

cek-01a0ec33-d71c-780e-8091-abd251961daf

By anisa nurul hidayah

**ANALISIS PELAKSANAAN PENGELOLAAN HIGIENE SANITASI
PADA PROGRAM MAKANAN BERGIZI GRATIS
DI SPPG F TRIKOYO MUSI RAWAS**



SKRIPSI

Disusun Oleh :

Trimo Sujari
NPM: 2013201005

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU**

2026

**ANALISIS PELAKSANAAN PENGELOLAAN HIGIENE SANITASI
PADA PROGRAM MAKANAN BERGIZI GRATIS
DI SPPG F TRIKOYO MUSI RAWAS**

1
Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Kesehatan Masyarakat Program Studi
Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Bengkulu

OLEH:

Trimo Sujari
NPM: 2013201005

PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
TAHUN 2026

PERSETUJUAN

**ANALISIS PELAKSANAAN PENGELOLAAN HIGIENE SANITASI
PADA PROGRAM MAKANAN BERGIZI GRATIS
DI SPPG F TRIKOYO MUSI RAWAS**

OLEH:

Trimo Sujari
NPM: 2013201005

**1 DISETUJUI
PEMBIMBING**

NOPIA WATI, SKM., MKM
NIDN. 0227119101

PENGESAHAN SKRIPSI

**ANALISIS PELAKSANAAN PENGELOLAAN HIGIENE SANITASI
PADA PROGRAM MAKANAN BERGIZI GRATIS
DI SPPG F TRIKOYO MUSI RAWAS**

1
**Dipertahankan Di Depan Dewan Penguji Skripsi Program
Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Bengkulu**

Hari : Jum'at
Tanggal : 28 Agustus 2026
Tempat : HD 3

OLEH:

Trimu Sujari
NPM: 2013201005

1
DEWAN PENGUJI

Nama Penguji

Tanda Tangan

1. Nopia Wati, SKM., MKM.

(.....)

Ketua

2. Hasan Husin, M.Kes

(.....)

Anggota

3. Wulan Angraini, SKM., MKM

(.....)

Anggota

Mengetahui
Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan UMB

Dr. Eva Oktavidiati, M.Si
NIP. 196810051994022002

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Trimo Sujari

NPM 2013201005

Program Studi : Kesehatan Masyarakat

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul:

“Analisis Pelaksanaan Pengelolaan Higiene Sanitasi Pada Program Makanan Bergizi Gratis Di Sppg F Trikoyo Musi Rawas”

1
Adalah benar karya saya sendiri, bebas dari plagiat atau penyontekan.
Apabila dikemudian hari terdapat permasalahan berkaitan dengan
penyusunan ini, maka semua akibat dari hal ini merupakan tanggung
jawab saya sendiri.

Surat pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh. Atas
perhatian Bapak/Ibu saya ucapkan terima kasih.

Bengkulu, 31 Agustus 2026

Hormat Saya,

Trimo Sujari

NPM. 2013201005

**PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS
AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Muhammadiyah Bengkulu,
saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Trimo Sujari
NPM 2013201005
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Ilmu Kesehatan
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan
kepada Universitas Muhammadiyah Bengkulu **Hak Bebas Royalti
Nonklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya
yang berjudul:

**“Analisis Pelaksanaan Pengelolaan Higiene Sanitasi Pada Program
Makanan Bergizi Gratis Di Sppg F Trikoyo Musi Rawas”**

²⁰
Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas royalti
nonklusif ini Universitas Muhammadiyah Bengkulu berhak menyimpan,
mengalihmedia/formatkan, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama
tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik
Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.
Bengkulu, 31 Agustus 2026
Hormat Saya,

Trimo Sujari
NPM. 2013201005

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO:

1. Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan.” (QS. Al-Insyirah: 6)
2. Keberhasilan bukan milik orang pintar, keberhasilan adalah milik mereka yang senantiasa berusaha (Bj Habibie)
3. Terlambat bukan berarti gagal, cepat bukan berarti hebat. terlambat bukan menjadi alasan untuk menyerah, setiap orang memiliki proses yang berbeda. Percaya Proses itu yang paling penting, karena allah telah mempersiapkan hal baik di balik kata proses yang kamu anggap rumit” (Trimo Sujari)

PERSEMBAHAN:

Alhamdulillah, puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan nikmat yang sangat luar biasa, memberi saya kekuatan, membekali saya dengan ilmu pengetahuan, serta memperkenalkan saya dengan cinta. Atas karunia serta kemudahan yang engkau berikan, akhirnya Skripsi ini dapat terselesaikan tepat waktu. Shalawat serta salam kepada Rasulullah Muhammad SAW.

Segala perjuangan saya hingga titik ini, saya persembahkan teruntuk orang-orang hebat yang selalu menjadi penyemangat, menjadi alasan kuat sehingga bisa menyelesaikan Skripsi ini.

1. Untuk, Ayah (Suprianto) sebagai tanda bakti, hormat dan rasa terimakasih yang tiada terhingga, yang telah memberikan kasih sayang, serta ridho, dan cinta kasih yang tiada mungkin dapat kubalas. Semoga ini menjadi langkah awal untuk membuat Ayah bahagia karena kusadar, selama ini belum bisa berbuat lebih, terimakasih selalu berjuang dan selalu mengusahakan untuk penulis dan terimakasih selalu menyemangati dan memberi nasehat yang tiada henti kepada penulis. Semoga ayah sehat dan bahagia selalu.

2. Untuk Ibu (Surami) ¹terimakasih sebesar-besarnya penulis berikan kepada beliau atas segala bentuk bantuan , semangat, dan doa yang tiada henti diberikan selama ini, terimakasih atas nasehat yang selalu diberikan, terimakasih atas kesabaran dan kebesaran hati menghadapi penulis yang keras kepala. Mama menjadi penguat dan pengingat paling hebat. Terimakasih sudah menjadi tempatku untuk pulang, mama adalah rumah ternyaman disaat penulis sedang dalam kondisi baik maupun tidak baik, semoga mama selalu sehat dan bahagia selalu.
3. Untuk Kakak-adikku (Eko Septian, Sidi Oktavian dan Muhammad Akmil), ¹Terimakasih selalu memberi support kepada penulis, yang meskipun selalu direpotkan tetap selalu sabar.
4. Keluarga besar baik dari keluarga ayah maupun Ibu yang selalu menyemangati dan mengapresiasi semua hal baik yang aku lakukan, selalu mendoakan untuk keberhasilan dan kesuksesanku.
5. Teruntuk para sahabatku terimakasih atas segala bantuan tenaga selama menjalani perkuliahan ini, selalu menyemangati dan selalu mendengarkan cerita-cerita randomku dan keluh kesahku.
6. Teruntuk teman-teman Kesehatan Masyarakat 2020 terimakasih sudah kebersamai selama ini, semoga kita sama-sama dilancarkan sampai akhir perjuangan.

RIWAYAT HIDUP PENULIS



I. Biodata Diri

Nama : Trimmo Sujari
NPM : 2013201005
Fakultas : Ilmu Kesehatan
Jurusan : Kesehatan Masyarakat
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Laki-laki
Anak Ke : Ketiga
Tempat/Tanggal lahir : Lubuklinggau/17 Januari 2001
No Handphone : 0895346000601
Alamat : Jln. Asoka 3 RT.10 RW.0 Kota Lubuklinggau

1

II. Identitas Orang Tua

Nama Ayah : Suprianto
Pekerjaan : Wiraswasta
Nama Ibu : Surami
Pekerjaan : Wiraswasta

III. Riwayat Pendidikan

1. SD Islam Baitul A'la : 2007 - 2013
2. SMP YPBI 11 Lubuklinggau : 2013 - 2016
3. SMA Yadika Lubuklinggau : 2016 - 2019
4. Program Studi Kesehatan Masyarakat : 2020 - 2026
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Bengkulu

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
SKRIPSI,

TRIMO SUJARI

NOPIA WATI, SKM., MKM

ANALISIS PELAKSANAAN PENGELOLAAN HIGIENE SANITASI
PADA PROGRAM MAKANAN BERGIZI GRATIS DI SPPG F TRIKOYO
MUSI RAWAS

Vi + 64 hlm, 2 table, 1 lampiran

ABSTRAK

Dalam pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis (MBG), aspek higiene sanitasi makanan merupakan faktor penting yang perlu diperhatikan untuk menjamin keamanan pangan dan mencegah terjadinya penyakit akibat makanan. Di SPPG F Trikoyo Musi Rawas masih ditemukan keterbatasan pada beberapa sarana dan prasarana pendukung higiene sanitasi, sehingga belum seluruh fasilitas tersedia secara optimal. Selain itu, kedisiplinan penjamah makanan dalam penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) belum sepenuhnya konsisten meskipun pengawasan telah dilakukan secara rutin. Pengelolaan higiene sanitasi yang belum sesuai standar dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan dan berdampak terhadap kesehatan penerima manfaat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan evaluatif. Penelitian dilaksanakan di SPPG F Trikoyo Musi Rawas dengan lima informan yang terdiri atas Kepala SPPG, Ahli Gizi, Tenaga Pengelola Makanan, Petugas Distribusi, dan Petugas Kebersihan. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Analisis data meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan Program MBG secara umum telah berjalan dengan baik. SPPG telah memiliki dan menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) higiene sanitasi makanan serta melakukan pengawasan secara rutin. Namun, masih ditemukan kendala berupa keterbatasan sarana dan prasarana, kedisiplinan penggunaan APD yang belum optimal, dan keterbatasan tenaga kerja. Upaya yang dilakukan meliputi pembinaan, pengawasan, pelatihan, serta pengadaan sarana dan prasarana secara bertahap. Kesimpulannya, pengelolaan higiene sanitasi telah berjalan cukup baik, tetapi masih perlu peningkatan sarana, kedisiplinan petugas, dan penguatan pengawasan untuk menjamin keamanan serta kualitas makanan.

Kata Kunci: Higiene Sanitasi, MBG, SPPG.

Daftar Bacaan : 2011-2025

MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF BENGKULU
FACULTY OF HEALTH SCIENCES
PUBLIC HEALTH STUDY PROGRAM
UNDERGRADUATE THESIS,

TRIMO SUJARI

NOPIA WATI, SKM., MKM

**ANALYSIS OF HYGIENE AND SANITATION MANAGEMENT
IMPLEMENTATION IN THE FREE NUTRITIOUS MEAL PROGRAM AT
SPPG F TRIKOYO, MUSI RAWAS**

vi + 64 pp., 2 table, 1 appendix

ABSTRACT

¹ In the implementation of the Free Nutritious Meal Program (MBG), ⁵¹ food hygiene and sanitation are critical factors for ensuring food safety and preventing foodborne illnesses. At the SPPG F Trikoyo Musi Rawas facility, limitations regarding hygiene and sanitation infrastructure persist, meaning not all facilities are optimally available. Furthermore, food handlers' adherence to using Personal Protective Equipment (PPE) remains inconsistent, despite routine supervision. Substandard hygiene and sanitation ⁴⁹ management can increase the risk of food contamination and negatively impact the health of beneficiaries. This study aims to evaluate the implementation of hygiene and sanitation management within the Free Nutritious Meal Program at SPPG F Trikoyo Musi Rawas.

⁶⁰ This study employs a qualitative descriptive method with an evaluative approach. It was conducted at SPPG F Trikoyo Musi Rawas, involving five informants: the SPPG ³² Head, a Nutritionist, Food Handling Staff, Distribution Staff, and Cleaning Staff. Data collection involved in-depth interviews, observation, and documentation review. Data analysis encompassed data reduction, data presentation, and conclusion drawing.

The results indicate that the MBG Program has generally been implemented successfully. The SPPG has established and implemented Standard Operating Procedures (SOPs) for food hygiene and sanitation and conducts routine supervision. However, challenges remain, including limited infrastructure, suboptimal adherence to PPE usage, and staffing limitations. Efforts undertaken to address these issues include guidance, supervision, training, and the phased procurement of facilities and equipment. In conclusion, while hygiene and sanitation management has functioned reasonably well, improvements in facilities and staff discipline, as well as strengthened supervision, are still required to ensure food safety and quality.

Keywords: Hygiene and Sanitation, MBG, SPPG.

Reading List: 2011–2025

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT atas segala limpahan rahmatnya, sehingga bisa menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Pelaksanaan Pengelolaan Higiene Sanitasi Pada Program Makanan Bergizi Gratis Di SPPG F Trikoyo Musi Rawas”.

¹ Dalam penyusunan skripsi ini banyak hambatan serta rintangan yang peneliti hadapi namun pada akhirnya dapat melaluinya berkat adanya bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik secara moral maupun spiritual. Untuk itu pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Untuk Ibu Dr Eva Oktavidiati, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Bengkulu.
2. Untuk Ibu Nopia Wati, SKM.,MKM selaku Ketua Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Bengkulu dan selaku Dosen pembimbing skripsi.
3. Bapak Hasan Husin, M.Kes selaku dosen penguji skripsi ¹ I.
4. Ibu Wulan Angraini, SKM.,MKM selaku dosen penguji skripsi ¹ II.

Peneliti mohon maaf apabila terdapat banyak kesalahan. ⁴⁴ Semoga skripsi penelitian ini dapat memberikan manfaat untuk mendorong penelitian penelitian selanjutnya.

Bengkulu, Agustus 2026

Trimo Sujari

DASAR ISI

1	Halaman judul	i
	Halaman persetujuan	iii
	Pengesahan skripsi	iv
	Surat pernyataan	v
	Persetujuan publikasi	ii
	Moto dan persembahan	vii
	Riwayat hidup penulis	ix
	Abstrak	x
	Abstract	xi
	Kata pengantar	xii
	Daftar isi	xiii
BAB I PENDAHULUAN		
	A. Latar Belakang	1
	B. Rumusan Masalah	4
28	C. Tujuan Penelitian	4
	D. Manfaat Penelitian	5
	E. Keaslian Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA		
	A. Konsep Higiene Sanitasi	9
	B. Higiene Sanitasi Makanan	10
	C. Pengelolaan Makanan	11
	D. Higiene Penjamah Makanan	11
	E. Sanitasi Sarana dan Prasarana Pengelolaan Makanan	13
	F. Perogram Makanan Bergizi Gratis	14
10	G. Kerangka Berpikir	16
BAB III METODE PENELITIAN		
	A. Jenis dan Pendekatan Penelitian	18
	B. Lokasi dan waktu penelitian	18
	C. Sumber Informasi	19
	D. Definisi istilah	19
	E. Teknik pengumpulan data	20
	F. Definisi operasional	21
	G. Keabsahan data	23
	H. Teknik analisis data	24
BAB IV HASIL PENELITIAN		
	A. Gambaran Lokasi Penelitian	37
	B. jalannya penelitian	38
	C. karakteristik informan	40
38	D. hasil dan pembahasan	41
BAB V PENUTUP		
	A. Kesimpulan	61
	B. Saran	63
	Daftar Pustaka	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) merupakan ²² penyelenggaraan makanan yang tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga dengan keamanan makanan yang diterima oleh peserta didik. Pada penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar, ¹³ setiap tahapan mulai dari penerimaan bahan, penyimpanan, pengolahan, hingga distribusi perlu dikelola secara higienis agar makanan tetap aman dikonsumsi.

Permasalahan gizi pada anak usia sekolah berkaitan dengan pertumbuhan, perkembangan, daya tahan tubuh, dan proses belajar. Karena itu, penyediaan makanan bergizi perlu didukung oleh proses pengelolaan yang menjamin mutu dan keamanan pangan. Dalam konteks tersebut, higiene sanitasi menjadi bagian penting karena kondisi bahan, peralatan, lingkungan, serta perilaku penjamah dapat memengaruhi keamanan makanan.

Pengetahuan mengenai gizi juga menjadi salah satu unsur yang mendukung pemilihan dan konsumsi makanan yang sesuai dengan kebutuhan tubuh. Pengetahuan yang memadai dapat membantu seseorang memahami kandungan dan manfaat makanan serta mendukung perilaku konsumsi yang lebih baik (Ratna Ajeng Hardika, 2016).

Selain aspek gizi, penyelenggaraan MBG perlu memperhatikan dampak dari proses penyediaan makanan, termasuk sisa makanan. Food waste merupakan makanan yang tidak dikonsumsi atau tersisa setelah proses pengolahan dan penyajian. Besarnya sisa makanan dapat dipengaruhi oleh porsi, mutu makanan, serta faktor pengetahuan dan perilaku konsumsi (Ilmi et al., 2022).

Pengelolaan makanan yang baik diperlukan agar tujuan program tidak hanya tercapai dari sisi penyediaan makanan bergizi, tetapi juga dari sisi keamanan pangan dan efisiensi pengelolaan. Oleh sebab itu, penerapan higiene sanitasi perlu diperhatikan pada seluruh tahapan penyelenggaraan makanan. Hal tersebut juga berkaitan dengan upaya mengurangi sisa makanan dan mendukung keberlanjutan pelaksanaan MBG (Hasibuan et al., 2025).

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana gambaran umum pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SPPG F Trikoyo Musi Rawas?
2. Bagaimana kebijakan dan Standar Operasional Prosedur (SOP) terkait pengelolaan higiene sanitasi makanan pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas?
3. Bagaimana penerapan higiene sanitasi dalam proses pengelolaan makanan sehari-hari pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas?
4. Bagaimana pengawasan terhadap higiene penjamah makanan pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas?
5. Bagaimana kondisi dan pemeliharaan sarana dan prasarana pengelolaan makanan pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas?
6. Bagaimana pelaksanaan Analisis dan pengawasan terkait higiene sanitasi makanan pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas?
7. Apa saja kendala yang dihadapi dalam penerapan higiene sanitasi makanan serta upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas?
8. Apa saja upaya yang perlu ditingkatkan dalam pelaksanaan higiene

sanitasi pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas?

4

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui dan menganalisis pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas.

21

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui gambaran umum pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SPPG F Trikoyo Musi Rawas.
- b. Diketahui kebijakan dan Standar Operasional Prosedur (SOP) terkait pengelolaan higiene sanitasi makanan pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas.
- c. Diketahui penerapan higiene sanitasi dalam proses pengelolaan makanan sehari-hari pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas.
- d. Diketahui pelaksanaan pengawasan terhadap higiene penjamah makanan pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas.
- e. Diketahui kondisi dan pemeliharaan sarana dan prasarana pengelolaan makanan pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas.
- f. Diketahui pelaksanaan Analisis dan pengawasan terkait higiene sanitasi makanan pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F

Trikoyo Musi Rawas.

- g. Diketahui kendala yang dihadapi dalam penerapan higiene sanitasi makanan ⁴¹ serta upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas.
- h. Diketahui upaya mengatasi kendala dalam penerapan higiene sanitasi pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah ilmu pengetahuan di bidang Kesehatan Masyarakat, khususnya mengenai pengelolaan higiene sanitasi makanan pada program penyediaan makanan bergizi. ⁶ Selain itu, penelitian ini dapat menjadi referensi ilmiah dan bahan pembandingan bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan Analisis higiene sanitasi dalam penyelenggaraan program makanan.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi SPPG F Trikoyo Musi Rawas

⁷⁹ Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan Analisis dalam pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi pada Program Makanan Bergizi Gratis, serta sebagai dasar dalam perbaikan dan peningkatan mutu pelayanan, sehingga keamanan dan kualitas makanan yang disajikan dapat lebih terjamin.

b. Bagi Pengelola Program Makanan Bergizi Gratis

81

Hasil penelitian ini dapat memberikan masukan dan rekomendasi terkait penerapan standar higiene sanitasi makanan guna mencegah risiko pencemaran makanan dan gangguan kesehatan bagi penerima manfaat.

c. Bagi Penjamah Makanan

69

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan kesadaran penjamah makanan mengenai pentingnya penerapan higiene personal dan sanitasi dalam setiap tahapan pengelolaan makanan.

d. Bagi Peneliti Selanjutnya

42

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber referensi dan bahan acuan untuk pengembangan penelitian lebih lanjut yang berkaitan dengan higiene sanitasi makanan maupun Analisis program makanan bergizi.

14

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1.1
Keaslian Penelitian

Nama Peneliti	Judul Peneliti	Desain	Sampel	Hasil Penelitian
Wa Ode Siti Nur Asnia1, Devi Savitri Effendy, Ruwiah (2024)	Hubungan Pengetahuan Gizi Dengan Status Gizi Pada Remaja Putri Di SMP Negeri 5 Kendari Tahun 2024	Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan desain cross sectional.	Populasi pada penelitian ini adalah seluruh siswi kelas 7 dan 8 di SMP Negeri 5 Kendari pada Tahun ajaran 2024 berjumlah 367 siswi dan sampel 79 siswi dengan teknik pengambilan sampel proportionate	Hasil penelitian remaja putri di SMP Negeri 5 Kendari diperoleh pengetahuan gizi dengan kategori baik yaitu 97,5% dan kategori kurang serta memiliki status gizi baik

				stratified sampling.	random	88,6%. hasil analisis bi ¹² at diketahui tidak ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan status gizi remaja putri dengan nilai p = 1,00.
Sri Rejeki, RH Fitri Faradilla, Ilian Elvira, Nadila (2022)	Analisis Asupan Data Energi, Karbohidrat, Dan Serat Dari konsumsi pangan Pangan Pokok dan suplai pangan Di Wilayah Kota Bau 2022. Jenis Non Pertanian Di Bau 2022. Jenis Kota Baubau penelitian ini 2022 yaitu dengan menganalisis data hasil survey konsumsi pangan menggunakan kuesioner food frequency semi quanti (FFQ SQ) analisis dilakukan dengan memanfaatkan aplikasi Nutrisurvey.	ini	Sampel dalam	penelitian ini berjumlah 127 responden yang bertempat tinggal di wilayah non pertanian Kota Baubau.	Hasil penelitian menunjukkan hal-hal berikut mengenai asupan energi, karbohidrat, dan serat dari makanan pokok di wilayah non pertanian Kota Baubau: Asupan Kurang Asupan energi, karbohidrat, dan serat dari makanan pokok umumnya kurang mencukupi di wilayah non pertanian Kota Baubau. Distribusi Asupan: Asupan energi dari makanan pokok sebagian besar berada pada kisaran 20- 40%. Asupan karbohidrat dari makanan pokok juga sebagian besar berada pada kisaran 20- 40%. Asupan serat dari makanan pokok sebagian besar berada pada kisaran 0- 20%.	
Peka Lestari, Lensi Natalia Tambunan, Rizki	Hubungan Pengetahuan Tentang Gizi Terhadap Status Gizi	Metode digunakan dalam penelitian adalah penelitian	yang subyek dalam penelitiannya ini adalah remaja usia desain 15-18 tahun,		Pada penelitian ini didapatkan hasil bahwa dari 6	

Lestari (2022)	Remaja	Literature Review	9 (enam) jurnal yang dianalisis didapatkan bahwa 4 (empat) jurnal yang menyatakan terdapat hubungan antara pengetahuan tentang gizi terhadap status gizi remaja dengan masing-masing p-value (0,003, 0,0001, 0,001, dan 0,021) kemudian 2 (dua) jurnal menyatakan tidak ada hubungan antara pengetahuan tentang gizi terhadap status gizi remaja dengan p-value 0,619 dan 0,147.
Septa Merando, (2022)	Strategi Pencegahan Risiko Potensial Padaprogram Makanan Bergizi Gratis: Perandasar Hukum Dan Supervisi Kualitas Pangan Yang Komprehensifdan Berkelanjutan	Penelitian ini Siswa/I Sekolah menggunakan metode studi pustaka (library research) yang bersifat kualitatif. Data dikumpulkan dengan mengidentifikasi, mengklasifikasi, dan menelaah dokumen	Supervisi kualitas pangan yang komprehensif, didasarkan pada mandat hukum formal, dan berkelanjutan secara digital dan sumber daya merupakan prasyarat yang tidak dapat ditawarkan untuk mencegah risiko keracunan, memastikan mutu gizi optimal, dan menjamin keberlanjutan program.

Posman Sibuea, (2025)	Tata Kelola Penelitian Penyelenggaraan merupakan Makan Bergizi <i>Literature</i> Gratis untuk <i>review</i> mengenai Mencegah Tata kelola Keracunan penyelenggaraan Makanan MBG yang baik 25 dirancang sedemikian rupa dapat menghindari insiden keracunan makanan, bukan hanya kejadiannya diperkecil	ini <i>Literature review</i>	Pertama, Analisis tata kelola MBG. Pemerintah perlu segera melakukan Analisis secara all out. Tata kelola distribusi, mekanisme pengadaan, 25 pantauan mngga keamanan pangan harus diperbaiki agar tidak menimbulkan keracunan bagi peserta didik. Kedua, mengedepankan quality control secara baik dan berkelanjutan
--------------------------	---	------------------------------	--

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Konsep ²³Higiene dan Sanitasi

Higiene dan sanitasi merupakan dua aspek yang saling mendukung dalam upaya menjaga kesehatan. Higiene lebih menekankan kebersihan individu dan perilaku yang dilakukan untuk mencegah penyakit, sedangkan sanitasi berkaitan dengan pengendalian kondisi lingkungan agar tidak menjadi sumber gangguan kesehatan. Dalam pengelolaan makanan, keduanya diperlukan secara bersamaan untuk mengurangi kemungkinan terjadinya pencemaran dan menjaga makanan tetap aman dikonsumsi (Putu Sudira, 2019; Shadily, 2019).

yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen.

B. ⁸⁰ Higiene Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi makanan mencakup berbagai tindakan ³⁷ untuk menjaga keamanan makanan sejak bahan diterima sampai makanan disajikan. Pengendalian dilakukan terhadap bahan makanan, tempat, peralatan, penjamah, serta lingkungan pengolahan. Penerapan yang baik diperlukan untuk menekan risiko penyakit bawaan makanan yang dapat berasal dari agen biologis, kimia, maupun bahan asing (Fikri et al., 2024). Fasilitas sanitasi, seperti air bersih, jamban, tempat cuci tangan, saluran limbah, tempat sampah, dan sarana pengendalian vektor, juga perlu dijaga agar berfungsi sesuai persyaratan (Haniyah, 2021). Sanitasi makanan pada dasarnya mencakup tindakan pencegahan sejak sebelum produksi, selama pengolahan, pengangkutan, hingga makanan siap dikonsumsi (Sani, 2021; Wahyuni, 2021).

C. Pengelolaan Higiene Sanitasi Makanan

Pengelolaan makanan merupakan rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan dan penerimaan ⁷⁶ bahan, penyimpanan, pengolahan, penyimpanan makanan matang, sampai pengangkutan dan penyajian. Setiap tahapan memiliki titik risiko pencemaran sehingga perlu dilakukan dengan prinsip higiene dan sanitasi. Dalam penyelenggaraan makanan skala besar, keterbatasan sumber daya, ketersediaan bahan, perencanaan menu, serta kesesuaian jumlah makanan dengan penerima dapat menjadi kendala yang memengaruhi proses pengelolaan (Hafni Andayani, 2023; Ramdan et al., 2025; Salsabilla et al., 2024). Karena itu, kebersihan lingkungan, peralatan, dan tenaga pengolah perlu dikendalikan secara konsisten untuk mendukung keamanan pangan (Arif et al., 2020).

1.

2.

3.

4.

5.

6.

D. Higiene dan Sanitasi Makanan (HSM)

Dalam penelitian ini, enam tahapan utama higiene sanitasi makanan digunakan sebagai dasar untuk melihat proses pengelolaan makanan, yaitu pemilihan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan, dan penyajian (Kemenkes RI, 2011).

1. Pemilihan bahan makanan

Bahan yang digunakan harus dalam kondisi baik, tidak menunjukkan tanda kerusakan atau kontaminasi, dan berasal dari sumber yang dapat dipertanggungjawabkan. Bahan tambahan pangan yang digunakan juga harus memenuhi ketentuan yang berlaku.

- a.
- b.
- c.

2. Penyimpanan bahan makanan

- a. Penyimpanan perlu disesuaikan dengan karakteristik bahan dan dilakukan pada tempat yang bersih serta terlindung dari kontaminasi. Sistem FIFO dan FEFO dapat diterapkan untuk membantu memastikan bahan yang lebih dahulu disimpan atau lebih dekat masa kedaluwarsanya digunakan terlebih dahulu. Bahan juga perlu ditempatkan dengan jarak yang memadai dari lantai, dinding, dan langit-langit sesuai standar yang digunakan (Kemenkes RI, 2011).

b.

c.

d.

e.

f.

1)

2)

3)

3. Pengolahan makanan

Pengolahan harus dilakukan pada tempat yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi. Tahap persiapan bahan, pemasakan, serta penggunaan peralatan perlu mengikuti urutan kerja yang bersih. Bahan yang akan diolah harus dipastikan layak, sedangkan peralatan yang bersentuhan dengan makanan harus aman digunakan dan mudah dibersihkan. Prinsip tersebut ditujukan untuk mencegah pencemaran selama proses pengolahan (Kemenkes RI, 2011).

a.

b.

1)

2)

3)

4)

5)

c.

d.

e.

1)

2)

4 Penyimpanan makanan jadi/masak

- a. Makanan matang harus dilindungi dari kontaminasi dan disimpan dengan cara yang sesuai. Kondisi makanan perlu diperiksa berdasarkan perubahan warna, bau, tekstur, atau tanda kerusakan lainnya. Penyimpanan makanan matang sebaiknya dipisahkan dari bahan mentah, menggunakan wadah yang sesuai, serta menerapkan FIFO/FEFO dan pengendalian suhu sesuai ketentuan yang berlaku (Kemenkes RI, 2011).
- b.
- c.
- d.

e.

f.

18
5

Pengangkutan makanan

a. Pengangkutan bahan makanan

- 1) Pengangkutan harus menjaga makanan agar tidak tercemar dan tidak mengalami kerusakan. Bahan mentah dan makanan matang perlu dipisahkan, menggunakan wadah atau kendaraan yang bersih dan sesuai. Wadah harus dalam kondisi baik dan tertutup, sedangkan suhu makanan perlu dipertahankan sesuai kebutuhan selama pengangkutan, terutama jika waktu tempuh cukup lama (Kemenkes RI, 2011).

2)

3)

4)

b.

1)

2)

3)

4)

5)

6)

6 Penyajian Makanan

- a. Sebelum disajikan, makanan perlu diperiksa untuk memastikan kondisi dan kelayakannya. Pemeriksaan dapat mencakup penilaian organoleptik, sedangkan pemeriksaan biologis atau laboratorium dilakukan sesuai kebutuhan dan ketentuan yang berlaku. Pada tahap penyajian, jarak, waktu tempuh, kebersihan tempat, dan cara penyajian perlu diperhatikan agar makanan tetap aman sampai diterima konsumen (Kemenkes RI, 2011).

1)

2)

3)

b.

c.

E. Sanitasi ⁸³ Sarana dan Prasarana Pengelolaan Makanan

Sanitasi sarana dan prasarana mencakup kelayakan serta kebersihan bangunan, ruang pengolahan, tempat penyimpanan, peralatan, sumber air, pembuangan limbah, dan fasilitas cuci tangan. Kondisi fasilitas yang tidak memenuhi persyaratan dapat menjadi faktor risiko pencemaran sehingga perlu dipelihara secara rutin. Dalam mendukung MBG, kesiapan sarana prasarana juga perlu disertai kesiapan pelaksanaan, sumber daya manusia, dan pembiayaan (Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah, 2024).

1. Sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS)

Fasilitas CTPS perlu tersedia dengan air mengalir, sabun, dan saluran pembuangan yang memadai. Ketersediaan fasilitas tersebut mendukung ²² kebiasaan mencuci tangan sebelum dan sesudah makan serta membantu menjaga kebersihan peserta didik dan petugas.

- a.
- b.
- c.

2. Area penempatan/transit makanan

Makanan yang diterima dari SPPG perlu ditempatkan pada area transit yang bersih, tertutup, aman, dan mudah diawasi. Makanan sebaiknya diletakkan pada meja atau alas yang sesuai dan tidak bersentuhan langsung dengan lantai.

3. Alat Perlindungan Diri (APD)

Petugas yang menerima dan mendistribusikan makanan perlu menggunakan APD yang sesuai, sekurang-kurangnya masker dan sarung tangan, sebagai bagian dari pengendalian risiko kontaminasi.

4. Alat Pengukur Berat Badan dan Tinggi Badan

Pemantauan status gizi peserta didik dapat didukung dengan tersedianya alat ukur tinggi dan berat badan yang sesuai serta digunakan secara berkala sesuai kebutuhan program.

5. Sarana Prasarana Pembuangan Sampah

Pengelolaan sampah perlu menyediakan tempat penampungan sementara yang tertutup dan memungkinkan pemilahan. Sisa makanan dan kemasan perlu ditangani secara teratur agar tidak menimbulkan pencemaran, bau, maupun gangguan vektor. Pengangkutan dan pengelolaan selanjutnya dapat dilakukan melalui kerja sama dengan pihak terkait.

a.

b.

F. ¹⁷ Program Makanan Bergizi Gratis

Program Makanan Bergizi Gratis ditujukan untuk menyediakan makanan yang bergizi dan aman bagi kelompok penerima manfaat. Karena prosesnya melibatkan pengadaan bahan, pengolahan dalam jumlah besar, penyimpanan, dan distribusi, pengelolaan higiene sanitasi menjadi bagian penting dalam menjaga mutu makanan. Pengelolaan bahan dan proses yang baik juga dapat membantu mengurangi pemborosan serta mendukung efisiensi operasional (Rojabi, 2025; Syamsuri et al., 2024; Maemunah et al., 2024).

1. Penerimaan Makanan

- a. Pada tahap penerimaan, petugas perlu memeriksa jumlah makanan, memastikan kebutuhan khusus penerima telah diperhatikan, mencatat penerimaan, dan menempatkan makanan pada area transit yang telah disiapkan. Penataan makanan harus menjaga wadah tetap aman dan tidak menyebabkan kerusakan.

b.

c.

d.

e.

f.

2. Distribusi Makanan

- a. Distribusi dilakukan setelah makanan diterima dan, sesuai kondisi satuan pendidikan, dapat dilanjutkan dari area transit utama ke area transit kelas. Petugas atau peserta didik yang membantu distribusi harus berada dalam kondisi bersih dan sehat serta mengikuti ketentuan higiene yang ditetapkan.

(1)

(2)

b.

3. Uji Organoleptik

a. Sebelum makanan dikonsumsi, dilakukan pemeriksaan organoleptik terhadap sampel untuk menilai karakteristik seperti warna, bau, dan rasa. Hasil pemeriksaan dicatat sebagai bagian dari pengawasan keamanan makanan.

b.

c.

4. Pelaksanaan Makan di Kelas

a. Waktu Pelaksanaan Makan

Waktu makan disesuaikan dengan kelompok sasaran dan kondisi masing-masing satuan pendidikan. Pelaksanaan makan sebaiknya menjadi waktu khusus agar peserta didik dapat mengonsumsi makanan dengan tertib, sementara ketentuan jam yang digunakan mengikuti pedoman program yang berlaku.

1)

2)

3)

4)

5)

b. Sebelum Makan

Sebelum makan, guru atau pendamping memastikan makanan dan perlengkapan tersedia, kebutuhan khusus telah dipenuhi, serta peserta didik mencuci tangan menggunakan air mengalir dan sabun. Edukasi singkat mengenai makanan yang disajikan dapat diberikan sebelum kegiatan makan dimulai.

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7)

c. Saat Makan

(1) Selama makan, peserta didik diarahkan untuk makan dengan tertib. Guru atau pendamping dapat memantau konsumsi makanan dan memberikan pengingat agar makanan dihabiskan sesuai kemampuan serta menjaga kebersihan selama kegiatan.

(2)

(3)

(4)

d. Sesudah Makan

(1) Setelah makan, peserta didik merapikan tempat dan perlengkapan, sedangkan wadah makanan ditutup dan dikembalikan melalui mekanisme yang telah ditetapkan. Peserta didik kembali diarahkan untuk mencuci tangan. Wadah yang terkumpul kemudian dihitung dan diserahkan kembali kepada pihak SPPG.

(2)

(3)

(4)

(a)

(b)

(5)

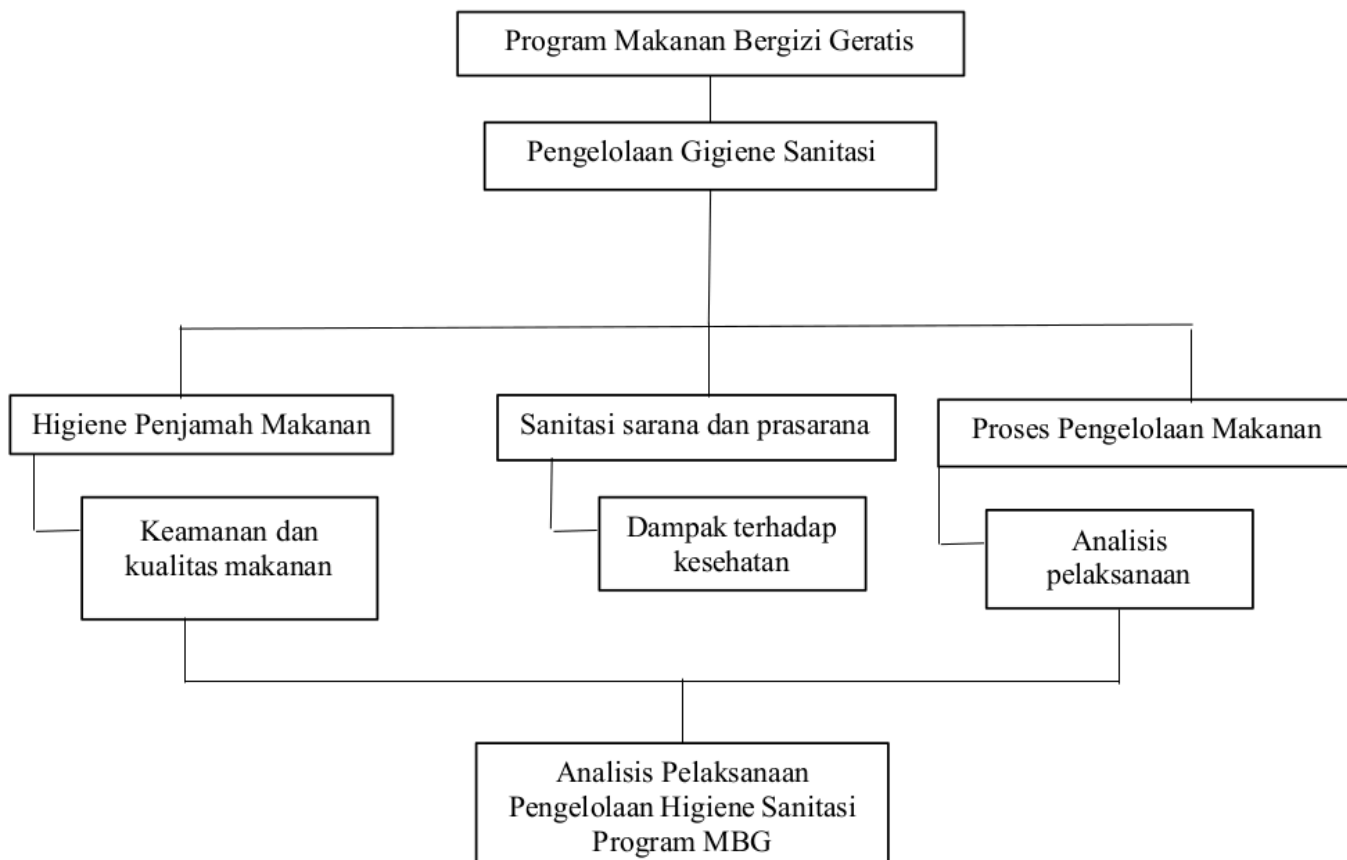
G. Kerangka Berpikir

Program Makanan Bergizi Gratis merupakan ⁷³ upaya untuk meningkatkan status gizi dan kesehatan masyarakat melalui penyediaan makanan yang bergizi dan aman untuk dikonsumsi. ¹² Keberhasilan program ini tidak hanya ditentukan oleh nilai gizi makanan, tetapi juga sangat dipengaruhi oleh pengelolaan higiene sanitasi makanan yang diterapkan selama proses pengelolaan.

Penerapan higiene sanitasi yang tidak optimal dapat menyebabkan penurunan kualitas dan keamanan makanan, sehingga berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan seperti penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). Oleh karena itu, diperlukan Analisis pelaksanaan

pengelolaan higiene sanitasi untuk mengetahui kesesuaian praktik yang dilakukan dengan standar yang berlaku serta mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam pelaksanaannya.

Melalui Analisis pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo, diharapkan dapat diperoleh gambaran menyeluruh mengenai kondisi higiene dan sanitasi yang ada. Hasil Analisis tersebut selanjutnya dapat digunakan sebagai dasar dalam penyusunan rekomendasi perbaikan guna meningkatkan mutu, keamanan, dan keberlanjutan pelaksanaan program.



Sumber : Sumber : ³⁶ *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*

BAB III

METODE PENELITIAN

²⁸ A. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif dengan pendekatan evaluatif. Penelitian deskriptif⁸² bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis dan faktual mengenai pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo.

Pendekatan evaluatif digunakan²⁷ untuk menilai kesesuaian antara pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi dengan standar higiene sanitasi makanan yang berlaku. Melalui pendekatan ini, peneliti melakukan penilaian terhadap berbagai komponen pengelolaan higiene sanitasi, meliputi³⁷ higiene penjamah makanan, sanitasi sarana dan prasarana, serta proses pengelolaan makanan.

Hasil penelitian¹² diharapkan dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai kondisi aktual pelaksanaan higiene sanitasi serta menjadi dasar dalam penyusunan rekomendasi perbaikan guna meningkatkan mutu dan keamanan makanan pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo.

¹⁰ B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di di SPPG F Trikoyo Musi Rawas pada bulan 18 Mei – 18 Juni 2026.

C. Sumber Informan

10

1. Sumber Informasi Primer

Sumber informasi primer diperoleh secara langsung dari pihak yang terlibat dalam pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo. Sumber informasi primer dalam penelitian ini meliputi:

- a. Penanggung jawab atau pengelola Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo
 - b. Penjamah makanan yang terlibat dalam proses pengelolaan makanan
- Informasi primer dikumpulkan melalui observasi langsung dan wawancara terkait pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi makanan.

2. Sumber Informasi Sekunder

Sumber informasi sekunder diperoleh dari dokumen dan data pendukung yang berkaitan dengan pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo. Sumber informasi sekunder dalam penelitian ini meliputi:

- a. Dokumen standar operasional prosedur (SOP) pengelolaan makanan
- b. Data administrasi dan laporan kegiatan Program Makanan Bergizi Gratis
- c. Peraturan perundang-undangan terkait higiene sanitasi makanan

D. Definisi Istilah

1. Sanitasi

Sanitasi adalah upaya pengendalian faktor lingkungan yang dapat memengaruhi kesehatan manusia, khususnya yang berkaitan dengan kebersihan lingkungan dan fasilitas pendukung.

13 2. Higiene Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi makanan adalah seluruh upaya yang dilakukan untuk menjamin keamanan makanan dari kemungkinan pencemaran biologis, kimia, dan fisik selama proses pengelolaan makanan.

63 3. Pengelolaan Makanan

Pengelolaan makanan merupakan rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, penyimpanan makanan matang, hingga penyajian dan pendistribusian makanan.

4. Sanitasi Sarana dan Prasarana

Sanitasi sarana dan prasarana adalah kondisi kebersihan dan kelayakan fasilitas, peralatan, serta lingkungan yang digunakan dalam proses pengelolaan makanan.

17 5. Program Makanan Bergizi Gratis

Program Makanan Bergizi Gratis adalah program penyediaan makanan bergizi tanpa biaya kepada sasaran tertentu dengan tujuan meningkatkan status gizi dan kesehatan.

35 E. Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi

Observasi dilakukan secara langsung untuk menilai pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo. Observasi meliputi aspek higiene penjamah makanan, sanitasi sarana dan prasarana, serta proses pengelolaan makanan mulai dari penerimaan bahan makanan hingga penyajian makanan. Observasi dilakukan menggunakan lembar observasi yang disusun berdasarkan

standar higiene sanitasi makanan yang berlaku.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan kepada penanggung jawab program dan penjamah makanan ¹⁶ untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam mengenai pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi, ²⁷ kendala yang dihadapi, serta upaya yang telah dilakukan dalam menjaga kebersihan dan keamanan makanan. Wawancara dilakukan secara terstruktur dengan menggunakan ¹⁹ pedoman wawancara.

3. Studi Dokumentasi

Studi dokumentasi dilakukan dengan menelaah dokumen yang berkaitan dengan pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo, seperti standar operasional prosedur (SOP), laporan kegiatan, ⁶ serta dokumen pendukung lainnya. Studi dokumentasi bertujuan untuk melengkapi dan memperkuat data hasil observasi dan wawancara.

F. ³⁰ Definisi Operasional

Definisi operasional diperlukan untuk menghindari salah pengertian dan penafsiran antara peneliti dengan pembaca, khususnya istilah yang digunakan dalam penelitian yang berjudul : Analisis Pelaksanaan Pengelolaan Higiene Sanitasi Pada Program Makanan Bergizi Gratis Di SPPG F Trikoyo.

1. Sanitasi

Sanitasi dalam penelitian ini adalah kondisi pengendalian lingkungan pada lokasi pelaksanaan program makanan yang berkaitan dengan kebersihan lingkungan, pengelolaan limbah, ketersediaan air bersih, serta kondisi fasilitas pendukung kesehatan. Data diperoleh melalui observasi

langsung dan wawancara dengan petugas terkait.

13

2. Higiene Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi makanan dalam penelitian ini adalah upaya menjaga keamanan makanan dari pencemaran biologis, kimia, dan fisik selama proses pengelolaan makanan. Fokus kajian meliputi perilaku penjamah makanan, kebersihan bahan makanan, proses pengolahan, serta penyimpanan makanan. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi.

3. Pengelolaan Makanan

Pengelolaan makanan dalam penelitian ini adalah rangkaian kegiatan mulai dari penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan, penyimpanan makanan matang, hingga proses penyajian dan pendistribusian makanan kepada sasaran program. Data diperoleh melalui observasi proses kerja dan wawancara dengan pengelola program.

4. Sanitasi Sarana dan Prasarana

Sanitasi sarana dan prasarana dalam penelitian ini adalah kondisi kebersihan, kelayakan, serta pemeliharaan fasilitas, peralatan, dan lingkungan yang digunakan dalam pengelolaan makanan. Fokus pengamatan meliputi kebersihan alat, kondisi ruang pengolahan, tempat penyimpanan, dan fasilitas pendukung lainnya. Data diperoleh melalui observasi dan dokumentasi.

17

5. Program Makanan Bergizi Gratis

Program Makanan Bergizi Gratis dalam penelitian ini adalah kegiatan penyediaan makanan bergizi tanpa biaya kepada sasaran tertentu yang bertujuan meningkatkan status gizi dan kesehatan. Fokus penelitian meliputi pelaksanaan program, mekanisme distribusi makanan, serta kendala dalam pelaksanaan program. Data diperoleh melalui wawancara dengan pelaksana program dan telaah dokumen terkait.

48

G.

Keabsahan Data

Keabsahan data dalam penelitian ini dilakukan untuk menjamin bahwa data yang diperoleh bersifat akurat, dapat dipercaya, dan sesuai dengan kondisi yang sebenarnya. Upaya yang dilakukan untuk menjaga keabsahan data dalam penelitian ini meliputi:

1. Triangulasi Teknik

Triangulasi teknik dilakukan dengan membandingkan data yang diperoleh dari berbagai teknik pengumpulan data, yaitu observasi, wawancara, dan studi dokumentasi. Data yang diperoleh dari masing-masing teknik tersebut saling dibandingkan untuk memastikan konsistensi dan kebenarannya.

16

2. Triangulasi Sumber

Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari berbagai sumber informasi, seperti penanggung jawab program dan penjamah makanan. Hal ini bertujuan untuk memperoleh gambaran yang lebih objektif mengenai pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi.

62

2

H.

Teknik Analisis Data

Analisis data merupakan proses untuk menyederhanakan data ke dalam bentuk yang lebih mudah dibaca dan diinterpretasikan, sehingga tidak akan terjadi kesalahan dalam interpretasi terhadap hasil penelitian. Analisis data dapat dilakukan saat penelitian, maupun setelah data dikumpulkan seluruhnya.

Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik analisis deskriptif, yaitu dengan mendeskripsikan dan memaknai data dari masing-masing komponen yang dianalisis. Data yang diperoleh dari hasil pengumpulan data akan dianalisis dengan teknik analisis deskriptif kualitatif. Data yang telah dikumpulkan kemudian diolah agar menjadi lebih sistematis. Pengolahan data dimulai dari menuliskan wawancara, hasil observasi, mengedit, mengklarifikasi, mereduksi dan menyajikan, serta menyimpulkan data. Secara garis besar tahapan-tahapan analisis data, sebagai berikut:

1. Reduksi data, dengan kondisi data yang diperoleh dari lapangan dengan jumlah yang tidak terbatas, sehingga peneliti perlu melakukan reduksi. Hal ini dimaksudkan hanya untuk memilih hal-hal yang pokok dan tema-tema yang relevan dengan fokus penelitian.
2. Penyajian data, adalah menyajikan data dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart* dan sejenisnya. Tujuan dari penyajian data adalah memudahkan untuk memahami apa yang telah terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami tersebut dan memungkinkan data hasil penelitian tidak tercampur dengan sejumlah data yang belum diolah.

3. Penarikan kesimpulan dan verifikasi, adalah upaya untuk mencari pola, tema atau hal-hal yang sering muncul sehingga diperoleh suatu kesimpulan, yang semakin lama menjadi semakin jelas, seiring dengan semakin banyaknya data yang diperoleh.

BAB IV

HASIL

A. Deskripsi Tempat ¹³Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) F Trikoyo yang berlokasi di Kabupaten Musi Rawas, Provinsi Sumatera Selatan. SPPG F Trikoyo merupakan salah satu unit pelaksana Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) yang bertugas dalam penyelenggaraan, pengolahan, dan pendistribusian makanan bergizi kepada sasaran program, terutama peserta didik pada jenjang pendidikan tertentu.

SPPG F Trikoyo didirikan sebagai upaya pemerintah dalam mendukung peningkatan ¹²status gizi masyarakat, khususnya anak sekolah, melalui penyediaan makanan bergizi yang aman, sehat, dan memenuhi kebutuhan gizi harian. Dalam pelaksanaannya, SPPG F Trikoyo melaksanakan berbagai ⁴kegiatan mulai dari perencanaan menu, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian, hingga pendistribusian makanan kepada sasaran program.

Secara geografis, SPPG F Trikoyo berada di wilayah Kabupaten Musi Rawas yang memiliki kondisi topografi berupa ⁵⁸dataran rendah dengan akses transportasi yang cukup baik sehingga memudahkan proses distribusi makanan ke sekolah-sekolah sasaran. Lokasi SPPG juga berada pada kawasan yang relatif mudah dijangkau oleh kendaraan operasional.

Dalam menunjang kegiatan operasional, SPPG F Trikoyo ⁹²dilengkapi dengan berbagai sarana dan prasarana, antara lain ⁴⁶ruang penerimaan bahan makanan, ruang penyimpanan bahan makanan kering, ruang penyimpanan

bahan makanan basah, ruang pengolahan makanan, peralatan memasak, tempat pencucian peralatan, fasilitas sanitasi, tempat pembuangan sampah, serta sarana pendukung lainnya. Selain itu, terdapat tenaga pengelola yang terdiri dari penanggung jawab, tenaga pengolah makanan, petugas distribusi, dan petugas kebersihan yang berperan dalam pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis.

Pengelolaan higiene sanitasi di SPPG F Trikoyo meliputi beberapa aspek penting, yaitu higiene penjamah makanan, sanitasi peralatan, sanitasi tempat pengolahan ¹⁵ makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, serta pengelolaan limbah. Aspek-aspek tersebut menjadi fokus utama dalam ³⁹ penelitian ini untuk menganalisis kesesuaian pelaksanaan higiene sanitasi dengan standar dan peraturan yang berlaku.

Pemilihan SPPG F Trikoyo sebagai ⁷⁵ lokasi penelitian didasarkan pada pertimbangan bahwa SPPG tersebut merupakan salah satu pelaksana Program Makanan Bergizi Gratis di Kabupaten Musi Rawas sehingga perlu dilakukan Analisis terhadap pelaksanaan higiene sanitasi guna menjamin keamanan pangan dan mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang dapat berdampak terhadap kesehatan penerima manfaat program.

B. Jalannya Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan melalui beberapa ²⁴ tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir penelitian.

1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, peneliti melakukan penyusunan proposal penelitian yang meliputi penentuan judul, studi kepustakaan, penyusunan instrumen penelitian, serta konsultasi dengan dosen pembimbing. Selanjutnya, peneliti mengurus surat izin penelitian dari Fakultas dan instansi terkait untuk melakukan penelitian di SPPG F Trikoyo Kabupaten Musi Rawas. Selain itu, peneliti juga melakukan observasi awal ke lokasi penelitian untuk memperoleh gambaran umum tempat penelitian.

2. Tahap Pelaksanaan Penelitian

Setelah memperoleh izin penelitian, peneliti melaksanakan penelitian di SPPG F Trikoyo Kabupaten Musi Rawas. Pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi.

a. Observasi

Peneliti melakukan pengamatan secara langsung terhadap pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi pada Program Makanan Bergizi Gratis, meliputi higiene penjamah makanan, kondisi bangunan dan fasilitas sanitasi, penyimpanan bahan makanan, proses pengolahan makanan, penyajian makanan, sanitasi peralatan, serta pengelolaan limbah. Observasi dilakukan menggunakan lembar checklist yang telah disusun berdasarkan peraturan dan standar higiene sanitasi yang berlaku.

b. Wawancara

Peneliti⁷¹ melakukan wawancara mendalam kepada informan yang terlibat dalam pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo, seperti penanggung jawab SPPG, tenaga pengolah makanan, dan petugas lainnya. Wawancara dilakukan menggunakan pedoman wawancara¹⁶ untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam mengenai pelaksanaan higiene sanitasi, hambatan yang dihadapi, serta upaya yang dilakukan dalam menjaga keamanan pangan.

c. Dokumentasi

Peneliti melakukan dokumentasi berupa pengambilan foto, pencatatan dokumen, serta pengumpulan data pendukung lainnya yang berkaitan dengan pelaksanaan higiene sanitasi di SPPG F Trikoyo. Dokumentasi dilakukan untuk memperkuat data hasil observasi dan wawancara.

C. Karakteristik Informan

Berdasarkan hasil temuan lapangan diperoleh deskripsi informan penelitian berdasarkan inisial nama, jenis kelamin dan umur, berikut adalah deskripsi⁵³ informan penelitian :

Tabel 4.1
Karakteristik Informan

No	Informan	Inisial	Fungsi	Jenis Kelamin	Umur	Informan
Informan Inti						
1.	Informan 1	MVR	Sebagai Kepala SPPG	Laki-laki	26 Tahun	Inti
2.	Informan 2	PNS	Ahli gizi	Perempuan	29 Tahun	Inti

3.	Informan 3	DY	Tenaga pengelola makanan	Perempuan	30 Tahun	Inti
4.	Informan 4	AA	Petugas distribusi	Laki-laki	28 Tahun	Pendukung
5.	Informan 5	NV	Petugas kebersihan	Perempuan	30 Tahun	Pendukung

Sumber : Data Primer, (2026)

D. Hasil Lembar Ceklis Observasi di Lapangan
Gambaran Hasil Observasi Sanitasi Higiene di SPPG F Trikoyo Musi Rawas

Tabel 4.2
Hasil Lembar Ceklis Observasi Sanitasi Higiene di SPPG F Trikoyo Musi Rawas

Aspek	Ya (n)	Ya (%)	Tidak (n)	Tidak (%)
Tempat SPPG	5	100	0	0
Peralatan	5	100	0	0
Makanan	5	100	0	0
Orang (Penjamah Makanan)	5	100	0	0
Sarana dan Prasarana	5	100	0	0
Total	25	100	0	0

Sumber : Data Primer, (2026)

Berdasarkan hasil observasi menggunakan lembar ceklis terhadap kondisi sanitasi higiene di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG), diperoleh hasil bahwa seluruh komponen yang diamati telah memenuhi persyaratan. Dari total 25 komponen yang diperiksa, seluruhnya memperoleh hasil "Ya" (100%), sedangkan tidak terdapat komponen yang memperoleh hasil "Tidak" (0%).

Pada aspek tempat SPPG, seluruh komponen memenuhi persyaratan sanitasi, yaitu lokasi dapur berada jauh dari sumber pencemar, lantai kedap air dan mudah dibersihkan, dinding dapur bersih, ventilasi berfungsi dengan baik, serta pencahayaan memadai. Dari 5 komponen yang diamati, seluruhnya memenuhi persyaratan (5 komponen; 100%).

Pada aspek peralatan, seluruh peralatan memasak berada dalam kondisi bersih, tidak berkarat atau rusak, disimpan di tempat yang bersih dan tertutup, tersedia tempat pencucian peralatan, serta tersedia air bersih untuk mencuci peralatan. Seluruh komponen pada aspek ini memenuhi persyaratan (5 komponen; 100%).

Pada aspek makanan, hasil observasi menunjukkan bahwa bahan makanan berada dalam kondisi segar, disimpan dengan baik dan tertutup, makanan dimasak hingga matang sempurna, disajikan ¹⁵ dalam keadaan bersih, serta terlindung dari debu, serangga, dan sumber kontaminasi lainnya. Seluruh komponen memenuhi persyaratan (5 komponen; 100%).

Pada aspek orang (penjamah makanan), seluruh penjamah makanan dalam keadaan sehat, menggunakan pakaian kerja yang bersih, memakai penutup kepala, ¹⁵ mencuci tangan sebelum mengolah makanan, dan tidak merokok selama bekerja. Semua komponen pada aspek ini memenuhi persyaratan (5 komponen; 100%).

Pada aspek sarana dan prasarana, tersedia sumber air bersih, fasilitas cuci tangan dengan sabun, saluran pembuangan air yang baik, tempat sampah tertutup, serta toilet yang bersih dan layak digunakan. Seluruh komponen memenuhi persyaratan (5 komponen; 100%).

Secara keseluruhan, hasil observasi menunjukkan bahwa kondisi sanitasi higiene di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) telah memenuhi seluruh komponen yang dinilai, dengan tingkat kepatuhan sebesar 100% (25 dari 25 komponen). Hasil ini menunjukkan bahwa

fasilitas, peralatan, proses pengolahan makanan, penjamah makanan, serta sarana dan prasarana telah memenuhi standar sanitasi higiene sesuai dengan komponen yang diamati dalam penelitian.

E. Hasil dan Pembahasan Wawancara Pada Informan

1. Gambaran Umum Pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SPPG F Trikoyo Musi Rawas

⁶⁸ Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa informan, diperoleh informasi bahwa Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SPPG F Trikoyo Musi Rawas telah berjalan sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan. Pelaksanaan program meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, pengolahan makanan, pendistribusian, hingga Analisis kegiatan.

Berdasarkan hasil wawancara seluruh informan, pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SPPG F Trikoyo Musi Rawas telah berjalan dengan baik melalui tahapan perencanaan menu, penerimaan bahan makanan, pengolahan, pengemasan, pendistribusian, hingga pemeliharaan kebersihan lingkungan. Seluruh petugas ¹⁹ menjalankan tugas sesuai dengan tanggung jawab masing-masing sehingga makanan dapat didistribusikan tepat waktu, memenuhi kebutuhan gizi, serta tetap memperhatikan keamanan pangan.

Bagaimana gambaran umum pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas :

Informan 1 Tanggal 20 Mei 2026 (Kepala SPPG) menyatakan:

"Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo sudah berjalan dengan baik. Setiap hari kami melaksanakan kegiatan mulai dari perencanaan menu, penerimaan bahan makanan, proses

memasak, sampai pendistribusian makanan ke sekolah-sekolah sasaran. Seluruh kegiatan dilakukan sesuai jadwal agar makanan dapat diterima tepat waktu oleh siswa."

Informan 2 (Ahli Gizi) Tanggal 22 Mei 2026 menyatakan:

"Pelaksanaan program dimulai dari penyusunan menu yang disesuaikan dengan kebutuhan gizi anak sekolah. Menu disusun secara bervariasi agar kebutuhan gizi terpenuhi dan anak tidak merasa bosan. Selain itu, kami juga memperhatikan kualitas dan keamanan bahan makanan yang digunakan."

Informan 3 (Tenaga Pengelola Makanan) Tanggal 25 Mei 2026

menyatakan:

"Setiap hari kami menerima bahan makanan yang kemudian dipilah, dicuci, dan diolah sesuai dengan menu yang telah ditentukan. Proses pengolahan dilakukan sejak pagi hari agar makanan dapat selesai tepat waktu untuk didistribusikan."

Informan 4 (Petugas Distribusi) Tanggal 29 Mei 2026

menyatakan:

"Setelah makanan selesai dimasak dan dikemas, makanan didistribusikan ke sekolah penerima manfaat menggunakan kendaraan operasional. Kami berupaya agar makanan sampai ke sekolah dalam kondisi baik dan sesuai jadwal yang telah ditentukan."

Informan 5 (Petugas Kebersihan) Tanggal 03 Juni 2026

menyatakan:

"Kami bertugas menjaga kebersihan lingkungan dapur, membersihkan peralatan, area pengolahan, serta mengelola sampah agar lingkungan tetap bersih dan proses pengolahan makanan dapat berjalan dengan baik."

²⁹ Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas telah mencakup seluruh ²¹ tahapan penyelenggaraan makanan, mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, pengolahan, pendistribusian, hingga pemeliharaan kebersihan lingkungan. Setiap

petugas memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing sehingga pelaksanaan program dapat berjalan dengan baik.

2. Kebijakan dan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengelolaan Higiene Sanitasi

Berdasarkan hasil wawancara dengan para informan, diketahui bahwa SPPG F Trikoyo Musi Rawas telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) yang digunakan sebagai pedoman dalam pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi makanan. SOP tersebut meliputi penerimaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, penyajian, kebersihan peralatan, kebersihan lingkungan, serta higiene penjamah makanan.

Berdasarkan hasil wawancara seluruh informan, SPPG F Trikoyo Musi Rawas telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) sebagai pedoman dalam pengelolaan higiene sanitasi makanan. SOP tersebut mencakup penerimaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, distribusi, penggunaan alat pelindung diri, serta kebersihan lingkungan dan peralatan yang wajib dipatuhi oleh seluruh petugas.

Apakah terdapat standar operasional prosedur (SOP) terkait pengelolaan higiene sanitasi makanan :

Informan 1 20 Mei 2026 (Kepala SPPG) menyatakan:

"Ya, di SPPG sudah ada SOP yang menjadi pedoman dalam pelaksanaan kegiatan, termasuk terkait higiene dan sanitasi makanan. Semua petugas diwajibkan mengikuti SOP yang telah ditetapkan agar keamanan pangan tetap terjaga."

Informan 2 (Ahli Gizi) Tanggal 22 Mei 2026 menyatakan:

"Kami memiliki SOP terkait penyelenggaraan makanan, mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, sampai"

pendistribusian makanan. SOP tersebut digunakan untuk memastikan makanan yang dihasilkan aman dan sesuai standar gizi."

Informan 3 (Tenaga Pengelola Makanan) Tanggal 25 Mei 2026 menyatakan:

"Sebelum bekerja kami telah diberikan arahan mengenai SOP yang harus dipatuhi, seperti mencuci tangan sebelum mengolah makanan, menggunakan alat pelindung diri, serta menjaga kebersihan area kerja."

Informan 4 (Petugas Distribusi) Tanggal 29 Mei 2026 menyatakan:

"Dalam proses distribusi juga terdapat SOP yang harus dipatuhi, misalnya memastikan makanan telah dikemas dengan baik, menggunakan wadah yang bersih, dan mendistribusikan makanan tepat waktu agar kualitas makanan tetap terjaga."

Informan 5 (Petugas Kebersihan) Tanggal 03 Juni 2026 menyatakan:

"Ada SOP mengenai kebersihan lingkungan dan peralatan. Kami rutin membersihkan area dapur, tempat pencucian, serta tempat sampah sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan."

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa SPPG F Trikoyo Musi Rawas telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) terkait pengelolaan higiene sanitasi makanan yang dijadikan sebagai pedoman oleh seluruh petugas dalam melaksanakan tugasnya. Penerapan SOP tersebut diharapkan dapat menjamin keamanan pangan, penyimpanan bahan makanan, menjaga kualitas makanan, serta mencegah terjadinya kontaminasi selama proses penyelenggaraan makanan.

3. Penerapan Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Makanan

14

Berdasarkan hasil wawancara dengan para informan, diketahui

bahwa penerapan higiene sanitasi dalam proses pengelolaan makanan sehari-hari di SPPG F Trikoyo Musi Rawas telah dilaksanakan pada setiap tahapan penyelenggaraan makanan, mulai dari penerimaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, penyajian, hingga pendistribusian makanan. Penerapan higiene sanitasi dilakukan untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan agar terhindar dari kontaminasi yang dapat membahayakan kesehatan penerima manfaat.

Berdasarkan hasil wawancara seluruh informan, penerapan higiene sanitasi telah dilakukan pada seluruh tahapan pengelolaan makanan, mulai dari pemilihan bahan makanan, pencucian, pengolahan, penggunaan alat pelindung diri, pemisahan bahan mentah dan matang, pengemasan, distribusi, hingga pembersihan lingkungan dan pengelolaan sampah. Upaya tersebut dilakukan untuk mencegah kontaminasi serta menjaga keamanan dan mutu makanan.

Bagaimana penerapan higiene sanitasi dalam proses pengelolaan makanan sehari-hari :

Informan 1 Tanggal 20 Mei 2026 (Kepala SPPG) menyatakan:

"Penerapan higiene sanitasi di SPPG dilakukan mulai dari penerimaan bahan makanan sampai pendistribusian. Seluruh petugas diwajibkan menjaga kebersihan diri, menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, masker, penutup kepala, dan sarung tangan selama bekerja. Selain itu, kebersihan ruangan dan peralatan juga selalu diperhatikan."

Informan 2 (Ahli Gizi) Tanggal 22 Mei 2026 menyatakan:

"Kami selalu memastikan bahwa bahan makanan yang digunakan masih dalam kondisi baik dan layak konsumsi. Sebelum diolah, bahan makanan terlebih dahulu disortir, dicuci dengan air bersih, kemudian diolah sesuai prosedur. Kebersihan peralatan dan lingkungan pengolahan juga dipantau setiap hari."

Informan 3 (Tenaga Pengelola Makanan) Tanggal 25 Mei 2026 menyatakan:

"Sebelum mulai bekerja, kami mencuci tangan menggunakan sabun, memakai masker, celemek, dan penutup kepala. Selama proses memasak, kami juga berusaha menjaga kebersihan area kerja, membersihkan peralatan setelah digunakan, dan memisahkan bahan mentah dengan makanan yang sudah matang agar tidak terjadi kontaminasi silang."

Informan 4 (Petugas Distribusi) Tanggal 29 Mei 2026 menyatakan:

"Makanan yang telah selesai dimasak langsung dikemas menggunakan wadah yang bersih dan tertutup sebelum didistribusikan. Kami memastikan kendaraan distribusi dalam keadaan bersih agar makanan tetap aman selama perjalanan menuju sekolah penerima manfaat."

Informan 5 (Petugas Kebersihan) Tanggal 03 Juni 2026 menyatakan:

"Kami melakukan pembersihan lantai, meja kerja, tempat pencucian, dan area dapur setiap hari. Sampah juga dipisahkan dan dibuang secara rutin agar tidak menimbulkan bau maupun menjadi sumber pencemaran di lingkungan dapur."

7 Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa penerapan higiene sanitasi dalam proses pengelolaan makanan sehari-hari di SPPG F Trikoyo Musi Rawas telah dilakukan pada seluruh tahapan penyelenggaraan makanan. Penerapan higiene sanitasi meliputi kebersihan penjamah makanan, penggunaan alat pelindung diri, pengelolaan bahan makanan, sanitasi peralatan, kebersihan lingkungan, serta pengemasan dan pendistribusian makanan. Namun, pelaksanaan higiene sanitasi tetap perlu dilakukan secara konsisten dan berkesinambungan untuk 90 menjamin keamanan pangan bagi seluruh

penerima manfaat Program Makanan Bergizi Gratis.

²³ Berdasarkan hasil wawancara dengan para informan, diketahui bahwa pengawasan terhadap higiene penjamah makanan di SPPG F Trikoyo Musi Rawas dilakukan secara rutin oleh penanggung jawab dan ahli gizi. Pengawasan dilakukan untuk memastikan seluruh penjamah makanan menerapkan prinsip higiene personal selama proses pengolahan makanan berlangsung.

4. Pelaksanaan Pengawasan Terhadap Higiene Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil wawancara seluruh informan, pengawasan terhadap higiene penjamah makanan dilakukan setiap hari oleh kepala SPPG dan ahli gizi melalui pemantauan langsung terhadap kebersihan diri, penggunaan alat pelindung diri, kebiasaan mencuci tangan, serta kepatuhan petugas terhadap SOP. Apabila ditemukan ketidaksesuaian, petugas diberikan teguran, pembinaan, dan arahan untuk memperbaiki pelaksanaan higiene sanitasi.

Informan 1 Tanggal 20 Mei 2026 (Kepala SPPG) menyatakan:

"Pengawasan terhadap penjamah makanan dilakukan setiap hari sebelum dan selama proses pengolahan makanan berlangsung. Kami selalu mengingatkan petugas untuk menggunakan alat pelindung diri seperti masker, celemek, penutup kepala, dan sarung tangan. Jika ada petugas yang tidak mematuhi aturan, kami langsung memberikan teguran dan pembinaan."

Informan 2 (Ahli Gizi) Tanggal 22 Mei 2026 menyatakan:

"Kami melakukan pemantauan secara langsung terhadap petugas saat bekerja. Pengawasan meliputi kebersihan diri, kebiasaan mencuci tangan, penggunaan alat pelindung diri, serta perilaku selama mengolah makanan agar sesuai dengan standar higiene sanitasi yang telah ditetapkan."

Informan 3 (Tenaga Pengelola Makanan) Tanggal 25 Mei 2026 menyatakan:

"Setiap hari kami diperiksa oleh penanggung jawab atau ahli gizi terkait penggunaan APD dan kebersihan diri sebelum mulai bekerja. Kami juga diingatkan untuk selalu mencuci tangan dan menjaga kebersihan selama proses pengolahan makanan."

Informan 4 (Petugas Distribusi) Tanggal 29 Mei 2026 menyatakan:

"Meskipun tugas utama kami mendistribusikan makanan, kami juga mendapatkan pengawasan terkait kebersihan diri, seperti penggunaan pakaian kerja yang bersih dan menjaga kebersihan selama proses pengangkutan makanan."

Informan 5 (Petugas Kebersihan) Tanggal 03 Juni 2026 menyatakan:

"Pengawasan dilakukan secara rutin oleh penanggung jawab. Kami selalu diingatkan untuk menjaga kebersihan lingkungan dapur dan memastikan area pengolahan tetap bersih agar tidak mengganggu keamanan makanan."

7 Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa pengawasan terhadap higiene penjamah makanan di SPPG F Trikoyo Musi Rawas dilakukan secara rutin melalui pemantauan langsung oleh kepala SPPG dan ahli gizi. Pengawasan meliputi kebersihan diri penjamah makanan, penggunaan alat pelindung diri, kebiasaan mencuci

tangan, serta kepatuhan terhadap prosedur higiene sanitasi. Selain itu, pembinaan dan teguran juga diberikan kepada petugas yang belum mematuhi standar higiene yang telah ditetapkan sehingga keamanan pangan tetap terjaga.

5. Kondisi dan pemeliharaan Sarana dan Prasarana Pengelolaan Makanan

¹⁴ Berdasarkan hasil wawancara dengan para informan, diketahui bahwa sarana dan prasarana pengelolaan makanan di SPPG F Trikoyo Musi Rawas secara umum ⁷⁰ dalam kondisi baik dan dapat digunakan untuk mendukung pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis. Pemeliharaan sarana dan prasarana dilakukan secara rutin untuk menjaga kebersihan, kelayakan, dan fungsi peralatan serta fasilitas yang digunakan dalam proses pengelolaan makanan.

Berdasarkan hasil wawancara seluruh informan, kondisi sarana dan prasarana pengelolaan makanan di SPPG F Trikoyo Musi Rawas secara ²⁹ umum berada dalam kondisi baik dan cukup memadai. Pemeliharaan dilakukan secara rutin melalui pembersihan, pemeriksaan, perbaikan, serta penggantian peralatan yang rusak untuk memastikan seluruh fasilitas tetap layak digunakan dan memenuhi persyaratan higiene sanitasi.

Bagaimana kondisi dan pemeliharaan sarana dan prasarana pengelolaan makanan :

Informan 1 Tanggal 20 Mei 2026 (Kepala SPPG) menyatakan:

"Secara umum kondisi sarana dan prasarana yang ada di SPPG sudah cukup memadai untuk mendukung kegiatan pengolahan makanan. Kami melakukan pemeliharaan secara rutin, baik terhadap bangunan, peralatan masak, maupun fasilitas sanitasi agar tetap berfungsi dengan baik dan memenuhi standar higiene sanitasi."

Informan 2 (Ahli Gizi) Tanggal 22 Mei 2026 menyatakan:

"Fasilitas yang tersedia seperti ruang pengolahan, tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pencucian, dan peralatan masak dalam kondisi baik. Kami juga selalu melakukan pengecekan secara berkala untuk memastikan seluruh fasilitas masih layak digunakan dan tidak menjadi sumber kontaminasi makanan."

Informan 3 (Tenaga Pengelola Makanan) Tanggal 25 Mei 2026 menyatakan:

"Peralatan yang digunakan untuk memasak umumnya dalam kondisi baik dan dibersihkan setiap selesai digunakan. Jika ada peralatan yang rusak atau tidak layak pakai, kami segera melaporkannya kepada penanggung jawab untuk diperbaiki atau diganti."

Informan 4 (Petugas Distribusi) Tanggal 29 Mei 2026 menyatakan:

"Wadah makanan dan kendaraan distribusi selalu dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan. Hal ini dilakukan agar makanan tetap terjaga kebersihannya selama proses pengangkutan ke sekolah penerima manfaat."

Informan 5 (Petugas Kebersihan) Tanggal 03 Juni 2026 menyatakan:

"Kami membersihkan area dapur, lantai, saluran pembuangan, tempat sampah, dan fasilitas lainnya setiap hari. Selain itu, kami juga melakukan pembersihan menyeluruh secara berkala untuk menjaga kebersihan lingkungan pengolahan makanan."

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa kondisi sarana dan prasarana pengelolaan makanan di SPPG F Trikoyo Musi Rawas secara umum berada dalam kondisi baik dan mendukung pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis. Pemeliharaan sarana dan prasarana dilakukan secara rutin melalui kegiatan pembersihan, pemeriksaan, perbaikan, dan penggantian peralatan yang rusak. Upaya tersebut dilakukan untuk memastikan seluruh fasilitas tetap layak digunakan serta memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.

6. Analisis Dan Pengawasan Higiene Sanitasi Makanan Program Makanan Bergizi Gratis Di SPPG Trikoyo Musi Rawas

Berdasarkan hasil wawancara dengan para informan, diketahui bahwa Analisis dan pemeriksaan terkait higiene sanitasi makanan di SPPG F Trikoyo Musi Rawas telah dilakukan secara rutin, baik oleh pihak internal maupun pihak eksternal. Analisis dilakukan untuk memastikan bahwa seluruh proses pengelolaan makanan telah sesuai dengan standar higiene sanitasi yang berlaku serta untuk mengidentifikasi kendala yang dihadapi selama pelaksanaan kegiatan.

Berdasarkan hasil wawancara seluruh informan, Analisis dan pemeriksaan higiene sanitasi makanan dilakukan secara rutin melalui pengawasan terhadap proses pengolahan makanan, kebersihan lingkungan, higiene penjamah makanan, sanitasi peralatan, serta distribusi makanan. Hasil Analisis digunakan sebagai bahan perbaikan untuk meningkatkan penerapan higiene sanitasi di SPPG.

Apakah pernah dilakukan Analisis atau pemeriksaan terkait higiene sanitasi makanan :

Informan 1 Tanggal 20 Mei 2026 (Kepala SPPG) menyatakan:

"Ya, Analisis terkait higiene sanitasi dilakukan secara rutin. Kami melakukan pengawasan setiap hari terhadap proses pengolahan makanan. Selain itu, terkadang juga dilakukan pemeriksaan oleh pihak terkait untuk memastikan bahwa kegiatan yang dilakukan sudah sesuai dengan standar yang berlaku."

Informan 2 (Ahli Gizi) Tanggal 22 Mei 2026 menyatakan:

"Analisis dilakukan secara berkala, baik melalui pengamatan langsung maupun pemeriksaan terhadap kebersihan lingkungan, peralatan, dan higiene penjamah makanan. Hasil Analisis digunakan sebagai bahan perbaikan apabila masih ditemukan ketidaksesuaian dalam pelaksanaan higiene sanitasi."

Informan 3 (Tenaga Pengelola Makanan) Tanggal 25 Mei 2026 menyatakan:

"Selama bekerja, kami sering mendapatkan pemantauan dan pemeriksaan dari penanggung jawab maupun ahli gizi. Jika terdapat kesalahan dalam penerapan higiene sanitasi, kami langsung diberikan arahan dan pembinaan agar dapat memperbaikinya."

Informan 4 (Petugas Distribusi) Tanggal 29 Mei 2026 menyatakan:

"Pemeriksaan juga dilakukan terhadap kebersihan wadah makanan dan kendaraan distribusi. Kami selalu diingatkan untuk menjaga kebersihan selama proses pengangkutan makanan agar makanan tetap aman sampai ke penerima manfaat."

Informan 5 (Petugas Kebersihan) Tanggal 03 Juni 2026 menyatakan:

"Kebersihan lingkungan dapur selalu diperiksa secara rutin. Kami melakukan pembersihan setiap hari dan apabila ditemukan kondisi yang kurang bersih, kami segera melakukan tindakan perbaikan sesuai arahan dari penanggung jawab."

⁶ Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa Analisis ⁶ dan pemeriksaan terkait higiene sanitasi makanan di SPPG F Trikoyo Musi Rawas telah dilaksanakan secara rutin. Analisis dilakukan melalui pemantauan langsung terhadap higiene penjamah makanan, kebersihan lingkungan, sanitasi peralatan, serta proses pengolahan dan distribusi makanan. Hasil Analisis ⁶ digunakan sebagai dasar dalam melakukan perbaikan dan peningkatan mutu pelaksanaan higiene sanitasi sehingga keamanan pangan pada Program Makanan Bergizi Gratis dapat tetap terjaga.

7. Kendala dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Program Makanan Bergizi Gratis Di SPPG Trikoyo Musi Rawas

⁷ Berdasarkan hasil wawancara dengan para informan, diketahui bahwa dalam penerapan higiene sanitasi makanan di SPPG F Trikoyo Musi Rawas ¹⁹ masih terdapat beberapa kendala yang dihadapi. Kendala tersebut antara lain keterbatasan sarana dan prasarana, kurangnya kedisiplinan petugas dalam penggunaan alat pelindung diri (APD), tingginya beban kerja, serta keterbatasan waktu dalam proses pengolahan makanan.

Berdasarkan hasil wawancara seluruh informan, kendala yang dihadapi dalam penerapan higiene sanitasi meliputi keterbatasan sarana dan prasarana, kurang konsistennya penggunaan alat pelindung diri

oleh sebagian petugas, keterbatasan tenaga kerja, tingginya beban kerja dan waktu produksi, kendala distribusi akibat cuaca, serta pengelolaan sampah yang memerlukan penanganan lebih intensif.

Kendala apa saja yang dihadapi dalam penerapan higiene sanitasi makanan :

Informan 1 Tanggal 20 Mei 2026 (Kepala SPPG) menyatakan:

"Secara umum pelaksanaan higiene sanitasi sudah berjalan dengan baik, namun masih terdapat beberapa kendala seperti keterbatasan sarana tertentu dan masih adanya petugas yang terkadang kurang disiplin dalam menggunakan alat pelindung diri secara lengkap selama bekerja."

Informan 2 (Ahli Gizi) Tanggal 22 Mei 2026 menyatakan:

"Kendala yang sering dihadapi adalah menjaga konsistensi seluruh petugas agar selalu menerapkan higiene sanitasi sesuai standar. Selain itu, jumlah tenaga yang terbatas dengan jumlah produksi makanan yang cukup banyak juga menjadi tantangan tersendiri."

Informan 3 (Tenaga Pengelola Makanan) Tanggal 25 Mei 2026 menyatakan:

"Saat jumlah makanan yang harus diproduksi banyak, terkadang waktu yang tersedia menjadi terbatas sehingga proses kerja harus dilakukan lebih cepat. Kondisi ini kadang membuat petugas kurang optimal dalam menerapkan prosedur higiene sanitasi."

Informan 4 (Petugas Distribusi) Tanggal 29 Mei 2026 menyatakan:

"Kendala yang kami hadapi biasanya berkaitan dengan waktu pendistribusian dan kondisi cuaca. Kami harus memastikan makanan"

sampai tepat waktu sambil tetap menjaga kebersihan dan keamanan makanan selama perjalanan."

Informan 5 (Petugas Kebersihan) Tanggal 03 Juni 2026
menyatakan:

"Jumlah sampah yang dihasilkan setiap hari cukup banyak, sehingga diperlukan pembersihan secara berulang. Selain itu, terkadang terdapat keterlambatan dalam pengangkutan sampah yang dapat mempengaruhi kebersihan lingkungan dapur."

⁶ Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa kendala dalam penerapan higiene sanitasi makanan di SPPG F Trikoyo Musi Rawas meliputi keterbatasan sarana dan prasarana, kurangnya kedisiplinan dalam penggunaan alat pelindung diri, keterbatasan jumlah tenaga kerja dibandingkan dengan jumlah produksi makanan, keterbatasan waktu dalam proses pengolahan dan distribusi makanan, serta pengelolaan sampah yang memerlukan penanganan lebih intensif. Meskipun demikian, pihak SPPG tetap berupaya untuk mengatasi berbagai kendala tersebut agar pelaksanaan higiene sanitasi dapat berjalan secara optimal.

8. Upaya Mengatasi Kendala dalam Penerapan Higiene Sanitasi

²³ Berdasarkan hasil wawancara dengan para informan, diketahui bahwa pihak SPPG F Trikoyo Musi Rawas telah melakukan berbagai upaya untuk mengatasi kendala dalam penerapan higiene sanitasi makanan. Upaya tersebut meliputi pemberian pembinaan kepada petugas, pengawasan secara rutin, pengadaan sarana dan prasarana, serta peningkatan koordinasi antar petugas.

Berdasarkan hasil wawancara seluruh informan, upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala meliputi pembinaan dan edukasi kepada petugas, pengawasan dan Analisis secara berkala, saling mengingatkan dalam penerapan higiene sanitasi, pengaturan pembagian tugas dan jadwal distribusi, pengadaan sarana dan prasarana secara bertahap, serta pembersihan lingkungan dan pengelolaan sampah secara rutin. Upaya tersebut dilakukan untuk meningkatkan kepatuhan terhadap higiene sanitasi serta menjamin keamanan dan kualitas makanan yang disajikan.

41
Upaya apa yang telah dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut :

Informan 1 Tanggal 20 Mei 2026 (Kepala SPPG) menyatakan:

"Untuk mengatasi kendala yang ada, kami rutin memberikan pembinaan dan mengingatkan seluruh petugas agar selalu mematuhi prosedur higiene sanitasi. Selain itu, kami juga berupaya melengkapi sarana dan prasarana yang masih kurang secara bertahap sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan yang ada."

Informan 2 (Ahli Gizi) Tanggal 22 Mei 2026 menyatakan:

"Kami melakukan pengawasan dan Analisis secara berkala terhadap penerapan higiene sanitasi oleh seluruh petugas. Jika ditemukan ketidaksesuaian, kami langsung memberikan arahan dan edukasi agar kesalahan yang sama tidak terulang kembali."

Informan 3 (Tenaga Pengelola Makanan) Tanggal 25 Mei 2026 menyatakan:

"Kami saling mengingatkan antar sesama petugas untuk selalu menggunakan alat pelindung diri dan menjaga kebersihan selama bekerja. Selain itu, pembagian tugas dilakukan agar pekerjaan dapat berjalan lebih efektif dan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan."

Informan 4 (Petugas Distribusi) Tanggal 29 Mei 2026

menyatakan:

"Untuk menjaga keamanan makanan selama distribusi, kami selalu memastikan wadah makanan dalam keadaan bersih dan tertutup. Kami juga mengatur jadwal distribusi dengan baik agar makanan dapat sampai tepat waktu kepada penerima manfaat."

Informan 5 (Petugas Kebersihan) Tanggal 03 Juni 2026

menyatakan:

"Kami melakukan pembersihan lingkungan dapur secara rutin dan terjadwal. Sampah dikumpulkan dan dibuang setiap hari agar tidak menumpuk serta tidak menimbulkan pencemaran di area pengolahan makanan."

Berdasarkan ³⁵ hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa berbagai upaya telah dilakukan oleh pihak SPPG F Trikoyo Musi Rawas dalam mengatasi kendala penerapan higiene sanitasi makanan. Upaya tersebut meliputi pembinaan dan edukasi kepada petugas, pengawasan dan Analisis secara rutin, peningkatan kedisiplinan dalam penggunaan alat pelindung diri, pengadaan sarana dan prasarana secara bertahap, serta pelaksanaan pembersihan. Upaya-upaya tersebut diharapkan dapat meningkatkan kualitas penerapan higiene sanitasi sehingga keamanan dan mutu makanan yang dihasilkan tetap terjaga.

BAB V

57 PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Analisis pelaksanaan pengelolaan **higiene sanitasi** pada Program **Makanan** Bergizi Gratis (MBG) di SPPG F Trikoyo Musi Rawas, ⁸⁶ maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SPPG F Trikoyo

Musi Rawas secara umum telah berjalan dengan baik. Pelaksanaan program meliputi ⁴ perencanaan menu, penerimaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, pengemasan, pendistribusian makanan, serta pemeliharaan kebersihan lingkungan yang dilakukan oleh petugas ³⁴ sesuai dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing.

2. SPPG F Trikoyo Musi Rawas telah memiliki kebijakan dan Standar Operasional Prosedur (SOP) terkait pengelolaan higiene sanitasi makanan yang dijadikan pedoman dalam seluruh proses penyelenggaraan makanan. SOP tersebut meliputi higiene penjamah makanan, penerimaan bahan makanan, pengolahan, penyajian, distribusi, serta sanitasi lingkungan dan peralatan.
3. Penerapan higiene sanitasi dalam proses pengelolaan makanan sehari-hari telah dilaksanakan pada setiap tahapan penyelenggaraan makanan.
4. Pengawasan terhadap higiene penjamah makanan dilakukan secara rutin oleh kepala SPPG dan ahli gizi melalui pemantauan penggunaan alat pelindung diri, kebersihan diri, dan kepatuhan petugas terhadap prosedur higiene sanitasi.

5. Kondisi sarana dan prasarana pengelolaan makanan di SPPG F Trikoyo Musi Rawas secara ²⁹ umum berada dalam kondisi baik dan cukup memadai untuk mendukung kegiatan penyelenggaraan makanan. Pemeliharaan sarana dan prasarana dilakukan secara rutin melalui kegiatan pembersihan, pemeriksaan, perbaikan, dan penggantian peralatan yang rusak.
6. Analisis dan pengawasan terkait higiene sanitasi makanan telah dilakukan secara rutin, baik melalui pengawasan internal maupun pemeriksaan berkala terhadap kebersihan lingkungan, ⁷⁷ higiene penjamah makanan, sanitasi peralatan, serta proses pengolahan dan distribusi makanan.
7. Kendala yang dihadapi dalam penerapan higiene sanitasi makanan meliputi keterbatasan sarana dan prasarana tertentu, kurang optimalnya kedisiplinan petugas dalam penggunaan alat pelindung diri, keterbatasan jumlah tenaga kerja, tingginya beban kerja, serta pengelolaan sampah yang masih perlu ditingkatkan.
- ⁶⁴ 8. Upaya yang telah dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut antara lain melalui pembinaan dan edukasi kepada petugas, pengawasan dan Analisis secara berkala, peningkatan koordinasi antar petugas, pengadaan sarana dan prasarana secara bertahap, serta pelaksanaan pembersihan lingkungan secara rutin.

⁸⁹
B.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Analisis pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas, ¹⁹ maka peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut:

a. Bagi SPPG F Trikoyo Musi Rawas

Diharapkan pihak SPPG F Trikoyo Musi Rawas dapat terus meningkatkan pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi melalui penyediaan sarana dan prasarana yang memadai, peningkatan pengawasan, serta pelaksanaan Analisis secara berkala. Selain itu, perlu dilakukan pemeliharaan fasilitas sanitasi secara rutin guna menjamin keamanan dan kualitas makanan yang disajikan kepada penerima manfaat ¹⁷ Program Makanan Bergizi Gratis.

b. Bagi Pengelola Program Makanan Bergizi Gratis

Diharapkan pengelola Program Makanan Bergizi Gratis dapat meningkatkan penerapan standar higiene sanitasi sesuai dengan ketentuan yang berlaku melalui penyusunan dan pelaksanaan SOP yang konsisten, pengawasan yang berkesinambungan, serta pelaksanaan pelatihan bagi seluruh petugas. Hal ini penting untuk mencegah terjadinya pencemaran makanan dan meminimalkan risiko gangguan kesehatan pada penerima manfaat.

c. Bagi Penjamah Makanan

Diharapkan seluruh penjamah makanan dapat meningkatkan kedisiplinan dalam menerapkan higiene personal, seperti mencuci tangan dengan benar, ²² menggunakan alat pelindung diri secara lengkap, serta menjaga kebersihan selama proses pengolahan makanan. Kepatuhan terhadap prinsip higiene sanitasi diharapkan dapat mendukung keamanan pangan dan meningkatkan kualitas makanan yang dihasilkan.

⁴⁵
d. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi peneliti selanjutnya untuk mengembangkan penelitian yang lebih mendalam terkait higiene sanitasi makanan, misalnya dengan menambahkan variabel lain, melakukan pemeriksaan laboratorium terhadap kualitas makanan, atau menganalisis faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis.

3 Daftar Pustaka

- Arif, S., Isdijoso, W., Fatah, A. R., & Tamyis, A. R. (2020). Tinjauan strategis ketahanan pangan dan gizi di Indonesia. SMERU Research Institute.
- 8 Asmaroini, A. P. (2017). "Menjaga Eksistensi Pancasila Dan Penerapannya Bagi Masyarakat Di Era Globalisasi". JPK: Jurnal Pancasila dan Kewarganegaraan, 50- 64. DOI: 10.24269/v2.n1.2017.59-72
- 5 Fikri F, Hamid IS, Purnama MTE, 2024. Uji Organoleptis, pH, Uji Eber dan Cemaran Bakteri pada Karkas yang Diisolasi dari Kios di Banyuwangi. J Med Vet
- 54 Hafni Andayani, 2023. Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan. Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika
- 5 Haniyah, S, 2021. Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kusta Dr. Rivai Abdullah Mariana Banyuasin I Kabupaten Banyuasin. Palembang;
- 55 Hasibuan, N. H., Armanda, T. B., Aulya, F., Fauzi, M. I., & Ivanna, J. (2025). Analisis Kebijakan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) terhadap Peningkatan Motivasi dan Konsentrasi Belajar Siswa di SMK Negeri 6 Medan.
- Ilmi, N., Hardiansyah, A., & Lestari, P. (2022). *The Relationship Between Nutritional Knowledge and Food Quality with Food waste at the International Muhammadiyah Boarding School (IMBS) Miftakhul Ulum Pekajangan*. In Journal of Nutrition and Culinary(Vol. 3, Issue 1).
- Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah, 2024. Pedoman Makanan Bergizi Gratis di Satuan Pendidikan.
- 8 Merlinda, A. A., & Yusuf, Y. (2025). "Analisis Program Makan Gratis Prabowo Subianto Terhadap Strategi Peningkatan Motivasi Belajar Siswa di Sekolah Tinjauan dari Perspektif Sosiologi Pendidikan". Ranah Research: Jurnal of Multidisciplinary Research and Development, 7(2), 1364-1373. DOI: <https://doi.org/10.38035/rj.v7i2.1360>
- Pattipeilohy, L., & Saingo, Y. A. (2023). "Pancasila Sebagai Dasar Sistem Kesejahteraan Masyarakat Indonesia". Madani : Jurnal Ilmiah Multidisiplin, 1(10), 355-365. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10137903>
- 18 Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- 3 Ramdan, M., Sujaya, D. H., Suryana, B. S., Yulianti, E., Pebrianti, F., Ramadhan, P. G. A., Ariyanti, S. R., & Novianti, S. (2025). Ketahanan pangan berbasis inovasi dan pemberdayaan lokal. Alinea Edumedia.
- 4 Ratna Ajeng Hardika. (2016). Hubungan Pengetahuan Gizi Dengan Sisa Makanan Pada Makan Siang Di Sd Islam Bilingual An-Nissa Kota Semarang. <http://lib.unimus.ac.id>
- 3 Rojabi, M. A. (2025). Mitra BGN: Syarat, cara daftar online, dan kunci lolos verifikasi program makan bergizi gratis. Afdan Rojabi Publisher

- Salsabilla, S. P., Atyuta, B. P., & Panangian, E. S. (2024). Prinsip 3R dalam pengelolaan food waste di Kota Bengkulu. *Ilmu Hukum, Sosial, dan Humaniora*, 1–15.
- 5 Sani DR, 2021. Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. A. Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung. *Ruwa Jurai J Kesehat Lingkung*
- 3 Syamsuri, H., Parakkasi, I., Muthiadin, C., & Amril. (2024). Transformasi industri pangan melalui undang-undang pangan halal: Manajemen efektif sistem jaminan halal. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*, 13(3), 274–285. <https://doi.org/10.37476/jbk.v13i3.4684>
- 26 Wahyuni H, Skm S, Si DIS, Si M, Windu HD, Skm PI, 2021. Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen. *J Poltekkes Surabaya*.

Lampiran 1.

LEMBAR CEKLIS

“Analisis Pelaksanaan Pengelolaan Higiene Sanitasi Pada Program Makanan

Bergizi Gratis Di SPPG F Trikoyo Musi Rawas”

Tempat SPPG				
No	Komponen yang Diamati	Ya	Tidak	Keterangan
1	Lokasi dapur bersih dan jauh dari sumber pencemar (sampah, selokan, dll)	√		
2	Lantai dapur kedap air, tidak licin dan mudah dibersihkan	√		
3	Dinding dapur bersih dan mudah dibersihkan	√		
4	Ventilasi dapur cukup dan berfungsi dengan baik	√		
5	Pencahayaannya dapur cukup untuk kegiatan pengolahan makanan	√		
Peralatan				
No	Komponen yang Diamati	Ya	Tidak	Keterangan
1	Peralatan memasak dalam kondisi bersih	√		
2	Peralatan tidak berkarat atau rusak	√		
3	Peralatan disimpan di tempat yang bersih dan tertutup	√		
4	Tersedia tempat pencucian peralatan	√		
5	Tersedia air bersih untuk mencuci peralatan	√		
Makanan				
No	Komponen yang Diamati	Ya	Tidak	Keterangan
1	Bahan makanan dalam kondisi segar	√		
2	Bahan makanan disimpan dengan baik dan tertutup	√		
3	Makanan dimasak dengan matang sempurna	√		
4	Makanan disajikan dalam keadaan bersih	√		
5	Makanan terlindung dari debu, serangga, dan kontaminasi	√		

Orang				
No	Komponen yang Diamati	Ya	Tidak	Keterangan
1	Penjamah makanan dalam keadaan sehat	√		
2	Penjamah makanan memakai pakaian kerja bersih	√		
3	Penjamah makanan memakai penutup kepala	√		
15	Penjamah makanan mencuci tangan sebelum mengolah makanan	√		
5	Penjamah makanan tidak merokok saat bekerja	√		
Sarana dan Prasarana				
No	Komponen yang Diamati	Ya	Tidak	Keterangan
4	Tersedia sumber air bersih	√		
2	Tersedia tempat cuci tangan dengan sabun	√		
3	Tersedia saluran pembuangan air yang baik	√		
4	Tersedia tempat sampah yang tertutup	√		
5	Tersedia toilet yang bersih dan layak	√		

18
 Sumber : Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

Lampiran 2.

PEDOMAN WAWANCARA

“Analisis Pelaksanaan Pengelolaan Higiene Sanitasi Pada Program Makanan Bergizi Gratis Di SPPG F Trikoyo”

1. Bagaimana gambaran umum pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo Musi Rawas?
2. Apakah terdapat standar operasional prosedur (SOP) terkait pengelolaan higiene sanitasi makanan?
3. Bagaimana penerapan higiene sanitasi dalam proses pengelolaan makanan
4. Bagaimana pengawasan terhadap higiene penjamah makanan dilakukan?
5. Bagaimana kondisi dan pemeliharaan sarana dan prasarana pengelolaan makanan?
6. Apakah pernah dilakukan Analisis atau pemeriksaan terkait higiene sanitasi makanan?
7. Kendala apa saja yang dihadapi dalam penerapan higiene sanitasi makanan?
8. Upaya apa yang telah dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut?

Sumber : *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*

Lampiran 3. Dokumentasi



Gambar 1. Pengamatan Kondisi Dapur di SPPG Trikoyo Musi Rawas



Gambar 2. Pengaman tempat peralatan



Gambar 3. Pengamatan Ruangan Bahan Makanan



Gambar 4. Permohonan persetujuan menjadi informan



Gambar 5. Wawancara dengan informan SPPG Trikoyo Musi Rawas



Gambar 6. Informan mengisi identitas pribadi



Gambar 7. Peneliti menjelaskan tujuan penelitian



Gambar 8. Peneliti sedang mewancarai informasn tentang bahan makanan

Lampiran 4.

MATRIK WAWANCARA
ANALISIS PELAKSANAAN PENGELOLAAN HIGIENE SANITASI
PADA PROGRAM MAKANAN BERGIZI GRATIS
DI SPPG F TRIKOYO MUSI RAWAS

No	Pertanyaan	Kepala SPPG Informan 1	Ahli Gizi Informan 2	Pengelola Makanan Informan 3	Petugas Distribusi Informan 4	Petugas Kebersihan Informan 5	Kesimpulan Informan 1-5
1	Bagaimana gambaran umum pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikooyo Musi Rawas?	Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikooyo sudah berjalan dengan baik. Setiap hari kami melaksanakan kegiatan mulai dari perencanaan menu, penerimaan bahan makanan, proses memasak, sampai pendistribusian makanan ke sekolah-sekolah sasaran. Seluruh kegiatan dilakukan sesuai jadwal agar	Pelaksanaan program dimulai dari penyusunan menu yang disesuaikan dengan kebutuhan gizi anak sekolah. Menu disusun secara bervariasi agar kebutuhan gizi terpenuhi dan anak tidak merasa bosan. Selain itu, kami juga memperhatikan kualitas dan keamanan bahan makanan yang digunakan	Setiap hari kami menerima bahan makanan kemudian dipilah, dicuci, dan diolah sesuai dengan menu yang telah ditentukan. Proses pengolahan dilakukan sejak pagi hari agar makanan dapat selesai tepat waktu untuk didistribusikan.	Setelah makanan selesai dimasak dan dikemas, makanan didistribusikan ke sekolah penerima manfaat menggunakan kendaraan operasional. Kami berupaya agar makanan sampai ke sekolah dalam kondisi baik dan sesuai jadwal yang telah ditentukan.	Kami bertugas menjaga kebersihan lingkungan dapur, membersihkan peralatan, area pengolahan, serta mengelola sampah agar lingkungan tetap bersih dan proses pengolahan makanan dapat berjalan dengan baik	Berdasarkan wawancara dengan informan, pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SPPG F Trikooyo Musi Rawas telah berjalan dengan baik melalui tahapan perencanaan menu, penerimaan bahan makanan, pengolahan, pengemasan, pendistribusian, hingga pemeliharaan kebersihan lingkungan. Seluruh petugas menjalankan tugas sesuai dengan tanggung jawab masing-masing sehingga

		<i>makanan dapat diterima tepat waktu oleh siswa</i>					makanan dapat didistribusikan tepat waktu, memenuhi kebutuhan gizi, serta tetap memperhatikan keamanan pangan.
2	Apakah terdapat standar operasional prosedur (SOP) terkait pengelolaan higiene sanitasi makanan?	Ya, di SPPG sudah ada SOP yang menjadi pedoman pelaksanaan kegiatan, termasuk terkait higiene dan sanitasi makanan. Semua petugas diwajibkan mengikuti SOP yang telah ditetapkan agar keamanan pangan tetap terjaga	Kami memiliki SOP terkait penyelenggaraan makanan, mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, sampai pendistribusian makanan. SOP tersebut digunakan untuk memastikan makanan yang dihasilkan aman dan sesuai standar gizi	Sebelum bekerja kami telah diberikan arahan mengenai SOP yang harus dipatuhi, seperti mencuci tangan sebelum mengolah makanan, menggunakan alat pelindung diri, serta menjaga kebersihan area kerja	Dalam proses distribusi juga terdapat SOP yang harus dipatuhi, misalnya memastikan makanan telah dikemas dengan baik, menggunakan wadah yang bersih, dan mendistribusikan makanan tepat waktu agar kualitas makanan tetap terjaga	Ada SOP mengenai kebersihan lingkungan dan peralatan. Kami rutin membersihkan area dapur, tempat pencucian, serta tempat sampah sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan	Berdasarkan wawancara seluruh informan, SPPG F Triko Musi Rawas telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) sebagai pedoman dalam pengelolaan higiene sanitasi makanan. SOP tersebut mencakup penerimaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, distribusi, penggunaan alat pelindung diri, serta kebersihan lingkungan dan peralatan yang wajib dipatuhi oleh seluruh petugas.
3	Bagaimana penerapan higiene sanitasi dalam proses	Penerapan higiene sanitasi di SPPG dilakukan mulai dari penerimaan bahan sampai pendistribusian. Seluruh petugas diwajibkan	Kami selalu memastikan bahwa bahan makanan yang digunakan masih dalam kondisi baik dan layak konsumsi. Sebelum diolah, bahan makanan terlebih dahulu disortir,	Sebelum mulai bekerja, kami mencuci tangan menggunakan sabun, memakai masker, cellemek, dan penutup kepala. Selama proses memasak, kami juga	Makanan yang telah selesai dimasak langsung dikemas menggunakan wadah yang bersih dan tertutup sebelum	Kami melakukan pembersihan lantai, meja kerja, tempat pencucian, dan area dapur setiap hari. Sampah juga dipisahkan dan	Berdasarkan wawancara seluruh informan, penerapan higiene sanitasi telah dilakukan pada seluruh tahapan pengelolaan makanan, mulai dari pemilihan bahan makanan,

	pengelolaan makpppanan	menjaga kebersihan diri, menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, masker, penutup kepala, dan sarung tangan selama bekerja. Selain itu, kebersihan ruangan dan peralatan juga selalu diperhatikan	dicuci dengan air bersih, kemudian diolah sesuai prosedur. Kebersihan peralatan dan lingkungan pengolahan juga dipantau setiap hari	berusaha menjaga kebersihan area kerja, membersihkan peralatan setelah digunakan, dan bahan mentah dengan makanan yang sudah matang agar tidak terjadi kontaminasi silang	didistribusikan. Kami memastikan kendaraan distribusi dalam keadaan bersih agar makanan tetap aman selama perjalanan menuju sekolah penerima manfaat	dibuang secara rutin agar tidak menimbulkan bau maupun menjadi sumber pencemaran di lingkungan dapur	pencucian, pengolahan, penggunaan alat pelindung diri, pemisahan bahan mentah dan matang, pengemasan, distribusi hingga pembersihan lingkungan dan pengelolaan sampah. Upaya tersebut dilakukan untuk mencegah kontaminasi serta menjaga keamanan dan mutu makanan.
4	Bagaimana pengawasan terhadap hygiene penjamah makanan dilakukan?	Pengawasan terhadap penjamah makanan dilakukan setiap hari sebelum dan selama proses pengolahan makanan berlangsung. Kami selalu mengingatkan petugas untuk menggunakan alat pelindung diri seperti masker, celemek, penutup kepala, dan sarung tangan. Jika ada petugas yang tidak mematuhi aturan, kami langsung	Kami melakukan pemantauan langsung terhadap petugas saat bekerja. Pengawasan meliputi kebersihan diri, kebiasaan mencuci tangan, penggunaan alat pelindung diri, serta perilaku selama mengolah makanan agar sesuai dengan standar hygiene sanitasi yang telah ditetapkan	Setiap hari kami diperiksa penanggung jawab atau ahli gizi terkait penggunaan APD dan kebersihan diri sebelum mulai bekerja. Kami juga mengingatkan untuk selalu mencuci tangan dan menjaga kebersihan selama proses pengolahan makanan	Meskipun tugas kami utama mendistribusikan makanan, kami juga mendapatkan pengawasan terkait kebersihan diri, seperti penggunaan pakaian kerja yang bersih dan menjaga kebersihan selama proses pengangkutan makanan	Pengawasan dilakukan secara rutin oleh penanggung jawab. Kami selalu mengingatkan untuk menjaga kebersihan lingkungan dapur dan memastikan area pengolahan tetap bersih agar tidak mengganggu keamanan makanan	Berdasarkan wawancara dengan seluruh informan, pengawasan terhadap hygiene penjamah makanan dilakukan setiap hari oleh kepala SPPG dan ahli gizi melalui pemantauan langsung terhadap kebersihan diri, penggunaan alat pelindung diri, kebiasaan mencuci tangan, serta kepatuhan petugas terhadap SOP. Apabila ditemukan ketidaksesuaian, petugas diberikan teguran, pembinaan, dan arahan untuk

		memberikan teguran dan pembinaan					memperbaiki pelaksanaan hygiene sanitasi.
5	Bagaimana kondisi dan pemeliharaan sarana dan prasarana pengelolaan makanan?	Secara umum kondisi sarana dan prasarana yang ada di SPPG sudah cukup memadai untuk mendukung kegiatan pengolahan makanan. Kami melakukan pemeliharaan secara rutin, baik terhadap bangunan, peralatan masak, maupun fasilitas sanitasi agar tetap berfungsi dengan baik dan memenuhi standar hygiene sanitasi	Fasilitas yang tersedia seperti pengolahan, penyimpanan makanan, tempat pencucian, dan peralatan masak dalam kondisi baik. Kami juga selalu melakukan pengecekan secara berkala untuk memastikan seluruh fasilitas masih layak digunakan dan tidak menjadi sumber kontaminasi makanan	Peralatan yang digunakan untuk memasak umumnya dalam kondisi baik dan dibersihkan setiap selesai digunakan. Jika ada peralatan yang rusak atau tidak layak pakai, kami segera melaporkannya kepada penanggung jawab untuk diperbaiki atau diganti	Wadah makanan dan kendaraan distribusi selalu dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan. Hal ini dilakukan agar makanan tetap terjaga kebersihannya selama proses pengangkutan ke sekolah penerima manfaat	Kami membersihkan area dapur, lantai, saluran pembuangan, tempat sampah, dan fasilitas lainnya setiap hari. Selain itu, kami juga melakukan pembersihan menyeluruh secara berkala untuk menjaga kebersihan lingkungan pengolahan makanan.	Berdasarkan wawancara dengan informan, kondisi sarana dan prasarana pengelolaan makanan di SPPG F Trikoyo Musi Rawas secara umum berada dalam kondisi baik dan cukup memadai. Pemeliharaan dilakukan secara rutin melalui pembersihan, pemeriksaan, perbaikan, serta penggantian peralatan yang rusak untuk memastikan seluruh fasilitas tetap layak digunakan dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.
6	Apakah pernah dilakukan Analisis pemeriksaan terkait hygiene sanitasi makanan?	Ya, Analisis terkait hygiene sanitasi dilakukan secara rutin. Kami melakukan pengawasan setiap hari terhadap proses pengolahan makanan.	Analisis dilakukan secara berkala, baik melalui pengamatan langsung maupun pemeriksaan terhadap kebersihan lingkungan, peralatan, dan hygiene penjamah	Selama bekerja, kami sering mendapatkan pemantauan dan pemeriksaan dari penanggung jawab maupun ahli gizi. Jika terdapat kesalahan	Pemeriksaan juga dilakukan terhadap kebersihan wadah makanan dan kendaraan distribusi. Kami selalu diingatkan	Kebersihan lingkungan dapur selalu diperiksa secara rutin. Kami melakukan pembersihan setiap hari dan apabila	Berdasarkan wawancara dengan informan, Analisis dan pemeriksaan hygiene sanitasi makanan dilakukan secara rutin melalui pengawasan terhadap proses pengolahan

		Selain itu, terkadang juga dilakukan pemeriksaan oleh pihak terkait untuk memastikan bahwa kegiatan yang dilakukan sudah sesuai dengan standar yang berlaku	makanan. Hasil Analisis digunakan sebagai bahan perbaikan apabila masih ditemukan ketidaksesuaian dalam pelaksanaan higiene sanitasi	dalam penerapan higiene sanitasi, kami langsung diberikan arahan dan pembinaan agar dapat memperbaikinya	untuk menjaga kebersihan selama proses pengangkutan makanan agar tetap aman sampai ke penerima manfaat	ditemukan kondisi yang kurang bersih, kami segera melakukan tindakan perbaikan sesuai arahan dari penanggung jawab	makanan, kebersihan lingkungan, penjamah makanan, sanitasi peralatan, serta distribusi makanan. Hasil Analisis digunakan sebagai bahan perbaikan untuk meningkatkan penerapan higiene sanitasi di SPPG.
7	Kendala apa saja yang dihadapi dalam penerapan higiene sanitasi makanan?	Secara umum higiene sanitasi sudah berjalan dengan baik, namun masih terdapat beberapa kendala seperti sarana keterbatasan tertentu dan masih adanya petugas yang terkadang kurang disiplin dalam menggunakan alat pelindung diri secara lengkap selama bekerja	Kendala yang sering dihadapi adalah menjaga konsistensi seluruh petugas agar selalu menerapkan higiene sanitasi sesuai standar. Selain itu, jumlah tenaga yang terbatas dengan jumlah produksi makanan yang cukup banyak juga menjadi tantangan tersendiri	Saat jumlah makanan yang harus diproduksi banyak, terkadang tersedia waktu yang terbatas menjadi proses kerja harus dilakukan lebih cepat. Kondisi ini kadang membuat petugas kurang optimal dalam menerapkan prosedur higiene sanitasi	Kendala yang kami hadapi biasanya berkaitan dengan waktu pendistribusian dan kondisi cuaca. Kami harus memastikan makanan sampai tepat waktu sambil tetap menjaga kebersihan dan keamanan makanan selama perjalanan	Jumlah sampah yang dihasilkan setiap hari cukup banyak, sehingga diperlukan pembersihan secara berulang. Selain itu, terkadang terdapat keterlambatan dalam pengangkutan sampah yang dapat mempengaruhi kebersihan lingkungan dapur	Berdasarkan hasil wawancara seluruh informan, kendala yang dihadapi dalam penerapan higiene sanitasi meliputi keterbatasan sarana dan prasarana, kurangnya konsistennya penggunaan alat pelindung diri oleh sebagian petugas, keterbatasan tenaga kerja, tingginya beban kerja dan waktu produksi, kendala distribusi akibat cuaca, serta pengelolaan sampah yang memerlukan penanganan lebih intensif.

8.	Upaya apa yang telah dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut?	Untuk mengatasi kendala yang ada, kami rutin memberikan pembinaan dan mengingatkan seluruh petugas agar selalu mematuhi prosedur hygiene sanitasi. Selain itu, kami juga berupaya melengkapi sarana dan prasarana yang masih kurang secara bertahap sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan yang ada	Kami melakukan pengawasan dan Analisis secara berkala terhadap penerapan sanitasi oleh seluruh petugas. Jika ditemukan ketidaksesuaian, kami langsung memberikan arahan dan edukasi agar kesalahan yang sama tidak terulang kembali	Kami saling mengingatkan antar sesama petugas untuk selalu menggunakan alat pelindung diri dan menjaga kebersihan selama bekerja. Selain itu, pembagian tugas dilakukan agar pekerjaan dapat berjalan lebih efektif dan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan	Untuk menjaga keamanan makanan kami selama distribusi, kami selalu memastikan wadah makanan dalam keadaan bersih dan tertutup. Kami juga mengatur jadwal distribusi dengan baik agar makanan dapat sampai tepat waktu kepada penerima manfaat	Kami melakukan pembersihan lingkungan dapur secara rutin dan terjadwal. Sampah dikumpulkan dan dibuang setiap hari agar tidak menumpuk serta tidak menimbulkan pencemaran di area pengolahan makanan	Berdasarkan wawancara dengan informan, upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala meliputi pembinaan dan edukasi kepada petugas, pengawasan dan Analisis secara berkala, saling mengingatkan dalam penerapan hygiene sanitasi, pengaturan pembagian tugas dan jadwal distribusi, pengadaan sarana dan prasarana secara bertahap, serta pembersihan lingkungan dan pengelolaan sampah secara rutin. Upaya tersebut dilakukan untuk meningkatkan kepatuhan terhadap hygiene sanitasi serta menjamin keamanan dan kualitas makanan yang disajikan.
----	--	--	---	--	---	--	---

26%

SIMILARITY INDEX

PRIMARY SOURCES

1	repository.umb.ac.id Internet	716 words — 6%
2	repository.unj.ac.id Internet	232 words — 2%
3	sostech.greenvest.co.id Internet	112 words — 1%
4	www.scribd.com Internet	89 words — 1%
5	jurnal.stikeskesosi.ac.id Internet	70 words — 1%
6	digilib.uinkhas.ac.id Internet	58 words — < 1%
7	repository.uinsaizu.ac.id Internet	58 words — < 1%
8	ejurnalpancasila.bpip.go.id Internet	57 words — < 1%
9	journal.umpalangkaraya.ac.id Internet	57 words — < 1%
10	repository.uin-suska.ac.id Internet	55 words — < 1%
11	repository.uinfasbengkulu.ac.id Internet	52 words — < 1%
12	journal.universitaspahlawan.ac.id Internet	45 words — < 1%

13	eprints.poltekkesjogja.ac.id Internet	44 words — < 1%
14	123dok.com Internet	43 words — < 1%
15	ecampus.poltekkes-medan.ac.id Internet	43 words — < 1%
16	etd.uinsyahada.ac.id Internet	40 words — < 1%
17	repository.umsu.ac.id Internet	40 words — < 1%
18	berkasbobby.blogspot.com Internet	39 words — < 1%
19	core.ac.uk Internet	39 words — < 1%
20	eprints.univetbantara.ac.id Internet	39 words — < 1%
21	repository.poltekkes-malang.ac.id Internet	38 words — < 1%
22	Tetha Enniza Purwanti, Asriwati Asriwati, Nur Aini. "Analisis Implementasi Personal Hygiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan Riau", RIGGS: Journal of Artificial Intelligence and Digital Business, 2026 Crossref	33 words — < 1%
23	id.scribd.com Internet	33 words — < 1%
24	text-id.123dok.com Internet	33 words — < 1%
25	ejournal.ust.ac.id Internet	31 words — < 1%
26	eprints.umg.ac.id Internet	31 words — < 1%

27	pdfcoffee.com Internet	30 words — < 1%
28	docplayer.info Internet	29 words — < 1%
29	e-theses.iaincurup.ac.id Internet	25 words — < 1%
30	repository.upi.edu Internet	24 words — < 1%
31	e-sospol.journal.unej.ac.id Internet	22 words — < 1%
32	journal.al-matani.com Internet	22 words — < 1%
33	repo.poltekkes-surabaya.ac.id Internet	22 words — < 1%
34	eprints.walisongo.ac.id Internet	19 words — < 1%
35	digilibadmin.unismuh.ac.id Internet	18 words — < 1%
36	rama.binahusada.ac.id:81 Internet	18 words — < 1%
37	Ryan Angga Oktafani s. "An Overview Of Food Hygiene And Sanitation In Campus C Canteens Universitas Airlangga Surabaya", JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN, 2019 Crossref	17 words — < 1%
38	etd.iain-padangsidimpuan.ac.id Internet	17 words — < 1%
39	garuda.kemdikbud.go.id Internet	17 words — < 1%
40	repositori.unibos.ac.id Internet	17 words — < 1%

41	repository.stpn.ac.id Internet	17 words — < 1%
42	1library.net Internet	16 words — < 1%
43	Listiyani, Novita. "Analisis Yuridis Pelaksanaan Cyber Notary di Indonesia di Kaitkan Dengan Kewajiban Para Pihak Untuk Menandatangani Akta Secara Elektronik", Universitas Islam Sultan Agung (Indonesia), 2023 ProQuest	16 words — < 1%
44	eprintslib.ummgl.ac.id Internet	16 words — < 1%
45	repo.darmajaya.ac.id Internet	16 words — < 1%
46	repositori.usu.ac.id Internet	16 words — < 1%
47	repository2.unw.ac.id Internet	16 words — < 1%
48	idr.uin-antasari.ac.id Internet	15 words — < 1%
49	Tania Yusrina, Susilawati Susilawati. "Analysis of Sanitation and Hygiene Implementation in Padang Restaurants in Sidua Dua and Aek-Kanopan Villages, North Labuhan Batu Regency", Jurnal Pendidikan Tambusai, 2026 Crossref	14 words — < 1%
50	repositori.unsil.ac.id Internet	14 words — < 1%
51	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet	14 words — < 1%
52	ejournal.undip.ac.id Internet	12 words — < 1%
53	repository.itsk-soepraoen.ac.id Internet	12 words — < 1%

54	ejournal.stdiis.ac.id Internet	11 words — < 1%
55	journal.unpas.ac.id Internet	11 words — < 1%
56	repo.apmd.ac.id Internet	11 words — < 1%
57	repo.poltekkesdepkes-sby.ac.id Internet	11 words — < 1%
58	Farozi Farozi, Dulhari Dulhari, Mutianingsih Mutianingsih, R Ade Sukarna. "Hubungan Dukungan Spiritual Keluarga dengan Kualitas Hidup Lansia", JURNAL KESEHATAN POLTEKKES KEMENKES RI PANGKALPINANG, 2026 Crossref	10 words — < 1%
59	digilib.uinsby.ac.id Internet	10 words — < 1%
60	digilib.unila.ac.id Internet	10 words — < 1%
61	eprints.uny.ac.id Internet	10 words — < 1%
62	jii.rivierapublishing.id Internet	10 words — < 1%
63	jurnalnew.unimus.ac.id Internet	10 words — < 1%
64	repositori.umsu.ac.id Internet	10 words — < 1%
65	repository.iainpurwokerto.ac.id Internet	10 words — < 1%
66	repository.radenintan.ac.id Internet	10 words — < 1%
67	de.scribd.com Internet	9 words — < 1%

68	digilib.unhas.ac.id Internet	9 words — < 1%
69	docslide.us Internet	9 words — < 1%
70	dpawoncatering.blogspot.com Internet	9 words — < 1%
71	ejournal.uika-bogor.ac.id Internet	9 words — < 1%
72	eprints.iain-surakarta.ac.id Internet	9 words — < 1%
73	journal.lpkd.or.id Internet	9 words — < 1%
74	puskesmas-sambeng.lamongankab.go.id Internet	9 words — < 1%
75	repository.syekhnurjati.ac.id Internet	9 words — < 1%
76	repository.ub.ac.id Internet	9 words — < 1%
77	Devi Listiana Wardani, Zulia Setiyaningrum. "IDENTIFIKASI BAKTERI Escherichia coli PADA SAUS MAKANAN JAJANAN DI SEKITAR KAMPUS UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA", Jurnal Kesehatan, 2020 Crossref	8 words — < 1%
78	Julia Christina Turangan, David Paul Elia Saerang, Rudy J. Pusung. "EVALUASI SISTEM PENGENDALIAN INTERN (INTERNAL CONTROL) TERHADAP KINERJA DINAS PEKERJAAN UMUM PROVINSI SULAWESI UTARA", GOING CONCERN : JURNAL RISET AKUNTANSI, 2017 Crossref	8 words — < 1%
79	Sunhaji, Ali. "Rekonstruksi Regulasi hak Korban Dalam Mengajukan Pengaduan Terhadap Pelaku Tindak Pidana Persetubuhan Berbasis Nilai Keadilan", Universitas Islam Sultan Agung (Indonesia), 2023 ProQuest	8 words — < 1%
80	eprints.umsb.ac.id Internet	

		8 words — < 1%
81	etheses.uin-malang.ac.id Internet	8 words — < 1%
82	id.123dok.com Internet	8 words — < 1%
83	jurnal.um-tapsel.ac.id Internet	8 words — < 1%
84	mafiadoc.com Internet	8 words — < 1%
85	repo.poltekkestasikmalaya.ac.id Internet	8 words — < 1%
86	repository.iainkudus.ac.id Internet	8 words — < 1%
87	repository.iainpalopo.ac.id Internet	8 words — < 1%
88	repository.isi-ska.ac.id Internet	8 words — < 1%
89	repository.uinbanten.ac.id Internet	8 words — < 1%
90	www.bgn.go.id Internet	8 words — < 1%
91	www.klikdokter.com Internet	8 words — < 1%
92	www.slideshare.net Internet	8 words — < 1%