

TUGAS AKHIR

**KAJIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)
PADA OLAHAN TELUR BUMBU KARE DI INSTALASI GIZI
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH WS**



**DESRI TIYASENG BUDI
P07131123016**

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

TUGAS AKHIR

**KAJIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)
PADA OLAHAN TELUR BUMBU KARE DI INSTALASI GIZI
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH WS**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



**DESRI TIYASENG BUDI
P07131123016**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

TUGAS AKHIR

(Kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Olahan Bumbu Kare di Instalasi Gizi
Rumah Sakit Umum Daerah WS)

(Study of the Food Safety Score (FSS) for Spiced Curry Egg Dishes at the
Nutrition Instalation of the WS Regional General Hospital)

Disusun oleh:

DESRI TIYASENG BUDI

NIM. P0131123016

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal:2026

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Kemenkes
Poltekkes Yogyakarta

Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 196412241988031002

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

Yogyakarta,
Ketua Jurusan Gizi

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

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

KAJIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA OLAHAN TELUR
BUMBU KARE DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH WS

Disusun Oleh
DESRI TIYASENG BUDI
NIM. P07131123016

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal:2026

SUSUNAN DEWAN PENGUJI


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

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

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

Yogyakarta,
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 dijuruk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Desri Tiyaseng Budi

NIM : P07131123016

Tanda Tangan :

Tanggal :

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

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

Nama : Desri Tiyaseng Budi
NIM : P071311123016
Program Studi : GIZI
Jurusan : Diploma Tiga Gizi

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

Kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Olahan Telur Bumbu Kare di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah WS

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksekutif 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 :

Pada tanggal :

Yang menyatakan Materai 10.000

(.....)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-nya, saya 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 Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes. selaku pembimbing utama dan Bapak Dr. Agus Wijanarka, S. Si.T, M.Kes. selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari 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 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes. selaku Ketua pada Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku dosen penguji penyusunan Tugas Akhir
5. Bapak dan Ibu dosen Poltekkes Kemenkes Yogyakarta atas bimbingan selama perkuliahan
6. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
7. Sahabat 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,

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMISI	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian	6
F. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka	9
B. Kerangka Teori.....	21
C. Kerangka Konsep	22
D. Pernyataan Penelitian	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Jenis dan Rencana Penelitian	23
B. Waktu dan Lokasi Penelitian	23
C. Objek Penelitian	23
D. Aspek yang Diteliti dan Batasan Istilah	23
E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	25
F. Instrumen Penelitian.....	26
G. Prosedur Penelitian.....	27
H. Manajemen Data	31

I. Etika Penelitian	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Jalannya Penelitian.....	34
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD WS	36
C. Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD WS.....	38
D. Gambaran Produk.....	42
E. Skor Keamanan Pangan	43
F. Keamanan Pangan	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	65

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 2. Cara Menghitung SKP	31
Tabel 3. Struktur Organisasi 1	37
Tabel 4. Jadwal Distribusi Makan dan Snack Pasien.....	42
Tabel 5. Rekapitulasi SKP	43
Tabel 6. Pengamatan Pertama Penilaian PPB Telur Bumbu Kare	44
Tabel 7. Pengamatan Kedua Penilaian PPB Telur Bumbu Kare	44
Tabel 8. Pengamatan Pertama Penilaian HGP Telur Bumbu Kare.....	47
Tabel 9. Pengamatan Kedua Penilaian HGP Telur Bumbu Kare.....	48
Tabel 10. Pengamatan Pertama Penilaian PBM Telur Bumbu Kare	50
Tabel 11. Pengamatan Kedua Penilaian PBM Telur Bumbu Kare	51
Tabel 12. Pengamatan Pertama Penilaian DMP Telur Bumbu Kare	54
Tabel 13. Pengamatan Kedua Penilaian DMP Telur Bumbu Kare.....	55
Tabel 14. Perhitungan Skor Keamanan Pangan Telur Bumbu Kare.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Skor Keamanan Pangan (SKP) Produk Olahan Telur Bumbu Kare di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah WS	21
Gambar 2. Kerangka Konsep	22
Gambar 3. Storage Stainless Steel	41
Gambar 4. Telur Bumbu Kare.....	42
Gambar 5. Pengolahan Telur Bumbu Kare Dalam Keadaan Terbuka	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Skor Keamanan Pangan	66
Lampiran 2. Penentuan Kategori Keamanan Pangan.....	69
Lampiran 3. Rencana Anggaran Penelitian.....	70
Lampiran 4. Jadwal Penelitian	71
Lampiran 5. Link Google Spreadsheets	71
Lampiran 6. Standar Bumbu	72
Lampiran 7. Siklus Menu V	73
Lampiran 8. Dokumentasi Kegiatan	74