



TUGAS AKHIR

**Gambaran Sistem Pengolahan pada
Penyelenggaraan Makanan
di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam**

**Rifa Putri Dara Fahira
P2.06.31.2.22.071**

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

**JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2025**



TUGAS AKHIR

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

Gambaran Sistem Pengolahan pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam

**Rifa Putri Dara Fahira
P2.06.31.2.22.071**

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

**JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2025**

GAMBARAN SISTEM PENGOLAHAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN KAMBING BAKAR ZAM-ZAM

Rifa Putri Dara Fahira¹, Uun Kunaepah²

INTISARI

Penyelenggaraan makanan yang baik memegang peranan penting dalam menjamin keamanan pangan dan kepuasan konsumen. Rumah makan sebagai penyedia layanan makanan komersial dituntut untuk memenuhi standar pengolahan yang mencakup aspek SOP, sarana dan prasarana, tenaga pengolah, serta higiene dan sanitasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sistem pengolahan makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam Cirebon, serta mengevaluasi kesesuaian pelaksanaannya dengan standar yang berlaku.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif observasional dengan pendekatan kuantitatif. Data dikumpulkan melalui observasi langsung dan wawancara menggunakan lembar checklist pada empat komponen utama: SOP, sarana dan prasarana, tenaga pengolah, serta higiene dan sanitasi. Instrumen penelitian mengacu pada standar Permenkes No. 1096 Tahun 2011 dan kategori penilaian berdasarkan persentase kesesuaian.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari delapan indikator penerapan SOP, 87,5% dinyatakan sesuai; dari sebelas indikator sarana dan prasarana, 100% sesuai; dari sepuluh indikator tenaga pengolah, 80% sesuai; dan dari dua belas indikator higiene dan sanitasi, 91,66% sesuai. Kesimpulan dari penelitian ini adalah sistem pengolahan makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam secara umum telah berjalan dengan baik. Namun demikian, masih diperlukan perbaikan pada aspek dokumentasi SOP tertulis, penggunaan APD secara lengkap, pelaksanaan pemeriksaan kesehatan berkala, dan pengurusan sertifikat laik hygiene sanitasi demi peningkatan mutu dan keamanan pangan.

Kata Kunci : Rumah makan, pengolahan makanan, SOP, sarana, prasarana higiene, sanitasi, tenaga pengolah

¹Mahasiswa Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

²Dosen Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hadiah-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Gambaran Sistem Pengolahan pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam”.

Maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orang tua dan adik saya, yang telah memberikan dukungan, restu, doa, motivasi, kasih sayang, dan tenaga serta upaya yang diberikan untuk saya hingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik dan tepat waktu.
2. Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si sebagai Ketua Prodi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya dan juga sebagai Dosen Penguji 1 yang telah memberikan motivasi dan arahan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
3. Ibu Uun Kunaepah, SST, M.Si sebagai Dosen Pembimbing yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, saran dan solusi dalam penyusunan tugas akhir ini.
4. Ibu Isnar Nurul Alfiyah, S.Gz, M.Gizi sebagai Dosen Penguji 2 yang telah memberikan banyak bimbingan, petunjuk, dan saran dengan penuh kesabaran sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.
5. Seluruh dosen dan staff Program Studi DIII Gizi Cirebon yang telah memberikan dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir tepat pada waktunya.

6. Tante Afni sebagai owner Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam yang telah membantu, mengizinkan, dan menerima saya dengan baik untuk melakukan penelitian di tempat usaha ibu.
7. Anggota amigo, yaitu Ajeng, Annisa, Assyifa, Devina, Maliihah, Nena, dan Syifa yang telah memberikan dukungan, doa, serta bantuan lahir dan batin yang membuat saya termotivasi untuk bisa menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
8. Seluruh teman angkatan ARUNIKA, khususnya kelas B, yang telah membantu dan mendukung saya dalam membuat tugas akhir ini sehingga dapat dikerjakan dengan baik dan tepat waktu.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih terdapat kekurangan karena keterbatasan pengetahuan. Penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca yang bersifat membangun agar tugas akhir ini dapat lebih baik lagi.

Cirebon, Mei 2025

Rifa Putri Dara Fahira

DAFTAR ISI

INTISARI.....	i
PRAKATA.....	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian.....	7
1. Tujuan Umum.....	7
2. Tujuan Khusus	8
D. Manfaat Penelitian	8
1. Bagi Penulis.....	8
2. Bagi Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam	8
3. Bagi Prodi DIII Gizi	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Tinjauan Teori	10
1. Rumah Makan	10
2. Penyelenggaraan Makanan Institusi	11
3. Pengolahan Bahan Makanan	14
4. Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan.....	15
5. Sarana dan Prasarana Pengolahan Makanan	16
6. Tenaga Pengolah dalam Pengolahan Bahan Makanan	18
7. Higiene dan Sanitasi Pengolahan	19

B. Kerangka Teori.....	21
C. Kerangka Konsep	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
1. Populasi	23
2. Sampel	24
3. Teknik Sampel	24
D. Responden Penelitian	24
E. Variabel dan Definisi Operasional	25
1. Variabel.....	25
2. Definisi Operasional.....	26
F. Teknik Pengumpulan Data	27
1. Jenis Data	27
2. Cara Pengumpulan Data	27
3. Instrumen Penelitian.....	27
G. Pengolahan dan Analisis Data	28
H. Tahap Penelitian	29
1. Tahap Persiapan.....	29
2. Tahap Pelaksanaan.....	29
3. Tahap Akhir	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Hasil	30
1. Gambaran Umum Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam.....	30
2. Penerapan SOP dalam Pengolahan Bahan Makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam.....	31

3. Sarana dan Prasarana Pengolahan Makanan	32
4. Tenaga Pengolah Makanan.....	34
5. Penerapan Higiene dan Sanitasi	36
B. Pembahasan.....	38
1. Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam Pengolahan Bahan Makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam.....	38
2. Sarana dan Prasarana Pengolahan Makanan	40
3. Tenaga Pengolah Makanan.....	41
4. Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan.....	43
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	45
A. Simpulan	45
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional.....	26
Tabel 2. Penerapan SOP di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam	31
Tabel 3. Sarana dan Prasarana Pengolahan Makanan	32
Tabel 4. Tenaga Pengolah Makanan.....	34
Tabel 5. Penerapan Higiene dan Sanitasi	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	21
Gambar 2. Kerangka Konsep	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Naskah Penjelasan Penelitian	51
Lampiran 2. Lembar Persetujuan Responden_1	53
Lampiran 3. Lembar Persetujuan Responden_2	54
Lampiran 4. Lembar Checklist observasi Standar Operasional Prosedur (SOP).	55
Lampiran 5. Lembar Checklist observasi Sarana dan Prasarana	56
Lampiran 6. Lembar Checklist observasi tenaga pengolah	58
Lampiran 7. Lembar Checklist observasi Higiene dan Sanitasi	60
Lampiran 8. Dokumentasi.....	62