

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENERAPAN GOOD MANUFACTURING
PRACTICES PADA MENU OLAHAN AYAM KATSU DI
INSTALASI GIZI RSUD PS**



DEWI KINANTI

P07131123015

PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA

JURUSAN GIZI

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA**

TAHUN

2026

TUGAS AKHIR

GAMBARAN PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES PADA MENU OLAHAN AYAM KATSU DI INSTALASI GIZI RSUD PS

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



DEWI KINANTI

P07131123015

PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA

JURUSAN GIZI

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA**

TAHUN 2026

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

Gambaran Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Menu Olahan Ayam
Katsu Di Instalasi Gizi RSUD PS

Description of the Application of Good Manufacturing Practices in Chicken Katsu
Dishes at the Nutrition Installation of PS Hospital

Disusun oleh:

DEWI KINANTI

P07131123015

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

15 Juni 2026

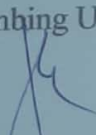


Kemkes
Poltekkes Yogyakarta

Menyetujui,

Pembimbing Utama,


Pembimbing Pendamping,


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


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

Yogyakarta, 24 Juni 2026

Ketua Jurusan Gizi


Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP : 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES PADA
MENU OLAHAN AYAM KATSU DI INSTALASI GIZI RSUD PS**

Disusun Oleh :

DEWI KINANTI

NIM. P07131123015

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 15 Juni 2026

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Setyowati, SKM, M.Kes

NIP : 196406211988032002

(.....)

Anggota,

Joko Susilo, SKM, M.Kes.

NIP : 196412241988031002

(.....)

Anggota,

Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc

NIP : 198504152014022004

(.....)

Yogyakarta, 24 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 : Dewi Kinanti
NIM : P07131123015
Tanda Tangan : 

Tanggal : 16 Januari 2026

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

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

Nama : Dewi Kinanti
NIM : P07131123015
Program Studi : Diploma Tiga Gizi
Jurusan : Gizi

demi 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 Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Menu Olahan Ayam Katsu Di Instalasi Gizi RSUD PS”

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 : 5 Juni 2026

Yang menyatakan



(Dewi Kinanti)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat- Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir (TA) ini. Penulisan TA 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 pengarahan dari Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan 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
3. Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi
4. Setyowati, SKM, M.Kes selaku dosen penguji penyusunan Tugas Akhir
5. Diah Yuliantina W, S.Si. T., Dietisien selaku Kepala Lahan Penelitian
6. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan dukungan material dan moral; dan
7. Sahabat dan teman – teman yang telah banyak membantu penulis dalam 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, 16 Januari 2026

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

TUGAS AKHIR	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRACT	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian	6
F. Keaslian Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
A. Telaah Pustaka.....	11
B. Kerangka Teori.....	28
C. Kerangka Konsep	29
D. Pernyataan Penelitian	29
BAB III METODE PENELITIAN	30
A. Jenis dan Desain Penelitian	30
B. Objek Penelitian	30
C. Waktu dan Tempat	30
D. Aspek – Aspek yang Diteliti dan Batasan Istilah.....	31
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	32

F. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian	33
G. Prosedur Penelitian.....	33
H. Manajemen Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
A. Pelaksanaan Penelitian	37
B. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	37
C. Gambaran Umum Produk.....	38
D. Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i>	40
E. Skor dan Kriteria GMP Pada Menu Olahan Ayam Katsu	82
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	84
A. Kesimpulan	84
B. Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....	87
LAMPIRAN.....	91

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	8
Tabel 2. Isi kotak P3K.....	17
Tabel 3. Suhu penyimpanan bahan makanan.....	23
Tabel 4. Suhu penyimpanan makanan jadi	23
Tabel 5. Pelaksanaan Penelitian.....	37
Tabel 6. Penilaian Aspek Lingkungan Produksi	41
Tabel 7. Penilaian Aspek Bangunan dan Fasilitas	44
Tabel 8. Penilaian Aspek Peralatan Produksi	53
Tabel 9. Penilaian Aspek Suplai Air	56
Tabel 10. Penilaian Aspek Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi.....	58
Tabel 11. Penilaian Aspek Pengendalian Hama	61
Tabel 12. Penilaian Aspek Kesehatan dan Higiene Karyawan	64
Tabel 13. Penilaian Aspek Pengendalian Proses.....	68
Tabel 14. Penilaian Aspek Label Pangan.....	71
Tabel 15. Penilaian Aspek Penyimpanan.....	72
Tabel 16. Penilaian Aspek Manajemen Pengawasan.....	79
Tabel 17. Penilaian Aspek Pencatatan dan Dokumentasi	80
Tabel 18. Penilaian Aspek Pelatihan Penjamah Makanan	81
Tabel 19. Skor dan Kriteria GMP Menu Olahan Ayam Katsu	82

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Penerapan Good Manufacturing Practices	28
Gambar 2. Kerangka Konsep	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir GMP (BPOM, 2003a)	92
Lampiran 2. Cara Pengumpulan Data	96
Lampiran 3. Siklus Menu RSUD PS Tahun 2026	109
Lampiran 4. Standar Resep Menu Ayam Katsu	110
Lampiran 5. Dokumentasi Kegiatan Proses Pembuatan Ayam Katsu	111
Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan Observasi Lingkungan Produksi	112