20 Februari 2026

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

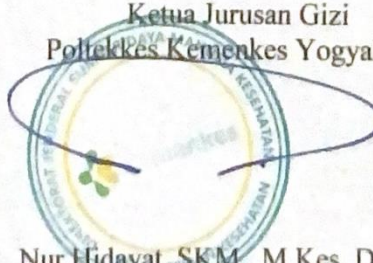
Ketua
Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP: 196412241988031002 (.....)

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

Anggota
Tjarono Sari, SKM, M. Kes., RD
NIP. 196102031985012001 (.....)

Yogyakarta, 27 Februari 2026

Ketua Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes Yogyakarta



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

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Khansadela Sekar Sakanti

NIM : P71313124040

Tanda Tangan :



Tanggal : 18 Februari 2026

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Politeknik Keseharan Kementerian Kesehatan Yogyakarta,
saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Khansadela Sekar Sakanti

NIM : P71313124040

Program Studi : Pendidikan Profesi Dietisien

Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right) atas Tugas Akhir Saya yang berjudul.

“SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK SONDE TAK SUSU DI RUMAH SAKIT X YOGYAKARTA” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Politkenik Kesehatan Kementerian Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk peangkalan 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 : 20 Februari 2026

Yang menyatakan,



(Khansadela Sekar Sakanti)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas berkah, rahmat, dan hidayah-Nya yang senantiasa dilimpahkan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Produk Sonde Tak Susu di Rumah Sakit X Yogyakarta” sebagai syarat menyelesaikan pendidikan Profesi Dietisien. Dalam menyusun tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Iswanto, S.Pd. M. Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Nur Hidayat, SKM, M. Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Susilo Wirawan, SKM, MPH selaku Ketua Prodi Pendidikan Profesi Dietisien Program Profesi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T., M. Kes selaku dosen pembimbing utama yang telah membimbing dan meluangkan waktu dalam penyelesaian tugas akhir ini.
5. Ibu Tjarono Sari, SKM, M. Kes., RD selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan ilmu, bimbingan, waktu dan dukungan dalam penyelesaian tugas akhir ini.
6. Joko Susilo, SKM, M.Kes. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dalam penyelesaian tugas akhir ini.
7. Kedua orang tua atas do’a dan dukungan yang selalu diberikan kepada penulis dalam proses pembuatan skripsi.
8. Teman-teman saya yang selalu membantu dan saling memberi dukungan selama masa perkuliahan hingga penyusunan tugas akhir ini.

Yogyakarta, Januari 2026

Penulis

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Riset Ilmiah.....	5
E. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	9
B. Keamanan Pangan.....	11
C. Skor Keamanan Pangan	14
D. Formula Enteral.....	18
E. Kerangka Teori.....	19
F. Kerangka Konsep.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Jenis dan Desain Penelitian	21
B. Objek Penelitian	21
C. Waktu dan Tempat	21

D. Variabel Penelitian.....	21
E. Definisi Operasional.....	22
1. Hasil Skor Keamanan Pangan (SKP).....	22
2. Kriteria Skor Keamanan Pangan.....	22
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	23
1. Data Primer.....	23
2. Data Sekunder.....	23
G. Instrumen Penelitian.....	24
H. Prosedur Penelitian.....	24
1. Persiapan.....	24
2. Pelaksanaan.....	24
3. Pengolahan Data.....	25
I. Manajemen Data.....	25
1. Pengolahan Data.....	25
2. Analisis Data.....	27
J. Etika Penelitian.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Gambaran Umum.....	28
B. Penilaian Skor Keamanan Pangan Sonde Tak Susu.....	29
1. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB).....	30
2. Higiene Pemasak (HGP).....	34
3. Pengolahan Bahan Makanan (PBM).....	37
4. Distribusi Makanan (DMP).....	43
5. Kategori Keamanan Pangan.....	48
6. Rekomendasi Pengendalian Berdasarkan Evaluasi SKP.....	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	59
A. Kesimpulan.....	59
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	6
Tabel 2. Perhitungan Skor Keamanan Pangan.....	26
Tabel 3. Rekapitulasi Hasil Skor Keamanan Pangan.....	29
Tabel 4. Hasil Penilaian Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB).....	31
Tabel 5. Hasil Penilaian Higiene Pemasak (HGP).....	34
Tabel 6. Hasil Penilaian Pengolahan Bahan Makanan.....	37
Tabel 7. Hasil Penilaian Distribusi Makanan (DMP)	44
Tabel 8 Perbandingan SOP Lama dan Rekomendasi Penguatan Penerapan SOP Berdasarkan Evaluasi SKP.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	19
Gambar 2. Kerangka Konsep	20
Gambar 3. Kondisi Penyimpanan dan Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering.....	32
Gambar 4. Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) Pramumasak	35
Gambar 5. Persediaan Tempat Sampah didalam Ruang Produksi dapur cair.....	40
Gambar 6. Penggunaan Wadah Tidak Tertutup Pada Proses Pengolahan	42
Gambar 7. Proses Distribusi Makanan Cair	46