

## ABSTRAK

**Sofia Fadilla Putri, 2024.** Penilaian Keamanan Pangan di Catering Dininas Kabupaten Malang Berdasarkan Metode Skor Keamanan Pangan. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi Diploma 3 Gizi, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Malang. (Di bawah bimbingan : **I Komang Suwita, SST., MP**)

**Latar Belakang:** Laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) 2022 menunjukkan ada 72 kasus kejadian luar biasa di 26 provinsi di Indonesia. Jumlah ini meningkat 44% dibandingkan pada 2021. Temuan kasus kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP) paling banyak berasal dari hasil masakan rumah tangga, yakni 34,72%. Kemudian, penyebab keracunan pangan yang diproduksi dari jasa boga sebesar 31,94%. **Tujuan:** Menganalisis penilaian keamanan pangan di Catering Dininas Kabupaten Malang berdasarkan metode skor keamanan pangan. **Metode:** Menggunakan metode deskriptif observasional dengan menggunakan desain studi *cross sectional*. **Hasil:** Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) memiliki nilai skor keamanan pangan 0,16 dari skor maksimal 0,16. Higiene Pemasak (HGP) memiliki nilai skor keamanan pangan 0,13 dari skor maksimal 0,15. Pengolahan Bahan Makanan (PBM) memiliki nilai skor keamanan pangan 0,51 dari skor maksimal 0,55. Distribusi Makanan (DMP) memiliki nilai skor keamanan pangan 0,11 dari skor maksimal 0,14. Skor keseluruhan dari skor keamanan pangan di Catering Dininas sebesar 0,91 (91%). **Kesimpulan:** Berdasarkan hasil tersebut, keamanan pangan pada Catering Dininas termasuk dalam kategori rawan, tetapi aman dikonsumsi artinya masih bisa dilakukan pengendalian pada komponen yang belum terpenuhi di Catering Dininas dan makanan masih bisa dikonsumsi dan tidak menimbulkan gangguan kesehatan (keracunan).

**Kata Kunci:** Kejadian Luar Biasa, Keracunan Pangan, Skor Keamanan Pangan, Catering