

GAMBARAN HIGIENE DAN SANITASI

DAPUR SPPG MLATI TLOGOADI 2 TAHUN 2026

Rivandaru Dwi Saputra R¹, Sri Haryanti ², Rizki Kurniawan Saputra ³, M. Mirza Fauzie ⁴,
¹²³⁴Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman

email : maseIndaru@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang diproduksi secara massal sangat rentan terhadap kontaminasi silang. Dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Mlati Tlogoadi 2 merupakan unit penyelenggaraan makanan baru yang memproduksi 2.200 hingga 2.704 porsi setiap hari untuk anak-anak sekolah. Oleh karena itu, penerapan higiene sanitasi yang sangat ketat menjadi krusial sebagai upaya mitigasi untuk mencegah terjadinya insiden keracunan makanan.

Tujuan: Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran penerapan higiene dan sanitasi pada dapur SPPG Mlati Tlogoadi 2 Sleman Yogyakarta Tahun 2026, yang mencakup evaluasi kelayakan fasilitas fisik, kualitas air, peralatan, makanan jadi, serta higiene personal penjamah makanan.

Metode: Penelitian ini menggunakan desain observasional deskriptif. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan instrumen Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) berdasarkan Permenkes RI No. 17 Tahun 2024, wawancara terstruktur, serta penelusuran data sekunder berupa dokumen Laporan Hasil Uji (LHU) dari laboratorium.

Hasil: Hasil IKL menunjukkan persentase kelaikan fasilitas sebesar 94,15% atau masuk kategori Laik Sehat. Kualitas mikrobiologi air bersih dan uji usap pada 9 jenis peralatan dinyatakan Memenuhi Syarat (MS). Namun, ditemukan cemaran bakteri *Escherichia coli* sebesar $4,7 \times 10^2$ koloni/g pada sampel sayur selada timun yang Tidak Memenuhi Syarat (TMS) pada tahap awal, meskipun kemudian dinyatakan MS pada pengujian ulang. Kepatuhan penjamah makanan dalam menggunakan alat pelindung diri sudah sangat baik.

Kesimpulan: Dapur SPPG Mlati Tlogoadi 2 telah memenuhi standar Laik Sehat dengan kelaikan fasilitas fisik yang tinggi. Kualitas air, sanitasi peralatan, dan perilaku penjamah makanan sudah baik, namun pengawasan yang ketat terhadap bahan makanan mentah tetap diperlukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi.

Kata Kunci: Higiene Sanitasi, SPPG, Makanan Jadi, Penjamah Makanan, *Escherichia coli*

Referensi: 28 (2006- 2025)

DESCRIPTION OF KITCHEN HYGIENE AND SANITATION IN THE NUTRITIONAL FULFILLMENT SERVICE UNIT OF MLATI TLOGOADI 2 IN 2026

Rivandaru Dwi Saputra R¹, Sri Haryanti ², Rizki Kurniawan Saputra ³, M. Mirza Fauzie ⁴,
¹²³⁴Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman

email : maseIndaru@gmail.com

ABSTRACT

Background: *The mass-produced Free Nutritious Meal Program (MBG) is highly vulnerable to cross-contamination. The Nutritional Fulfillment Service Unit (SPPG) kitchen in Mlati Tlogoadi 2 is a new facility producing 2,200 to 2,704 portions daily for school children. Therefore, the strict implementation of hygiene and sanitation is crucial as a mitigation effort to prevent food poisoning incidents.*

Objective: *The purpose of this study was to determine the implementation of hygiene and sanitation at the SPPG Mlati Tlogoadi 2 kitchen in Sleman, Yogyakarta in 2026, covering the evaluation of physical facilities, water quality, equipment, ready-to-eat food, and food handlers' personal hygiene*

Method: *This study utilized a descriptive observational design. Data collection was conducted using the Environmental Health Inspection (IKL) instrument based on the Minister of Health Regulation No. 17 of 2024, structured interviews, and secondary data tracing of Laboratory Test Reports (LHU)*

Results: *The IKL results showed a facility eligibility percentage of 94.15%, categorized as Healthy/Eligible. The microbiological quality of clean water and swab tests on 9 types of equipment Met Requirements (MS). However, Escherichia coli contamination of $4,7 \times 10^2$ colonies/g was found in raw cucumber lettuce samples, which Did Not Meet Requirements (TMS) initially, although it met the standards in the retest. Food handlers' compliance with protective equipment is very good*

Conclusion: *The SPPG Mlati Tlogoadi 2 kitchen has met the Healthy eligibility standards with a high facility feasibility score. Water quality, equipment sanitation, and food handler behavior are good, but strict supervision of raw food ingredients remains necessary to prevent contamination.*

Keywords: *Hygiene Sanitation, Ready-to-Eat Food, Food Handlers, Escherichia coli*

Reference: 28 (2006- 2025)