

TUGAS AKHIR

**PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN PADA OLAHAN
GULAI AYAM DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI RSUD DR. ADHYATMA, MPH SEMARANG**



**DITA DWI WAHYUNI
P07131123066**

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

TUGAS AKHIR

PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN PADA OLAHAN GULAI AYAM DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSUD DR. ADHYATMA, MPH SEMARANG

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



DITA DWI WAHYUNI

P07131123066

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

Penilaian Skor Keamanan Pangan pada Olahan gulai ayam dalam
Penyelenggaraan Makanan Di RSUD dr. Adhyatma, MPH Semarang

*Assesment of Food Safety Scores for Chicken Curry Dishes Served
At dr. Adhyatma General Hospital, MPH Semarang*

Disusun oleh:

DITA DWI WAHYUNI

NIM. P07131123066

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

10 Juni 2026

Pembimbing Utama,

Menyetujui,

Pembimbing Pendamping,



Dr. Agus Wijanarka, S. SiT, M.Kes
NIP. 197403061998031002



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

Yogyakarta, 10 Juni 2026

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

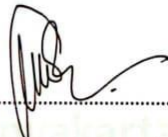
**PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN PADA OLAHAN
GULAI AYAM DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI RSUD DR. ADHYATMA, MPH SEMARANG**

Disusun oleh:
DITA DWI WAHYUNI
NIM. P07131123066

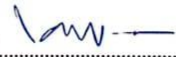
Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal: 19 Juni 2026

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Dr. Waluyo, S.TP, M.Kes.
NIP. 196711091994031003

()

Anggota,
Dr. Agus Wijanarka, S. SiT, M.Kes
NIP. 197403061998031002

()

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

()

Yogyakarta, 07 Juli 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 : Dita Dwi Wahyuni

NIM : P07131123066

Tanda tangan : 

Tanggal : 07 Juli 2026

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA

TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Dita Dwi Wahyuni
NIM : P07131123066
Program Studi : D III
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty – Free Right) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul:

“PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN PADA OLAHAN GULAI AYAM DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSUD DR. ADHYATMA, MPH SEMARANG”

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 : 07 Juli 2026
Yang menyatakan

The image shows an official stamp of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. The stamp is rectangular with a yellow border and contains the text 'POLTEKES KEMENKES YOGYAKARTA' and 'MATERAI TIMBEL'. Below the stamp is a handwritten signature in black ink.

(Dita Dwi Wahyuni)

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa , Karena atas berkat , rahmat, dan karunia-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 Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Dr.Agus Wijanarka, S.Si.T,M.Kes selaku pembimbing utama dan Esthy Rahman Asih,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, SKM, M, Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi.
3. Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Gizi.
4. Dr.Agus Wijanarka, S.Si.T,M.Kes selaku pembimbing utama yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan dalam proses penyusunan Tugas Akhir
5. Esthy Rahman Asih,M.Sc selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan dalam proses penyusunan Tugas Akhir
6. Kedua orang tua dan kakak tersayang yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, dukungan moral maupun material, serta menjadi sumber semangat terbesar bagi penulis dalam menyelesaikan pendidikan dan 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

Dita Dwi Wahyuni

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRACT	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Ruang Lingkup	5
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka	8
B. Kerangka Teori	17
C. Kerangka Konsep.....	18
D. Pernyataan Penelitian.....	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	20
B. Objek Penelitian.....	20
C. Waktu dan Tempat.....	20
D. Aspek–Aspek yang Diteliti.....	20
E. Instrumen dan Bahan Penelitian	21
F. Prosedur Penelitian	21
G. Manajemen Data.....	21
H. Etika Penelitian.....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Gambaran Umum Lokasi.....	24
B. Penilaian Skor Keamanan Pangan.....	30
C. Kriteria Skor Keamanan Pangan.....	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian	6
Tabel 2. Rekap Perhitungan SKP	22
Tabel 3. Jenis dan Jumlah Tenaga RSUD dr. Adhyatma, MPH Semarang.	25
Tabel 4. Komposisi Gulai Ayam per 1 porsi (50 gram).....	30
Tabel 5. Rekapitulasi Skor Keamanan Pangan Berdasarkan Komponen Keamanan Pangan	30
Tabel 6. Hasil Penilaian Tahap Pemilihan dan Penyimpanan Bahan.....	31
Tabel 7. Hasil Penilaian Tahap Higiene Pemasak	33
Tabel 8. Hasil Penilaian Pengolahan Bahan Makanan	36
Tabel 9. Hasil Penilaian Distribusi Makanan	40
Tabel 10. Hasil Penilaian SKP pada Gulai Ayam	44