



**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi**

**PERANCANGAN *BOOKLET* TERKAIT  
PENYELENGGARAAN MAKANAN PROGRAM MAKAN  
BERGIZI GRATIS DI SATUAN PELAYANAN  
PEMENUHAN GIZI KOTA TASIKMALAYA**

**Rasya Yanda Azzahra**

**NIM. P2.06.31.1.23.039**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

**TAHUN 2026**





## **LAPORAN TUGAS AKHIR**

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

**PERANCANGAN *BOOKLET* TERKAIT  
PENYELENGGARAAN MAKANAN PROGRAM  
MAKAN BERGIZI GRATIS DI SATUAN PELAYANAN  
PEMENUHAN GIZI KOTA TASIKMALAYA**

Disusun Oleh:

**Rasya Yanda Azzahra**

**NIM. P2.06.31.1.23.039**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

**TAHUN 2026**



# Perancangan *Booklet* Terkait Penyelenggaraan Makanan Program Makan Bergizi Gratis di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Kota Tasikmalaya

Rasya Yanda Azzahra

## INTISARI

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan program nasional yang bertujuan menyediakan makanan bergizi bagi peserta didik melalui Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG). Dalam pelaksanaannya, keamanan pangan masih menjadi tantangan karena masih ditemukan ketidaksesuaian praktik higiene dan sanitasi selama proses penyelenggaraan makanan. Hasil analisis kebutuhan menunjukkan bahwa penjamah makanan memerlukan media edukasi yang dapat digunakan sebagai pedoman kerja untuk membantu penerapan prosedur keamanan pangan secara lebih konsisten. Penelitian ini bertujuan merancang *booklet* terkait penyelenggaraan makanan bagi penjamah makanan di SPPG Kota Tasikmalaya. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development (R&D)* dengan model 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*) yang dibatasi sampai tahap *develop*. Penelitian melibatkan tiga ahli materi, tiga ahli bahasa, tiga ahli media, dan 12 penjamah makanan sebagai responden uji coba pengguna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *booklet* yang dikembangkan memuat materi mengenai prinsip 5 Kunci Keamanan Pangan *World Health Organization (WHO)*, penggunaan alat pelindung diri (APD), pemisahan bahan makanan menggunakan kode warna, serta pengaturan suhu aman dalam penyelenggaraan makanan. *Booklet* disusun menggunakan bahasa sederhana, ilustrasi yang sesuai dengan kondisi kerja di SPPG, serta tampilan yang mudah dipahami oleh pengguna. Berdasarkan hasil validasi, *booklet* memperoleh kategori sangat layak dari ahli materi, ahli bahasa, dan ahli media setelah dilakukan penyempurnaan pada aspek materi, kebahasaan, dan tampilan media. Hasil uji coba pengguna menunjukkan bahwa *booklet* memperoleh kategori sangat baik dan dapat diterima sebagai media edukasi bagi penjamah makanan. Simpulan penelitian ini adalah *booklet* yang dikembangkan layak digunakan sebagai media edukasi untuk mendukung penerapan keamanan pangan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan di SPPG Kota Tasikmalaya.

**Kata Kunci :** *Booklet*, Penyelenggaraan Makanan, MBG, Keamanan Pangan

## **ABSTRACT**

**Rasya Yanda Azzahra. *Booklet Design Related to the Implementation of the Free Nutritious Meal Program at the Nutrition Fulfillment Service Unit of Tasikmalaya City.* Under supervision of IMA KARIMAH**

*The Free Nutritious Meals Program (MBG) is a national program aimed at providing nutritious meals for students through Nutrition Fulfillment Service Units (SPPG). In its implementation, food safety remains a challenge due to the presence of inappropriate hygiene and sanitation practices during food service operations. The needs analysis indicated that food handlers required educational media that could be used as a work guide to support the consistent implementation of food safety procedures. This study aimed to develop a booklet on food service management for food handlers at SPPG in Tasikmalaya City. The study employed a Research and Development (R&D) method using the 4D model (Define, Design, Develop, Disseminate), limited to the develop stage. The study involved three material experts, three language experts, three media experts, and 12 food handlers as user trial respondents. The results showed that the developed booklet contained materials on the WHO Five Keys to Safer Food, the use of personal protective equipment (PPE), color-coded separation of food ingredients, and safe temperature control in food service operations. The booklet was designed using simple language, illustrations adapted to the working conditions at SPPG, and a user-friendly layout. Based on the validation results, the booklet was categorized as highly feasible by material, language, and media experts after revisions to improve its content, language, and visual design. User testing also indicated that the booklet was rated very good and was well accepted as an educational medium for food handlers. In conclusion, the developed booklet is feasible to be used as an educational medium to support food safety practices in food service operations at SPPG in Tasikmalaya City.*

**Keywords:** *Booklet, Food Service Management, MBG, Food Safety*

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta nikmat-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul "Perancangan *Booklet* Terkait Penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Kota Tasikmalaya".

Dalam menyusun Laporan Tugas Akhir ini, penulis telah mendapatkan banyak bantuan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis sampaikan terima kasih kepada Bapak/Ibu Dosen yang telah membantu dan memberikan dukungan selama penulisan Laporan Tugas Akhir ini. Dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
2. Sumarto, S.TP, MP selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
3. Ima Karimah, S.Gz, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan masukan dan saran dalam penyusunan laporan tugas akhir ini.
4. Semua dosen dan staf Program Studi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang telah banyak memberikan pengajaran, bimbingan dan bantuan selama perkuliahan.
5. Kedua orang tua tercinta, Yanto Yulianto dan Halida Nurul Fajar yang senantiasa memberikan doa, dukungan, kasih sayang, serta kepercayaan kepada penulis dalam setiap langkah yang ditempuh. Terima kasih karena selalu menjadi alasan penulis untuk terus berjuang hingga mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Alm. Unis Martunis dan Almh. Tati Herti tercinta yang semasa hidupnya telah memberikan kasih sayang, doa, dan pelajaran berharga bagi penulis. Meskipun tidak dapat menyaksikan secara langsung pencapaian ini, penulis percaya bahwa setiap langkah hingga titik ini tidak lepas dari doa dan kebaikan yang pernah diberikan.

7. Kepada seseorang yang telah memberikan dukungan, semangat, dan perhatian kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir ini. Terima kasih atas kesediaannya untuk hadir, mendengarkan, serta memberikan motivasi dalam berbagai situasi hingga tugas akhir ini dapat diselesaikan.
8. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu kelancaran proses penyusunan laporan tugas akhir ini.

Laporan tugas akhir ini sudah dibuat semaksimal mungkin, namun penulis yakin masih terdapat kesalahan baik dalam penyusunan maupun penulisan. Oleh karena itu, besar harapan penulis menerima kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun agar penulis bisa lebih baik lagi untuk ke depannya.

Penulis berharap laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat dan menambah wawasan bagi pembaca serta menjadi pengalaman dan pembelajaran yang berharga bagi penulis.

Tasikmalaya, 2026

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS.....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....</b>	<b>v</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vi</b>
<b><i>ABSTRACT</i> .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
A. Tinjauan Teori .....	6
1. Makan Bergizi Gratis (MBG) .....	6
2. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI).....	6
3. Lima Kunci Keamanan Pangan.....	7
4. Media Edukasi.....	11
5. <i>Booklet</i> .....	12
6. Model Pengembangan 4D ( <i>Define, Design, Develop, Disseminate</i> ) ....	13

B. Kerangka Teori.....	14
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>15</b>
A. Jenis Penelitian.....	15
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
C. Populasi dan Sampel .....	16
D. Variabel dan Definisi Operasional .....	19
E. Teknik Pengumpulan Data .....	20
F. Instrumen .....	21
G. Etika Penelitian .....	22
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	22
I. Jalannya Penelitian.....	25
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>27</b>
A. Hasil Penelitian .....	27
1. Gambaran Lokasi Uji Coba.....	27
2. Tahap <i>Define</i> (Analisis Kebutuhan).....	29
3. Tahap <i>Design</i> (Perancangan).....	32
4. Tahap <i>Develop</i> (Validasi <i>Booklet</i> oleh Ahli) .....	38
B. Uji Coba Pengguna .....	45
1. Karakteristik Responden .....	45
2. Hasil Uji Coba Pengguna .....	46
C. Pembahasan.....	47
1. Tahap <i>Define</i> (Analisis Kebutuhan).....	47
2. Tahap <i>Design</i> (Perancangan).....	49
3. Tahap <i>Develop</i> (Validasi Ahli) .....	50
4. Uji Coba Pengguna .....	52
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>54</b>

A. Kesimpulan .....	54
B. Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>56</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>60</b>
<b>DOKUMENTASI .....</b>	<b>77</b>

## DAFTAR TABEL

<b>No</b>	<b>Judul Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1	Definisi Operasional .....	18
2	Kode Angket Validasi Kelompok Ahli .....	23
3	Kode Angket Validasi Uji Coba Lapangan .....	23
4	Kriteria Hasil Persentase Validitas .....	24
5	Penilaian Validasi Ahli Materi .....	38
6	Saran dan Masukan Ahli Materi .....	39
7	Penilaian Validasi Ahli Bahasa .....	41
8	Saran dan Masukan Ahli Bahasa .....	42
9	Penilaian Validasi Ahli Media .....	42
10	Saran dan Masukan Ahli Media .....	43
11	Karakteristik Responden .....	46
12	Penilaian Uji Lapangan .....	46

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2. 1 Ukuran Booklet .....	13
Gambar 2. 2 Kerangka Teori .....	14
Gambar 4. 1 Design Awal Booklet.....	37

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1 Surat <i>Ethical Clearance</i> .....	60
Lampiran 2 <i>Informed Consent (IC)</i> dan Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP) ...	61
Lampiran 3 Surat Izin Penelitian.....	65
Lampiran 4 Surat Permohonan Validator .....	66
Lampiran 5 Angket Validasi Ahli Materi .....	67
Lampiran 6 Angket Validasi Ahli Bahasa .....	71
Lampiran 7 Angket Validasi Ahli Media.....	73
Lampiran 8 Angket Validasi Uji Lapangan .....	75