

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Pengertian Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG)

Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) adalah fasilitas pelayanan yang dibentuk oleh pemerintah untuk mengelola penyelenggaraan makanan secara terpadu, mulai dari proses penerimaan bahan baku, pengolahan, hingga penyaluran makanan kepada kelompok sasaran penerima manfaat. Pelaksanaan fungsi ini didukung oleh tiga pos pembiayaan utama: bahan baku, biaya sewa, dan pengeluaran operasional (Ramadhani et al., 2025). Pada penyelenggaraan program makan bergizi di sekolah, SPPG bertugas menyusun perencanaan menu, memastikan pemilihan bahan pangan yang berkualitas, serta mengoordinasikan penyajian makanan sehingga kebutuhan gizi anak dapat terpenuhi secara optimal. Asupan pangan dengan kandungan gizi yang memadai berkorelasi erat dengan peningkatan resistensi kemampuan tubuh untuk melawan berbagai penyakit dapat meningkat apabila kebutuhan gizi terpenuhi melalui konsumsi makanan yang sehat dan bergizi, karena zat gizi berperan dalam mendukung kerja sistem imun

Makan Gratis merupakan penyediaan makanan tanpa harus membayarnya. Tujuan utama Program Makanan Bergizi (MBG) bersifat komprehensif, mencakup dimensi kesehatan, pendidikan, dan

ekonomi. Salah satu tujuan utama program ini adalah menurunkan angka malnutrisi dan stunting di Indonesia dengan memprioritaskan balita, anak-anak, ibu hamil, dan ibu menyusui sebagai penerima manfaat. Pemenuhan kebutuhan gizi harian dilakukan berdasarkan standar Angka Kecukupan Gizi (AKG). Di sektor pendidikan, MBG berperan sebagai strategi untuk meningkatkan kualitas pembelajaran melalui penyediaan makanan bergizi di sekolah sehingga peserta didik diharapkan memiliki konsentrasi, keterlibatan dalam proses belajar, dan capaian akademik yang lebih baik (Kamalawati et al., 2025).

Alur di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi :

- a. Perencanaan dan persiapan
 - 1) Analisi kebutuhan bahan baku berdasarkan jumlah penerima manfaat
 - 2) Penyusunan menu oleh Ahli Gizi sesuai target gizi nasional
 - 3) Penyiapan fasilitas, peralatan, dan SDM sesuai kapasitas 5000 porsi/hari
- b. Pengandaan dan penerimaan bahan baku
 - 1) Proses pemilihan pemasok, penerimaan bahan, dan verifikasi kualitas bahan pangan sesuai standar BGN dan BPOM
 - 2) Pengendalian dokumen penerimaan bahan
- c. Pengelolaan dan produksi makanan
 - 1) Proses pengelolaan dilakukan didapur utama oleh tim produksi

- 2) Pengawasan suhu, waktu, kebersihan, dan keamanan pangan di setiap tahap
 - 3) Pemantauan titik kendali kritis (CCP) untuk menjamin mutu hasil olahan
- d. Pemorsian, Pengemasan, dan Pelabelan
- 1) Proses pembagian porsi, pengecekan keseragaman, pengemasan dengan wadah steril
 - 2) Penulisan label (tanggal, waktu, batch produksi, dan kode dapur)
 - 3) Dokumentasi hasil produksi harian
- e. Distribusi & Penyerahan ke Titik Sasaran
- 1) Pengangkutan makanan dengan kendaraan atau box berinsulasi
 - 2) Monitoring suhu selama transportasi dan serah terima ke penerima manfaat
 - 3) Koordinasi dengan mitra distribusi, sekolah, atau fasilitas kesehatan
- f. Kebersihan, Sanitasi, dan Pengelolaan Limbah
- 1) Pembersihan peralatan, ruang kerja, dan area dapur setiap akhir shift
 - 2) Penanganan limbah makanan, air buangan, dan sampah dapur sesuai SOP lingkungan
 - 3) Penerapan sistem kebersihan berbasis HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

2. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan

Keamanan pangan sangat dipengaruhi oleh penerapan higiene dan sanitasi, khususnya pada fasilitas pelayanan yang menyediakan makanan bagi masyarakat. Melalui penerapan tersebut, makanan diharapkan tetap aman, sehat, dan bebas dari kontaminan yang dapat membahayakan konsumen. Makanan yang layak dan aman untuk dikonsumsi harus melampaui kriteria dasar seperti pemenuhan gizi, daya tarik visual, cita rasa yang lezat, dan tekstur yang sesuai. Lebih dari itu, makanan wajib bebas sepenuhnya dari mikroorganisme yang dapat mengakibatkan kerusakan atau pembusukan, serta tidak boleh mengandung atau tercemar zat-zat berbahaya yang berpotensi membahayakan kesehatan manusia.

Higiene diartikan sebagai upaya menjaga dan meningkatkan kesehatan melalui penerapan kebersihan secara berkesinambungan. Praktik ini diterapkan pada instansi pemerintah, sektor swasta, maupun usaha perseorangan yang menghasilkan produk atau layanan untuk kepentingan masyarakat (Peraturan Presiden RI, 1962). Sanitasi didefinisikan sebagai upaya atau tindakan sistematis yang dilakukan oleh individu atau masyarakat terhadap lingkungan sekitar dengan tujuan mewujudkan kondisi yang bersih dan sehat. Kondisi lingkungan yang optimal tersebut menjadi indikator pencegahan penyakit (*disease prevention*), sebab pelaksanaan sanitasi bertujuan untuk mengendalikan atau meminimalkan pertumbuhan agen patogen

(bakteri penyebab penyakit) yang dapat berdampak negatif terhadap kesehatan dan keberlangsungan hidup manusia. Sanitasi makanan merujuk pada tindakan untuk menjaga dan melindungi makanan sehingga kebersihan, keamanan, dan kelayakan konsumsinya tetap terjaga. Sanitasi pangan merupakan serangkaian upaya preventif yang bertujuan menekan risiko keberadaan mikroorganisme patogen maupun penghasil toksin melalui penerapan sanitasi pada permukaan dan peralatan, pengelolaan sampah, serta pengendalian hama atau vektor penyakit (Permatasari et al., 2021).

Higiene sanitasi makanan adalah serangkaian tindakan untuk mengendalikan berbagai faktor yang berpotensi menimbulkan pencemaran pangan. Sumber pencemaran tersebut dapat berasal dari bahan baku, penjamah makanan, peralatan, area pengolahan, maupun kondisi lingkungan. Penerapan higiene sanitasi bertujuan menghasilkan makanan yang aman dikonsumsi serta tidak menimbulkan risiko bagi kesehatan masyarakat. Penerapan higiene sanitasi makanan merupakan bagian dari upaya kesehatan lingkungan dan keamanan pangan sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan, yang menekankan pemenuhan standar kebersihan dan sanitasi pada penyelenggaraan pangan siap saji. Pemahaman lain mengenai higiene sanitasi diartikan sebagai tindakan untuk mengendalikan berbagai faktor yang berkaitan dengan

makanan, penjamah, tempat, serta peralatan agar tidak menjadi sumber penularan penyakit maupun penyebab gangguan kesehatan (Dewi, 2021).

3. Tujuan Higiene dan Sanitasi Makanan

Menjaga kebersihan higiene dan sanitasi makanan pada ruang pengolahan makanan, atau dapur, merupakan aspek penting karena lokasi tersebut merupakan pusat seluruh proses pengolahan pangan. Pengelolaan dapur yang baik akan menunjang seluruh rangkaian proses penyelenggaraan makanan, mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, sampai penyajian kepada konsumen (Walansendow et al., 2025).

Tujuan utama dari higiene sanitasi makanan yaitu mencegah terkontaminasinya makanan dari bakteri serta menghambat pertumbuhan mikroorganisme yang berpotensi menimbulkan penyakit akibat konsumsi makanan (foodborne disease) (Nussy, 2021). Dapur yang bersih merupakan tempat yang higienis dan nyaman untuk bekerja bagi para petugas pengolahan makanan. Kondisi ini tidak hanya mendukung keselamatan dan kesehatan kerja, tetapi juga meningkatkan efisiensi dan kualitas hasil olahan makanan. Dapur yang bersih juga berperan dalam meningkatkan citra positif institusi penyelenggara, karena menunjukkan komitmen terhadap kualitas pelayanan dan kepatuhan terhadap standar kebersihan serta keamanan pangan.

4. Golongan Jasaboga

Jasaboga merupakan usaha yang bergerak di bidang pengolahan makanan, dengan penyajian dilakukan pada lokasi yang berbeda dari tempat pengolahannya. Kegiatan ini dapat diselenggarakan oleh badan usaha maupun perseorangan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024 golongan jasaboga dapat diklasifikasikan menjadi :

a. Jasaboga Golongan A

Usaha mikro dan skala kecil dalam bidang penyelenggaraan makanan, jenis jasaboga ini melayani kebutuhan konsumsi masyarakat umum dengan kapasitas produksi yang relatif terbatas, yakni tidak melebihi 750 porsi per hari berdasarkan jumlah pesanan. Kategori ini umumnya mencakup pelaku usaha dengan sumber daya, fasilitas, dan skala operasional yang lebih sederhana dibandingkan dengan jasaboga golongan yang lebih tinggi.

b. Jasaboga Golongan B

Usaha penyelenggaraan makanan yang melayani kebutuhan konsumsi masyarakat luas dengan kapasitas produksi melebihi 750 porsi per hari. Penyelenggaraan makanan pada kategori ini selain memenuhi kebutuhan makan sehari-hari, layanan ini juga mencakup pelayanan pada kegiatan atau kondisi tertentu yang memerlukan penyediaan makanan secara massal.

Ruang lingkup pelayanan jasaboga golongan B meliputi berbagai sektor, antara lain kegiatan embarkasi dan debarkasi haji, penyediaan makanan di asrama, operasional pengeboran lepas pantai, serta kebutuhan konsumsi di lingkungan perusahaan. Layanan ini juga mencakup penyediaan makanan untuk sarana transportasi umum darat maupun laut dalam negeri, serta pada institusi seperti lembaga pemasyarakatan, rumah tahanan, rumah sakit, dan berbagai balai atau tempat pelatihan.

c. Jasaboga Golongan C

Jasaboga golongan C adalah jenis jasa boga yang ditujukan untuk memenuhi kebutuhan makanan bagi masyarakat yang berada di sarana transportasi umum internasional, termasuk pesawat udara menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

5. Standar Penerapan Higiene Sanitasi Makanan

Persyaratan tempat pengelolaan makanan agar memenuhi prinsip higiene dan sanitasi, menurut Permenkes No. 17 Tahun 2024

a. Bangunan

- 1) Bangunan tempat pengolahan makanan harus berada pada lokasi yang tidak berdekatan dengan sumber pencemar yang berpotensi menurunkan kualitas higiene, seperti bau, debu, asap, kotoran, vektor dan binatang pembawa penyakit, maupun kontaminan lainnya. Lokasi tersebut juga sebaiknya tidak berada di sekitar Tempat Penampungan Sementara (TPS)

sampah, Tempat Pemrosesan Akhir (TPA) sampah, Sistem Pengelolaan Air Limbah Domestik (SPALD), kawasan peternakan, serta daerah yang memiliki risiko banjir.

- 2) Fasilitas bangunan harus menggunakan material yang kokoh, tahan lama, mudah dirawat, mudah dibersihkan serta disanitasi, dan mampu mencegah masuknya vektor maupun binatang pembawa penyakit.
- 3) Ruang pengolahan perlu ditata dengan desain yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi silang, misalnya melalui penggunaan sekat, pemisahan area kerja, atau metode pengendalian lainnya.
- 4) Dapur yang digunakan untuk kegiatan jasadoga harus dipisahkan dari dapur rumah tangga atau dapur keluarga.
- 5) Memiliki tempat istirahat karyawan dan locker untuk karyawan serta dibedakan laki-laki dan perempuan.
- 6) Pintu harus dirancang rapat untuk mencegah masuknya vektor dan binatang pembawa penyakit. Material pintu harus kuat, tahan lama, memiliki permukaan yang halus, tidak rusak, serta dapat menutup dengan rapat. Pintu sebaiknya membuka ke arah luar atau dilengkapi mekanisme penutup otomatis. Khusus jasadoga Golongan B dan C, jalur masuk bahan baku harus dipisahkan dari jalur keluar produk matang.

- 7) Sistem ventilasi harus dirancang agar tidak menjadi jalur masuk vektor maupun binatang pembawa penyakit. Ventilasi menggunakan bahan yang mudah dibersihkan, memiliki permukaan halus, rata, tahan lama, dan kedap air. Selain itu, ventilasi perlu dilengkapi kasa atau saringan antiserangga yang dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan serta mampu menjaga sirkulasi udara tetap baik.
- 8) Dinding harus menggunakan material yang mudah dibersihkan, memiliki permukaan yang rata dan halus, tahan lama, serta tidak menyerap air. Pada bagian dinding yang sering terkena percikan air atau minyak, perlu diberikan pelapis yang bersifat kedap air dan tahan terhadap minyak.
- 9) Langit-langit harus dibuat dari bahan yang kokoh, awet, kedap air, serta memiliki permukaan yang rata, halus, dan mudah dibersihkan. Apabila bentuk langit-langit tidak rata, kondisinya harus tetap dijaga agar bersih, bebas dari debu, serta tidak menjadi tempat masuk atau berkembangnya vektor maupun binatang pembawa penyakit.
- 10) Lantai harus menggunakan bahan yang kuat, memiliki permukaan rata, kedap air, tidak licin, serta mudah dibersihkan. Permukaan lantai dibuat dengan kemiringan yang cukup menuju saluran pembuangan air limbah agar air tidak menggenang. Pertemuan antara lantai dan dinding sebaiknya

berbentuk lengkung (konus), sedangkan bagian yang membentuk sudut mati harus selalu dipelihara kebersihannya.

- 11) Pencahayaan, baik yang berasal dari cahaya alami maupun buatan, harus memadai untuk mendukung seluruh aktivitas kerja. Intensitas cahaya tidak boleh mengubah tampilan warna bahan pangan dan harus memenuhi standar, yaitu maksimal 540 lux pada area persiapan pangan dan titik inspeksi, 220 lux di ruang kerja, serta 110 lux pada area lainnya. Selain itu, lampu perlu dilengkapi pelindung atau menggunakan bahan yang tidak mudah pecah untuk mengurangi risiko kontaminasi.
- 12) Asap yang dihasilkan selama proses pengolahan makanan harus dialirkan ke luar bangunan melalui cerobong yang dilengkapi sungkup asap atau sistem penyedot udara (exhaust).

b. Fasilitas sanitasi

- 1) Sarana cuci tangan atau wastafel harus dibuat dari bahan yang kokoh, memiliki permukaan yang halus, serta mudah dibersihkan. Penempatannya harus mudah dijangkau oleh penjamah makanan, dan dilengkapi dengan air mengalir, sabun, petunjuk tata cara mencuci tangan, serta fasilitas pengering tangan atau tisu.
- 2) Jamban atau toilet harus menggunakan bahan yang kuat, berpermukaan halus, dan mudah dibersihkan. Jumlah toilet harus mencukupi serta dipisahkan antara laki-laki dan

perempuan. Toilet juga harus selalu dijaga kebersihannya, dilengkapi air mengalir, sabun, tempat sampah, tisu atau alat pengering tangan, memiliki ventilasi yang baik, serta terhubung dengan tangki septik yang dikuras sedikitnya sekali dalam lima tahun terakhir.

3) Sarana pencucian peralatan:

Sarana pencucian peralatan harus dibuat dari material yang kuat, memiliki permukaan halus, dan mudah dibersihkan. Pencucian peralatan dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu pencucian, pembersihan, dan sanitasi. Selain itu, area pencucian peralatan harus dipisahkan dari tempat pencucian bahan pangan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.

4) Tempat sampah

Tempat sampah harus menggunakan bahan yang kuat, memiliki penutup, dan mudah dibersihkan. Bagian dalamnya dilapisi kantong plastik serta dirancang agar dapat dibuka tanpa kontak langsung dengan tangan. Sampah organik dan anorganik harus dipisahkan, kemudian dikosongkan secara rutin paling sedikit satu kali dalam 24 jam. Tempat Penampungan Sementara (TPS) sampah juga harus kedap air, mudah dibersihkan, dan selalu dalam kondisi tertutup.

5) Sistem pengelolaan air limbah domestik (SPALD)

Sistem Pengelolaan Air Limbah Domestik (SPALD) harus berfungsi secara optimal. Saluran pembuangan air limbah dari area dapur wajib dilengkapi dengan grease trap atau alat penangkap lemak untuk mencegah penyumbatan dan pencemaran. Selain itu, pengelolaan air limbah harus dilakukan sesuai jadwal pembuangan yang telah ditetapkan.

6) Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit

Area pengolahan makanan harus bebas dari keberadaan maupun tanda-tanda adanya vektor dan binatang pembawa penyakit. Pengendalian terhadap vektor dan binatang pembawa penyakit perlu dilakukan secara berkala berdasarkan jadwal yang telah ditetapkan.

7) Bahan kimia untuk pembersihan dan sanitasi

Bahan kimia yang digunakan untuk keperluan pembersihan dan sanitasi harus diberi label yang memuat identitas bahan, petunjuk penggunaan, serta informasi mengenai tingkat toksisitasnya. Penyimpanannya dilakukan secara terpisah dari bahan pangan, area pengolahan, maupun tempat penyajian makanan guna mencegah risiko kontaminasi.

c. Peralatan

- 1) Peralatan untuk mengolah pangan terbuat dari bahan kuat, telenan dan alat pengaduk tidak terbuat dari kayu, tidak berkarat, tara pangan, bersih sebelum dan sesudah digunakan.
- 2) Peralatan yang telah dicuci dan dinyatakan bersih harus dikeringkan terlebih dahulu, kemudian disimpan pada rak penyimpanan yang terlindung dari vektor maupun binatang pembawa penyakit.
- 3) Peralatan yang digunakan untuk mengolah bahan pangan mentah harus dipisahkan dari peralatan untuk pangan matang, seperti penggunaan talenan dan pisau yang berbeda, guna mencegah kontaminasi silang.
- 4) Jasaboga Golongan B dan C wajib menyediakan termometer yang masih berfungsi dengan baik serta memiliki tingkat ketelitian yang memadai untuk pemantauan suhu.
- 5) Fasilitas penyimpanan harus tersedia sesuai dengan jenis pangan, meliputi penyimpanan untuk bahan beku, dingin, maupun makanan hangat sesuai peruntukannya.
- 6) Suhu pada lemari pendingin dan freezer harus dipantau serta dipertahankan sesuai dengan standar penyimpanan agar mutu dan keamanan pangan tetap terjaga.
- 7) Barang-barang yang tidak berkaitan dengan proses pengolahan, seperti perlengkapan pribadi, peralatan kantor,

maupun benda lainnya, tidak boleh ditempatkan di area pengolahan makanan.

- 8) Wadah atau alat pengangkut peralatan makan dan minum yang masih kotor harus menggunakan bahan yang kuat, memiliki penutup, serta mudah dibersihkan.
- 9) Pemeliharaan peralatan harus didukung dengan dokumentasi atau jadwal yang jelas, termasuk pencatatan pemeriksaan dan kalibrasi suhu pada peralatan pendingin.
- 10) Tempat pengolahan harus menyediakan meja atau rak khusus untuk persiapan bahan pangan. Permukaan yang bersentuhan langsung dengan bahan pangan harus rata, menggunakan bahan kedap air, mudah dibersihkan, serta dilakukan pembersihan dan disinfeksi sebelum maupun setelah digunakan.

d. Persyaratan bahan baku

- 1) Pemeriksaan parameter biologi dilakukan terhadap keberadaan *Escherichia coli* pada pangan dan peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan. Batas maksimum cemaran yang diperbolehkan meliputi air sebesar 0 CFU/100 mL, makanan kurang dari 3,6 MPN/gram atau kurang dari 1,1 CFU/gram, serta hasil usap peralatan makan seperti piring, gelas, sendok, garpu, talenan, dan pisau kurang dari 1,1 CFU/cm².

- 2) Sampel pangan juga harus memenuhi persyaratan keamanan kimia dengan menunjukkan hasil negatif terhadap cemaran formalin, boraks, Rhodamin B, dan Metanil Yellow.
- 3) Air yang digunakan wajib memenuhi persyaratan kualitas sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan.

6. Faktor Bahaya Dominan Biologi, Fisik, Kimia pada makanan di SPPG

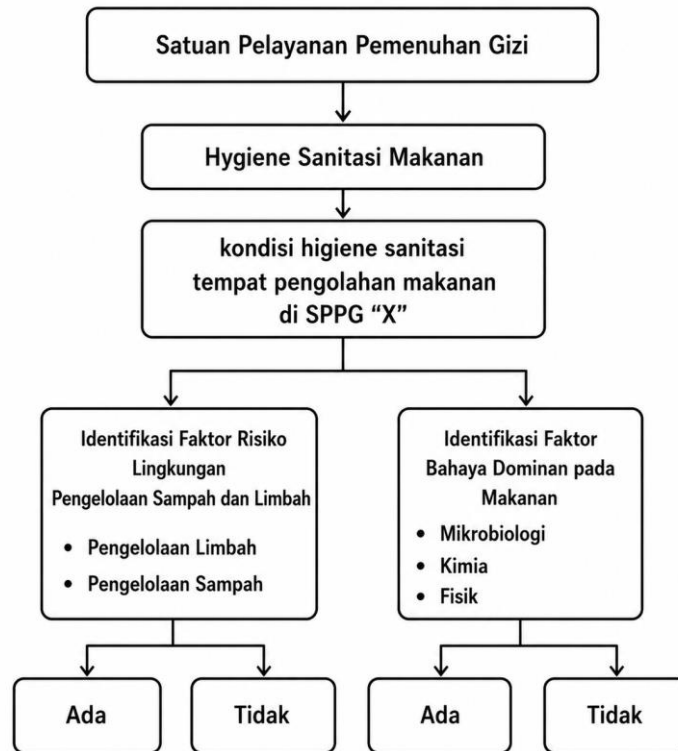
Kontaminasi makanan merupakan masuknya agen berbahaya atau organisme patogen ke dalam bahan pangan tanpa unsur kesengajaan yang berpotensi menimbulkan gangguan, kerugian, maupun dampak buruk terhadap kesehatan manusia. Dalam kajian keamanan pangan, identifikasi risiko tersebut secara spesifik mencakup ancaman dari aspek biologis, fisik, serta kimia yang dapat menurunkan kualitas dan keamanan produk konsumsi.

Aktivitas mikroba yang mencemari bahan pangan merupakan agen biologi utama yang bertanggung jawab atas terjadinya kasus keracunan makanan. Faktor risiko biologi merupakan ancaman yang paling dinamis, di mana kontaminasi bakteri seperti *E. coli* dapat terjadi akibat suhu penyimpanan bahan baku yang tidak tepat, proses pemasakan yang kurang matang, serta rendahnya higiene perorangan petugas dapur (Kurniasih & D, 2015).

Bahaya kimiawi merupakan risiko kesehatan yang diakibatkan oleh keberadaan kontaminan kimia dalam pangan, yang mampu menimbulkan dampak toksisitas baik secara akut maupun kronis terhadap tubuh manusia. Masuknya polutan kimia ini ke dalam rantai pangan dapat terjadi melalui mekanisme disengaja maupun tidak disengaja. Penambahan secara sengaja umumnya bertujuan untuk mengoptimalkan karakteristik organoleptik serta memperpanjang masa simpan produk melalui bahan tambahan pangan. Sebaliknya, kontaminasi yang tidak disengaja biasanya bersumber dari paparan lingkungan selama proses pengolahan berlangsung.

Bahaya fisik merujuk pada keberadaan benda asing dalam produk pangan yang berpotensi menimbulkan trauma fisik atau dampak negatif bagi kesehatan konsumen. Kontaminasi material ini dapat mengakibatkan cedera pada saluran pernapasan, saluran pencernaan, hingga kerusakan pada bagian tubuh lainnya. Beberapa contoh material padat yang bersifat merugikan ini meliputi ulat, gabah, rambut, serta kerikil yang secara aksidental terbawa ke dalam makanan selama proses produksi.

B. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori

C. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana kondisi higiene sanitasi tempat pengolahan makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) "X" berdasarkan hasil IKL sesuai permenkes No. 17 Tahun 2024?
2. Apa saja faktor risiko lingkungan pengelolaan limbah dan pengelolaan sampah di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) "X"?
3. Apa saja faktor bahaya dominan fisik, biologi, dan kimia pada makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) "X"?