

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) adalah sebuah inisiatif nasional untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui pemenuhan gizi bagi anak sekolah, balita, dan ibu hamil. Fokus program ini melampaui upaya menurunkan tingkat malnutrisi. program ini juga bertujuan menjamin kesetaraan kesempatan bagi penerima manfaat khususnya yang berasal dari lingkungan keluarga kurang mampu untuk dapat tumbuh dan berkembang secara optimal dalam ranah akademik maupun kehidupan sosial. Melalui program ini, penerima manfaat dapat memperoleh makanan yang bergizi, sehat, dan aman untuk mendukung tumbuh kembang. Namun, keberhasilan program ini tidak hanya ditentukan oleh ketersediaan bahan pangan yang bergizi, tetapi juga oleh proses pengolahan, penyimpanan, dan distribusi makanan yang memenuhi standar keamanan pangan. Tanpa pengawasan yang ketat, program yang seharusnya meningkatkan kesehatan anak justru dapat menimbulkan risiko gangguan Kesehatan (Rahcman *et al.*, n.d.)

Sejumlah kasus keracunan yang diduga berkaitan dengan pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) telah menjadi isu kesehatan masyarakat yang mendapat perhatian luas di Indonesia. Berdasarkan data Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, hingga 5 Oktober 2025 tercatat sebanyak 119 kejadian keracunan MBG dengan

jumlah korban mencapai 11.660 orang yang tersebar di 25 provinsi dan 88 kabupaten/kota, menggambarkan besarnya cakupan permasalahan tersebut. Pada tingkat daerah, sejumlah laporan di Daerah Istimewa Yogyakarta menunjukkan adanya ratusan siswa di beberapa sekolah yang mengalami keluhan gangguan pencernaan, seperti nyeri perut dan diare, setelah mengonsumsi makanan dari program MBG, sehingga mendorong peningkatan pengawasan oleh pemerintah setempat. Kondisi serupa juga terjadi di Kabupaten Bantul, di mana sebanyak 237 siswa dari lima sekolah dilaporkan mengalami gejala keracunan makanan yang diduga disebabkan oleh kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada menu MBG, hingga mengakibatkan penghentian sementara operasional salah satu dapur SPPG untuk dilakukan evaluasi sanitasi.

Dalam pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG), Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) memiliki peran penting sebagai pusat pengolahan makanan yang disajikan kepada siswa sekolah. Karena itu, penerapan prinsip higiene dan sanitasi di dapur SPPG menjadi aspek yang sangat menentukan kualitas dan keamanan pangan yang dihasilkan. Kondisi higiene dan sanitasi yang tidak memadai mampu memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas makanan dan kesehatan konsumen, termasuk meningkatkan risiko penyakit bawaan makanan seperti diare, keracunan pangan, hingga infeksi yang disebabkan oleh patogen. (Walansendow *et al.*, 2025). Situasi tersebut menunjukkan bahwa pengelolaan dapur yang tidak higienis tidak hanya menurunkan kualitas

makanan, tetapi juga berpotensi menyebabkan munculnya kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan di lingkungan sekolah.

Untuk mengurangi berbagai risiko yang dapat muncul dalam penyelenggaraan makanan, pemerintah telah menetapkan standar baku mengenai persyaratan higiene dan sanitasi jasa boga melalui Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2024 yang memperbarui Permenkes Nomor 14 Tahun 2021. Regulasi ini memuat pedoman teknis sekaligus instrumen evaluasi berupa Formulir Inspeksi Sanitasi yang digunakan untuk menilai tingkat kelaikan sanitasi pada dapur jasa boga maupun fasilitas pelayanan gizi. Formulir tersebut diklasifikasikan ke dalam tiga golongan, yaitu golongan A untuk jasa boga dengan kapasitas kurang dari 750 porsi per hari, golongan B untuk penyelenggaraan dengan kapasitas lebih dari 750 porsi per hari atau layanan khusus, serta golongan C untuk jasa boga yang menyediakan makanan bagi alat angkutan umum internasional dan pesawat udara. Berdasarkan klasifikasi tersebut, dapur SPPG termasuk ke dalam golongan B karena menyediakan makanan dalam jumlah besar setiap hari. Selain itu, setiap penyelenggara jasa boga diwajibkan memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) sebagai bukti tertulis bahwa fasilitas tersebut telah memenuhi standar keamanan pangan dan persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji, dengan masa berlaku tiga tahun. Pelaksanaan inspeksi secara berkala melalui formulir ini menjadi dasar penting dalam memastikan suatu dapur telah memenuhi standar laik higiene dan sanitasi yang ditetapkan.

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan di dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Srimartani 2 menunjukkan bahwa penerapan standar higiene dan sanitasi sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2024 belum sepenuhnya terlaksana secara optimal. Temuan awal memperlihatkan bahwa beberapa komponen telah memenuhi ketentuan yang berlaku, di antaranya hasil uji mikrobiologi air, pemeriksaan angka kuman, serta uji usap pada peralatan yang menunjukkan kondisi sesuai standar. Meskipun demikian, masih dijumpai sejumlah kekurangan pada aspek sanitasi, seperti penggunaan tempat sampah yang belum dilengkapi penutup dan sistem injak, belum tersedianya poster edukasi cuci tangan, ketiadaan fasilitas pengering tangan setelah mencuci tangan, serta pengaturan peralatan pengolahan pangan yang belum sepenuhnya mengikuti alur pengelolaan yang benar. Selain itu, kelengkapan dokumen pendukung higiene dan sanitasi, khususnya terkait pencatatan dan dokumentasi prosedur sanitasi dapur, juga masih perlu ditingkatkan.

Penelitian ini dilakukan untuk menilai tingkat kelaikan sanitasi dapur SPPG Srimartani 2 dengan mengacu pada Formulir Inspeksi Sanitasi dalam Permenkes RI No. 17 Tahun 2024. Penelitian ini berupaya menggambarkan sejauh mana dapur tersebut telah memenuhi standar higiene dan sanitasi yang dipersyaratkan. Temuan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran objektif mengenai kondisi sanitasi di SPPG, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai dasar dalam pembinaan,

perbaikan fasilitas, maupun peningkatan prosedur pengolahan makanan. Selain itu, hasil penelitian ini juga diharapkan mendukung peran Dinas Kesehatan dalam kegiatan pembinaan serta pengawasan pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis di wilayah Srimartani dan sekitarnya.

B. Rumusan Masalah

Penelitian ini berfokus pada pertanyaan utama, yaitu bagaimana tingkat kelaikan sanitasi dapur SPPG Srimartani 2 sesuai standar Formulir Inspeksi Sanitasi yang tercantum dalam Permenkes RI No. 17 Tahun 2024. Penilaian tersebut mencakup kondisi fasilitas, penerapan higiene dan sanitasi, serta kesesuaian seluruh aspek dapur dengan standar kelaikan yang berlaku.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Tingkat Kelaikan higiene sanitasi dapur SPPG Srimartani 2 berdasarkan formulir inspeksi Permenkes RI No. 17 Tahun 2024

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis hasil penilaian untuk mengetahui gambaran sanitasi dapur sesuai standar yang diatur dalam Permenkes RI No. 17 Tahun 2024.
- b. Mengetahui kondisi lingkungan fisik SPPG Srimartani 2 yang meliputi;

- 1) Air bersih di dapur SPPG Srimartani 2, termasuk sumber air, kelaikan fisik, serta kesesuaian penggunaannya dengan standar higiene sanitasi.
- 2) Air limbah, mencakup sarana pembuangan, keberadaan saluran drainase, serta potensi pencemaran lingkungan atau kontaminasi silang di area dapur.
- 3) Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit, seperti tikus, kecoa, dan lalat, melalui pemeriksaan fasilitas fisik, kebersihan area, dan metode pengendalian yang digunakan.
- 4) Pengelolaan sampah, termasuk jenis tempat sampah, cara pemilahan, frekuensi pembuangan, dan penanganan untuk mencegah kontaminasi terhadap pangan dan lingkungan dapur.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini mencakup batasan dan fokus kajian agar penelitian dapat dilakukan secara terarah dan sistematis. Adapun ruang lingkup penelitian ini meliputi:

1. Ruang Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk bidang Kesehatan Lingkungan, cabang Higiene dan Sanitasi Pangan, dengan fokus pada penerapan prinsip sanitasi dapur menggunakan Formulir Inspeksi Sanitasi Permenkes RI No. 17 Tahun 2024.

2. Ruang lingkup Subjek

Subjek penelitian adalah dapur SPPG Srimartani 2, meliputi fasilitas fisik, sarana penunjang, peralatan, dan petugas pengolah makanan program Makan Bergizi Gratis.

3. Ruang Lingkup Lokasi

Penelitian dilakukan di SPPG Srimartani 2 yang berada di Wanujoyo lor No.RT 01, Srimartani, Kec. Piyungan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

4. Ruang Lingkup Waktu

Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret 2026, mencakup kegiatan observasi, wawancara, serta penilaian kelaikan dapur berdasarkan Formulir Inspeksi Sanitasi.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Akademis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai penerapan inspeksi sanitasi di lapangan sesuai dengan regulasi terbaru, serta menjadi salah satu bentuk penerapan ilmu Kesehatan Lingkungan khususnya di bidang higiene dan sanitasi pangan. Selain itu, hasil penelitian ini juga dapat menjadi referensi atau bahan pembelajaran bagi mahasiswa lain yang melakukan kajian serupa.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Pengelola SPPG Srimartani 2:
 Memberikan gambaran nyata tentang kondisi sanitasi dapur saat ini, sehingga dapat digunakan sebagai dasar untuk melakukan perbaikan dan peningkatan mutu penyelenggaraan makanan.
- b. Bagi Dinas atau Instansi Terkait:
 Dapat menjadi bahan evaluasi dan acuan dalam melakukan pembinaan serta pengawasan higiene sanitasi pangan di fasilitas pengelolaan makanan lainnya.
- c. Bagi Masyarakat:
 Secara tidak langsung memberikan manfaat melalui peningkatan kualitas pelayanan makanan yang lebih aman, sehat, dan higienis.

F. Keaslian Penelitian

Tabel keaslian penelitian disusun untuk membandingkan penelitian ini dengan studi sebelumnya guna menunjukkan celah penelitian dan kebaruan yang dihasilkan.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti, Tahun, Judul	Persamaan	Perbedaan
1	Lamatenggo, A. P., Ngadi, D. R. H., & Tahir, S. A. (2025). Gambaran Inspeksi Kesehatan Lingkungan Pada Tempat Pengelolaan Pangan di Rumah Makan Kecamatan Limboto.	Fokus kajian keduanya terkait upaya pencegahan risiko kontaminasi pangan dan peningkatan keamanan makanan bagi konsumen.	Penelitian Lamatenggo dkk menggunakan IKL berdasarkan pedoman TPP tahun 2021 dan fokus pada rumah makan, sedangkan penelitian ini memakai Formulir Inspeksi Sanitasi

No	Nama Peneliti, Tahun, Judul	Persamaan	Perbedaan
			Permenkes No. 17 Tahun 2024 dan fokus pada dapur SPPG program MBG.
2	Ramadhani, H. P. (2025). Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Tempat Penggilingan Daging “X” di Sidoluhur Godean Sleman Yogyakarta Tahun 2024	Mengetahui kondisi sanitasi yang meliputi sanitasi <i>indoor</i> ; sanitasi <i>outdoor</i> dan sanitasi peralatan	Urgensi penelitian Ramadhani menilai Sanitasi Tempat Penggilingan Daging , sedangkan penelitian ini meneliti dapur yang berkaitan langsung dengan kasus keracunan massal MBG tahun 2025.
3	Rifka Ichsani, I. (2025). Gambaran Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Di Rumah Makan Jatinangor Di Sleman Yogyakarta Terhadap Kualitas Makanan Pada Tahun 2025	Mengidentifikasi aspek lingkungan fisik, peralatan, kebersihan, dan perilaku penjamah sebagai komponen penting sanitasi	Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah subjek penelitian difokuskan pada Rumah Makan Jatinangor di Sleman Yogyakarta

No	Nama Peneliti, Tahun, Judul	Persamaan	Perbedaan
4	Mathofani, S., Lestari, D. D., & Diyanah, K. C. (2022). Gambaran Higiene dan Sanitasi Jasa Boga di “K” Katering Kabupaten Banyuwangi Overview Higiene and Sanitation of Katering Service at “K” Catering in Banyuwangi Regency.	Meneliti higiene dan sanitasi pada fasilitas pengolahan makanan dengan metode deskriptif observasional. Keduanya menggunakan instrumen berupa lembar observasi atau checklist.	Penelitian Shelviana berfokus pada usaha katering komersial, sedangkan penelitian ini meneliti dapur SPPG sebagai institusi pemerintah yang menyediakan makanan untuk siswa sekolah guna mencegah risiko keracunan pada program MBG.
5	Jannah, S. W., Bathista, Z. I., Hikmah, A., & Pratiwi, Y. S. (2021). Sanitasi Tempat-Tempat Umum dan Makanan Gambaran Sanitasi Jasa Boga Di Wien's Catering Lembengan Ledokombo.	Sama-sama menilai kondisi higiene dan sanitasi pada fasilitas pengolahan makanan melalui observasi langsung menggunakan instrumen berbasis Permenkes.	Objek penelitian adalah jasa boga swasta (Wien's Catering), sedangkan penelitian ini meneliti dapur SPPG Srimartani 2 dan menggunakan Formulir Inspeksi Sanitasi Permenkes RI No. 17 Tahun 2024.