

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
KESEHATAN LINGKUNGAN
SKRIPSI, 27 Agustus 2026**

**SAADATUL ABILA AKHYAR
WULAN ANGRAINI, SKM., MKM**

**GAMBARAN KEAMANAN PANGAN, PERSONAL HIGIENE PENJAMAH
MAKANAN, DAN SANITASI PERALATAN PADA PROGRAM MBG DI
SPPG MABES POLRI 4 BENGKULU**

xviii Pengantar + 144 Halaman, 10 Tabel, 2 Gambar, 7 Lampiran

ABSTRAK

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan program pemerintah yang bertujuan menyediakan makanan bergizi, aman, dan higienis bagi masyarakat. Keamanan pangan, personal higiene penjamah makanan, dan sanitasi peralatan merupakan aspek penting dalam menjamin keamanan pangan selama proses penyelenggaraan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran keamanan pangan, personal higiene penjamah makanan, dan sanitasi peralatan pada Program Makan Bergizi Gratis di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu.

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain deskriptif menggunakan pendekatan *cross sectional*. Populasi penelitian adalah seluruh penjamah makanan di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu sebanyak 47 orang dengan teknik *total sampling*. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi menggunakan lembar *checklist*. Personal higiene penjamah makanan diobservasi satu kali terhadap 47 penjamah makanan, sedangkan keamanan pangan dan sanitasi peralatan masing-masing diobservasi sebanyak tiga kali terhadap proses penyelenggaraan makanan dan kondisi sanitasi peralatan. Data dianalisis secara univariat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keamanan pangan berdasarkan rata-rata tiga kali observasi termasuk kategori Memenuhi Syarat (88,57%). Personal higiene penjamah makanan termasuk kategori Memenuhi Syarat pada 42 dari 47 penjamah makanan (89,4%). Sanitasi peralatan berdasarkan rata-rata tiga kali observasi termasuk kategori Memenuhi Syarat (90,91%).

Disarankan kepada pihak SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu untuk mempertahankan dan meningkatkan penerapan keamanan pangan, personal higiene penjamah makanan, dan sanitasi peralatan melalui pengawasan, evaluasi berkala, serta penerapan standar operasional prosedur (SOP) secara konsisten guna menjamin keamanan pangan pada penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis.

Kata Kunci : Keamanan Pangan, Personal Higiene, Program MBG, Sanitasi Peralatan
Daftar Bacaan : 47 (2011 - 2025)

UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH BENGKULU
FACULTY OF HEALTH SCIENCES
PUBLIC HEALTH STUDY PROGRAM
ENVIRONMENTAL HEALTH
THESIS, AUGUST 27, 2026

SAADATUL ABILA AKHYAR
WULAN ANGRAINI, SKM., MKM

**OVERVIEW OF FOOD SAFETY, FOOD HANDLERS' PERSONAL HYGIENE,
AND EQUIPMENT SANITATION IN THE MBG PROGRAM AT SPPG
MABES POLRI 4 BENGKULU**

xviii Introduction + 144 Pages, 10 Tables, 2 Figures, 7 Attachments

ABSTRAK

The Free Nutritious Meals (Program Makan Bergizi Gratis/MBG) Program is a government program aimed at providing nutritious, safe, and hygienic food to the community. Food safety, food handlers' personal hygiene, and equipment sanitation are important aspects in ensuring food safety throughout the food service process.

This study aimed to describe food safety, food handlers' personal hygiene, and equipment sanitation in the Free Nutritious Meals Program at SPPG Mabes POLRI 4 Bengkulu.

This study employed a quantitative approach with a descriptive design using a cross-sectional approach. The study population consisted of all 47 food handlers at SPPG Mabes POLRI 4 Bengkulu, with total sampling used as the sampling technique. The data were collected through observation using a checklist. Food handlers' personal hygiene was observed once for each of the 47 food handlers, while food safety and equipment sanitation were each observed three times during the food service process and assessment of equipment sanitation conditions. The data were analyzed using univariate analysis.

The results showed that food safety, based on the average of three observations, was categorized as Meeting the Requirements (88.57%). Food handlers' personal hygiene was categorized as Meeting the Requirements for 42 out of 47 food handlers (89.4%). Equipment sanitation, based on the average of three observations, was categorized as Meeting the Requirements (90.91%).

It is recommended that SPPG Mabes POLRI 4 Bengkulu maintain and improve the implementation of food safety, food handlers' personal hygiene, and equipment sanitation through supervision, periodic evaluation, and consistent implementation of Standard Operating Procedures (SOPs) to ensure food safety in the implementation of the Free Nutritious Meals Program.

Keywords : Food Safety, Personal Hygiene, MBG Program, Equipment Sanitation
Reading List: 47 (2011 - 2025)

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan kondisi serta serangkaian upaya yang ditujukan untuk melindungi makanan dari cemaran biologis, kimia, maupun benda asing yang berpotensi mengganggu atau membahayakan kesehatan manusia. Makanan yang tercemar dapat menimbulkan foodborne disease, yaitu gangguan kesehatan yang muncul setelah seseorang mengonsumsi makanan yang mengandung mikroorganisme patogen atau zat berbahaya. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2022) menempatkan keamanan pangan sebagai salah satu aspek penting dalam perlindungan kesehatan masyarakat dan pencegahan penyakit berbasis lingkungan.

Penyakit yang ditularkan melalui makanan masih menjadi persoalan kesehatan di berbagai negara. World Health Organization (2023) menjelaskan bahwa foodborne disease dapat disebabkan oleh bakteri, virus, parasit, maupun bahan kimia berbahaya yang masuk ke tubuh melalui makanan atau minuman. Sebagian kejadian tersebut, terutama yang berkaitan dengan cemaran mikrobiologis, sebenarnya dapat ditekan melalui penerapan higiene dan sanitasi yang tepat pada seluruh rangkaian pengolahan makanan.

Risiko kontaminasi dapat muncul sejak pemilihan bahan makanan hingga tahap penyimpanan, pengolahan, penyajian, dan distribusi. Dalam kondisi tersebut, perilaku penjamah makanan menjadi salah satu faktor yang menentukan keamanan pangan, terutama melalui penerapan personal higiene dan sanitasi

peralatan yang benar (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2021).

Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan, sanitasi pangan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan tumbuh dan berkembangnya mikroorganisme pembusuk dan patogen pada makanan, minuman, peralatan, maupun lingkungan produksi pangan. Implementasi regulasi tersebut diperkuat melalui berbagai pedoman terbaru dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2021–2023) mengenai higiene sanitasi jasa boga dan pangan siap saji yang menekankan pentingnya kebersihan penjamah makanan serta prosedur pencucian dan sanitasi peralatan secara benar dan konsisten.

Personal higiene menjadi aspek penting dalam penyelenggaraan makanan karena kondisi dan perilaku penjamah dapat menjadi sumber kontaminasi. Komponen personal higiene antara lain kebersihan tangan dan kuku, pakaian kerja, penggunaan alat pelindung diri (APD) seperti masker, sarung tangan, dan penutup kepala, serta perilaku sehat ketika bekerja (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2022). Sementara itu, sanitasi peralatan meliputi pencucian menggunakan air mengalir dan bahan pembersih, pembilasan, serta desinfeksi yang dilakukan untuk menekan kemungkinan kontaminasi silang (World Health Organization, 2022).

Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa personal higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan berkaitan erat dengan keamanan pangan. Penelitian Rambe tentang personal higiene pada Pesantren Modern Daarul Muhsinin, Kabupaten Labuhan Batu didapatkan bahwa higiene personal

penjamah makanan di pesantren masih rendah karena belum memiliki pemahaman terhadap higiene personal dan memiliki hubungan dengan kejadian diare pada santri. (Rambe, 2020)

Penelitian Arnanda tentang gambaran personal higiene dan teknik pencucian peralatan makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Pontianak Kota, di dapatkan bahwa personal higiene pada dua pondok pesantren yang dijadikan sampel mendapat nilai sebesar 75% dan 79%. Dapat disimpulkan personal higiene penjamah makanan di kedua pondok pesantren masih belum memenuhi syarat. personal higiene dikatakan memenuhi syarat apabila semua item penilaian sebesar 100%. Teknik pencucian peralatan pada kedua pesantren juga tidak memenuhi syarat, dengan perolehan nilai sebesar 60% dan 80%. (Arnanda, 2018).

Penelitian Fauziah tentang penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan di Pondok Pesantren Al-Jauharen Jambi, didapatkan bahwa penerapan higiene sanitasi masih kurang memenuhi syarat terdapat penyimpanan makanan jadi yang berisiko terhadap kontaminasi dan pencemaran makanan. (Fauziah, 2021).

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu program pemerintah yang diarahkan untuk mendukung peningkatan status gizi masyarakat, terutama peserta didik, ibu hamil, dan kelompok rentan. Di Provinsi Bengkulu, penyelenggaraannya didukung oleh Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) sebagai unit yang menyediakan makanan bergizi dalam jumlah besar. Sampai tahun 2025, sekitar 77 unit SPPG telah mendukung pelaksanaan

MBG di kabupaten/kota di Bengkulu dengan cakupan penerima manfaat mencapai ratusan ribu siswa. Pemerintah Provinsi Bengkulu juga menargetkan pembangunan hingga 199 SPPG untuk memperluas pemerataan pelayanan gizi.

Jumlah SPPG yang terus berkembang menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan dalam program MBG berlangsung dalam skala besar dan berkelanjutan. Situasi tersebut membuat penerapan standar keamanan pangan menjadi kebutuhan utama di setiap SPPG, khususnya melalui penguatan personal higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan agar potensi kontaminasi yang dapat merugikan penerima manfaat dapat diminimalkan.

SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu merupakan salah satu unit pelaksana MBG di Provinsi Bengkulu dengan sistem pengelolaan yang relatif terstruktur. Unit ini berada dalam koordinasi institusi kepolisian sehingga proses pengawasan dan penerapan standar operasional cenderung lebih terarah. Karakteristik tersebut menjadikan SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu relevan sebagai lokasi untuk melihat penerapan higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.

Penetapan SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu sebagai lokasi penelitian mempertimbangkan aspek akses dan perizinan. Tidak seluruh SPPG di Bengkulu dapat digunakan sebagai lokasi penelitian karena adanya ketentuan internal serta keterbatasan izin operasional. SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu dipilih karena telah memberikan izin dan memiliki kesiapan untuk dilaksanakan penelitian. Di sisi lain, kondisi beberapa SPPG lain masih menunjukkan perbedaan dalam fasilitas, pengawasan, serta konsistensi penerapan personal higiene dan sanitasi peralatan, sehingga standar keamanan pangan antar-SPPG belum sepenuhnya seragam.

Atas dasar pertimbangan tersebut, SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu dipandang sesuai untuk penelitian karena memiliki pengelolaan yang relatif baik dan terstruktur. Kondisi ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai penerapan personal higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan serta menjadi bahan pembandingan bagi SPPG lain di wilayah Bengkulu. Penelitian ini juga diperlukan untuk melihat penerapan kedua aspek tersebut dalam mendukung keamanan pangan pada pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Keamanan Pangan, Personal Higiene Penjamah Makanan, dan Sanitasi Peralatan pada Program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu.”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Program Makan Bergizi Gratis merupakan program penyediaan makanan dalam jumlah besar yang membutuhkan penerapan keamanan pangan untuk menjamin makanan yang dihasilkan aman, bermutu, dan layak dikonsumsi.
2. Penyelenggaraan makanan pada SPPG melibatkan berbagai tahapan, mulai dari penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, pemorsian, hingga distribusi makanan, sehingga setiap tahapan perlu menerapkan prinsip keamanan pangan sesuai dengan standar yang berlaku.

3. Penjamah makanan memiliki peranan penting dalam penyelenggaraan makanan karena praktik personal higiene selama proses pengolahan dapat mendukung terjaminnya keamanan makanan yang dihasilkan.
4. Sanitasi peralatan merupakan bagian penting dalam penyelenggaraan makanan karena peralatan yang digunakan secara langsung berhubungan dengan bahan makanan dan makanan siap konsumsi.
5. Belum terdapat gambaran mengenai penerapan keamanan pangan, personal higiene penjamah makanan, dan sanitasi peralatan pada penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu Tahun 2026.

1.3. Pembatasan masalah

Penelitian ini dibatasi pada gambaran keamanan pangan, personal higiene penjamah makanan, dan sanitasi peralatan pada MBG di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu tahun 2026. Variabel yang diteliti meliputi keamanan pangan yang meliputi penerimaan bahan makanan, penyimpanan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan makanan, pemorsian makanan, distribusi makanan dan pengendalian mutu. Penelitian juga membahas personal higiene penjamah makanan yang meliputi kondisi kesehatan, kebersihan tangan, penggunaan alat pelindung diri (APD), kebersihan pakaian kerja, dan perilaku higiene saat bekerja, serta sanitasi peralatan yang meliputi persyaratan peralatan, pencucian peralatan, dan penyimpanan peralatan. Subjek penelitian adalah seluruh penjamah makanan yang terlibat dalam proses penyelenggaraan makanan

di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu. Pengumpulan data dilakukan menggunakan lembar observasi atau checklist berdasarkan SOP yang berlaku. Penelitian ini tidak melakukan pemeriksaan laboratorium atau uji mikrobiologi terhadap makanan maupun peralatan. Selain itu, penelitian ini tidak membahas kandungan gizi makanan, kualitas bahan baku, manajemen distribusi makanan, maupun kebijakan organisasi. Penelitian menggunakan desain deskriptif dengan pendekatan cross sectional dan analisis data dilakukan secara univariat untuk menggambarkan distribusi frekuensi dan persentase dari masing-masing variabel penelitian.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat dirumuskan masalah dari penelitian ini ialah bagaimana Gambaran Keamanan Pangan, Personal Higiene Penjamah Makanan, dan Sanitasi Peralatan pada Program MBF di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu?

1.5. Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran keamanan pangan, personal higiene penjamah makanan, dan sanitasi peralatan pada program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu.

1.5.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui gambaran Keamanan Pangan pada Program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu.

2. Mengetahui gambaran Personal Higiene Penjamah Makanan pada Program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu.
3. Mengetahui gambaran Sanitasi Peralatan pada Program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu.

1.6. Manfaat Penelitian

1.6.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan menjadi sumber referensi ilmiah dalam pengembangan ilmu kesehatan masyarakat, khususnya pada bidang higiene dan sanitasi makanan terkait keamanan pangan, personal higiene penjamah makanan, dan sanitasi peralatan pada penyelenggaraan makanan institusi. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan kajian dan acuan bagi penelitian selanjutnya mengenai penerapan keamanan pangan pada Program Makan Bergizi Gratis di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi.

1.6.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Lokasi Penelitian

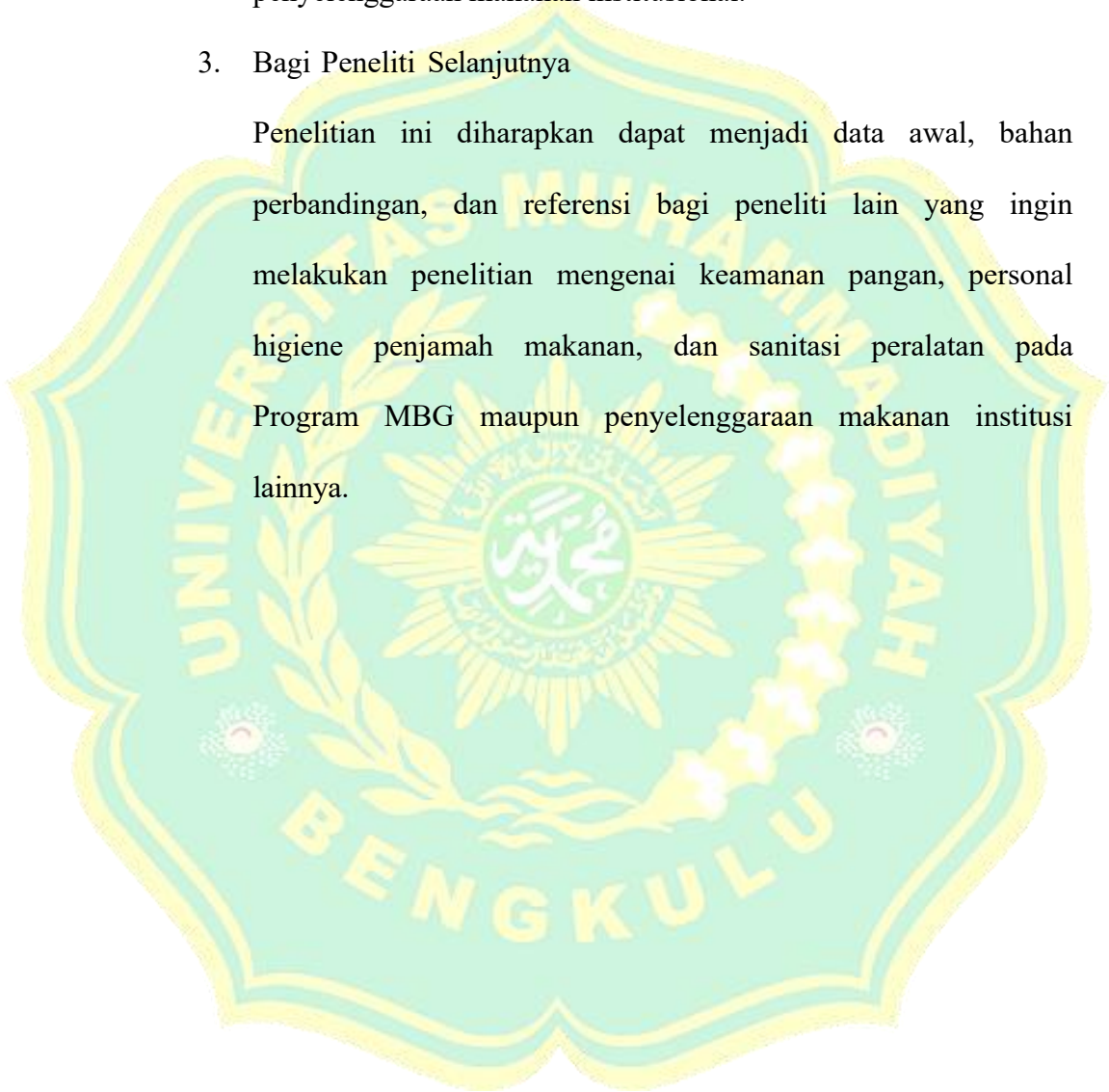
Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan pertimbangan pihak SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu dalam upaya meningkatkan penerapan keamanan pangan, personal higiene penjamah makanan, dan sanitasi peralatan sehingga penyelenggaraan Program MBG dapat berjalan lebih higienis, aman, dan sesuai dengan standar kesehatan pangan.

2. Bagi Program Studi Kesehatan Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah sumber informasi dan referensi ilmiah mengenai higiene sanitasi makanan, khususnya terkait keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan institusional.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi data awal, bahan perbandingan, dan referensi bagi peneliti lain yang ingin melakukan penelitian mengenai keamanan pangan, personal higiene penjamah makanan, dan sanitasi peralatan pada Program MBG maupun penyelenggaraan makanan institusi lainnya.



1.7 Keaslian Penelitian

Tabel 1.1
Keaslian Penelitian

No	Nama/Tahun/ Judul	Metode Penelitian	Persamaan	Perbedaan	Hasil Penelitian
1.	Arnanda (2018) "Gambaran Personal Higiene dan Teknik Pencucian Peralatan Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Pontianak Kota"	Penelitian deskriptif dengan observasi menggunakan checklist	Persamaan penelitian adalah sama- sama Sama-sama meneliti personal higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan	Perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu terletak pada Penelitian dilakukan di pondok pesantren, sedangkan penelitian ini dilakukan pada SPPG Program MBG	Hasil penelitian ini menunjukkan Personal higiene memperoleh nilai 75% dan 79%, sedangkan teknik pencucian peralatan memperoleh nilai 60% dan 80%, sehingga sebagian besar belum memenuhi syarat.
2.	Fauziah (2021) "Penerapan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pondok Pesantren Al- Jauharen Jambi"	Penelitian deskriptif observasional	Persamaan penelitian adalah sama- sama membahas tentang higiene sanitasi dan keamanan pangan dalam penyelenggaraan makanan	Perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu menilai higiene sanitasi secara umum, sedangkan penelitian ini fokus pada keamanan pangan, personal higiene, dan sanitasi peralatan	Hasil penelitian ini menunjukan ditemukan beberapa aspek higiene sanitasi yang belum memenuhi syarat terutama pada penyimpanan makanan jadi.

No	Nama/Tahun/ Judul	Metode Penelitian	Persamaan	Perbedaan	Hasil Penelitian
3.	Rambe (2020) “Personal Higiene Penjamah Makanan di Pesantren Modern Daarul Muhsinin Kabupaten Labuhan Batu”	Penelitian deskriptif observasional dan wawancara	Persamaan penelitian adalah sama- sama membahas tentang personal higiene penjamah makanan	Perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu meneliti hubungan dengan kejadian diare, sedangkan penelitian ini hanya mengambarkan kondisi yang ada	Higiene personal penjamah makanan masih rendah dan berhubungan dengan kejadian diare pada santri
4.	Oktariawan (2022) “Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan makanan pada Jasa Boga ”	Penelitian deskriptif dengan checklist observasi	Persamaan penelitian adalah sama- sama menggunakan observasi higiene sanitasi dan kategori penilaian berdasarkan persentase skor	Perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu dilakukan pada institusi pendidikan, sedangkan penelitian ini pada Program MBG di SPPG	Sebagian besar aspek higiene sanitasi berada pada kategori memenuhi syarat, namun masih di temukan beberapa ketidaksesuaian pada praktik sanitasi
5.	Wulandari dkk. (2023) “Higiene Sanitasi Penyelenggaraa n Makanan pada Institusi Pendidikan”	Penelitian observasional deskriptif	Persamaan penelitian adalah sama- sama menilai keamanan pangan dan higiene sanitasi penyelenggaraa n makanan	Perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu dilak ukan pada institusi pendidikan, sedangkan penelitian ini pada Program MBG di SPPG	Sebagian besar indikator higiene sanitasi telah memenuhi standar, namun masih ditemukan kekurangan pada higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan.