

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Jasa Boga Golongan B

Jasa boga merupakan usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha berdasarkan pesanan atau untuk memenuhi kebutuhan kelompok masyarakat tertentu. Dalam penyelenggaraannya, jasa boga wajib memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi guna menjamin keamanan pangan yang diproduksi. Persyaratan tersebut diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011, jasa boga dikelompokkan menjadi beberapa golongan sesuai karakteristik pelayanan dan jenis penyelenggaraan makanan. Salah satunya adalah jasa boga golongan B, yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum maupun kebutuhan khusus, seperti asrama, rumah sakit, perusahaan, lembaga pemasyarakatan, rumah tahanan, balai atau tempat pelatihan, serta institusi lain yang menyelenggarakan makanan makanan secara terpusat. Penyelenggaraan jasa boga pada golongan ini umumnya memiliki proses produksi makanan dalam jumlah besar sehingga memerlukan penerapan higiene dan sanitasi yang lebih ketat.

Persyaratan higiene sanitasi pada jasa boga golongan B meliputi seluruh tahapan penyelenggaraan makanan, mulai dari penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan

makanan, pemorsian makanan, distribusi makanan, pengendalian mutu, higiene penjamah makanan, sanitasi peralatan, penyediaan air bersih, pengelolaan limbah, pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit, hingga dokumentasi kegiatan higiene sanitasi. Penerapan persyaratan tersebut bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik yang dapat mempengaruhi mutu keamanan pangan. Seiring dengan pelaksanaan Program MBG, Badan Gizi Nasional menerbitkan Pedoman Sertifikat Keamanan Pangan pada SPPG yang menjelaskan bahwa penyelenggaraan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) bagi SPPG dilaksanakan melalui mekanisme penyediaan jasa boga (KBLI 56290) dengan mengacu pada ketentuan higiene sanitasi jasa boga yang berlaku. Pedoman tersebut juga menggunakan instrumen inspeksi yang mengacu pada klasifikasi jasa boga sebagaimana diatur dalam ketentuan Kementerian Kesehatan.

Berdasarkan karakteristik operasionalnya, SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu memiliki kesesuaian dengan karakteristik jasa boga Golongan B karena menyelenggarakan pengolahan makanan secara terpusat dalam jumlah besar untuk memenuhi kebutuhan penerima manfaat Program MBG. Kegiatan tersebut meliputi penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, pemorsian, distribusi, hingga pengendalian mutu sebagai satu rangkaian proses penyelenggaraan makanan. Oleh karena itu, penerapan higiene dan sanitasi pada SPPG

berpedoman pada ketentuan higiene sanitasi jasa boga sebagaimana diatur dalam Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 serta Pedoman Sertifikasi Keamanan Pangan SPPG yang diterbitkan oleh Badan Gizi Nasional. Dengan demikian, persyaratan higiene sanitasi jasa boga Golongan B digunakan sebagai dasar dalam penyusunan indikator keamanan pangan, personal higiene penjamah makanan, dan sanitasi peralatan pada penelitian ini.

2.2 Keamanan Pangan

Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, serta membahayakan kesehatan manusia. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, serta membahayakan kesehatan manusia. Keamanan pangan bertujuan menjamin bahwa pangan yang dikonsumsi masyarakat aman, bermutu, dan tidak menimbulkan gangguan kesehatan.

Menurut *World Health Organization* (WHO), keamanan pangan (*food safety*) merupakan jaminan bahwa pangan tidak akan menimbulkan bahaya bagi konsumen apabila dipersiapkan dan dikonsumsi sesuai dengan tujuan penggunaannya. WHO menjelaskan bahwa pangan yang tidak aman dapat mengandung mikroorganisme patogen, bahan kimia

berbahaya, atau benda asing yang menyebabkan *foodborne diseases*. Oleh karena itu, penerapan keamanan pangan harus dilakukan pada seluruh rantai pangan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga makanan dikonsumsi oleh masyarakat (World Health Organization, 2024).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene sanitas jasaboga, penyelenggaraan makanan harus memenuhi persyaratan higiene sanitasi pada setiap tahapan pengelolaan makanan, pengelolaan makanan meliputi penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian makanan. Seluruh tahapan harus dilaksanakan sesuai persyaratan higiene sanitasi untuk mencegah terjadinya kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik sehingga makanan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011).

Dalam Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Program MBG Tahun Anggaran 2026, keamanan pangan merupakan salah satu prinsip utama yang harus diterapkan dalam penyelenggaraan Program MBG. SPPG bertanggung jawab menyelenggarakan makanan bergizi dengan tetap menjamin keamanan pangan melalui penerapan standar operasional pada setiap tahapan penyelenggaraan makanan. Penerapan keamanan pangan dilakukan sejak penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, pemorsian, distribusi, hingga pengendalian mutu

agar makanan yang diberikan kepada penerima manfaat tetap aman, bermutu, dan layak dikonsumsi (Badan Gizi Nasional, 2025).

WHO melalui konsep *Five Keys to Safer Food* menjelaskan lima prinsip dasar dalam menjaga keamanan pangan, yaitu menjaga kebersihan (*keep clean*), memisahkan bahan mentah dan makanan matang (*separate raw and cooked*), memasak makanan hingga matang sempurna (*cook thoroughly*), menjaga makanan pada suhu yang aman (*keep food at safe temperatures*), serta menggunakan air dan bahan baku yang aman (*use safe water and raw materials*). Kelima prinsip tersebut menjadi dasar dalam mencegah kontaminasi silang, menghambat pertumbuhan mikroorganisme patogen, serta mengurangi risiko terjadinya penyakit bawaan pangan (World Health Organization, 2024).

Hasil penelitian Reny Sartika, Lilis Suryani, dan Atma Deviliawati (2022) menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan di instalasi gizi meliputi perencanaan menu, pengadaan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, hingga distribusi makanan. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa setiap tahapan penyelenggaraan makanan memerlukan pengawasan yang berkesinambungan agar mutu dan keamanan pangan tetap terjaga.

Penelitian Rahma Adiyaksa Gea Doktriana, Mohamad Yaser, dan Jefri Wahyudi (2024) menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan harus dilakukan secara menyeluruh mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, penyajian, hingga

pengangkutan makanan. Penelitian tersebut menyimpulkan bahwa kepatuhan terhadap persyaratan higiene sanitasi berperan penting dalam menjaga keamanan pangan dan mencegah terjadinya kontaminasi selama proses penyelenggaraan makanan.

Penelitian Ramadhani, Suwarni, Selviana, dan Nolia (2025) mengenai penerapan higiene sanitasi makanan pada dapur Program MBG menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi dilakukan pada seluruh tahapan penyelenggaraan makanan, mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga distribusi makanan. Penelitian tersebut menegaskan bahwa penerapan standar higiene sanitasi secara konsisten menjadi salah satu faktor penting dalam menjamin keamanan pangan pada penyelenggaraan Program MBG.

Berdasarkan teori, regulasi, dan hasil penelitian terdahulu dapat disimpulkan bahwa keamanan pangan merupakan upaya untuk menjamin agar makanan tetap aman, bermutu, dan layak dikonsumsi melalui penerapan higiene sanitasi pada setiap tahapan penyelenggaraan makanan. Dalam penelitian ini, keamanan pangan dikaji berdasarkan tahapan penyelenggaraan makanan yang meliputi penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan makanan, pemorsian makanan, distribusi makanan, dan pengendalian mutu, yang mengacu pada Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/201 Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Program MBG Tahun Anggaran 2026, serta SOP Badan Gizi Nasional sebagai dasar penyusunan.

2.2.1 Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan merupakan tahapan awal dalam penyelenggaraan makanan yang bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh bahan pangan yang diterima telah memenuhi standar mutu, keamanan, kuantitas, dan spesifikasi sebelum digunakan dalam proses pengolahan. Tahap ini menjadi titik awal pengendalian keamanan pangan karena kualitas bahan baku akan memengaruhi mutu makanan yang dihasilkan. Apabila bahan pangan yang diterima tidak memenuhi persyaratan, seperti rusak, busuk, atau terkontaminasi, maka risiko terjadinya pencemaran pangan dan gangguan kesehatan pada konsumen akan meningkat. Oleh karena itu, setiap bahan makanan harus diperiksa secara teliti sebelum diterima dan digunakan dalam proses produksi.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga, pengelolaan makanan merupakan rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pengolahan, pengemasan, pewadahan, pengangkutan, hingga penyajian. Seluruh tahapan tersebut harus memenuhi persyaratan higiene sanitasi untuk mengendalikan faktor resiko kontaminasi yang berasal dari bahan makanan, penjamah makanan, tempat, maupun peralatan sehingga makanan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. Selain itu, bahan makanan yang digunakan dalam

penyelenggaraan makanan harus berasal dari sumber yang memenuhi persyaratan kesehatan serta diperiksa sebelum digunakan dalam proses pengolahan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011).

Dalam Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Program MBG Tahun Anggaran 2026, keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, maupun benda lain yang dapat mengganggu dan membahayakan kesehatan manusia. Petunjuk teknik tersebut juga menjelaskan bahwa SPPG memiliki tugas untuk menyediakan dan mendistribusikan makanan bergizi sekaligus memastikan keamanan pangan pada setiap tahapan penyelenggaraan makanan. Oleh karena itu, setiap bahan makanan yang diterima harus diperiksa kesesuaian mutu, jumlah, kondisi fisik, serta didokumentasikan sebagai bagian dari pengendalian mutu penyelenggaraan makanan (Badan Gizi Nasional, 2025).

Salah satu prinsip WHO yang berkaitan langsung dengan penerimaan bahan makanan adalah *use safe water and raw materials*. WHO menjelaskan bahwa bahan pangan harus berasal dari sumber yang terpercaya, dipilih dalam kondisi segar, tidak rusak, tidak melewati masa kedaluwarsa, serta memenuhi persyaratan keamanan pangan. Pemeriksaan mutu bahan pangan pada saat penerimaan merupakan langkah awal untuk mencegah

masuknya bahaya biologis, kimia, maupun fisik ke dalam proses penyelenggaraan makanan sehingga keamanan pangan dapat terjaga (WHO, 2024).

Berdasarkan teori dan regulasi yang telah diuraikan dapat disimpulkan bahwa penerimaan bahan makanan merupakan salah satu tahapan penting dalam sistem penyelenggaraan makanan karena berfungsi sebagai titik awal pengendalian mutu dan keamanan pangan. Meskipun penelitian-penelitian sebelumnya lebih banyak dilakukan di instalasi gizi rumah sakit, prinsip penerimaan bahan makanan yang diterapkan memiliki kesamaan dengan penyelenggaraan makanan pada SPPG, yaitu memastikan bahan pangan yang diterima memenuhi persyaratan mutu, keamanan, jumlah, dan spesifikasi sebelum digunakan dalam proses pengolahan. Oleh karena itu, pada penelitian ini komponen penerimaan bahan makanan digunakan sebagai salah satu indikator dalam menggambarkan keamanan pangan pada penyelenggaraan Program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu.

2.2.2 Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu tahapan penting dalam penyelenggaraan makanan yang bertujuan untuk mempertahankan mutu, keamanan, dan nilai gizi bahan pangan sebelum digunakan dalam proses pengolahan. Penyimpanan yang dilakukan sesuai prosedur dapat mencegah kerusakan bahan

makanan, menghambat pertumbuhan mikroorganisme, serta mengurangi resiko kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik. Sebaliknya, penyimpanan yang tidak sesuai dapat menyebabkan penurunan kualitas bahan pangan dan meningkatkan resiko terjadinya penyakit akibat pangan (*foodborne diseases*).

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, penyimpanan bahan makanan harus dilakukan pada tempat yang bersih, terlindung dari debu, serangga, tikus, dan hewan pengganggu lainnya. Selain itu, bahan makanan harus disimpan sesuai karakteristiknya, seperti bahan kering, bahan segar, dan bahan beku, serta ditempatkan pada suhu yang sesuai agar mutu dan keamanan pangan tetap terjaga. Permenkes juga mengatur bahwa bahan makanan yang mudah rusak harus disimpan dalam lemari pendingin atau lemari pembeku sesuai kebutuhan sehingga dapat mencegah pertumbuhan mikroorganisme penyebab kerusakan pangan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011).

Dalam Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Program MBG Tahun Anggaran 2026, penyimpanan bahan makanan merupakan bagian dari sistem pengelolaan logistik yang bertujuan menjaga kualitas bahan pangan hingga digunakan dalam proses produksi. Penyimpanan dilakukan dengan menerapkan prinsip *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO),

sehingga bahan yang lebih dahulu diterima atau memiliki masa kadaluwarsa lebih cepat digunakan terlebih dahulu. Selain itu, petugas SPPG harus melakukan pemantauan kondisi ruang penyimpanan, suhu, kebersihan, serta pencatatan stok sebagai bagian dari pengendalian mutu dan keamanan pangan (Badan Gizi Nasional, 2025).

Menurut *World Health Organization* (WHO), menjaga makanan pada suhu yang aman (*keep food at safe temperatures*) merupakan salah satu prinsip dalam *Five Keys to Safer Food*. WHO menjelaskan bahwa sebagian besar bakteri penyebab penyakit dapat berkembang biak dengan cepat pada suhu antara 5°C hingga 60°C (*danger zone*). Oleh karena itu, bahan makanan yang mudah rusak harus disimpan pada suhu dingin atau beku sesuai jenisnya untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan menjaga keamanan pangan (*World Health Organization*, 2024).

Berdasarkan teori dan regulasi yang telah diuraikan dapat disimpulkan bahwa penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu tahapan penting dalam menjaga keamanan pangan. Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 menegaskan bahwa bahan makanan harus disimpan sesuai karakteristik dan persyaratan higiene sanitasi, sedangkan Juknis MBG mengatur pengelolaan penyimpanan melalui penerapan FIFO, FEFO, pengendalian suhu, dan pencatatan stok. Prinsip tersebut sejalan dengan WHO yang menekankan

pentingnya menjaga makanan pada suhu yang aman untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme. Oleh karena itu, pada penelitian ini penyimpanan bahan makanan digunakan sebagai salah satu indikator dalam menggambarkan keamanan pangan pada penyelenggaraan Program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu.

2.2.3 Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan merupakan tahapan setelah penerimaan dan penyimpanan bahan makanan yang bertujuan untuk memastikan bahwa bahan pangan berada dalam kondisi bersih, aman, higienis, dan siap diolah menjadi makanan. Tahap ini meliputi kegiatan pencucian, sortasi, pengupasan, pemotongan, penimbangan, serta penanganan bahan makanan sesuai dengan karakteristiknya. Persiapan bahan makanan yang dilakukan sesuai prosedur dapat mempertahankan mutu bahan pangan, mencegah kontaminasi silang, serta mengurangi risiko cemaran biologis, kimia, dan fisik yang dapat memengaruhi keamanan pangan.

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga, seluruh proses pengelolaan makanan harus menerapkan higiene sanitasi untuk mengendalikan faktor resiko kontaminasi yang berasal dari bahan makanan, tempat, maupun peralatan. Oleh karena itu, pada tahap persiapan bahan makanan, setiap bahan harus ditangani menggunakan peralatan yang bersih, air yang memenuhi syarat kesehatan, serta

dilakukan pada area kerja yang higienis agar tidak terjadi kontaminasi silang sebelum proses pengolahan makanan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011).

Standar Operasional Prosedur (SOP) Persiapan Bahan Makanan Nabati, Sayur, dan Buah Badan Gizi Nasional, persiapan bahan dilakukan dengan memastikan bahan yang diterima sesuai dengan kebutuhan, memenuhi standar kualitas, serta ditangani secara higienis. Proses persiapan meliputi pemeriksaan ulang kondisi bahan, memastikan bahan bebas dari kerusakan, busuk, atau kontaminasi, serta melakukan pencatatan hasil pemeriksaan sebelum bahan diproses lebih lanjut. Apabila ditemukan bahan yang tidak memenuhi standar, bahan tersebut dipisahkan dan tidak digunakan sampai ada keputusan dari ahli gizi.

SOP Persiapan Bahan Makanan Hewani, Badan Gizi Nasional menjelaskan bahwa persiapan bahan hewani dilakukan melalui pemeriksaan kesegaran, warna, bau, tekstur, kondisi kemasan, serta pengendalian suhu sebagai bagian dari pemeliharaan *cold chain*. Bahan makanan hewani yang memenuhi standar kemudian ditempatkan pada fasilitas penyimpanan yang sesuai, seperti *chiller* atau *freezer*, untuk mempertahankan mutu dan mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen sebelum digunakan dalam proses pengolahan.

Menurut *World Health Organization* (WHO), penanganan

bahan makanan yang tidak higienis merupakan salah satu penyebab utama terjadinya penyakit bawaan pangan (*foodborne diseases*). WHO menekankan bahwa bahan makanan harus dipisahkan berdasarkan jenisnya, dicuci menggunakan air yang aman, serta dipersiapkan dengan peralatan yang bersih untuk mencegah kontaminasi silang. Selain itu, bahan pangan mentah tidak boleh bersentuhan langsung dengan makanan yang telah siap diolah atau siap dikonsumsi karena dapat menjadi media perpindahan mikroorganisme patogen (World Health Organization, 2024).

Berdasarkan teori, regulasi, dan SOP Badan Gizi Nasional dapat disimpulkan bahwa persiapan bahan makanan merupakan tahapan penting dalam sistem keamanan pangan. Persiapan bahan yang dilakukan secara higienis, menggunakan peralatan yang bersih, air yang memenuhi syarat, serta mengikuti prosedur operasional yang berlaku akan mengurangi risiko kontaminasi dan menjaga kualitas bahan sebelum diolah. Oleh karena itu, pada penelitian ini persiapan bahan makanan digunakan sebagai salah satu indikator dalam menggambarkan keamanan pangan pada penyelenggaraan Program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu

2.2.4 Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan merupakan tahapan dalam penyelenggaraan makanan yang bertujuan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi melalui

berbagai proses, seperti pencucian, pemotongan, pencampuran, pemasakan, hingga penyajian sementara. Tahap pengolahan memiliki peranan penting dalam menjaga keamanan pangan karena proses ini dapat menghilangkan atau mengurangi mikroorganisme patogen, mempertahankan kandungan gizi, serta menghasilkan makanan yang aman dan bermutu. Oleh karena itu, seluruh proses pengolahan harus dilakukan sesuai dengan prinsip higiene dan sanitasi untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga, proses pengolahan makanan harus dilakukan oleh penjamah makanan yang menerapkan personal higiene dengan baik, menggunakan peralatan yang bersih dan layak pakai, serta dilakukan pada tempat pengolahan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi. Selain itu, makanan harus dimasak hingga matang sempurna untuk mengurangi risiko kontaminasi mikrobiologis yang dapat menyebabkan penyakit bawaan pangan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011).

Dalam Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Program MBG Tahun Anggaran 2026, pengolahan makanan di SPPG dilaksanakan sesuai standar operasional prosedur yang telah ditetapkan. Seluruh proses pengolahan dilakukan berdasarkan menu yang telah disusun oleh ahli gizi dengan memperhatikan keamanan

pangan, mutu, cita rasa, serta kecukupan gizi. Selama proses pengolahan, petugas wajib menjaga kebersihan area kerja, menggunakan peralatan yang higienis, serta menghindari terjadinya kontaminasi silang antara bahan makanan mentah dan makanan yang telah matang sebagai bagian dari sistem pengendalian mutu penyelenggaraan makanan (Badan Gizi Nasional, 2025).

Menurut *World Health Organization* (WHO), salah satu prinsip utama dalam *Five Keys to Safer Food* adalah *cook thoroughly* atau memasak makanan hingga matang sempurna. WHO menjelaskan bahwa proses pemasakan yang tepat mampu membunuh sebagian besar mikroorganisme patogen yang terdapat pada bahan pangan. Selain itu, WHO juga menekankan pentingnya memisahkan bahan makanan mentah dan matang (*separate raw and cooked*) selama proses pengolahan untuk mencegah kontaminasi silang (*World Health Organization*, 2024).

Berdasarkan teori dan regulasi yang telah diuraikan dapat disimpulkan bahwa pengolahan makanan merupakan salah satu tahapan yang sangat menentukan keberhasilan penerapan keamanan pangan. Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 menekankan pentingnya penerapan higiene sanitasi selama proses pengolahan makanan, sedangkan Juknis MBG mengatur bahwa pengolahan makanan di SPPG harus dilakukan sesuai standar operasional prosedur dengan memperhatikan mutu, keamanan pangan, dan

kecukupan gizi. Prinsip tersebut sejalan dengan WHO yang menekankan pentingnya memasak makanan hingga matang sempurna serta mencegah kontaminasi silang selama proses pengolahan. Oleh karena itu, penelitian ini pengolahan makanan digunakan sebagai salah satu indikator untuk menggambarkan keamanan pangan pada penyelenggaraan Program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu.

2.2.5 Pemorsian Makanan

Pemorsian makanan merupakan tahapan dalam penyelenggaraan makanan yang dilakukan setelah proses pengolahan selesai dengan tujuan membagi makanan ke dalam porsi yang telah ditetapkan sebelum didistribusikan kepada penerima manfaat. Tahap ini tidak hanya bertujuan untuk memastikan kesesuaian jumlah makanan sesuai standar menu, tetapi juga menjaga mutu, keamanan, dan kebersihan makanan agar tetap layak dikonsumsi. Apabila proses pemorsian tidak dilakukan secara higienis, makanan yang telah matang berisiko mengalami kontaminasi ulang (*recontamination*) sehingga dapat meningkatkan risiko terjadinya penyakit bawaan pangan (*foodborne diseases*).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga, makanan yang telah selesai diolah harus terlindungi dari pencemaran selama proses penanganan hingga penyajian.

Pemorsian makanan harus dilakukan menggunakan peralatan yang bersih, wadah yang aman untuk pangan (*food grade*), serta oleh penjamah makanan yang menerapkan personal hygiene sesuai ketentuan. Selain itu, makanan matang harus dijaga agar tidak bersentuhan dengan bahan mentah maupun sumber pencemaran lainnya untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011).

Dalam Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Program MBG Tahun Anggaran 2026, pemorsian makanan di SPPG dilakukan sesuai standar menu dan kebutuhan gizi yang telah ditetapkan oleh ahli gizi. Proses pemorsian dilaksanakan dengan memperhatikan kebersihan peralatan, wadah makanan, serta penggunaan alat pelindung diri oleh petugas agar mutu dan keamanan makanan tetap terjaga sebelum didistribusikan kepada penerima manfaat (Badan Gizi Nasional, 2025).

Menurut *World Health Organization* (WHO), makanan yang telah dimasak harus dilindungi dari kontaminasi ulang melalui penerapan prinsip *keep clean* dan *separate raw and cooked* dalam *Five Keys to Safer Food*. WHO menegaskan penanganan makanan matang menggunakan tangan, peralatan, atau wadah yang tidak higienis dapat menyebabkan perpindahan mikroorganisme patogen ke makanan sehingga meningkatkan risiko penyakit bawaan pangan. Oleh karena itu, proses pemorsian harus dilakukan pada area yang bersih dengan

menggunakan peralatan yang telah disanitasi (*World Health Organization*, 2024).

Berdasarkan teori dan regulasi yang telah diuraikan dapat disimpulkan bahwa pemorsian makanan merupakan bagian dari penyelenggaraan makanan yang memerlukan penerapan higiene sanitasi secara konsisten. Proses pemorsian harus dilakukan menggunakan peralatan yang bersih, standar porsi yang sesuai, serta oleh penjamah makanan yang menerapkan higiene perorangan agar mutu dan keamanan makanan tetap terjaga hingga didistribusikan kepada penerima manfaat. Hal tersebut sejalan dengan penelitian ini yang menjadikan pemorsian makanan sebagai salah satu indikator dalam menggambarkan keamanan pangan pada penyelenggaraan Program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu.

2.2.6 Distribusi Makanan

Distribusi makanan merupakan tahapan akhir dalam penyelenggaraan makanan sebelum diterima oleh konsumen atau penerima manfaat. Tujuan distribusi makanan adalah memastikan makanan yang telah diproduksi sampai kepada penerima dalam kondisi aman, bermutu, dan sesuai dengan standar porsi serta waktu penyajian yang telah ditetapkan. Proses distribusi yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi dapat menyebabkan kontaminasi, penurunan kualitas makanan, serta meningkatkan risiko terjadinya penyakit bawaan pangan.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga, makanan yang telah selesai diolah harus diangkut menggunakan wadah yang bersih, tertutup, mudah dibersihkan, serta mampu melindungi makanan dari debu, serangga, kotoran, maupun sumber kontaminasi lainnya selama proses pengangkutan. Selain itu, pengangkutan makanan harus dilakukan sedemikian rupa sehingga mutu, suhu, dan keamanan makanan tetap terjaga hingga makanan disajikan kepada konsumen (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011).

Dalam Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Program MBG Tahun Anggaran 2026, distribusi makanan di SPPG dilakukan setelah proses pemorsian selesai dengan menggunakan wadah makanan yang sesuai dan kendaraan distribusi yang memenuhi persyaratan kebersihan. Distribusi dilakukan sesuai jadwal yang telah ditetapkan agar makanan diterima oleh penerima manfaat dalam kondisi layak konsumsi, tetap aman, dan memiliki kualitas yang baik. Selain itu, setiap proses distribusi didokumentasikan sebagai bagian dari pengendalian mutu penyelenggaraan Program MBG (Badan Gizi Nasional, 2025).

Menurut *World Health Organization* (WHO), makanan matang harus dilindungi dari kontaminasi selama penyimpanan sementara maupun proses transportasi. WHO menekankan bahwa makanan

perlu dipertahankan pada suhu yang aman serta ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme dan kontaminasi silang. Penanganan makanan yang tidak sesuai selama distribusi dapat menyebabkan penurunan mutu pangan dan meningkatkan risiko penyakit bawaan pangan (*World Health Organization*, 2024).

Berdasarkan teori dan regulasi yang telah diuraikan dapat disimpulkan bahwa distribusi makanan merupakan tahapan penting dalam menjaga keamanan pangan setelah makanan selesai diproduksi. Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 menekankan bahwa pengangkutan makanan harus dilakukan secara higienis menggunakan wadah yang aman dan tertutup, sedangkan Juknis MBG mengatur bahwa distribusi makanan di SPPG harus dilakukan tepat waktu dengan tetap menjaga mutu dan keamanan makanan hingga diterima oleh penerima manfaat. Prinsip tersebut sejalan dengan WHO yang menekankan pentingnya menjaga suhu makanan, kebersihan wadah, dan pencegahan kontaminasi selama proses distribusi. Oleh karena itu, dalam penelitian ini distribusi makanan digunakan sebagai salah satu indikator untuk menggambarkan keamanan pangan pada penyelenggaraan Program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu.

2.2.7 Pengendalian Mutu

Pengendalian mutu merupakan serangkaian kegiatan yang

dilakukan secara terencana dan berkesinambungan untuk memastikan bahwa setiap tahapan penyelenggaraan makanan telah memenuhi standar mutu, keamanan pangan, dan persyaratan higiene sanitasi. Pengendalian mutu bertujuan untuk menjamin bahwa makanan yang dihasilkan aman, bergizi, bermutu, serta layak dikonsumsi oleh penerima manfaat. Dalam penyelenggaraan makanan, pengendalian mutu dilakukan mulai dari penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, pemorsian, hingga pendistribusian makanan sehingga setiap tahapan dapat dipantau dan dievaluasi secara sistematis.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga, setiap penyelenggara jasa boga wajib menerapkan higiene sanitasi pada seluruh proses pengelolaan makanan sebagai upaya mencegah terjadinya kontaminasi biologis, kimia, dan fisik. Pengawasan terhadap bahan makanan, peralatan, tempat pengolahan, penjamah makanan, serta proses penyelenggaraan makanan harus dilakukan secara berkala agar makanan yang dihasilkan memenuhi persyaratan kesehatan dan aman dikonsumsi (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011).

Dalam Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Program MBG Tahun Anggaran 2026, pengendalian mutu merupakan bagian dari sistem manajemen penyelenggaraan makanan di SPPG.

Pengendalian mutu dilakukan melalui pemantauan terhadap mutu bahan makanan, penerapan standar operasional prosedur, kebersihan lingkungan, penggunaan peralatan yang memenuhi persyaratan, pencatatan setiap tahapan penyelenggaraan makanan, serta evaluasi apabila ditemukan ketidaksesuaian. Pelaksanaan pengendalian mutu bertujuan untuk memastikan bahwa makanan yang diproduksi memenuhi standar keamanan pangan dan kualitas gizi sesuai ketentuan Program MBG (Badan Gizi Nasional, 2025).

Menurut *World Health Organization* (WHO), sistem keamanan pangan memerlukan pengawasan yang dilakukan secara berkelanjutan pada setiap tahapan rantai pangan. WHO menegaskan bahwa penerapan prosedur pengendalian, pemantauan, dokumentasi, dan evaluasi merupakan bagian penting dalam mencegah terjadinya *foodborne diseases*. Pengendalian mutu yang dilakukan secara konsisten membantu memastikan bahwa pangan tetap aman sejak proses produksi hingga dikonsumsi oleh masyarakat (*World Health Organization*, 2024).

Berdasarkan teori dan regulasi yang telah diuraikan dapat disimpulkan bahwa pengendalian mutu merupakan salah satu komponen penting dalam menjaga keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan. Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 menekankan pentingnya pengawasan terhadap seluruh tahapan pengelolaan makanan, sedangkan Juknis MBG mengatur bahwa

pengendalian mutu di SPPG dilakukan melalui pemantauan, pencatatan, evaluasi, dan penerapan standar operasional prosedur. Prinsip tersebut sejalan dengan WHO yang menekankan pentingnya sistem pengawasan yang berkelanjutan dalam mencegah terjadinya penyakit bawaan pangan. Oleh karena itu, pada penelitian ini pengendalian mutu digunakan sebagai salah satu indikator untuk menggambarkan keamanan pangan pada penyelenggaraan Program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu.

2.3 Personal Higiene Penjamah Makanan

Personal higiene penjamah makanan merupakan serangkaian tindakan yang dilakukan oleh setiap individu yang terlibat dalam proses penyelenggaraan makanan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan diri sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi terhadap makanan. Personal higiene menjadi salah satu komponen penting dalam penerapan higiene sanitasi makanan karena penjamah makanan merupakan sumber potensial terjadinya pencemaran biologis, kimia, maupun fisik apabila tidak menerapkan perilaku higiene yang baik. Menurut Permenkes Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan mulai dari penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, pemorsian hingga penyajian makanan. Oleh karena itu, setiap penjamah makanan wajib memenuhi persyaratan kesehatan serta menerapkan perilaku higiene selama bekerja untuk menjamin keamanan pangan.

Dalam penyelenggaraan Program MBG, personal higiene merupakan bagian penting dari sistem keamanan pangan. Jurnal Tata Kelola Penyelenggaraan Program MBG Tahun Anggaran 2026 menjelaskan bahwa SPPG memiliki pengawas sanitasi yang bertugas memastikan higiene sanitasi relawan dan peralatan sesuai standar operasional prosedur (SOP), sehingga makanan yang diproduksi memenuhi persyaratan keamanan pangan.

Hasil penelitian Elsa Pebrianti (2023) menunjukkan bahwa penerapan personal higiene merupakan komponen penting dalam penyelenggaraan makanan. Praktik yang paling sering dilakukan oleh penjamah makanan adalah mencuci tangan dan menjaga kebersihan tangan, kuku, serta rambut. Namun, masih ditemukan ketidaksesuaian dalam penggunaan pakaian pelindung dan sarung tangan saat mengolah makanan, sehingga diperlukan peningkatan kepatuhan terhadap standar higiene sanitasi.

Sejalan dengan penelitian tersebut, Nurafni Maftukhah (2024) menyatakan bahwa sikap penjamah makanan berhubungan dengan penerapan personal higiene, sedangkan pengetahuan dan perilaku belum tentu menunjukkan hubungan yang bermakna. Temuan tersebut menunjukkan bahwa pembentukan sikap serta pembiasaan perilaku higiene sangat diperlukan agar penjamah makanan dapat menerapkan personal higiene secara konsisten.

Berdasarkan uraian tersebut dapat disimpulkan bahwa personal higiene penjamah makanan merupakan faktor yang sangat penting dalam

menjaga keamanan pangan. Penerapan personal higiene yang baik mampu mengurangi risiko kontaminasi silang, mencegah penyakit bawaan makanan, serta menjamin bahwa makanan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. Hal ini menjadi sangat penting dalam penyelenggaraan Program MBG karena makanan diproduksi dalam jumlah besar dan didistribusikan kepada kelompok penerima manfaat yang rentan, sehingga penerapan personal higiene harus dilakukan secara konsisten sesuai dengan ketentuan Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 dan Juknis MBG Tahun 2026.

2.3.1 Kondisi Kesehatan

Kondisi kesehatan merupakan persyaratan utama bagi setiap penjamah makanan. Penjamah makanan harus berada dalam keadaan sehat, tidak menderita penyakit menular, serta mampu melakukan pekerjaan tanpa menimbulkan risiko kontaminasi terhadap makanan. Pemeriksaan kesehatan secara berkala penting dilakukan untuk mendeteksi adanya penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan. Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 menyatakan bahwa tenaga pengolah makanan harus berbadan sehat, tidak mengidap penyakit menular, dan memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang masih berlaku.

2.3.2 Kebersihan Tangan

Tangan merupakan bagian tubuh yang paling sering bersentuhan langsung dengan makanan sehingga menjadi media

utama perpindahan mikroorganisme. Oleh karena itu, mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir merupakan tindakan paling efektif untuk mencegah kontaminasi makanan. Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 mewajibkan penjamah makanan mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja, dan setelah menggunakan toilet. Selain itu, fasilitas cuci tangan harus tersedia dan mudah dijangkau.

2.3.3 Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD)

Penggunaan APD bertujuan untuk melindungi makanan dari kontaminasi yang berasal dari tubuh penjamah makanan. APD yang digunakan meliputi penutup kepala, celemek atau apron, masker apabila diperlukan, sarung tangan sekali pakai, dan sepatu kerja yang sesuai. Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 menjelaskan bahwa perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan menggunakan sarung tangan, sendok garpu, celemek, tutup rambut, dan sepatu kedap air. Pada SPPG, penggunaan APD merupakan bagian dari SOP yang diawasi oleh Pengawas Sanitasi untuk memastikan keamanan pangan tetap terjaga.

2.3.4 Kebersihan Pakaian Kerja

Pakaian kerja yang digunakan penjamah makanan harus bersih, rapi, dan digunakan khusus selama bekerja. Pakaian kerja yang kotor dapat menjadi sumber kontaminasi karena membawa debu, mikroorganisme, maupun kotoran dari lingkungan luar. Permenkes

RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 mengatur bahwa penjamah makanan wajib menggunakan pakaian kerja yang bersih dan tidak digunakan diluar tempat pengolahan makanan.

2.3.5 Perilaku Higiene Selama Bekerja

Perilaku higiene merupakan kebiasaan yang harus diterapkan penjamah makanan selama bekerja. Perilaku tersebut meliputi tidak merokok, tidak makan atau minum di area pengolahan makanan, tidak menggunakan perhiasan, menutup mulut saat batuk atau bersin, menjaga kebersihan kuku, serta menghindari tindakan yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan. Permenkes RI 1096/Menkes/PER/VI/2011 mengatur bahwa penjamah makanan tidak diperbolehkan merokok, menggaruk anggota tubuh, memakai perhiasan yang berlebihan, menyisir rambut di area pengolahan, maupun melakukan tindakan lain yang berpotensi mencemari makanan. Penerapan perilaku higiene yang baik akan mendukung terciptanya keamanan pangan, menjaga kualitas makanan, serta mengurangi risiko terjadinya penyakit bawaan makanan pada penerima manfaat Program MBG.

2.4 Sanitasi Peralatan

Sanitasi peralatan merupakan salah satu aspek penting dalam penyelenggaraan makanan yang bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan melalui peralatan yang digunakan selama proses penyelenggaraan makanan. Peralatan yang bersentuhan langsung dengan

makanan harus memenuhi persyaratan higiene sanitasi agar tidak menjadi media perpindahan cemaran biologis, kimia, maupun fisik ke dalam makanan. Sanitasi peralatan yang baik meliputi pemenuhan persyaratan peralatan, pencucian yang benar, serta penyimpanan peralatan pada tempat yang bersih dan terlindung sehingga keamanan pangan dapat terjaga selama proses penyelenggaraan makanan.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga, seluruh peralatan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan harus memenuhi persyaratan higiene sanitasi, tidak menjadi sumber pencemaran terhadap makanan, serta mudah dibersihkan dan dipelihara. Peralatan yang telah digunakan harus dicuci, disanitasi, dan disimpan dengan baik agar tetap higienis sebelum digunakan kembali. Persyaratan tersebut merupakan bagian dari menjaga mutu dan keamanan pangan selama proses penyelenggaraan makanan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011).

Dalam Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Program MBG Tahun Anggaran 2026, penerapan sanitasi peralatan menjadi bagian dari sistem keamanan pangan di SPPG. Seluruh peralatan yang digunakan dalam penerimaan bahan makanan, pengolahan, pemorsian, hingga distribusi harus dijaga kebersihan dan kelayakannya agar mutu makanan tetap terpelihara. Kebersihan peralatan juga menjadi salah satu bagian dari pengendalian mutu penyelenggaraan makanan untuk menghasilkan makanan yang aman (Badan Gizi Nasional, 2025).

Menurut *World Health Organization* (WHO), peralatan yang bersentuhan langsung dengan makanan harus selalu dibersihkan dan disanitasi dengan benar untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang (*cross contamination*). Peralatan yang tidak dibersihkan secara memadai dapat menjadi media berkembangnya mikroorganisme patogen sehingga meningkatkan risiko *foodborne diseases*. Oleh karena itu, sanitasi peralatan merupakan bagian penting dari sistem keamanan pangan yang harus diterapkan secara konsisten pada setiap penyelenggaraan makanan (*World Health Organization*, 2024).

Penelitian Doktriana et al. (2024) mengenai analisis higiene dan sanitasi makanan di instalasi gizi rumah sakit menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi dievaluasi berdasarkan persyaratan Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, yang mencakup berbagai aspek penyelenggaraan makanan, seperti pemilahan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, penyajian makanan, serta kondisi sarana dan peralatan. Penelitian tersebut menegaskan bahwa penerapan higiene sanitasi secara menyeluruh, termasuk pada penggunaan dan pemeliharaan peralatan, merupakan bagian penting dalam menjaga keamanan pangan selama proses penyelenggaraan makanan (Doktriana et al., 2024).

Penelitian Ramadhani et al. (2025) mengenai penerapan higiene sanitasi makanan pada dapur Program MBG menunjukkan bahwa higiene sanitasi diterapkan pada seluruh tahapan penyelenggaraan makanan sesuai

pedoman yang berlaku. Evaluasi dilakukan terhadap berbagai aspek penyelenggaraan makanan, termasuk penggunaan peralatan, kebersihan fasilitas, dan penerapan prosedur higiene sanitasi. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi yang baik mendukung terjaganya mutu dan keamanan makanan yang diberikan kepada penerima manfaat Program MBG (Ramadhani et al., 2025).

Berdasarkan teori, regulasi, dan hasil penelitian terdahulu dapat disimpulkan bahwa sanitasi peralatan merupakan salah satu komponen penting dalam menjaga keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan. Peralatan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi, dicuci sesuai prosedur, dan disimpan dengan benar akan mengurangi risiko kontaminasi terhadap makanan. Oleh karena itu, dalam penelitian ini sanitasi peralatan dinilai melalui tiga indikator, yaitu persyaratan peralatan, pencucian peralatan, dan penyimpanan peralatan, yang mengacu pada Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 dan Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Program MBG Tahun Anggaran 2026 sebagai dasar penyusunan lembar observasi.

2.4.1 Persyaratan Peralatan

Persyaratan peralatan merupakan ketentuan yang harus dipenuhi oleh seluruh peralatan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan agar tidak menjadi sumber pencemaran terhadap makanan. Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, peralatan yang digunakan harus

terbuat dari bahan yang kuat, tidak retak, tidak mengelupas, tidak mengandung bahan berbahaya, memiliki permukaan yang halus, tidak menyerap air, tahan terhadap proses pembersihan, serta mudah dicuci dan disanitasi. Peralatan yang memenuhi persyaratan tersebut dapat mengurangi risiko berkembangnya mikroorganisme pada permukaan peralatan. (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011).

Dalam penyelenggaraan Program MBG, penggunaan peralatan yang memenuhi persyaratan sangat penting karena peralatan bersentuhan langsung dengan bahan makanan maupun makanan siap saji. Oleh karena itu, kondisi fisik peralatan harus diperiksa secara berkala untuk memastikan bahwa seluruh peralatan masih layak digunakan dan tidak menjadi sumber kontaminasi. Berdasarkan teori dan regulasi yang telah diuraikan, persyaratan peralatan digunakan sebagai salah satu indikator dalam menilai sanitasi peralatan pada penyelenggaraan Program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu. Sanitasi peralatan merupakan bagian penting dalam menjaga keamanan pangan, karena peralatan yang tidak bersih dapat menjadi sumber kontaminasi silang yang berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). Menurut WHO (2022), peralatan yang terkontaminasi dapat menjadi media perpindahan mikroorganisme patogen ke

makanan, sehingga proses pembersihan dan sanitasi harus dilakukan secara benar.

2.4.2 Pencucian Peralatan

Pencucian peralatan merupakan proses menghilangkan sisa makanan, lemak, dan kotoran yang menempel pada peralatan setelah digunakan sehingga peralatan kembali dalam kondisi bersih dan aman digunakan. Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, pencucian peralatan dilakukan menggunakan air bersih yang memenuhi persyaratan kesehatan dan bahan pembersih yang aman, kemudian dibilas hingga bersih dan dikeringkan sebelum digunakan kembali. Proses pencucian yang benar dapat mengurangi jumlah mikroorganisme pada permukaan peralatan sehingga mencegah terjadinya kontaminasi silang. (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011).

Pada penyelenggaraan Program MBG, pencucian peralatan merupakan bagian dari penerapan higiene sanitasi yang harus dilakukan secara konsisten agar peralatan tetap higienis sebelum digunakan kembali. Berdasarkan teori dan regulasi yang telah diuraikan, pencucian peralatan digunakan sebagai salah satu indikator dalam menilai sanitasi peralatan pada penyelenggaraan Program MBG di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu.

2.4.3 Penyimpanan Peralatan

Penyimpanan peralatan merupakan tahapan akhir dalam sanitasi

peralatan yang bertujuan mempertahankan kondisi peralatan tetap bersih dan higienis hingga digunakan kembali. Peralatan yang telah dicuci dan dikeringkan harus disimpan pada rak atau lemari penyimpanan yang bersih, kering, serta terlindung dari debu, serangga, dan hewan pengerat agar tidak mengalami kontaminasi ulang. Penyimpanan yang baik juga memudahkan pengambilan peralatan serta menjaga kualitas peralatan selama masa penggunaan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011).

Dalam penyelenggaraan Program MBG, penyimpanan peralatan yang sesuai dengan persyaratan higiene sanitasi mendukung terjaganya keamanan pangan pada setiap tahapan penyelenggaraan makanan. Oleh karena itu, peralatan yang telah dibersihkan harus disimpan pada tempat yang memenuhi persyaratan kebersihan dan terlindung dari sumber pencemaran. Berdasarkan teori dan regulasi yang telah diuraikan, penyimpanan peralatan digunakan sebagai salah satu indikator dalam menilai sanitasi peralatan pada penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis di SPPG Mabes Polri 4 Bengkulu.

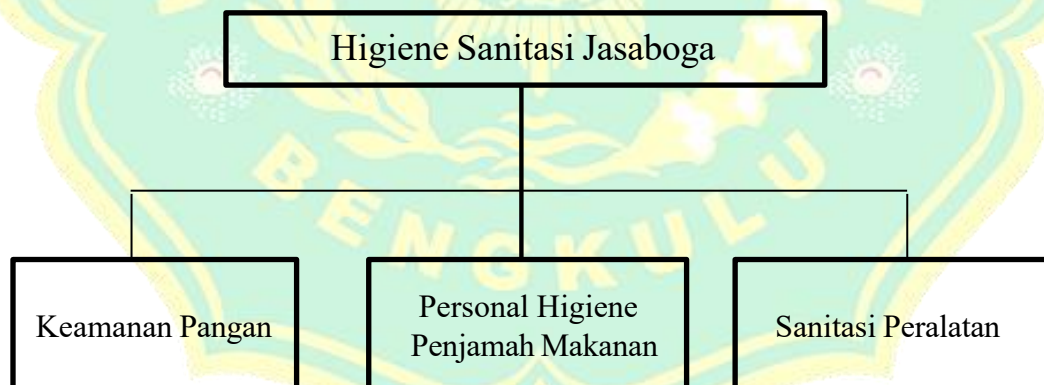
2.4 Kerangka Teori



Gambar 2.1 Kerangka Teori

Sumber: Diadaptasi dari lampiran Permenkes RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga dan Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Program Mkan Bergizi Gratis Tahun Anggaran 2026

2.5 Kerangka Konsep



Gambar 2.2 Kerangka Konsep