

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA OLAHAN OPOR TELUR DI
INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH
GAMPING**



**DEVINA PUTRI PRAMESTI
P07131123052**

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

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA OLAHAN OPOR TELUR DI
INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH
GAMPING**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



**DEVINA PUTRI PRAMESTI
P07131123052**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

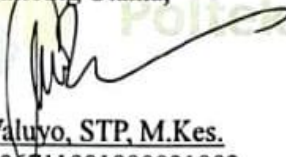
Tugas Akhir

Gambaran Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Olahan Opor
Telur di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping
*Overview of the Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in Egg
Opor Processing at the Nutrition Installation of PKU Muhammadiyah Gamping
Hospital*


Disusun oleh:
DEVINA PUTRI PRAMESTI
NIM.P07131123052

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:
..... 4 Juni 2026

Menyetujui,
Pembimbing Utama,


Dr. Waluyo, STP, M.Kes.
NIP.196711091990031002

Pembimbing Pendamping,


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

Yogyakarta, 4 Juni 2026

Ketua Jurusan Gizi



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

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA OLAHAN OPOR TELUR DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT PKU
MUHAMMADIYAH GAMPING**

Disusun Oleh
DEVINA PUTRI PRAMESTI
NIM.P07131123052

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal: 4 Juni.....

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Lastmi Wavansari, S.Gz, MPH (.....)
NIP.198007192001122002

Anggota,
Dr. Waluyo, STP, M.Kes. (.....)
NIP.196711091990031002

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

Yogyakarta, 4 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 : Devina Putri Pramesti

NIM : P07131123052

Tanda Tangan : 

Tanggal : 29 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 : Devina Putri Pramesti
NIM : P07131123052
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* (GMP) Pada Olahan Opor Telur di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping”

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 : 29 Juni 2026

Yang Menyatakan



(Devina Putri Pramesti)

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 pengarahan dari Bapak Dr. Waluyo, STP, M.Kes selaku pembimbing utama dan Bapak Joko Susilo, SKM, 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. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd, M. Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan
3. Bapak Dr. Slamet Iskandar, SKM, M. Kes selaku Ketua Prodi
4. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
5. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas akhir ini.
6. Terakhir, untuk diri penulis sendiri, terimakasih atas segala kerja keras dan semangatnya sehingga mampu bertahan sampai saat 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,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	Error! Bookmark not defined.
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.....	4
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian	6
F. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Telaah Pustaka.....	9
B. Kerangka Teori.....	33
C. Kerangka Konsep	34
D. Pernyataan Penelitian	34
BAB III METODE PENELITIAN.....	35
A. Jenis Penelitian.....	35
B. Subjek dan Obyek Penelitian	35
C. Waktu dan Tempat.....	36
D. Aspek yang Diteliti dan Batasan Istilah	36
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	38
F. Intrumen Penelitian	40
G. Prosedur penelitian.....	41
H. Manajemen Data	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	44
A. Gambaran Umum	44

B. Grup Utama <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	47
C. Grup Pendukung <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	59
D. Kriteria <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	84
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	86
A. Kesimpulan	86
B. Saran	87
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN	93

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	7
Tabel 2. Kelas Mutu Telur	30
Tabel 3. Penilaian Aspek Suplai Air	48
Tabel 4. Penilaian Aspek Pengendalian Hama	50
Tabel 5. Penilaian Aspek Kesehatan dan Higiene Karyawan	52
Tabel 6. Penilaian Aspek Pengendalian Proses	56
Tabel 7. Penilaian Aspek Lingkungan Produksi	60
Tabel 8. Penilaian Aspek Bangunan dan Fasilitas	63
Tabel 9. Penilaian Aspek Peralatan Produksi	73
Tabel 10. Penilaian Aspek Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi	75
Tabel 11. Penilaian Aspek Label Pangan	77
Tabel 12. Penilaian Aspek Penyimpanan	78
Tabel 13. Penilaian Aspek Manajemen Pengawasan	82
Tabel 14. Penilaian Aspek Pencatatan dan Dokumentasi	83
Tabel 15. Penilaian Aspek Pelatihan Karyawan	84
Tabel 16. Rekapitulasi 13 Aspek GMP	85

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Penerapan GMP	33
Gambar 2. Kerangka Konsep Penerapan GMP pada Olahan Opor Telur	34
Gambar 3. Tidak Menggunakan Masker	53
Gambar 4. Tempat Sampah Pengamatan 1	61
Gambar 5. Tempat Sampah Pengamatan ke 2	61
Gambar 6. Tumpahan Minyak	65
Gambar 7. Tumpahan Air	65
Gambar 8. Pertemuan Antar Dinding	66
Gambar 9. Kontruksi Pintu	68
Gambar 10. Penerangan	70
Gambar 11. Penyimpanan loyang dan cetakan	81

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Siklus Menu.....	94
Lampiran 2. Layout Dapur.....	95
Lampiran 3. Standar Resep	96
Lampiran 4. Dokumentasi.....	97
Lampiran 5. Penilaian GMP.....	99
Lampiran 6. Pedoman Penilaian GMP Berdasarkan BPOM 2003.....	102