

PENGETAHUAN, PERILAKU HIGIENE SANITASI PENJAMAH
MAKANAN, DAN KESEHATAN LINGKUNGAN SATUAN PELAYANAN
PEMENUHAN GIZI (SPPG) BODAG KABUPATEN TRENGGALEK

Nagiesta Ade Laurenza
Program Studi D4 Gizi Poltekkes Kemenkes Malang, Jl Besar Ijen 77C Malang
Email : nagieslaurenza@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Tingginya angka keracunan MBG secara nasional pada tahun 2025, yaitu 4.600 kasus, mengindikasikan pentingnya kajian terkait higiene sanitasi SPPG. Berdasarkan penelitian pendahuluan, di SPPG Bodag Kabupaten Trenggalek belum memiliki sertifikat SLHS dan kepatuhan penggunaan APD di tempat tersebut penjamah masih rendah. **Tujuan Penelitian:** Mengukur pengetahuan, perilaku higiene sanitasi penjamah makanan serta menganalisis kesehatan lingkungan di SPPG Bodag Kabupaten Trenggalek. **Metode Penelitian:** Penelitian deskriptif observasional dengan desain *cross sectional* ini dilaksanakan pada April 2026. Subjek penelitian adalah 40 penjamah makanan yang dipilih secara *purposive sampling*. Pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan diukur menggunakan kuesioner. Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan diketahui dengan observasi. Kesehatan lingkungan SPPG dinilai dengan menggunakan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Jasa Boga Permenkes No. 17 Tahun 2024. Hasil penelitian diolah dan disajikan secara deskriptif. **Hasil Penelitian:** Mayoritas penjamah makanan, yaitu 75% memiliki pengetahuan higiene sanitasi yang baik. Semua penjamah makanan telah memiliki sertifikat pelatihan higiene sanitasi yang dilaksanakan dari Dinas Kesehatan. Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan secara keseluruhan berada pada kategori baik 76%, namun masih ditemukan kepatuhan yang rendah pada indikator penggunaan pakaian kerja dan APD. Skor inspeksi kesehatan lingkungan TPP SPPG sebesar 93,54%, atau dalam kategori risiko ketidaksesuaian rendah. Namun demikian masih terdapat beberapa hal yang masuk dalam ketidaksesuaian kritis yaitu ditemukannya penjamah makanan yang berkuku panjang, menggunakan pewarna kuku, dan memakai perhiasan saat mengolah makanan. Selain itu ketidaksesuaian mayor yaitu tidak tersedia pengering tangan, tidak adanya dokumentasi kalibrasi alat pendingin, dan jadwal pengendalian vektor. Terdapat juga ketidaksesuaian minor yaitu tidak tersedia *grease trap*, tidak tersedia petunjuk cuci tangan di area luar, tidak ada pemilahan sampah organik/anorganik, dan tidak tersedia dokumentasi pemeliharaan makanan. **Kesimpulan:** Pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di SPPG Bodag secara umum termasuk pada kategori baik. Skor Inspeksi Kesehatan Lingkungan termasuk kategori risiko ketidaksesuaian rendah. Hal-hal yang perlu ditingkatkan adalah terkait perbaikan ketidaksesuaian.

Kata Kunci: higiene sanitasi, penjamah makanan, pengetahuan, perilaku, kesehatan lingkungan, makan bergizi gratis