

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN SKOR KEAMANAN PANGAN PADA IKAN
TUNA BUMBU SERANI DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI
BANTUL**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



EFRYSA EKKA ROHMAH

P07131123049

**PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2026**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

Gambaran Skor Keamanan Pangan pada Ikan Tuna Bumbu Serani di RSUD
Panembahan Senopati Bantul

*Food Safety Score Overview for Serani Seasoned Tuna at Panembahan Senopati
Bantul Regional Hospital*

Disusun oleh:

EFRYSA EKKA ROHMAH

P07131123049

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

10 Juni 2026



Kemenkes
Poltekkes Yogyakarta

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 198007192001122002

Pembimbing Pendamping,

Kiki Natasia, S.Tr.Gz., M.Gz
NIP. 199509172025062003

Yogyakarta, 10 Juni 2026

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN SKOR KEAMANAN PANGAN PADA IKAN TUNA BUMBU
SERANI DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL**

Disusun Oleh

EFRYSA EKKA ROHMAH

NIM. P07131123049

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal: 3 Juni 2026



SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Poltekkes Yogyakarta

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

()

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

()

Anggota,
Kiki Natasia, S.Tr.Gz., M.Gz
NIP. 199509172025062003

()

Yogyakarta, 10 Juni 2026

Ketua Jurusan Gizi

()


Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Efrisa Ekka Rohmah

NIM : P07131123049

Tanda Tangan : 

Tanggal : 10 Juni 2026

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

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

Nama : Efrysa Ekka Rohmah

NIM : P07131123049

Program Studi : Diploma Tiga Gizi

Jurusan : Gizi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty- Free Right) atas Tugas Akhir saya yang berjudul:

Gambaran Skor Keamanan Pangan Pada Ikan Tuna Bumbu Serani di RSUD Panembahan Senopati Bantul

Berserta 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 sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 10 Juni 2020

Yang menyatakan



(Efrysa Ekka Rohmah)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat- Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulisan Tugas Akhir 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. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih 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 Diah Yuliantina W, S.Si.T., Dietisien selaku Kepala Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul
5. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan waktu, tenaga, pikiran serta saran dan dalam penyusunan Tugas Akhir ini
6. Ibu Kiki Natasia, S.Tr., M.Gz selalu Pembimbing Pendamping yang memberikan waktu, tenaga, pikiran serta saran dan masukan dalam penyusunan Tugas Akhir ini
7. Ibu Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan masukan yang membangun sehingga dapat menyempurnakan Tugas Akhir ini
8. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
9. Teman-teman D3 Gizi A yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini; dan

10. Sahabat dan teman terdekat penulis yang telah banyak memberikan dukungan dan motivasi untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini

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

Yogyakarta, 11 Februari 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	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	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Telaah Pustaka.....	8
B. Kerangka Teori.....	26
C. Kerangka Konsep	27
D. Pernyataan Penelitian	27
BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Jenis dan Desain Penelitian	28
B. Waktu dan Tempat	28
C. Obyek Penelitian	28
D. Aspek yang Diteliti.....	28
E. Batasan Istilah	29

F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	30
G. Instrumen Penelitian.....	31
H. Prosedur Penelitian.....	32
I. Manajemen Data	33
J. Etika Penelitian	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Gambaran Umum Rumah Sakit	35
B. Gambaran Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul	35
C. Penyelenggaraan Makanan di RSUD Panembahan Senopati Bantul.....	36
D. Gambaran Produk.....	40
E. Skor Keamanan Pangan	40
F. Kriteria Keamanan Pangan.....	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	61
A. Kesimpulan.....	61
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	6
Tabel 2. Cara Menghitung Skor Keamanan Pangan (SKP)	33
Tabel 3. Hasil Penilaian Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)....	41
Tabel 4. Hasil Penilaian Higiene Pemasak (HGP).....	45
Tabel 5 Hasil Penilaian Pengolahan Bahan Makanan (PBM)	48
Tabel 6. Hasil Penilaian Distribusi Makanan.....	53
Tabel 7. Proporsi Nilai Setiap Unsur Skor Keamanan Pangan	55
Tabel 8. Total Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Ikan Tuna Bumbu Serani ...	58

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori Skor Keamanan Pangan	26
Gambar 2. Kerangka Konsep Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Ikan Tuna Bumbu Serani.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Form Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP)	67
Lampiran 2. Isian Form Penilaian Skor Keamanan Pangan	71
Lampiran 3. Perhitungan Skor Keamanan Pangan	75
Lampiran 4. Penentuan Kategori Keamanan Pangan.....	75
Lampiran 5. Siklus Menu RSUD Panembahan Senopati Bantul	76
Lampiran 6. Resep Ikan Tuna Bumbu Serani	80
Lampiran 7. Dokumentasi.....	81