

**GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN TENTANG GMP
(*GOOD MANUFACTURING PRACTICES*) PADA PENGELOLA
INSTALASI GIZI DI RSUD DR. ACHMAD MOCHTAR
BUKITTINGGI**

VIVIA OZVA DELLA HAZARIA



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2026**

**GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN TENTANG GMP
(*GOOD MANUFACTURING PRACTICES*) PADA PENGELOLA
INSTALASI GIZI DI RSUD DR. ACHMAD MOCHTAR
BUKITTINGGI**

VIVIA OZVA DELLA HAZARIA



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2026**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang GMP (*GOOD MANUFACTURING PRACTICES*) Pada Pengelola Instalasi Gizi Di RSUD Dr.Achmad Mochtar Bukittinggi” adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 06 November 2025


Vivia Ozv: 

P032313411098

**PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER
INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang GMP (*GOOD MANUFACTURING PRACTICES*) Pada Pengelola Instalasi Gizi Di RSUD Dr.Achmad Mochtar Bukittinggi” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak megandung plagiat. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Riau.

Pekanbaru, 06 Novembar 2025


Vivia Ozwa Della Hazaria

P032313411098

**GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN TENTANG GMP
(*GOOD MANUFACTURING PRACTICES*) PADA PENGELOLA
INSTALASI GIZI DI RSUD DR. ACHMAD MOCHTAR
BUKITTINGGI**

VIVIA OZVA DELLA HAZARIA

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTRIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2026**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang GMP (*GOOD MANUFACTURING PRACTICES*) Pada Pengelola Instalasi Gizi Di RSUD Dr.Achmad Mochtar Bukittinggi

Nama : Vivian Ozva Della Hazaria

NIM : P032313411098

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada program Studi D3 Gizi Kemenkes Poltekkes Riau.

Pembimbing 1 :

Irma Susan Paramita, S. Gz, M.Kes



Pembimbing 2 :

Dewi Rahayu, SP, M.Si



Penguji :

Falinda Oktariani M.Pd



Diketahui Oleh

Ketua Jurusan :

Sri Mulyani, STP, M.Si

NIP : 197801232009122002



Tanggal Ujian:

21 Mei 2026

Tanggal Lulus:

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan tugas akhir yang berjudul "Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang GMP (*GOOD MANUFACTURING PRACTICES*) Pada Pengelola Instalasi Gizi Di RSUD Dr.Achmad Mochtar Bukittinggi". Penyusunan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan usulan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus-tulusnya kepada:

1. Rully Hevrialni, SST, Bdn, M. Keb, M.H selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau
3. Bapak drg. Busril, MPH selaku Direktur RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Penelitian.
4. Rena Budiyatri, S.Gz, M.Gz selaku Kepala Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Penelitian.
5. Irma Susan Paramita, S.Gz, M. Kes selaku Pembimbing 1 yang telah meluangkan waktu memberikan bimbingan, arahan, motivasi dan kritik serta saran sehingga Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik
6. Dewi Rahayu, SP, M.Si selaku Pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu memberikan bimbingan, arahan, motivasi dan kritik serta saran sehingga Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik
7. Falinda Oktariani M.Pd selaku Penguji yang telah memberikan arahan serta saran pada perbaikan penulisan Tugas Akhir ini
8. Papa, Mama dan kakak penulis yang telah memberikan doa, nasehat, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis

9. Tidak lupa saya ucapkan terima kasih kepada diri saya sendiri yang sudah berjuang sampai dititik ini dan menyelesaikan tugas akhir. Saya tidak menyangka akan sampai dititik ini terima kasih kepada Vivia Ozva Della Hazaria (saya sendiri) sudah berjuang terus walau hamper patah semangat.

Penulis menyadari bahwa penyusunan usulan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 06 November 2025


Vivia Ozva Della Hazaria

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	vi
HALAMAN PENGESAHAN.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Bagi Penulis	4
1.4.2 Bagi Jurusan.....	4
1.4.3 Bagi Rumah Sakit	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Penyelenggaraan makanan	6
2.2. Piramida Sistem Keamanan Pangan.....	6
2.3. Pengertian Good Manufacturing Practices.....	8
2.4. Tujuan Good Manufacturing Practices.....	9
2.5. GMP dalam Sistem Keamanan Pangan.....	9
2.6. Pengelola Makanan	10
2.7. Sanitasi dan Higien Makanan.....	14

2.8. Pengetahuan.....	15
2.9. Faktor Pengetahuan	16
BAB III KERANGKA KONSEP	19
3.1. Kerangka Teori.....	19
3.2. Kerangka Konsep	20
3.3. Definisi Operasional.....	21
BAB IV	22
METODOLOGI PENELITIAN.....	22
4.1 Jenis dan Desain Penelitian	22
4.2 Waktu dan Tempat	22
4.3 Populasi dan Sample	22
4.4 Jenis Dan Cara Pengumpulan Data	22
4.5 Pengelolah dan Analisis Data.....	23
BAB V.....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
5.1 Gambaran Umum RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi	25
5.2 Karakteristik Responden	26
5.3 Pengetahuan Responden.....	28
BAB VI	35
KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
6.1. Kesimpulan.....	35
6.2. Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Suhu Penyimpanan Makanan Masak Berdasarkan Jenisnya	14
Tabel 2 Definisi Operasional	21
Tabel 3 karakteristik responden	26
Tabel 4 Pengetahuan responden instalasi gizi.....	29
Tabel 5 Pengetahuan responden berdasarkan kriteria GMP	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Piramida <i>Food Safety</i>	7
Gambar 2 Kerangka Konsep	20
Gambar 3 RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Turun Penelitian Dari Kampus	39
Lampiran 2 Surat izin Penelitian dari RS.....	40
Lampiran 3 Kuesioner Pengetahuan GMP.....	41
Lampiran 4 Master Tabel	46
Lampiran 5 Dokumentasi	50

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di kota pekanbaru pada tanggal 09 Mei 2005 sebagai anak ke 2 dari pasangan bapak Ozri Dariansyah dan ibu Elvina, penulis menganut agama islam, Pendidikan sekolah menengah atas (SMA) ditempuh di sekolah SMAN 10 Pekanbaru, dan lulus pada tahun 2023, penulis diterima sebagai mahasiswa program diploma 3 di Program Studi Gizi di Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Riau.