

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, taufiq dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas akhir dengan judul **“Analisis Pengolahan Makanan Dan Kualitas Makanan Di Tangguh Frozen Food Kabupaten Madiun Tahun 2024”**

Penyusunan Laporan Tugas Akhir ini sebagai salah satu persyaratan guna menyelesaikan Program Studi Diploma III Sanitasi Kampus Magetan Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya. Laporan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak yang terlibat baik berupa materi, moral dan spiritual. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Luthfi Rusyadi, SKM, M.Sc selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti untuk menyusun proposal tugas akhir ini.
2. Bapak Irwan Sulistio, SKM, MSi selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya yang telah memberikan kesempatan untuk menyusun tugas akhir
3. Bapak Beny Suyanto, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi Sanitasi Progam D-III Kampus Magetan yang telah memberi kesempatan untuk menyusun Karya Tulis Ilmiah.
4. Ibu Hj. Denok Indraswati, SSi, M.Si selaku Dosen Pembimbing I dan Penguji yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upaya untuk memberikan bimbingan penulis sehingga terselesaikan dalam penyusunan tugas akhir.
5. Bapak Hurip Jayadi,SKM.M.Si selaku Dosen Pembimbing II dan Penguji yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upaya untuk memberikan bimbingan penulis sehingga terselesaikan dalam penyusunan tugas akhir.
5. Ibu Lilis Prihastini M.Si selaku Ketua dan Penguji yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upaya untuk memberikan
6. Cinta pertamaku dan panutan ku, ayahanda Alm. Bapak Moch. Wahyudi alhamdulillah kini penulis sudah ditahap ini, menyelesaikan karya tulis ilmiah sederhana ini sebagai berjuang dirantau sendirian ini. Terimakasih sudah mengantarkan penulis berada ditempat ini walaupun pada akhirnya penulis harus berjuang sendiri tanpa penyemangat dari ayah.
7. Ibu Eniek Suhartini selaku mama yang selalu memberikan dukungan materi dengan sepenuhnya dan memberikan semangat terus sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah.

8. Teman-teman ku yang selalu memberikan semangat melalui WA maupun secara langsung dan Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

Tak lupa kepada semua pihak yang tersebut maupun yang tidak tersebut di atas, semoga mendapatkan imbalan yang lebih baik dari Allah SWT atas segala yang telah dilakukan demi terselesainya Tugas Akhir ini. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu apabila ada kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan Tugas Akhir ini penulis menerima dengan tangan terbuka. Akhirnya saya berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi saya khususnya dan bagi para pembaca umumnya dan perkembangan dunia pendidikan di akademik pada masa yang akan datang.

Magetan, Agustus 2024

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN LAPORAN TUGAS AKHIR.....</b>	
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>v</b>
<b>BIODATA PENULIS .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah.....	6
C. Rumusan Masalah .....	7
D. Tujuan .....	7
E. Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>9</b>
A. Hasil Penelitian Terdahulu .....	9
B. Tinjauan Teori .....	13
C. Kerangka Teori .....	25
D. Kerangka Konsep .....	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>27</b>
A. Desain Penelitian .....	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	27
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional .....	28

D. Rancangan Sampel .....	30
E. Alur Penelitian .....	35
F. Pengumpulan data .....	36
G. Metode Pengolahan dan analisis data .....	36
<b>BAB IV HASIL DAN ANALISIS PENELITIAN .....</b>	<b>42</b>
A. Gambaran Umum .....	44
B. Peralatan Masak .....	53
C. Penjamah Makanan .....	54
D. Tempat Pengolahan Makanan .....	56
E. Cara Pengolahan Makanan .....	56
F. Kualitas Makanan .....	57
G. Analisis Proses Pengolahan Makanan .....	50
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>51</b>
A. Peralatan Masak .....	51
B. Penjamah Makanan .....	51
C. Tempat Pengolahan Makanan .....	51
D. Cara Pengolahan Makanan .....	52
E. Kualitas Makanan .....	52
F. Analisis Proses Pengolahan Makanan .....	54
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>61</b>
A. Kesimpulan .....	61
B. Saran .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel II.1	Perbedaan Penelitian Terdahulu dengan Peneliti Sekarang.....	11
Tabel III. 2	Tabel Definisi Operasional variabel.....	29
Tabel III. 3	Tabel pemeriksaan.....	42
Tabel IV. 1	Tabel hasil observasi peralatan.....	44
Tabel IV. 2	Tabel hasil observasi penjamah.....	45
Tabel IV. 3	Tabel hasil observasi tempat pengolahan makanan.....	46
Tabel IV. 4	Tabel hasil observasi cara pengolahan makanan.....	48
Tabel IV. 5	Tabel hasil observasi pemeriksaan fisik ayam.....	48
Tabel IV. 6	Tabel hasil observasi pemeriksaan fisik tuna.....	49
Tabel IV. 7	Tabel hasil pemeriksaan kimia ayam.....	49
Tabel IV. 8	Tabel hasil pemeriksaan kimia tuna.....	49
Tabel IV. 9	Tabel hasil pemeriksaan mikrobiologi.....	49
Tabel IV.10	Tabel hasil observasi hasil analisis.....	50

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar II. 1	Kerangka teori .....	25
Gambar II. 2	Kerangka konsep.....	26
Gambar III. 1	Alur penelitian .....	37

## DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN

Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
Kepmenkes	: Keputusan Menteri Kesehatan
UU	: Undang- Undang
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
RI	: Republik Indonesia
WHO	: World Health Organization
FIFO	: First In First Out
FEFO	: First Expired First Out
CPMB	: Cara Produksi Pangan yang Baik
GMP	: Good Manufacturing Practices
HACCP	: Hazard Analysis Critical Control Point
gr	: Gram
cm	: Centimeter
m	: Meter
%	: Persen
°C	: Derajat Celcius
±	: Kurang Lebih