

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) adalah inisiatif yang menitikberatkan pada pendidikan yang inklusif dan berkelanjutan (Waluyo 2025). Inisiatif ini tidak hanya bertujuan mengurangi angka malnutrisi, tetapi juga menjamin setiap siswa, terutama yang berasal dari keluarga berpenghasilan rendah, menerima kesempatan yang setara untuk berkembang secara akademik maupun sosial (Qomarrullah et al., 2025).

Melalui program ini, siswa sekolah dapat memperoleh makanan yang bergizi, sehat, dan aman guna mendukung tumbuh kembang serta prestasi belajar. Namun, keberhasilan program MBG ini tidak hanya ditentukan oleh ketersediaan bahan pangan yang bergizi, tetapi juga oleh proses pengolahan, penyimpanan, dan distribusi makanan yang memenuhi standar keamanan pangan.

Pemenuhan standar ini menjadi tantangan yang sangat penting, mengingat keamanan pangan masih menjadi persoalan kesehatan masyarakat yang kompleks di Indonesia. Berdasarkan Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Tahun 2024, kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia sebagian besar didominasi oleh kelompok jasa boga sebesar 13,04% (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2024) dan makanan jajanan sebesar 12,32%. Oleh karena itu Pelaksanaan program MBG berskala masif melalui sistem dapur terpusat, seperti Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG), memiliki tantangan yang signifikan dalam aspek keamanan pangan. Kapasitas produksi yang sangat tinggi serta panjangnya alur distribusi membuat program ini sangat rentan terhadap

bahaya kontaminasi silang. Jika tahapan produksi tidak dikendalikan secara ketat, potensi keracunan makanan menjadi ancaman nyata yang membahayakan kesehatan siswa. Tanpa pengawasan memadai, higiene sanitasi tidak dapat diterapkan secara optimal, maka dapat meningkatkan risiko kontaminasi pangan. Kegiatan tersebut seharusnya bertujuan untuk meningkatkan kesehatan anak, namun justru berisiko menimbulkan gangguan kesehatan apabila tidak dikelola dengan standar higiene yang baik (Riyanto & Sinaga, 2025.)

Upaya mitigasi utama untuk mencegah insiden keracunan adalah dengan menjamin penerapan standar higiene dan sanitasi dapur secara ketat. Sanitasi dapur meliputi penyediaan air bersih, pengelolaan sampah, kebersihan peralatan, kelayakan tempat pengolahan, serta pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit. Aspek-aspek tersebut bertujuan untuk menciptakan lingkungan kerja yang bersih, aman, dan bebas dari kontaminasi, sebagaimana diatur secara tegas dalam Permenkes RI No. 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan (Kementerian Kesehatan RI, 2023). Selain itu, sebagai fasilitas penyelenggaraan gizi, SPPG terikat pada standar perizinan berusaha sesuai Permenkes RI No. 17 Tahun 2024 yang mewajibkan setiap Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS). Sebagai pelengkap penerapan sanitasi lingkungan, setiap penjamah makanan wajib menerapkan higiene perorangan yang baik guna mencegah kontaminasi silang.

Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Mlati Tlogoadi 2 merupakan salah satu unit penyelenggaraan makanan di wilayah Kabupaten Sleman yang bertindak sebagai dapur umum untuk produksi makanan program MBG.

Berdasarkan survei pendahuluan pada tanggal 21 November 2025, diketahui bahwa dapur SPPG Mlati Tlogoadi 2 baru didirikan pada bulan April 2025 dan mempekerjakan 43 orang penjamah makanan. Sebagai unit baru yang melayani sasaran anak sekolah dalam skala besar namun belum memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS), tingkat kerawanan kontaminasi di fasilitas ini perlu diwaspadai. Kajian mendalam menjadi sangat penting, mengingat pernah terjadi insiden keracunan makanan yang signifikan pada salah satu sekolah di Kecamatan Mlati pada tahun 2025. Kekhawatiran ini didukung oleh temuan observasi awal di lapangan yang menunjukkan bahwa penjamah makanan belum disiplin menggunakan masker di area pengolahan. Selain itu, dari segi fasilitas fisik, kondisi ventilasi udara di dapur tersebut masih tergolong minim.

Berbagai penelitian terdahulu umumnya difokuskan pada evaluasi higiene dan sanitasi pada penyelenggaraan makanan komersial, katering rumah sakit, atau kantin sekolah berskala kecil. Sementara itu, kajian khusus mengenai kelayakan sanitasi pada fasilitas dapur SPPG yang merupakan unit baru dengan karakteristik produksi masif terpusat masih sangat terbatas. Meskipun Dapur SPPG Mlati Tlogoadi 2 saat ini telah memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS), namun evaluasi berkala terhadap kondisi fisik lingkungan serta higiene personal penjamah makanan tetap perlu dilakukan. Hal ini penting untuk memastikan standar kualitas tetap terjaga sekaligus sebagai upaya pencegahan dini terhadap kontaminasi makanan

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian Observasional dengan judul: “Gambaran Higiene dan Sanitasi Dapur SPPG Mlati Tlogoadi 2 Tahun 2026.”

B. Rumusan Masalah

Adapun yang merupakan rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut: “Bagaimana Gambaran Higiene dan Sanitasi dapur SPPG Mlati Tlogoadi 2 Tahun 2026?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

a. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan Higiene sanitasi pada dapur SPPG Mlati Tlogoadi 2 Sleman Yogyakarta.

b. Tujuan Khusus

- 1) Mengetahui kondisi higiene sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) Golongan B SPPG Mlati Tlogoadi 2 berdasarkan instrumen Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) mengacu pada Permenkes RI No. 17 Tahun 2024.
- 2) Mengetahui kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologi (*Escherichia coli* dan *Total coliform*) pada air untuk keperluan higiene dan sanitasi yang digunakan di SPPG Mlati Tlogoadi 2 berdasarkan standar baku mutu Permenkes RI No. 2 Tahun 2023.
- 3) Mengetahui kualitas mikrobiologi (keberadaan bakteri *Escherichia coli*) pada permukaan peralatan pengolahan dan penyajian makanan yang digunakan di SPPG Mlati Tlogoadi 2 berdasarkan standar baku mutu Permenkes RI No. 2

Tahun 2023.

- 4) Mengetahui kualitas mikrobiologi (keberadaan bakteri *Escherichia coli*) pada pangan siap saji (sayuran segar siap konsumsi) yang disajikan di SPPG Mlati Tlogoadi 2 berdasarkan baku mutu Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 2 Tahun 2023.
- 5) Mengetahui higiene personal penjamah makanan di dapur SPPG Mlati Tlogoadi 2 berdasarkan instrumen Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) mengacu pada Permenkes RI No. 17 Tahun 2024.

2. Manfaat

a. Bagi Ilmu Pengetahuan

Memberikan informasi mengenai kondisi higiene sanitasi dapur SPPG sebagai dasar perbaikan sistem keamanan pangan

b. Bagi Penulis

Menambah wawasan ilmu penyehatan makanan dan minuman khususnya higiene sanitasi di dapur SPPG Mlati Tlogoadi Sleman

c. Bagi Pengelola SPPG

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan evaluasi untuk memperbaiki sistem higiene dan sanitasi dapur SPPG Mlati Tlogoadi Sleman

d. Bagi Institusi Pendidikan

Menambah referensi penelitian terkait penyelenggaraan makanan di fasilitas gizi

3. Ruang Lingkup

a. Ruang Lingkup Keilmuan

Lingkup keilmuan dalam penelitian ini adalah Penyehatan Makanan dan Minuman

b. Ruang Lingkup Materi

Materi dalam penelitian ini adalah mengenai higiene sanitasi pada seluruh area fasilitas dapur pengolahan makanan SPPG Mlati Tlogoadi 2

c. Ruang Lingkup Objek

Objek dalam penelitian ini meliputi kondisi higiene sanitasi pada bangunan dapur Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) jasa boga Golongan B, kelengkapan fasilitas sanitasi, kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologi (*Escherichia coli* dan *total coliform*) pada air untuk keperluan higiene dan sanitasi, tingkat cemaran mikrobiologi (*Escherichia coli*) pada permukaan peralatan pengolahan dan penyajian, serta kualitas mikrobiologi (*Escherichia coli*) sampel makanan jadi di SPPG Mlati Tlogoadi 2. Sementara itu, subjek penelitian untuk mengetahui gambaran penerapan higiene perorangan adalah para asisten lapangan dapur (penjamah makanan) di SPPG Mlati Tlogoadi 2, dengan metode pengumpulan data yang dilakukan melalui wawancara dan observasi secara langsung.

d. Ruang Lingkup Lokasi

Lokasi penelitian ini dilakukan di fasilitas SPPG Mlati Tlogoadi 2 yang terletak di Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Gedung tersebut memiliki dua unit operasional yang berada di dalam satu bangunan yang sama, yaitu SPPG Mlati Tlogoadi 1 dan SPPG Mlati Tlogoadi 2. Batasan spasial atau ruang lingkup tempat yang dimaksud dengan istilah "dapur SPPG" dalam penelitian ini mencakup keseluruhan unit bangunan pengolahan pangan, yang meliputi area

penerimaan bahan baku, gudang penyimpanan (kering dan basah), ruang persiapan (pencucian dan pemotongan), area pengolahan (pemasakan), hingga area pemorsian dan pengemasan.

e. Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini dilakukan pada bulan April - Mei 2026

D. Keaslian Penelitian

Penelitian mengenai gambaran penerapan higiene dan sanitasi di dapur SPPG Mlati Tlogoadi 2, Kabupaten Sleman ini belum pernah dilakukan sebelumnya. Meskipun demikian, terdapat beberapa penelitian terdahulu yang memiliki kesamaan topik atau variabel dengan penelitian ini. Adapun penelitian serupa yang pernah dilakukan oleh peneliti terdahulu dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Fajar Wati , Novita tahun 2023	"Analisis Penerapan Hygiene Sanitasi pada Penyelenggaraa n Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan." <i>Jurnal Gizi Ilmiah</i>	Persamaan penelitian ini terletak pada metode yang sama-sama menggunakan desain observasional deskriptif, serta kesamaan variabel penelitian yang berfokus pada evaluasi penerapan higiene dan sanitasi pada fasilitas penyelenggaraan makanan berskala besar.	Perbedaan terdapat pada metode instrumen yang digunakan, di mana penelitian sebelumnya mengacu pada instrumen Permenkes No. 7 Tahun 2019, sedangkan penelitian ini menggunakan pedoman baku Permenkes RI No. 17 Tahun 2024. Dari segi variabel lokasi, penelitian terdahulu difokuskan pada instalasi gizi rumah sakit, sedangkan penelitian ini berfokus pada dapur SPPG. Selain itu, hasil penelitian sebelumnya ditujukan untuk memotret penyelenggaraan makanan klinis pasien, sedangkan penelitian ini memotret kondisi awal (baseline) untuk mitigasi keracunan pangan pada

No	Nama Peneliti	Judul penelitian	Persamaan	Perbedaan
2.	Putra, I. Wayan Rian Prasatya, dan I. Made Trisna Semara 2024	Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dapur." <i>Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis</i>	Persamaan penelitian ini terletak pada metode yang sama-sama menggunakan desain observasional deskriptif, serta kesamaan variabel penelitian yang secara spesifik berfokus pada penerapan higiene dan sanitasi di area pengolahan makanan (dapur).	program Makan Bergizi Gratis (MBG). Perbedaan terdapat pada metode instrumen pengumpulan data, di mana penelitian ini menggunakan formulir baku Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) dari Kementerian Kesehatan RI. Dari segi variabel lokasi, penelitian sebelumnya meneliti area dapur restoran komersial, sedangkan penelitian ini pada dapur SPPG berskala masif. Selain itu, hasil yang diharapkan pada penelitian ini dikhususkan sebagai pemetaan dasar (baseline) mitigasi keracunan program MBG, bukan untuk evaluasi bisnis kuliner atau pariwisata.
3.	Jannah, Syahnia Wasilatul, et al 2021	"Sanitasi Tempat-Tempat Umum dan Makanan Gambaran Sanitasi Jasa Boga Di Wien's Catering Lembengan Ledokombo." <i>Jurnal sosial dan sains</i>	Persamaan penelitian ini terletak pada metode yang sama-sama menggunakan desain observasional deskriptif, serta kesamaan variabel penelitian yang berfokus pada tinjauan penerapan higiene dan sanitasi di tempat pengolahan makanan skala besar (jasa boga)	Perbedaan terdapat pada metode instrumen yang digunakan, di mana penelitian sebelumnya masih mengacu pada Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011, sedangkan penelitian ini menggunakan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) mutakhir berdasarkan Permenkes RI No. 17 Tahun 2024. Dari segi variabel lokasi, penelitian terdahulu meneliti fasilitas jasa boga komersial (katering), sedangkan penelitian ini berfokus pada dapur SPPG berskala masif. Selain itu, hasil penelitian sebelumnya ditujukan untuk evaluasi operasional katering, sedangkan penelitian ini bertujuan memotret kondisi awal (baseline) sebagai upaya mitigasi risiko keracunan pada program Makan Bergizi Gratis (MBG).
4.	Sekarlangit, R. A. (2021)	Gambaran Hygiene Sanitasi di Dapur Rumah	persamaan penelitian ini terletak pada metode yang	Perbedaan terdapat pada metode instrumen pengumpulan data, di mana penelitian sebelumnya

No	Nama Peneliti	Judul penelitian	Persamaan	Perbedaan
		Sakit PKU Muhammadiyah Wonosari. Diss. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, 2021	sama-sama menggunakan desain observasional deskriptif, serta kesamaan variabel penelitian yang secara spesifik berfokus pada gambaran penerapan higiene dan sanitasi di ruang lingkup dapur pengolahan makanan.	mengevaluasi sarana prasarana berdasarkan 6 prinsip higiene sanitasi makanan, sedangkan penelitian ini menggunakan formulir baku Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) acuan Permenkes RI No. 17 Tahun 2024. Dari segi variabel lokasi, penelitian terdahulu difokuskan pada instalasi gizi rumah sakit, sedangkan penelitian ini berfokus pada dapur SPPG. Selain itu, hasil penelitian sebelumnya ditujukan untuk memotret kelayakan sanitasi makanan klinis, sedangkan penelitian ini memotret kondisi dasar (baseline) sebagai mitigasi risiko keracunan pada program Makan Bergizi Gratis (MBG)