

NIVERSITAS 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
THESIS, AUGUST 28, 2026

TRIMO SUJARI
NOPIA WATI, SKM., MKM

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

vi + 64 pages, 2 table, 1 appendix

ABSTRACT

In the implementation of the Free Nutritious Meal Program (MBG), 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 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.

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 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

References: 2011–2025

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam lanskap politik Indonesia, janji kampanye menjadi sebuah elemen penting dalam meraih dukungan pemilih. Pemilihan Presiden dan Wakil Presiden 2024 tidak terkecuali. Dalam konteks ini, pasangan Prabowo-Gibran menonjol dengan janji mereka untuk menyediakan makan siang gratis bagi masyarakat Indonesia. Janji ini bukan hanya sekadar retorika politik, tetapi juga bagian integral dari program dan visi misi mereka yang disebut "Bersama Indonesia Maju Menuju Indonesia Emas 2045".

Permasalahan gizi masih menjadi isu penting dalam pembangunan kesehatan di Indonesia, khususnya pada kelompok anak usia sekolah. Kekurangan gizi tidak hanya berdampak pada pertumbuhan fisik, tetapi juga memengaruhi perkembangan kognitif, daya tahan tubuh, dan prestasi belajar anak. Oleh karena itu, pemerintah menginisiasi Program Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai salah satu upaya strategis untuk meningkatkan status gizi anak sekolah sekaligus mendukung tercapainya sumber daya manusia yang sehat dan berkualitas.

Makan Gratis merupakan penyediaan makanan tanpa harus membayarnya, tentu makan gratis bagi setiap orang merupakan sesuatu yang didambakan. Sebab makan adalah kebutuhan sehari-hari wajib, maka jika dilekatkan dengan “gratis” Tentu akan sangat-sangat membahagiakan, karena seseorang bisa makan tanpa harus membayarnya¹ Melalui janji ini, Prabowo

Gibran menggarisbawahi komitmennya untuk memperjuangkan kesejahteraan sosial dan mengurangi disparitas ekonomi di Indonesia. Latar belakang janji ini dapat dipahami dalam konteks tantangan ekonomi yang dihadapi oleh sebagian besar masyarakat, terutama di tengah pandemi global dan ketidakpastian ekonomi yang terkait.

Pengetahuan gizi merupakan tingkat pemahaman individu mengenai jenis dan peran zat gizi, sumber pangan, serta cara pemenuhan kebutuhan gizi tubuh guna menjaga kesehatan dan mencegah terjadinya penyakit. Tingkat pengetahuan gizi yang memadai berperan penting dalam mendukung penerapan pola konsumsi yang sehat. Dengan pengetahuan gizi yang baik, seseorang mampu memilih makanan sesuai dengan kebutuhan tubuh, memahami pentingnya konsumsi makanan bergizi, serta menekan kecenderungan untuk menyisakan makanan. Sebaliknya, rendahnya pengetahuan gizi sering dikaitkan dengan kurangnya perhatian terhadap kandungan gizi makanan, pemilihan jenis makanan yang tidak tepat, serta perilaku tidak menghabiskan makanan yang telah diambil atau disajikan (Ratna Ajeng Hardika, 2016).

Program Makan Bergizi Gratis bertujuan untuk menyediakan makanan yang aman, sehat, dan bergizi seimbang bagi anak sekolah. Namun, dalam pelaksanaannya, program ini tidak hanya berfokus pada aspek pemenuhan gizi, tetapi juga perlu memperhatikan dampak lingkungan yang ditimbulkan, salah satunya adalah munculnya sisa sampah makanan. Sisa sampah makanan merupakan limbah organik yang berasal dari makanan yang tidak habis

dikonsumsi atau sisa dari proses pengolahan dan penyajian makanan.

Permasalahan sisa makanan (*food waste*) dan tingkat pengetahuan gizi merupakan isu yang mendapat perhatian di berbagai lingkungan, seperti institusi pendidikan, rumah sakit, maupun masyarakat umum. Sisa makanan diartikan sebagai makanan yang tidak dikonsumsi hingga habis dan akhirnya dibuang. Besarnya sisa makanan biasanya dinyatakan dalam persentase makanan yang tidak dihabiskan setelah proses konsumsi berlangsung. Tingginya sisa makanan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain porsi makanan yang berlebihan, rendahnya pengetahuan gizi, serta kualitas makanan yang kurang baik, baik dari segi cita rasa maupun penampilan (Ilmi et al., 2022).

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang diluncurkan oleh Pemerintah Indonesia bertujuan untuk menyediakan asupan makanan bergizi bagi anak sekolah sebagai upaya penanggulangan malnutrisi serta peningkatan kualitas sumber daya manusia. Namun demikian, dalam pelaksanaannya, program MBG menghadapi tantangan berupa tingginya jumlah sisa makanan. Tingginya sisa makanan tidak hanya menghambat pencapaian tujuan program dalam pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga menimbulkan dampak negatif terhadap aspek ekonomi dan lingkungan. Oleh karena itu, diperlukan pengelolaan yang baik disertai dengan edukasi yang tepat untuk menekan terjadinya *food waste*, sekaligus mendukung keberlanjutan Program Makan Bergizi Gratis agar dapat berjalan efektif dan memberikan manfaat positif bagi kesehatan serta lingkungan sekolah (Hasibuan et al., 2025)

B. 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?

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.

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 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. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi referensi ilmiah dan bahan pembanding bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan Analisis higiene sanitasi dalam penyelenggaraan program makanan.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi SPPG F Trikoyo Musi Rawas

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

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

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

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

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 yangdigunakan adalah enelitian 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 besar sampel 79 siswi dengan teknik engambilan sampel proportionate stratified random sampling	Hasil penelitian remaja putri di SMP Negeri 5 Kendari iperoleh pengetahuan gizi dengan kategori baik yaitu 97,5% dan kategori kurang 2,5%. serta memiliki status gizi baik 88,6%. hasil analisis bivariat 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 Energi, Karbohidrat, Dan Serat Dari Pangan Pokok Di Wilayah Non Pertanian Di Kota Baubau 2022	Data ini didapatkan dari hasil survey konsumsi pangan dan suplai pangan Kota Bau 2022. Jenis penelitian ini yaitu dengan menganalisis data hasil survey konsumsi pangan menggunakan kuesioner food frequency semi quanti (FFQ SQ) analisis dilakukan dengan memanfaatkan aplikasi Nutrisurvey.	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 Yani Lestari, Lensi Natalia Tambunan, Rizki Muji Lestari (2022)	Hubungan Pengetahuan Tentang Gizi Terhadap Status Gizi Remaja	Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah desain penelitian Literature Review	subyek penelitiannya adalah remaja usia 15-18 tahun,	Pada penelitian ini didapatkan hasil bahwa dari 6 (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 Formal	Penelitian ini menggunakan metode studi pustaka (library research) yang bersifat kualitatif. Data ikumpulkan	Siswa/I Sekolah	Supervisi kualitas pangan yang komprehensif, didasarkan pada mandat hukum formal, dan berkelanjutan secara digital dan sumber daya merupakan pra-

	Dan Supervisi Kualitas Pangan Yang Komprehensif dan Berkelanjutan	dengan mengidentifikasi, mengklasifikasi, dan menelaah dokumen		syarat yang tidak dapat ditawar untuk mencegah risiko keracunan, memastikan mutu gizi optimal, dan menjamin keberlanjutan program.
Posman Sibuea, (2025)	Tata Kelola Penyelenggaraan Makan Bergizi Gratis untuk Mencegah Keracunan Makanan	Penelitian ini merupakan Literature review mengenai Tata kelola penyelenggaraan MBG yang baik dan dirancang sedemikian rupa dapat menghindari insiden keracunan makanan, bukan hanya kejadiananya diperkecil	Literature review	Pertama, Analisis Tata Kelola MBG. Pemerintah perlu segera melakukan Analisis secara all out. Tata kelola distribusi, mekanisme pengadaan, pemantauan hingga keamanan pangan harus diperbaiki agar tidak menimbulkan keracunan bagi peserta didik. Kedua, mengedepankan quality control secara baik dan berkelanjutan