

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Higiene sanitasi makanan

a. Higiene

Higiene pada dasarnya mencakup berbagai upaya yang dilakukan secara menyeluruh, terkoordinasi, dan berkelanjutan untuk menjaga serta meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Kegiatan ini meliputi tindakan pencegahan penyakit, promosi kesehatan, penanganan atau pengobatan penyakit, hingga pemulihan kesehatan, yang dapat dilaksanakan oleh pemerintah maupun masyarakat sebagai bagian dari upaya menjaga kondisi kesehatan yang optimal. (Rokayah & Widjaja, 2022).

Praktik-praktik ini meliputi mencuci tangan dengan sabun dan air bersih, menjaga kebersihan lingkungan, menjaga kebersihan makanan, dan menjaga kebersihan diri sendiri. World Health Organization (WHO) juga menekankan pentingnya higiene dalam mencegah penyebaran penyakit menular, terutama dalam situasi pandemi seperti saat ini. Jadi, secara umum, higiene menyangku praktik-praktik yang dilakukan untuk memelihara kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit. Ada beberapa pendapat para ahli:

1) Brownell

Menurut Brownell pengertian higiene adalah cara manusia untuk menjaga dan memelihara kesehatannya.

2) Gosh

Menurut Gosh arti higiene adalah suatu ilmu di bidang kesehatan yang meliputi semua faktor yang mendorong terwujudnya kehidupan yang sehat, baik individu maupun masyarakat.

3) Prescott

Menurut Prescott pengertian higiene dibagi ke dalam dua aspek, yaitu menyangkut individu (Personal Higiene) dan menyangkut lingkungan (Environment).

b. Sanitasi Makanan

Sanitasi makanan merupakan serangkaian upaya untuk menjaga makanan tetap bersih, sehat, dan aman dikonsumsi (Budiman *et al.*, 2024). Dalam konteks keamanan pangan, istilah sanitasi pangan sering digunakan untuk menggambarkan berbagai tindakan pencegahan yang bertujuan meminimalkan kemungkinan hadirnya mikroorganisme patogen maupun toksigenik. Upaya tersebut mencakup praktik kebersihan pada permukaan dan peralatan, pengelolaan sampah, serta pengendalian hama atau vektor penyakit. Dengan demikian, sanitasi makanan dapat dipahami sebagai usaha preventif yang menitikberatkan pada serangkaian kegiatan untuk memastikan makanan dan minuman bebas dari potensi bahaya kesehatan, mulai dari tahap pra-produksi, proses pengolahan,

penyimpanan, distribusi, penjualan, hingga saat produk dikonsumsi oleh masyarakat.

c. Inspeksi Sanitasi

Menurut Permenkes No. 17 Tahun 2024 Inspeksi Kesehatan Lingkungan yang selanjutnya disingkat IKL adalah kegiatan pemeriksaan dan pengamatan secara langsung terhadap media lingkungan dalam rangka pengawasan berdasarkan standar, norma, dan baku mutu yang berlaku untuk meningkatkan kualitas lingkungan yang sehat.

2. Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG)

a. Definisi SPPG

Menurut Perpres No.83 tahun 2024 tentang Pembentukan Badan Gizi Nasional, Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) adalah satuan pelayanan yang bertugas dan bertanggungjawab mengelola Makan Bergizi Gratis (MBG) yang selanjutnya disingkat menjadi SPPG, dan masing-masing SPPG akan melayani maksimal 3.000 peserta didik dan non peserta didik

b. Tujuan

Program MBG lahir dari kesadaran mendesak akan pentingnya gizi optimal, terutama pada kelompok usia rentan. Di banyak daerah, masalah stunting (gagal tumbuh akibat kekurangan gizi kronis) dan kurangnya akses terhadap makanan yang berkualitas masih menjadi tantangan serius. Tujuan utama Program MBG adalah:

1) Peningkatan Gizi dan Kesehatan

Menyediakan asupan makanan bergizi seimbang secara teratur kepada kelompok sasaran (umumnya anak sekolah SD, SMP, dan komunitas rentan lainnya) untuk mendukung tumbuh kembang fisik dan kognitif.

2) Penanggulangan Stunting

Memutus rantai kekurangan gizi kronis sejak dini, yang merupakan investasi jangka panjang untuk kualitas sumber daya manusia (SDM) Indonesia.

3) Penggerak Ekonomi Lokal

Mewajibkan penggunaan bahan pangan lokal sebagai bahan baku utama. Ini secara langsung menciptakan permintaan tetap dan stabil bagi petani, peternak, dan UMKM di sekitar lokasi pelaksanaan, menjadikan program ini sebagai stimulan ekonomi daerah yang efektif

3. Pengelompokan Rumah Makan Berdasarkan Golongan

- a. Usaha mikro dan skala kecil merupakan jasa boga golongan A (jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan tidak lebih dari 750 porsi/hari pesanan).
- b. Usaha skala menengah merupakan jasa boga golongan B (jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan di atas 750 porsi/hari pesanan atau memenuhi kegiatan/kebutuhan khusus, antara lain embarkasi/debarkasi haji, asrama, pengeboran lepas Pantai perusahaan, angkutan umum darat dan laut dalam

negeri, Lembaga pemasyarakatan, rumah tahanan, atau sejenisnya, rumah sakit, dan balai/tempat pelatihan).

- c. Usaha skala besar merupakan jasa boga golongan C (jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara).

Berdasarkan ketentuan klasifikasi jasa boga dalam Permenkes RI No. 17 Tahun 2024, dapur SPPG termasuk dalam jasa boga golongan B, karena melayani penyediaan makanan dalam jumlah besar untuk kebutuhan khusus, yaitu pemenuhan gizi peserta didik melalui program Makan Bergizi Gratis (MBG) dengan kapasitas penyajian yang melebihi 750 porsi per hari serta beroperasi sebagai fasilitas pelayanan gizi institusi pendidikan.

4. Standar Sanitasi Dapur Berdasarkan Permenkes RI No. 17 Tahun 2024

Komponen-komponen higiene sanitasi jasa boga golongan B menurut Permenkes No. 17 Tahun 2024 sebagai berikut:

- a. Lokasi

Lokasi pengolahan makanan terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga, dan tikus. Rumah Makan terletak pada lokasi yang bebas dari sumber vektor dan Binatang pembawa penyakit.

b. Bangunan dan Fasilitasnya

Bangunan pengolahan pangan memiliki pagar pembatas serta untuk area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan pangan untuk mencegah kontaminasi asap kendaraan masuk ke ruang pengolahan pangan. Halaman bangunan pengolahan pangan terbebas dari vektor dan Binatang pembawa penyakit atau binatang peliharaan, apabila terdapat halaman memiliki tanaman, tanaman tersebut tidak menempel langsung bangunan/dinding pengolahan pangan. Dinding bangunan terhindar dari retakan yang membuka ke dalam area pengolahan pangan. Tersedia tempat sampah di area luar yang tertutup rapat, tidak ada bau yang menyengat, dan tidak ada tumpukan sampah yang menggunung. Terdapat sistem drainase di area luar yang bersih, tidak ada luapan air/sumbatan, dan memiliki grease trap/penangkap lemak.

Plafon bagian luar bangunan pengolahan pangan tidak terdapat lubang ke area dalam bangunan pengolahan (tempat sarang atau akses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan) dan tidak terdapat sawang atau terbebas dari kotoran. Pintu masuk terbuat dari bahan kuat dan tahan lama serta desai halus dan permukaan rata, pintu dapat tertutup rapat dan membuka ke arah luar. Pintu selalu tertutup untuk menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit (atau memiliki

penghalang bebas vektor dan binatang pembawa penyakit seperti plastic curtain atau air curtain). Terdapat ventilasi udara seperti jendela, *exhaust*, *Air Conditioner* (AC) dengan memiliki bahan yang kuat dan tahan lama dan jika terbuka memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan.

c. Penanganan pangan

Pengolahan makanan tidak diperkenankan dilakukan di luar bangunan pengolahan jika area tersebut tidak memiliki perlindungan yang memadai. Selain itu, makanan yang telah dimasak tidak boleh dibiarkan dalam keadaan terbuka di luar ruang pengolahan, karena hal tersebut dapat meningkatkan risiko kontaminasi dan menurunkan keamanan pangan. (Ichsani *et al.*, 2025).

d. Fasilitas karyawan

Fasilitas karyawan wajib memenuhi standar higiene untuk mencegah kontaminasi pangan, sehingga setiap karyawan harus memiliki loker pribadi yang ditempatkan terpisah dari area pengolahan pangan dan tidak boleh digunakan untuk menyimpan makanan pribadi maupun peralatan produksi agar tidak terjadi perpindahan kontaminan.

e. Area Penerimaan Bahan Baku

Area penerimaan dalam keadaan bersih dan rapi serta kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, dan tidak digunakan untuk mengangkut selain bahan pangan.

f. Persyaratan Bahan Baku

Bahan pangan yang diterima harus disimpan menggunakan wadah serta pada suhu yang sesuai dengan karakteristik masing-masing jenis pangan. Untuk bahan baku yang dikemas, produk tersebut wajib memiliki label, terdaftar atau memiliki izin edar, tidak melewati masa kedaluwarsa, dan kondisi kemasan tidak mengalami kerusakan seperti menggembung, bocor, penyok, atau berkarat. Sementara itu, bahan pangan tanpa kemasan atau label harus berasal dari sumber yang jelas dan dapat dipercaya.

Bahan yang tidak langsung digunakan perlu diberi label berisi tanggal penerimaan agar memudahkan proses pemantauan. Pengelola juga dilarang memanfaatkan kembali makanan sisa yang telah rusak atau membusuk sebagai bahan untuk diolah menjadi makanan baru. Apabila menggunakan es batu yang dicampurkan ke dalam pangan matang, es tersebut harus berasal dari air yang memenuhi standar kualitas air minum atau dari air yang telah melalui proses pengolahan maupun perebusan sebelumnya. (Sari *et al.*, 2023)

g. Area Penyimpanan Umum

Dinding ruang penyimpanan bersih tidak ada kotoran, jamur, atau cat mengelupas serta dinding tidak retak. Lantai ruang penyimpanan terlihat bersih, tidak ada kotoran, jamur, atau ceceran pangan yang mengerak, lantai tidak retak dan berbahan kuat, tidak

terdapat genangan air atau struktur lantai landai ke arah pembuangan air. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter dari lantai. Langit-langit terlihat bersih, tertutup rapat, tidak terdapat jamur, permukaan rata dan tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan. Penyimpanan bahan baku menggunakan kartu stok *First In First Out/ First Expired First Out* (FIFO/FEFO).

Pekerja dalam keadaan sehat menggunakan APD dengan memakai masker dan menggunakan pakaian kerja. Pencahayaan cukup dan lampu tercover dengan menggunakan material yang tidak mudah pecah. Tempat sampah menggunakan penutup dan tidak rusak penutupnya, tidak dibuka menggunakan tangan tetapi dibuka menggunakan pedal kaki, tempat sampah terlapisi plastic dan dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik), pengangkutan sampah minimal 1x24 jam.

Area penyimpanan umum tidak terdapat vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan. Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan. Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian.

1) Area Penyimpanan Bahan Pangan

Ruang atau alat penyimpanan bahan pangan mentah disimpan pada suhu $<4^{\circ}\text{C}$, bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai. Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau dibawahnya. Penyimpanan bahan pangan disimpan diatas palet atau alas dengan jarak minimal 15 cm dari lantai, jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5cm, jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm.

Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C , bahan baku pangann tidak kadaluwarsa dan tidak terdapat pangan yang busuk. Chiller/freezer khusus menyimpan bahan baku agar tidak menyatu dengan pangan matang, untuk suhu chiller sesuai $< 4^{\circ}\text{C}$ dan freezer $< 15^{\circ}\text{C}$.

2) Area Penyimpanan Kemasan

Terdapat area khusus penyimpanan kemasan disimpan di atas palet dengan jarak minimal 15 cm dari lantai, jarak penyimpanan dengan dinding minimaml 5 cm, dan jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm. terdapat penyimpanan khusus untuk pangan atau *food grade*.

3) Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan

Terdapat area/ruangan khusus atau tidak meyatu dengan penyimpanan pangan siap saji atau bahan baku pangan.

Bahan kimia memiliki label yang membuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan.

a. Area Pencucian

Tempat pencucian peralatan terpisah dengan tempat pencucian pangan, area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan. Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan. Proses pencucian peralatan dilakukan dengan tiga proses yaitu pencucian, pembersihan, dan sanitasi.

Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan atau standar disinfektan, tersedia tempat sampah di area pencucian dengan keadaan tertutup dan tidak rusak, tidak dibuka dengan tangan atau dibuka menggunakan pedal kaki, terlapisi plastic terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik), dan pengangkutan minimal 1x24 jam. Pengeringan dengan menggunakan lap/kain majun yang bersih dan diganti secara rutin.

b. Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan

Dinding ruangan harus dalam kondisi bersih, tidak retak, bebas dari kotoran, jamur, maupun cat yang mengelupas. Pada area dinding yang sering terkena percikan minyak atau air, diperlukan pelapisan dengan bahan yang kedap terhadap minyak dan air agar mudah dibersihkan. Lantai ruangan juga harus kuat, tidak retak,

tidak tergenang air, serta memiliki kemiringan yang memadai menuju saluran pembuangan. Permukaan lantai wajib terjaga kebersihannya dari kotoran, jamur, atau sisa bahan pangan yang mengering. Langit-langit ruangan idealnya berada pada ketinggian minimal 2,4 meter, tertutup rapat, rata, bersih, dan tidak menunjukkan adanya pertumbuhan jamur ataupun kondensasi air yang dapat menetes langsung ke makanan. Bahan pangan yang akan diolah tidak boleh diletakkan langsung di atas lantai, tetapi harus ditempatkan pada wadah atau alas.

Petugas pengolah pangan diharuskan menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, masker, serta penutup rambut, dan memakai pakaian kerja khusus yang hanya digunakan selama bekerja. Kebersihan diri juga menjadi perhatian, termasuk menjaga kuku tetap pendek dan bersih, tidak menggunakan pewarna kuku, serta tidak memakai perhiasan atau aksesoris seperti cincin, gelang, atau bros. Cuci tangan dengan sabun dan air mengalir wajib dilakukan sebelum, selama, dan setelah proses pengolahan makanan. Selain itu, pekerja tidak diperkenankan merokok, bersin atau batuk ke arah makanan, meludah, mengunyah permen atau makanan, maupun menyentuh bagian tubuh yang kotor sebelum menyentuh bahan pangan. Pengambilan makanan matang harus dilakukan dengan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok atau

penjepit. Bila petugas memiliki luka, maka luka harus ditutup rapat menggunakan perban dan penutup tahan air agar tetap higienis.

Pencahayaan ruangan perlu cukup terang, dan seluruh lampu wajib menggunakan penutup yang tidak terbuat dari bahan mudah pecah seperti kaca. Sumber cahaya alami seperti jendela tidak boleh terbuka langsung mengarah ke bagian luar. Tempat sampah harus tersedia dalam kondisi tertutup baik, tidak berlubang, dapat dibuka dengan pedal kaki, menggunakan kantong plastik, serta dipisahkan antara sampah organik dan anorganik. Pengangkutan sampah minimal dilakukan setiap 1x24 jam. Area pengolahan juga harus bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit maupun hewan peliharaan. Pengendalian vektor dianjurkan menggunakan perangkap atau jebakan yang tidak membahayakan atau mencemari bahan pangan, bukan menggunakan racun.

Bahan kimia non-pangan yang digunakan di area ini wajib diberi label identitas yang jelas dan disesuaikan volumenya untuk kebutuhan harian. Bahan pangan yang akan diolah harus dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir. Proses pencairan (thawing) dilakukan dengan cara yang benar, sedangkan makanan dimasak hingga benar-benar matang. Untuk buah dan sayuran segar yang dikonsumsi langsung, pencuciannya harus menggunakan air yang memenuhi standar kualitas air minum. Apabila es batu digunakan bersama makanan matang, es tersebut harus dibuat dari air minum

atau air yang telah melalui proses pengolahan yang memadai (Mandasari *et al.*, 2021).

1) Fasilitas Higiene Sanitasi Personil

Tersedia Fasilitas cuci tangan harus disediakan dalam bentuk wastafel yang terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, serta dilengkapi petunjuk cara mencuci tangan yang benar. Wastafel tersebut wajib memiliki air mengalir, sabun cuci tangan, dan alat pengering seperti tisu atau hand dryer bukan kain atau serbet yang berpotensi menjadi sumber kontaminasi. Selain itu, tersedia toilet khusus karyawan yang mudah dijangkau dan jumlahnya memadai, dengan konstruksi yang kokoh, permukaan halus, serta mudah dirawat. Toilet harus memiliki air bersih yang mengalir, sabun, tempat sampah, tisu atau alat pengering, serta ventilasi yang baik tanpa akses langsung ke ruang pengolahan pangan. Pada area ini juga perlu disediakan petunjuk cuci tangan setelah menggunakan toilet, yang didukung dengan keberadaan wastafel lengkap dengan air mengalir dan sabun sebagai bagian dari penerapan higiene personal pekerja (Ichsani *et al.*, 2025).

2) Peralatan

Peralatan untuk pengolahan pangan berbahan kuat, tidak terbuat dari kayu (talenan, alat pengaduk), tidak berkarat, tara

pangan (*foodgrade*), bersih sebelum digunakan dan setelah digunakan kondisi bersih dan kering, dibedakan untuk pangan matang dan pangan mentah, peralatan masak/makan sekali pakai. Peralatan personal seperti hp apabila tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan. Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang. Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)

3) Penyimpanan Pangan Matang

Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan mentah, wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan. Menyimpan pangan matang untuk bank sample yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2x24 jam menggunakan chiller/freezer khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas, suhu chiller/freezer atau thermometer untuk monitoring sudah dikalibrasi untuk suhu chiller $<4^{\circ}\text{C}$ dan freezer $<15^{\circ}\text{C}$.

4) Pengemasan Pangan Matang

Pengemasan dilakukan secara hygiene dengan cara personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik. Pangan matang harus dikemas dalam wadah

tertutup dan tara pangan (*food grade*). Kotak/kemasan untuk pangan yang matang diberikan tanda batas waktu (*expired date*) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi dan dicantumkan nomor sertifikat laik higiene sanitasi.

5) Pengangkutan Pangan Matang

Pengangkutan pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya, pangan matang diangkut pada suhu yang sesuai menggunakan tempat yang dapat menjaga suhu panas atau dingin.

c. Dokumentasi dan Rekaman (diakses di ruangan administrasi)

Tersedia hasil analisa pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan memiliki hasil yang sesuai persyaratan dan tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunakan buku rapor/formulir self assessment IKL). Pengelola/pemilik memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan kemampuan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 20%). Pekerja melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun.

d. Keselamatan, Kesehatan kerja, dan lainnya

Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas, tersedia personil yang bertanggung jawab

dan dapat menggunakan APAR, APAR tidak kadaluwarsa. Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa, tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul, dan menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR).

e. Kualitas Lingkungan

Lingkungan fisik merupakan komponen penting dalam penyelenggaraan higiene dan sanitasi pangan, sebagaimana diatur dalam Permenkes Nomor 17 Tahun 2024.

1) Air bersih

Pada aspek air bersih, fasilitas pengolahan makanan wajib menyediakan air yang memenuhi syarat fisik, kimia, dan mikrobiologi untuk seluruh kegiatan pengolahan, pencucian bahan makanan, peralatan, serta cuci tangan. Air harus tersedia dalam jumlah cukup, mengalir, dan tidak terkontaminasi agar tidak menjadi sumber bahaya bagi keamanan pangan.

2) Air Limbah

Pengelolaan air limbah juga harus dilakukan dengan baik melalui sistem drainase yang lancar, lantai yang memiliki kemiringan ke arah saluran pembuangan, serta saluran yang tertutup untuk mencegah genangan yang dapat menjadi tempat berkembang biaknya mikroorganisme atau vektor penyakit.

3) Pengendalian Vektor

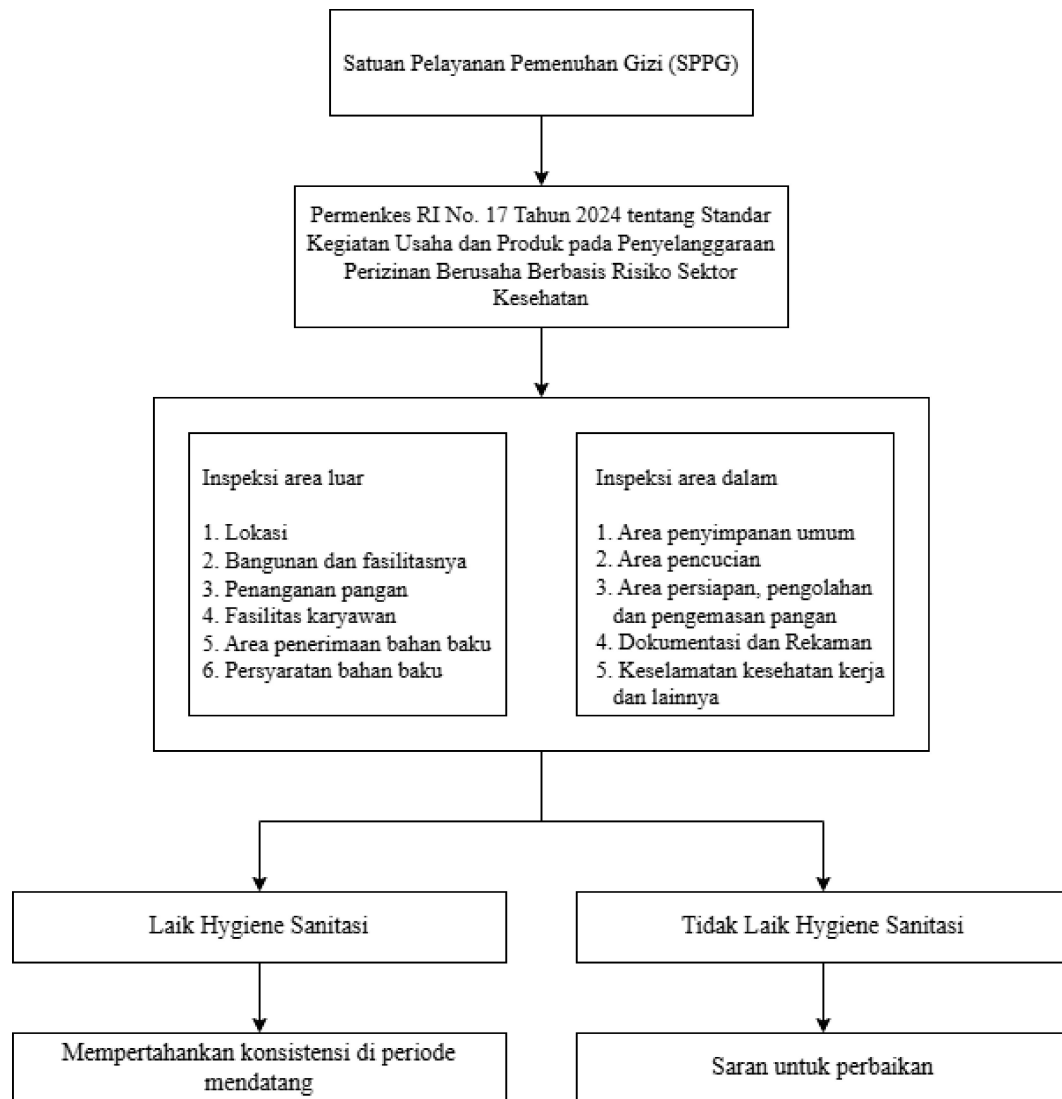
Fasilitas pengolahan makanan harus dirancang dan dijaga agar terlindungi dari tikus, kecoa, lalat, atau binatang

pembawa penyakit lainnya. Upaya yang dilakukan meliputi menjaga kebersihan ruangan, memastikan bangunan bebas dari celah atau retakan, memasang penutup ventilasi, serta memastikan sanitasi lingkungan berjalan optimal.

4) Pengelolaan Sampah

Pada aspek pengelolaan sampah, Permenkes N0. 17 Tahun 2024 menekankan bahwa setiap tempat pengolahan pangan harus memiliki tempat sampah yang tertutup, mudah dibersihkan, serta dilapisi plastik. Sampah harus dipilah berdasarkan jenisnya dan tidak boleh dibiarkan menumpuk lebih dari 24 jam. Pengelolaan sampah yang baik bertujuan mencegah munculnya bau, pencemaran lingkungan, dan mencegah datangnya hewan atau serangga pembawa penyakit.

B. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori

C. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana tingkat kelaikan sanitasi dapur SPPG Srimartani 2 berdasarkan Permenkes RI Nomor 17 Tahun 2024?
2. Bagaimana kondisi lingkungan fisik SPPG Srimartani 2 yang meliputi air bersih, air limbah, pengelolaan sampah, dan pengendalian vektor?