

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang diluncurkan pemerintah Indonesia pada 6 Januari 2025 merupakan program prioritas nasional untuk meningkatkan kualitas gizi masyarakat dengan target menjangkau 82,9 juta penerima melalui 5.235 Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) per Agustus 2025 di seluruh Indonesia (Badan Gizi Nasional, 2025). Keberhasilan program tidak hanya ditentukan oleh kecukupan gizi, tetapi juga keamanan pangan yang menjadi syarat utama. Higiene sanitasi didefinisikan sebagai upaya pengendalian faktor risiko kontaminasi makanan yang berasal dari bahan, tempat, peralatan, dan penjamah makanan untuk menjamin keamanan pangan (Mathofani dkk., 2022). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 11 Tahun 2025, menegaskan bahwa sarana higiene sanitasi merupakan suatu sistem fasilitas fisik yang mencakup aspek kebersihan, pengelolaan limbah, pencegahan kontaminasi, dan kesehatan lingkungan secara menyeluruh. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian sarana higiene sanitasi tidak bisa hanya dilihat dari satu sisi saja, tetapi harus mencakup seluruh komponen secara menyeluruh.

Implementasi Program MBG menghadapi tantangan serius terkait keamanan pangan. Data Badan Gizi Nasional mencatat lebih dari 4.600 kasus keracunan pada periode Januari-September 2025, sementara Center for Indonesia Strategic Development Initiatives (CISDI) mencatat 7.119 kasus keracunan hingga 25 September 2025. Kasus keracunan meningkat empat kali lipat dalam tiga bulan dengan kejadian massal yang melibatkan 314 anak di Banggai Kepulauan dan 569 anak di Garut (detikcom, t.t.; Media, 2025). Evaluasi dari studi jurnal mengungkap faktor utama keracunan MBG berasal dari gangguan rantai pasok yang menyebabkan bahan makanan membusuk, pengendalian kualitas bahan baku yang lemah, melakukan pengolahan serta penyimpanan yang tidak steril, dan kondisi sanitasi alat serta udara yang belum mencukupi standar (Emmanulle dkk., 2025).

Perilaku penjamah makanan memegang peran krusial dalam upaya pencegahan keracunan pangan, penjamah berpotensi menjadi media penularan mikroorganisme patogen ke dalam makanan. Tingkat personal hygiene secara langsung mempengaruhi tingkat kontaminasi mikrobiologis pada produk makanan akhir, sehingga ketidakpatuhan terhadap standar kebersihan dapat menularkan berbagai macam penyakit (Inayah dkk., 2024). Hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan sangat menentukan keamanan pangan dan pencegahan *foodborne disease* yang masih sering dilaporkan di Indonesia. Hygiene penjamah makanan menjadi faktor paling signifikan kontaminasi pangan yang menyebabkan kontaminasi *Escherichia coli* pada penyelenggaraan makanan pondok pesantren (Komala, 2021). Permenkes No. 11/2025 mewajibkan penjamah makanan menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) meliputi celemek, penutup kepala, masker, dan sarung tangan untuk mencegah kontaminasi langsung. Namun, pada penelitian penjamah makanan di pondok pesantren AJ menunjukkan penjamah makanan masih belum menerapkan praktik hygiene sanitasi yang memadai, seperti tidak mencuci tangan sebelum atau setelah mengolah makanan (Fauziah & Suparmi, 2022).

Permasalahan tersebut menjadi semakin relevan dalam konteks Program MBG yang sedang berjalan melalui SPPG. Skala produksi yang besar serta sasaran kelompok rentan menuntut kesehatan lingkungan hygiene sanitasi secara ketat dan konsisten. Kondisi kepatuhan terhadap Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi (SLHS) di tingkat daerah juga menunjukkan adanya ketimpangan yang signifikan. Wakil Kepala Badan Gizi Nasional (BGN), Nanik Sudaryati Deyang, pada Januari 2026 menyampaikan bahwa di Kabupaten Trenggalek dari sekitar 50 SPPG yang telah beroperasi, hanya dua unit yang telah memiliki SLHS. Data ini menempatkan Trenggalek sebagai salah satu wilayah dengan capaian sertifikasi terendah di Jawa Timur (Muttaqin, t.t.)

Fakta tersebut mengindikasikan adanya kesenjangan antara percepatan operasional program dan pemenuhan standar hygiene sanitasi yang diwajibkan pemerintah. Rendahnya kepemilikan SLHS tidak hanya merefleksikan persoalan administratif, tetapi juga berimplikasi pada aspek kesiapan sistem

pengendalian keamanan pangan di tingkat pelaksana. Dalam konteks target nasional “*zero accident*” pada tahun 2026, kondisi ini menjadi relevan untuk dikaji secara akademik guna memahami bagaimana implementasi higiene sanitasi jasaboga dijalankan pada level operasional, khususnya di SPPG Bodag Kabupaten Trenggalek.

Pada studi pendahuluan yang dilakukan sebelumnya di SPPG Bodag menunjukkan permasalahan konkret yaitu penjamah makanan tidak konsisten menggunakan APD seperti celemek, penutup kepala, masker, dan sarung tangan saat aktivitas di area pengolahan maupun saat penyajian makanan. Kondisi ini berpotensi menjadi sumber kontaminasi langsung terhadap makanan yang diproduksi untuk ribuan penerima manfaat MBG, sejalan dengan permasalahan nasional yang mengakibatkan keracunan

Hasil penelitian terdahulu membuktikan bahwa permasalahan higiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan bukan fenomena baru. Mathofani dkk (2022) menemukan skor higiene sanitasi 72,68% (tidak memenuhi syarat) di K Catering Banyuwangi. Inayah dkk (2024) menemukan penjamah makanan tidak konsisten menggunakan APD ketika tidak ada pengawasan ahli gizi dan menemukan masih banyak pekerja tidak menggunakan APD meskipun mengetahui kewajibannya. Desandri dkk (2024) menemukan hubungan signifikan antara pengetahuan dan sikap dengan penerapan higiene sanitasi makanan. Namun, penelitian-penelitian tersebut mayoritas berfokus pada jasaboga komersial atau instalasi gizi rumah sakit, belum ada yang secara khusus mengkaji SPPG sebagai penyelenggara Program MBG dengan karakteristik produksi massal.

Penelitian ini juga memiliki relevansi dengan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), terutama pada aspek pengendalian lingkungan produksi, kebersihan fasilitas, sanitasi peralatan, higiene pekerja, serta pencegahan kontaminasi silang selama proses pengolahan makanan (FDA, 2022). Dalam penyelenggaraan makanan skala massal seperti SPPG, kesehatan lingkungan higiene sanitasi jasaboga merupakan bentuk operasional GMP pada sektor jasa

boga karena menekankan terciptanya lingkungan pengolahan yang memenuhi syarat kesehatan agar pangan aman dikonsumsi.

Penelitian ini berada dalam ranah kesehatan lingkungan, khususnya sub-bidang sanitasi pangan dan higiene sanitasi jasaboga, karena aspek yang dikaji mencakup perilaku penjamah makanan, kondisi tempat dan bangunan, sarana sanitasi, peralatan, serta sistem pengendalian risiko kontaminasi pangan. Penilaian dilakukan menggunakan Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Jasa Boga/Katering sesuai Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024 sebagai instrumen untuk mengukur pemenuhan standar sanitasi pangan pada penyelenggaraan jasaboga.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kesesuaian kesehatan lingkungan jasaboga pada Program MBG di SPPG Bodag Kabupaten Trenggalek berdasarkan regulasi yang berlaku, serta mengkaji pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dengan tingkat kepatuhannya terhadap standar tersebut. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam penguatan sistem keamanan pangan serta peningkatan mutu penyelenggaraan makanan pada program intervensi gizi nasional.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan serta kesehatan lingkungan jasaboga pada program Makan Bergizi Gratis di SPPG Bodag, Kabupaten Trenggalek?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengukur pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan serta kesehatan lingkungan jasaboga pada program Makan Bergizi Gratis (MBG) di SPPG Bodag Kabupaten Trenggalek.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan di SPPG Bodag, Kabupaten Trenggalek
- b. Mengukur perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di SPPG Bodag, Kabupaten Trenggalek.
- c. Menganalisis kesehatan lingkungan jasaboga pada program Makan Bergizi Gratis di SPPG Bodag, Kabupaten Trenggalek.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang higiene sanitasi dan keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan massal dalam program intervensi gizi nasional, serta menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya terkait higiene sanitasi pada Program MBG di SPPG.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan menambah wawasan dan pengalaman peneliti dalam melakukan penelitian mengenai higiene sanitasi pada Program MBG. Dan bagi SPPG Bodag Kabupaten Trenggalek, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber masukan dan bahan evaluasi dalam meningkatkan kesehatan lingkungan jasaboga.