

**GAMBARAN PENERAPAN SISTEM MANAJEMEN  
KEAMANAN PANGAN PADA PENGELOLAAN MAKANAN  
DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH  
WALED**

**Tugas Akhir**

Disusun guna mencapai drajat Ahli Madya Gizi



Disusun Oleh :

**SITI LISANI AMRILLAH**

NIM.P2.06.31.2.20.077

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN  
POLTEKKES KESEHATAN TASIKMALAYA  
PRODI DIPLOMA III GIZI CIREBON**

**2023**

## INTISARI

Rumah Sakit Umum Daerah Waled berada di wilayah III Cirebon. Salah satu pelayanan di rumah sakit RSUD Waled adalah pelayanan gizi. Instalasi Gizi menyelenggarakan kegiatan penyelenggaraan makanan pasien. Dalam melakukan penyelenggaraan makanan diperlukan sistem manajemen keamanan pangan. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu, untuk mengetahui gambaran sistem manajemen keamanan pangan di instalasi gizi RSUD Waled.

Jenis penelitian ini menggunakan deskriptif observasional. Data yang dikumpulkan adalah data primer dan sekunder. Data primer ini didapat dari formulir ceklist, dan observasi langsung. Data sekunder adalah data yang didapat dari pihak manajemen tentang gambaran umum RSUD Waled.

Penelitian mengenai sistem manajemen keamanan pangan di instalasi gizi RSUD Waled belum sesuai dengan standar yang ada yaitu mendapatkan capaian presentasi 78% sedangkan standar untuk golongan B adalah 84%.

**Kata Kunci :** *Food Safety*, RSUD Waled, Sistem Manajemen Keamanan Pangan

1. Mahasiswa Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Sistem Manajemen Keamanan Pangan
3. Dosen Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

## **PRAKATA**

Segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya kepada seluruh umat manusia di muka bumi. Atas izin dan kekuatan yang dicurahkan-Nya penulis dapat menyelesaikan Karya tulis dengan judul “Gambaran Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Waled”

Karya tulis ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir dan menyelesaikan Program Diploma III Gizi di Politeknik Kesehatan Tasikmalaya Program Studi Gizi Cirebon.

Selama proses penyusunan Karya tulis ini, penulis tidak lepas dari bimbingan dan petunjuk dari semua pihak, maka dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada yang terhormat:

1. Uun Kunaepah, SST.Msi, selaku Ketua Program Studi D III Gizi Cirebon sekaligus sebagai dosen penguji II saya yang telah memberikan bimbingan dan meluangkan waktu selama penyusunan.
2. Sholichin, SP, MT, selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan meluangkan waktu selama penyusunan.
3. Yayah Afriyah, S.TP, selaku penguji I yang telah memberikan bimbingan dan meluangkan waktu selama penyusunan.
4. Bapak dan ibu Dosen, staf tata usaha, staf pengelola perpustakaan dan rekan-rekan seperjuangan Mahasiswa Prodi Gizi Cirebon Angkatan 2023, yang menjadi inspirasi dan motivasi kami untuk maju melangkah bersama menuju gerbang menjadi Ahli Gizi professional.

5. Mamah dan papah yang senantiasa mencurahkan kasih sayang, dorongan, motivasi dan untaian doa'a yang selalu mengiri dimana penulis berpijak
6. Kaka dan Adikku yang selalu membantu dan memberi dukungan selama penyusunan.
7. Min Yoongi, dan seluruh member BTS yang menjadi inspirasi selama penyusunan tugas akhir ini.
8. Terimakasih kepada Ega Julianti, Irani Triananda, dan Ishmatul Maula yang telah memberikan semangat dalam melakukan penyusunan tugas akhir saya.
9. Terimakasih kepada Amelia syifaur yang telah membantu dalam melakukan penelitian.
10. Akhir rasa terima kasih disampaikan kepada pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah memberikan semangat, inspirasi, dan doa'a.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ini jauh dari sempurna, untuk itu penulis mengharapkan kritik serta saran yang bersifat membangun untuk perbaikan selanjutnya.

Akhirnya, penulis berharap semoga karya tulis ini dapat bermanfaat, khususnya bagi penulis sendiri maupun bagi pengembangan ilmu gizi pada umumnya.

Cirebon, 20 Mei 2023

Penulis

Siti Lisani Amrillah

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>i</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian .....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
1. Bagi Penulis.....	5
2. Bagi Rumah Sakit.....	6
3. Bagi Masyarakat .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Landasan Teori.....	7
1. Definisi Makanan .....	7

2. Definisi Sistem Manajemen Keamanan Pangan.....	7
3. <i>Food Safety</i> .....	8
4. Instalasi Gizi.....	29
B. Kerangka Teori.....	30
C. Kerangka Konsep.....	31
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>32</b>
A. Jenis Penelitian.....	32
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	32
C. Populasi dan Sampel Penelitian .....	32
D. Variabel dan Definisi Operasional .....	33
1. Variabel penelitian: .....	33
2. Definisi Operasional.....	34
E. Teknik Pengumpulan Data.....	42
1. Jenis Data .....	42
2. Cara Pengumpulan Data .....	42
3. Instrumen Penelitian.....	43
F. Pengolahan dan Analisis Data .....	44
1. Teknik Pengolahan Data.....	44
2. Analisis Data .....	45
G. Jalannya Penelitian .....	46
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>47</b>
A. Gambaran Umum RSUD Waled .....	47
1. Gambaran Umum Instalasi Gizi .....	48
2. Karakteristik Informan.....	49

B. Hasil Penelitian .....	49
1. Gambaran Pemilihan Bahan Makanan .....	50
2. Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan .....	51
3. Gambaran Pengolahan Makanan .....	54
4. Gambaran Penyajian Makanan .....	56
5. Gambaran Temperatur Penanganan Makanan .....	57
6. Gambaran <i>Personal Hygiene</i> .....	58
7. Gambaran Pengendalian Kontaminasi Silang.....	60
8. Gambaran Fasilitas Sanitasi dan Peralatan.....	61
9. Gambaran Pengendalian Serangga dan Binatang Pengerat .....	63
10. Gambaran Kondisi Fisik Tempat Pengolahan Makanan.....	64
11. Gambaran Sistem Manajemen Keamanan Pangan .....	65
C. Pembahasan Hasil Penelitian .....	66
1. Pemilihan Bahan Makanan.....	66
2. Penyimpanan Bahan Makanan.....	70
3. Pengolahan Makanan .....	75
4. Penyajian Makanan .....	79
5. <i>Temperature</i> Penanganan Makanan.....	81
6. <i>Personal Hygiene</i> .....	83
7. Pengendalian Kontaminasi Silang.....	86
8. Fasilitas Sanitasi dan Peralatan.....	88
9. Pengendalian Serangga dan Binatang Pengerat.....	92
10. Kondisi Fisik Tempat Pengolahan Makanan.....	93
11. Sistem Manajemen Keamanan Pangan .....	95

<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>96</b>
A. Simpulan .....	96
B. Saran .....	97
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>98</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>100</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Food Flow Diagram</i> .....	9
Gambar 2. Persyaratan Teknis Hygiene dan Sanitasi.....	10
Gambar 3. KerangkaTeori.....	30
Gambar 4. Kerangka Konsep .....	31
Gambar 5. Peta Wilayah RSUD Waled.....	48
Gambar 6. Area Pemilihan Bahan Makanan .....	69
Gambar 7. Penyimpanan di freezer .....	72
Gambar 8. Penyimpanan di kulkas.....	72
Gambar 9. Penyimpanan bahan makanan kering .....	73
Gambar 10. Gudang .....	73
Gambar 11. Lemari Penyimpanan Alat Makan.....	74
Gambar 12. Pengolahan Makanan .....	77
Gambar 13. Penyimpanan Makanan Matang dilantai .....	78
Gambar 14. Penyajian Makanan .....	81
Gambar 15. <i>Personal Hygiene</i> Pegawai.....	85
Gambar 16. Gudang Peralatan .....	90
Gambar 17. Westafel Peralatan Makanan .....	91
Gambar 18. Westafel Area Dalam .....	91

## DAFTAR TABEL

Tabel 1	<i>Safe Temperature Guildelines</i> untuk Berbagi Tahapan Penanganan Makanan .....	20
Tabel 2	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan .....	21
Tabel 3	Suhu Penyimpanan Makanan Jadi .....	21
Tabel 4	Definisi Operasional .....	34
Tabel 5.	Karakteristik Informan .....	49
Tabel 6.	Tabel Pemilihan Bahan Makanan.....	50
Tabel 7.	Penyimpanan Bahan Makanan .....	51
Tabel 8.	Pengolahan Makanan.....	54
Tabel 9.	Penyajian Makanan.....	56
Tabel 10.	Temperature Penanganan Makanan .....	57
Tabel 11.	Personal <i>Hygiene</i> .....	58
Tabel 12.	Pengendalian Kontaminasi Silang .....	60
Tabel 13.	Fasilitas Sanitasi dan Peralatan .....	61
Tabel 14.	Pengendalian Serangga dan Binatang Pengerat.....	63
Tabel 15.	Kondisi Fisik Tempat Pengolahan Makanan.....	64
Tabel 16.	Tabel Capaian Sistem Manajemen Keamanan Pangan .....	65
Tabel 17.	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan .....	83
Tabel 18.	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Matang .....	83