

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pemerintah meluncurkan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai upaya meningkatkan status gizi, kesehatan, dan kualitas pendidikan peserta didik dari tingkat SD hingga SMA, sekaligus menurunkan angka stunting di Indonesia (Pontianak, 2025). Dalam mendukung pelaksanaan program tersebut, pemerintah membentuk Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) yang berfungsi sebagai dapur atau unit produksi pangan, mulai dari pengolahan bahan baku hingga penyajian makanan siap konsumsi bagi penerima manfaat (Ramadhani *et al.*, 2025). Sejak pertama kali dilaksanakan pada 6 Januari 2025, Program MBG telah menjangkau lebih dari 14.000 titik SPPG dan melayani lebih dari 3 juta penerima manfaat di seluruh Indonesia.

Besarnya cakupan dan skala produksi makanan pada program MBG juga diikuti dengan meningkatnya risiko keamanan pangan. Berdasarkan laporan Badan Gizi Nasional (BGN), hingga November 2025 tercatat sebanyak 11.640 kasus keracunan yang dilaporkan setelah mengonsumsi makanan dari Program MBG (Setuningsih *et al.*, 2025). Di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY), jumlah kasus keracunan MBG dilaporkan mencapai sekitar 3.449 kasus. Di Kabupaten Sleman sendiri, sejak Januari hingga akhir September 2025 tercatat 1.772 kasus keracunan yang ditangani langsung oleh puskesmas, dengan salah satu wilayah

penyumbang kasus cukup tinggi adalah wilayah kerja Puskesmas Gamping II yang mencatat 247 kasus (Pramono, 2025). Kondisi ini menunjukkan bahwa permasalahan keamanan pangan dalam penyelenggaraan MBG merupakan isu serius yang membutuhkan perhatian khusus.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024 sebagai pembaruan dari Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011, jasa boga diklasifikasikan menjadi golongan A, B, dan C berdasarkan kapasitas produksi dan cakupan layanan. Dengan kapasitas produksi lebih dari 750 porsi per hari serta distribusi makanan ke berbagai satuan pendidikan, SPPG termasuk dalam kategori jasa boga golongan B. Jasa boga dengan skala besar seperti SPPG memiliki risiko lebih tinggi terhadap terjadinya kontaminasi pangan apabila prinsip hygiene dan sanitasi tidak diterapkan secara optimal.

Hygiene dan sanitasi pangan merupakan upaya pengendalian faktor-faktor penyebab kontaminasi makanan yang berasal dari bahan pangan, penjamah makanan, peralatan, air, dan lingkungan pengolahan. Kontaminasi dapat terjadi melalui kontak langsung, kontaminasi silang, maupun rekontaminasi, sehingga penerapan hygiene sanitasi harus dilakukan secara menyeluruh sejak tahap penerimaan bahan hingga penyajian makanan (Prawestri *et al.*, 2024). Apabila prinsip-prinsip tersebut tidak dipenuhi, risiko terjadinya penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) akan meningkat secara signifikan, terutama pada industri jasa boga berskala besar (Ashar *et al.*, 2025).

Sebagai bentuk pengendalian dan penjaminan keamanan pangan, pemerintah mewajibkan setiap jasa boga untuk memenuhi standar hygiene sanitasi serta memiliki Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi (SLHS). SLHS merupakan bukti bahwa suatu tempat pengelolaan pangan telah memenuhi persyaratan kebersihan dan sanitasi serta menjadi syarat legalitas operasional. Namun, hingga saat ini kepemilikan SLHS pada SPPG masih sangat rendah. Dari lebih dari 14.000 SPPG yang beroperasi secara nasional, baru sekitar 1.287 SPPG yang telah memiliki SLHS. Di DIY, hingga Oktober 2025 tercatat baru 16 SPPG yang memiliki SLHS dari total 168 SPPG yang telah terbentuk, dengan sekitar 140 di antaranya sudah beroperasi (Subarkah, 2025). Di wilayah Kabupaten Sleman, seluruh 6 SPPG yang berada di wilayah kerja Puskesmas Gamping II juga diketahui belum memiliki SLHS, meskipun telah menjalankan operasional produksi makanan secara rutin.

Dalam konteks pengawasan keamanan pangan, IKL berperan sebagai instrumen untuk mengidentifikasi potensi bahaya dan ketidaksesuaian dalam proses pengolahan makanan. Kegiatan ini mencakup penilaian terhadap aspek bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, kebersihan lingkungan, ketersediaan air bersih, sistem pengelolaan limbah, serta penjamah makanan yang berhubungan langsung dengan risiko kesehatan lingkungan (Putra *et al.*, 2023). Ketidaksesuaian pada salah satu komponen tersebut dapat meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi dan

keracunan pangan, terutama pada penyelenggaraan jasa boga berskala besar.

Salah satu komponen dalam IKL adalah penjamah makanan, karena memiliki peran langsung dalam proses pengolahan hingga penyajian makanan. Pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap hygiene dan sanitasi sangat memengaruhi praktik kebersihan yang dilakukan sehari-hari (Hartini, 2022). Penjamah makanan dengan tingkat pengetahuan yang rendah dan sikap yang kurang mendukung cenderung menunjukkan perilaku hygiene yang tidak sesuai standar berpotensi mencemari makanan (Yubilarisa *et al.*, 2019). Kondisi tersebut dapat meningkatkan risiko gangguan kesehatan, khususnya pada konsumen rentan seperti siswa penerima Program Makan Bergizi Gratis (Yuniati *et al.*, 2024).

Pentingnya peran penjamah makanan dalam pengendalian risiko keamanan pangan telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, yang menempatkan aspek *personal hygiene* penjamah makanan sebagai salah satu indikator dalam pelaksanaan IKL pada jasa boga. Regulasi ini menegaskan bahwa kepatuhan penjamah makanan terhadap standar hygiene merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari upaya pencegahan kontaminasi pangan.

Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Nogotirto II merupakan salah satu SPPG di wilayah kerja Puskesmas Gamping II yang mencatat sebanyak 247 kasus keracunan MBG di wilayah tersebut berdasarkan data pada bulan Januari – September 2025, sehingga memerlukan perhatian dan pengawasan yang lebih serius. Berdasarkan studi pendahuluan di Dapur SPPG Nogotirto II, diketahui bahwa sebagian prosedur hygiene telah diterapkan, seperti penggunaan alat pelindung diri oleh penjamah makanan. Dari total 49 pegawai termasuk di dalamnya adalah penjamah makanan, sebanyak 29 orang telah memiliki sertifikat pelatihan. Namun demikian, masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian, antara lain belum dilakukannya pemeriksaan kesehatan rutin bagi penjamah makanan, fasilitas ruang karyawan dan kamar mandi yang belum dipisahkan berdasarkan jenis kelamin, serta belum dimilikinya SLHS. Meskipun SPPG Nogotirto II pernah menjalani IKL dengan skor sekitar 80%, hasil tersebut belum sepenuhnya mencerminkan pemenuhan standar hygiene sanitasi yang berlaku.

Meskipun 29 dari 49 pegawai termasuk di dalamnya adalah penjamah makanan di SPPG Nogotirto II telah memiliki sertifikat pelatihan, belum dapat dipastikan apakah pengetahuan yang mereka peroleh benar-benar diterapkan dalam praktik sehari-hari. Kondisi ini menjadi dasar pentingnya dilakukan penelitian untuk menilai secara objektif tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan terhadap *personal hygiene*, sehingga dapat diketahui apakah kompetensi

yang seharusnya dimiliki setelah pelatihan tersebut benar-benar tercermin dalam tindakan mereka. Mengingat ketiga aspek tersebut sangat berpengaruh terhadap perilaku mereka saat mengolah makanan.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan penelitian untuk untuk mengidentifikasi kondisi aktual, menilai upaya perbaikan yang telah dilakukan, mengetahui bentuk ketidaksesuaian yang masih terjadi, serta menilai secara lebih mendalam penerapan *personal hygiene* penjamah makanan serta kesesuaiannya dengan standar hygiene sanitasi jasa boga berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi dasar rekomendasi perbaikan sanitasi dan peningkatan keamanan pangan dalam penyelenggaraan makan di SPPG Nogotirto II. Peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Analisis Inspeksi Kesehatan Lingkungan dalam Penerapan *Personal hygiene* Penjamah Makanan di SPPG Nogotirto II Tahun 2026”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut: Bagaimana hasil analisis Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) dalam penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di SPPG Nogotirto II tahun 2026?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahui skor hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) dan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di SPPG Nogotirto II tahun 2026.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui skor hasil IKL dan kondisi higiene sanitasi di SPPG Nogotirto II berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024.
- b. Diketahui faktor-faktor (fisik, kimia, dan biologi) dari hasil uji laboratorium yang dapat menyebabkan kontaminasi serta faktor yang paling berisiko dalam menyebabkan pencemaran.
- c. Diketahui tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan terhadap penerapan *personal hygiene* selama proses pengolahan makanan.
- d. Diketahui hasil temuan Inspeksi Kesehatan Lingkungan yang berkaitan dengan *personal hygiene* penjamah makanan di SPPG Nogotirto II.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Menambah wawasan dan literatur mengenai penerapan standar sanitasi dan *personal hygiene* penjamah makanan pada unit jasa boga, khususnya Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG), dalam bidang *Hygiene Sanitasi Pangan* (HSP). Hasil penelitian ini dapat

berkontribusi dalam pengembangan ilmu Kesehatan Lingkungan terkait pengendalian risiko kontaminasi dan keamanan pangan pada fasilitas pengolahan makanan berskala besar.

2. Manfaat Praktis

a. Manfaat bagi Pengelola Dapur SPPG

Memberikan gambaran objektif mengenai tingkat pemenuhan standar hygiene sanitasi yang telah dilaksanakan dan membantu pengelola dalam mengidentifikasi titik lemah yang perlu diperbaiki untuk meningkatkan keamanan pangan serta mencegah kejadian keracunan atau kontaminasi pangan.

b. Manfaat bagi Petugas atau Penjamah Makanan

Meningkatkan pemahaman dan kesadaran penjamah makanan mengenai pentingnya *personal hygiene* dan praktik sanitasi yang benar dalam proses pengolahan makanan sehari-hari.

c. Manfaat bagi Dinas Kesehatan

Dapat menjadi bahan pertimbangan dalam perencanaan pembinaan, pengawasan, dan pengambilan kebijakan terkait standar hygiene sanitasi jasa boga, terutama pada unit-unit SPPG.

d. Manfaat bagi Masyarakat dan Penerima Manfaat Program

Secara tidak langsung membantu meningkatkan keamanan pangan yang diterima, sehingga risiko terpapar bahaya kesehatan dapat diminimalkan.

e. Manfaat bagi Peneliti Lain

Dapat menjadi bahan rujukan, referensi, dan dasar pengembangan penelitian selanjutnya, terutama yang berkaitan dengan hygiene sanitasi jasa boga, khususnya aspek *personal hygiene* penjamah makanan pada jasa boga atau SPPG di wilayah lainnya.

E. Ruang Lingkup

1. Ruang Lingkup Ilmu

Ruang lingkup penelitian ini adalah ilmu kesehatan lingkungan dalam bidang Higiene Sanitasi Pangan (HSP).

2. Ruang Lingkup Objek

Objek penelitian ini adalah Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Nogotirto II yang berfokus pada penilaian hygiene sanitasi jasa boga, khususnya terkait *personal hygiene* penjamah makanan berdasarkan hasil inspeksi kesehatan lingkungan dengan karyawan sebagai respondennya.

3. Ruang Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilakukan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Nogotirto II yang beralamat di Mlangi, Nogotirto, Kapanewon Gamping, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

4. Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2026 sampai dengan Mei 2026.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti, Tahun, Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Sari, Mualim (2022) Study <i>Personal hygiene</i> dan Fasilitas Sanitasi Jasa Boga Kota Bengkulu	Objek penelitian sama yaitu meneliti aspek <i>personal hygiene</i> penjamah makanan pada unit jasa boga.	Penelitian Sari, Mualim (2022) hanya menitikberatkan pada gambaran <i>personal hygiene</i> dan fasilitas sanitasi jasa boga melalui pendekatan deskriptif menggunakan observasi dan wawancara. Penelitian ini fokus secara lebih spesifik pada <i>personal hygiene</i> penjamah makanan dari segi pengetahuan, sikap, dan perilaku yang dikaitkan langsung dengan hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL), sehingga analisisnya lebih terarah pada pemenuhan standar dan temuan ketidaksesuaian.
2	Firjatulloh, Kholidah (2024) Analisis Kepatuhan Hygiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Peralatan di Whitespoon Catering Malang	Sama-sama menilai kepatuhan penjamah makanan terhadap standar hygiene dalam kegiatan jasa boga.	Penelitian Firjatulloh, Kholidah (2024) berfokus pada implementasi hygiene sanitasi. Penelitian ini tidak hanya menilai hygiene penjamah makanan, tetapi juga memasukkan variabel sanitasi peralatan dapur sebagai bagian dari analisis. Sementara penelitian ini berfokus secara

No	Nama Peneliti, Tahun, Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
			husus pada <i>personal hygiene</i> penjamah makanan dari segi pengetahuan, sikap, dan perilaku, dan mengaitkannya dengan temuan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL), sehingga ruang lingkupnya lebih terarah pada pemenuhan standar <i>hygiene</i> individu penjamah.
3	Hartini (2022) Hubungan Tingkat Pengetahuan <i>Hygiene Sanitasi</i> dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik <i>Hygiene Sanitasi</i>	Sama-sama membahas <i>personal hygiene</i> atau <i>hygiene sanitasi</i> penjamah makanan pada lingkungan jasa boga/catering.	Penelitian Hartini (2022) menitikberatkan pada hubungan pengetahuan dan sikap dengan praktik <i>hygiene sanitasi</i> di lingkungan catering. Penelitian ini lebih berfokus pada penilaian <i>personal hygiene</i> penjamah makanan dan dikaitkan dengan hasil inspeksi kesehatan lingkungan, sehingga cakupan dan arah analisisnya berbeda.
4	Purnawita, Rahayu, Nurjanah (2020) Praktik <i>Hygiene Sanitasi</i> dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor	Sama-sama meneliti praktik <i>hygiene sanitasi</i> di jasa boga / industri catering.	Penelitian Purnawita <i>et al.</i>, (2020) mengamati praktik <i>hygiene sanitasi</i> di berbagai industri jasa boga dengan cakupan yang luas. Penelitian ini fokus pada <i>personal hygiene</i> penjamah makanan di satu dapur SPPG dan mengaitkannya

No	Nama Peneliti, Tahun, Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
			dengan inspeksi kesehatan lingkungan.