

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan inisiatif pemerintah Indonesia yang mulai diluncurkan secara bertahap sejak 6 Januari 2025 di bawah kepemimpinan Presiden Prabowo Subianto. Program ini merupakan bagian dari Asta Cita untuk mewujudkan Indonesia Emas 2045 dengan fokus utama memperkuat sumber daya manusia melalui penyediaan makanan sesuai dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) bagi kelompok rentan seperti balita, anak sekolah dari PAUD hingga SMA/ sederajat, ibu hamil, dan ibu menyusui (CISDI, 2024). Selain bertujuan mengatasi masalah gizi buruk, stunting, dan malnutrisi, MBG juga mendorong perekonomian lokal dengan melibatkan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), petani, dan nelayan.

Pada Agustus 2025, MBG telah menjangkau lebih dari 20 juta penerima manfaat melalui ribuan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG), dengan target akhir tahun mencapai puluhan juta orang. Namun, program nasional ini dihadapkan pada tantangan serius berupa kasus keracunan massal yang menyebabkan ribuan siswa mengalami gejala seperti mual, muntah, pusing, dan sesak napas. Laporan Badan Gizi Nasional (BGN) hingga November 2025 mencatat lebih dari 11.000 kasus keracunan dari 441 kejadian luar biasa (KLB) di seluruh Indonesia. Pulau Jawa menjadi wilayah terdampak

terbanyak dengan 7.925 korban dari 112 KLB, seperti keracunan lebih dari 1.000 siswa di Cipongkor, Bandung Barat (September 2025), 115 siswa di SMPN 1 Cisarua (Oktober 2025), dan 426 siswa di SMA Negeri 1 Yogyakarta (Kompas.com, 2025).

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman, tercatat 13 kejadian keracunan pangan MBG dengan total 2.729 penderita dari April hingga November 2025. Kejadian terbesar terjadi pada 23 Oktober 2025 di SPPG Sinduadi dengan 500 penderita. Kasus tersebar di berbagai wilayah kerja puskesmas seperti Berbah, Cangkringan, dan Kalasan. Kontaminasi bakteri seperti *Escherichia coli*, *Clostridium sp.*, dan *Staphylococcus aureus*, penyimpanan makanan yang berlebihan setelah dimasak, distribusi yang tidak tepat waktu, dan pengawasan yang buruk terhadap Standar Operasional Prosedur (SOP), Analisis Bahaya dan Titik Kontrol Kritis (HACCP), serta sertifikasi dapur SPPG adalah penyebab utama keracunan ini (Nathania, 2025).

Makanan sebagai kebutuhan pokok untuk kelangsungan hidup manusia, namun dapat menjadi media penularan penyakit jika tidak dikelola dengan prinsip higiene dan sanitasi yang tepat. Higiene pangan mencakup tindakan menjaga kebersihan individu dan proses produksi makanan, sedangkan sanitasi berkaitan dengan pengelolaan lingkungan seperti penyediaan air bersih, pengelolaan limbah, serta pencegahan vektor. Hal ini diatur dalam Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, yang menekankan bahwa pengelolaan pangan harus memenuhi standar yang aman dan higienis,

baik dari sisi proses produksi hingga distribusinya untuk melindungi kesehatan masyarakat.

Peraturan Menteri Kesehatan No. 17 Tahun 2024 mengatur lebih lanjut tentang hygiene dan sanitasi pangan, termasuk kewajiban penerapan prosedur yang memastikan kebersihan dalam pengolahan dan distribusi makanan, serta pengelolaan limbah yang aman. Regulasi ini memastikan bahwa setiap tahap dalam pengelolaan pangan, mulai dari persiapan hingga konsumsi harus sesuai dengan standar higiene dan sanitasi yang ditetapkan untuk mencegah kontaminasi dan keracunan pangan.

Studi pendahuluan yang dilaksanakan pada tanggal 3 Desember 2025 menunjukkan bahwa masih terdapat ketidakpatuhan sebagian petugas pengelola makanan di SPPG dalam penggunaan alat pelindung diri (APD). Padahal, penggunaan APD merupakan aspek krusial dalam mencegah terjadinya kontaminasi silang serta menjaga mutu dan keamanan pangan.

Menurut penelitian (Karima *et al.*, 2021) diketahui bahwa kebersihan pribadi penjamah makanan di SPPG belum optimal. Penjamah makanan tidak selalu mencuci tangan sesuai protokol dan gagal mengenakan sarung tangan, masker, dan penutup kepala Alat Pelindung Diri (APD), yang memainkan peran penting dalam mencegah kontaminasi silang. Selain itu, lingkungan kerja dan sanitasi peralatan di sejumlah SPPG masih dalam kondisi buruk, disinfeksi peralatan dapur dan penyimpanan tidak terpelihara dengan baik,

dan lingkungan kerja rentan terhadap kontaminasi eksternal dengan debu, serangga, dan hama (Nildawati *et al.*, 2020).

Penelitian sebelumnya konsisten menunjukkan bahwa ketidakpatuhan penggunaan APD pada penjamah makanan masih sering ditemukan, terutama pada komponen yang paling berkaitan dengan pencegahan kontaminasi silang seperti masker, penutup kepala, celemek, dan sarung tangan. Studi observasional pada penjamah makanan di instalasi gizi rumah sakit di Surakarta (Wardhany and Maharani, 2025), memperlihatkan adanya item APD yang belum digunakan secara konsisten penggunaan masker dan sepatu kerja masih “kadang-kadang” dibanding standar “selalu”. Meskipun elemen lain seperti pakaian kerja, celemek, penutup kepala, dan sarung tangan tercatat lebih baik. Penelitian instalasi gizi rumah sakit lain yang menyebutkan bahwa studi pendahuluan menemukan sejumlah penjamah makanan tidak menggunakan APD lengkap saat bekerja (Rahmalia, 2024).

Selain itu terdapat pada layanan katering di Daerah Istimewa Yogyakarta dengan kendala supervisi penggunaan APD pada layanan jasa boga, yang menunjukkan bahwa kepatuhan APD tidak hanya persoalan pengetahuan individu, tetapi juga dipengaruhi oleh pengawasan dan manajemen operasional. Selain itu, penelitian pengetahuan, sikap dan praktik pada penjamah makanan di Indonesia menegaskan bahwa praktik higiene personal merupakan bagian penting dari pencegahan kontaminasi pangan, sehingga terdapat perbedaan antara standar yang diharapkan dan praktik nyata (termasuk ketidakpatuhan APD) menjadi titik kritis yang dapat

meningkatkan risiko keamanan pangan di layanan makan massal (Palupi *et al.*, 2021).

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa buku saku merupakan media edukasi yang praktis dan berpotensi efektif untuk meningkatkan kapasitas penjamah makanan dalam higienesantasi, terutama pada aspek pengetahuan dan praktik kerja (Haryanti *et al.*, 2024). Penelitian ini membuktikan bahwa intervensi buku saku dapat meningkatkan pengetahuan dan praktik penjamah makanan dalam keamanan pangan. Metode buku saku cukup efektif penerapannya sehingga menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan pengetahuan dan praktik keamanan pangan. Temuan ini sejalan dengan penelitian pengembangan oleh yang merancang buku saku digital pelatihan higiene sanitasi untuk penjamah makanan di Kampung Kue Rungkut Surabaya; studi tersebut menegaskan bahwa media buku saku digital dinilai “sangat baik” oleh pengguna atau validator dan dapat digunakan sebagai sarana pelatihan dan pembelajaran berulang, yang penting karena materi higiene–sanitasi perlu diingat dan dipraktikkan secara konsisten, bukan hanya dipahami sekali saat pelatihan (Januar Trihardi *et al.*, 2023).

Selain itu terdapat penelitian terkait pengembangan buku saku higiene sanitasi pengolahan makanan di penyelenggara makanan Pesantren Tebuireng Jombang yang menggunakan pendekatan R&D model 4D dan melibatkan penilaian ahli serta respons penjamah makanan; hasilnya menunjukkan buku saku dinilai layak untuk digunakan, sehingga memperkuat argumen bahwa format buku saku relevan untuk konteks dapur produksi makanan skala besar

yang membutuhkan pedoman ringkas, operasional, dan mudah dibawa saat bekerja (Tania *et al.*, 2025).

Pemberian “Busahini” yaitu buku saku higiene sanitasi kepada penjamah makanan di SPPG sangat penting sebagai media edukasi praktis yang mudah dipahami. Buku saku ini berisi prosedur yang jelas mengenai cara menjaga kebersihan personal, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi makanan yang aman, serta menekankan pentingnya penggunaan APD dan pengolahan makanan yang sesuai standar. Diharapkan media edukasi ini dapat meningkatkan kesadaran dan perilaku penjaga makanan terkait higiene sanitasi, sehingga mengurangi risiko kontaminasi dan keracunan pangan. Peningkatan kualitas higiene dan sanitasi di SPPG akan mendukung keberhasilan Program MBG, menurunkan angka kejadian keracunan massal, dan meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap program tersebut. Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh pemberian buku saku higiene sanitasi terhadap pengetahuan, sikap, dan praktik penjaga makanan di SPPG Kabupaten Sleman sebagai bagian dari upaya peningkatan mutu pelayanan gizi dalam Program MBG yang aman dan berkualitas.

B. Rumusan Masalah

Apakah ada pengaruh pemberian “Busahini” terhadap pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan di SPPG Kabupaten Sleman?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh pemberian “Busahini” terhadap pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan di SPPG Kabupaten Sleman.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh sebelum dan sesudah pemberian “Busahini” terhadap pengetahuan penjamah makanan di SPPG Kabupaten Sleman.
- b. Mengetahui pengaruh sebelum dan sesudah pemberian “Busahini” terhadap sikap penjamah makanan di SPPG Kabupaten Sleman.
- c. Mengetahui pengaruh sebelum dan sesudah pemberian “Busahini” terhadap praktik penjamah makanan di SPPG Kabupaten Sleman.
- d. Mengetahui pengaruh media “Busahini” dibanding metode ceramah dalam meningkatkan pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan di SPPG Kabupaten Sleman.

D. Ruang Lingkup

1. Lingkup Keilmuan

Ruang lingkup penelitian ini yaitu bidang Kesehatan Lingkungan khususnya Penyehatan Makanan dan Minuman atau Higiene Sanitasi Pangan.

2. Lingkup Materi

Materi penelitian ini adalah pengaruh pemberian buku saku terhadap peningkatan pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan di SPPG Kabupaten Sleman.

3. Lingkup Materi

Materi penelitian ini adalah pengaruh pemberian buku saku terhadap peningkatan pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan di SPPG Kabupaten Sleman.

4. Lingkup Lokasi

SPPG Sleman Gamping Nogotirto dan SPPG Sleman Minggir Sendangrejo.

5. Subjek Penelitian

Subjek penelitian adalah penjamah makanan SPPG Sleman Gamping Nogotirto dan SPPG Sleman Minggir Sendangrejo.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menerapkan dan mengimplementasikan ilmu pengetahuan khususnya mata kuliah penyehatan makanan dan minuman atau higiene sanitasi pangan.

2. Bagi Ilmu Pengetahuan

Penelitian ini memberikan bukti empiris tentang efektivitas buku saku sebagai alat komunikasi dalam meningkatkan pengetahuan mengenai

higiene sanitasi sehingga dapat menjadi referensi bagi pengembangan edukasi kesehatan yang lebih efektif.

3. Bagi Penjamah Makanan dan SPPG

- a. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi SPPG dalam Upaya meningkatkan layanan pemenuhan gizi, khususnya terkait higiene sanitasi melalui buku saku.
- b. Penelitian ini memberikan dasar untuk pengembangan program edukasi yang lebih efektif dan tepat sasaran di SPPG terkait higiene sanitasi untuk meningkatkan perannya dalam pemenuhan gizi dan pencegahan penyakit.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian dengan judul “Pengaruh pemberian “Busahini” terhadap pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan di SPPG Kabupaten Sleman” belum pernah dilakukan sebelumnya. Adapun penelitian lain serupa :

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Nama Peneliti, Tahun dan Judul	Persamaan	Perbedaan
1.	(Auliya Hidayatur Rizqi <i>et al.</i> , 2024) dengan judul “Buku Saku pada Penyuluhan Sanitasi Higiene Petis di Home Industri Kampung Lebak Kecamatan Arosbaya”	Persamaan dari penelitian ini yaitu penggunaan buku saku higiene sanitasi terhadap pengetahuan dan praktik.	Perbedaan penelitian yaitu berfokus pada pabrik tahu, sedangkan penelitian ini di SPPG.
2.	(Kaluku and Sari, 2023) dengan judul “ <i>The Effect of Booklet Media on Food Handler Hygiene Practices, Attitudes, and Knowledge during the COVID-19 Pandemic</i> ”	Persamaan dari penelitian ini yaitu penggunaan media buku saku higiene sanitasi untuk meningkatkan pengetahuan.	Perbedaan penelitian yaitu berfokus pada restoran umum, sedangkan penelitian ini di SPPG.

No.	Nama Peneliti, Tahun dan Judul	Persamaan	Perbedaan
3.	(Haryanti <i>et al.</i> , 2024) dengan judul “Efektivitas Buku Saku Higiene dan Sanitasi Makanan Untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Praktik Keamanan Makanan”	Persamaan dari penelitian ini yaitu penggunaan buku saku higiene sanitasi terhadap pengetahuan dan praktik.	Perbedaan penelitian yaitu tidak mengukur sikap dan tidak meneliti di SPPG.
4.	(Fauziah and Suparmi, 2022) dengan judul ‘Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan”	Persamaan dari penelitian ini adalah mengetahui pengetahuan higiene sanitasi pada penjamah makanan.	Perbedaan penelitian yaitu hanya menggambarkan pengetahuan higiene sanitasi pada penjamah makanan.
5.	(Gunawan <i>et al.</i> , 2020) dengan judul “Pengaruh Edukasi Higiene Sanitasi Makanan melalui Media Group Whatsapp terhadap Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjamah Makanan di Lapangan Karang Kotagede Yogyakarta”	Persamaan dari penelitian ini adalah meneliti pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan.	Perbedaan penelitian yaitu media yang digunakan adalah whatsapp sedangkan penelitian ini menggunakan media buku saku