

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Konsep Higiene dan Sanitasi

Higiene dan sanitasi merupakan upaya yang saling berkaitan dalam menjaga dan melindungi kesehatan manusia dari faktor lingkungan yang berpotensi menimbulkan penyakit. Higiene berfokus pada upaya pemeliharaan dan perlindungan kesehatan individu, khususnya yang berkaitan dengan kebersihan diri, sedangkan sanitasi lebih menitikberatkan pada pengendalian faktor lingkungan yang dapat memengaruhi Kesehatan.

Pada hakikatnya “hygiene” dan “sanitasi” mempunyai pengertian dan tujuan hampir sama yaitu mencapai kesehatan yang prima. Putu Sudira (2019) berdasarkan buku *Theory of Catering* dimana dikemukakan bahwa : “Hygiene adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. Hygiene lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya penyakit. Seorang juru masak disamping harus mampu mengolah makanan yang enak rasanya, menarik penampilannya, juga harus layak dimakan. Untuk itu makanan harus bebas dari bakteri atau kuman penyakit yang membahayakan kesehatan manusia.

Menurut Shadily (2019) Hygiene adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. Hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan, dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Dalam konteks pengelolaan makanan, higiene dan sanitasi memiliki peran penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan

oleh mikroorganisme patogen, bahan kimia berbahaya, maupun benda asing yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen.

B. Higiene Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi makanan adalah seluruh upaya yang dilakukan untuk menjamin bahwa makanan yang diproduksi, diolah, disimpan, dan disajikan aman untuk dikonsumsi serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan. Higiene sanitasi makanan mencakup pengawasan terhadap bahan makanan, proses pengolahan, peralatan, penjamah makanan, hingga sarana dan prasarana pendukung.

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan. Food borne disease adalah penyakit yang disebabkan makanan atau minuman yang terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen, zat-zat toksik, dan bahan non nutrisi baik berasal dari hewan maupun tumbuhan. Food borne disease dapat melalui agen yang bersifat toksik maupun infeksius yang terpapar ke dalam makanan (Fikri et al., 2024).

Sanitasi menurut WHO adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik kesehatan dan kelangsungan hidup. Penerapan higiene sanitasi makanan yang baik bertujuan untuk mencegah terjadinya penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) dan meningkatkan mutu serta keamanan pangan (Wahyuni, 2021).

Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan (Haniyah, 2021).

Sanitasi makanan merupakan salah satu upaya pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, penjualan sampai pada saat makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada konsumen (Sani, 2021)

C. Pengelolaan Higiene Sanitasi Makanan

Pengelolaan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang meliputi perencanaan menu, pemilihan dan penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, hingga pendistribusian dan penyajian makanan. Setiap tahapan pengelolaan makanan memiliki risiko terjadinya pencemaran apabila tidak dilakukan sesuai dengan prinsip higiene dan sanitasi.

Sanitasi makanan memiliki 6 prinsip utama sanitasi makanan dimana penting dalam pengelolaan makanan minuman (Hafni Andayani, 2023). yaitu:

1. Cara Pemilihan Bahan Makanan. Semua bahan makanan disimpan dengan baik sehingga tidak terjadi kontaminasi/pencemaran.
2. Cara Penyimpanan Bahan Makanan. Penyimpanan makanan harus memungkinkan makanan tetap terjaga kualitasnya. Kerusakan makanan biasanya diakibatkan oleh cemaran bakteri (alami/ perlakuan manusia), adanya enzim (pematangan buah) dan mekanis (gesekan, tekanan, benturan).
3. Cara Pengolahan. Biasanya makanan diolah di dapur. Oleh karena itu, kebersihan dapur harus diperhatikan dan dijaga kebersihannya dengan mengikuti kaidah Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB) atau Good Manufacturing Practice (GMP).
4. Cara Penyimpanan Makanan Matang. Makanan masak merupakan campuran bahan yang lunak dan sangat disukai oleh bakteri. Bakteri tumbuh dan berkembang dalam makanan dimana suasananya cocok untuk hidupnya. Jumlah bakteri dapat bertambah banyak dalam waktu yang singkat. Bakteri ada yang menghasilkan racun sedangkan dalam makanan (sayur & buah) terdapat enzim yang membuatnya menjadi matang dan busuk.
5. Cara pengangkutan makanan. Pengangkutan pada dasarnya mempunyai dua tujuan, yaitu agar bahan makanan tidak sampai tercemar dan bahan makanan tidak sampai rusak. Pengangkutan makanan yang sehat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan.
6. Cara penyajian makanan. Tahap penyajian makanan merupakan rangkaian akhir perjalanan makanan yang diolah. Makanan sebelum disajikan harus diatur sedemikian rupa sehingga menarik, menambah

selera makan, terhindar dari kontaminasi dan terjaga sanitasinya. Pengelolaan makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian. Oleh karena itu, setiap tahap pengelolaan makanan harus memenuhi persyaratan kebersihan dan sanitasi untuk menjamin keamanan makanan yang dikonsumsi.

Dalam pelaksanaannya, dapur gizi ini sering kali menghadapi tantangan dalam pengelolaan bahan pangan, terutama terkait dengan keterbatasan sumber daya, fluktuasi ketersediaan bahan makanan, serta potensi terjadinya limbah makanan akibat perencanaan yang kurang optimal (Ramdan et al., 2025). Di dapur-dapur konvensional, limbah makanan sering terjadi akibat banyak faktor seperti di salah satu dapur MBG, limbah sering terjadi karena perencanaan menu yang tidak tepat, kesalahan dalam penyimpanan, hingga ketidaksesuaian antara jumlah makanan yang disiapkan dan jumlah penerima manfaat (Salsabilla et al., 2024).

Tantangan yang dihadapi di dapur gizi gratis bukan hanya pengelolaan bahan pangan, juga tentang Kesehatan masyarakat tidak terlepas dari aspek keamanan pangan. Salah hal penting dalam menjamin keamanan pangan adalah penerapan higiene dan sanitasi pada sarana pengolahan pangan. Higiene pangan merujuk pada kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan dari produksi hingga konsumsi. Hygiene dan Sanitasi juga mencakup upaya pencegahan kontaminasi makanan dari lingkungan, peralatan, hingga tenaga kerja pengolah (Arif et al., 2020)

D. Higiene dan Sanitasi Makanan (HSM)

Higiene dan sanitasi makanan merupakan serangkaian upaya untuk mengendalikan faktor-faktor risiko pencemaran makanan agar makanan tetap aman, bermutu, dan layak dikonsumsi. Penerapan higiene dan sanitasi makanan sangat penting dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG) karena makanan diproduksi dalam jumlah besar dan dikonsumsi oleh kelompok rentan, yaitu peserta didik. Penerapan HSM yang baik dapat mencegah terjadinya kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik yang dapat menyebabkan penyakit bawaan pangan (*foodborne disease*). Oleh karena itu, seluruh proses penyelenggaraan makanan harus memenuhi standar higiene dan sanitasi sesuai ketentuan pemerintah.

Enam standar higiene dan sanitasi makanan meliputi (Kemenkes RI, 2011) :

1. Pemilihan bahan makanan

Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti :

- a. Daging, susu, telur, ikan/udang. Buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
- b. Jenis tepung dan bij-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
- c. Makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawa, harus dalam keadaan baik,

tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.

2. Penyimpanan bahan makanan

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- b. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.
- c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- d. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
- e. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80 – 90 %
 Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$
- f. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
 - 1) Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm
 - 2) Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm

- 3) Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm

3. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu :

- a. Tempat pengolahan makann atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.
- b. Menu disusun dengan memephrhatikan :
 - 1) Pemesanan dari konsumen
 - 2) Ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya
 - 3) Keragaman variasi dari setiap menu
 - 4) Proses dan lama waktu pengolahannya
 - 5) Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait
- c. Pemilihan bahan sortir untuk membersihkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.
- d. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.

e. Peralatan

Peralatan yang kontak dengan makanan

- 1) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
- 2) Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan

4 Penyimpanan makanan jadi/masak

- a. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
- b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku. Angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0/gr contoh makanan.. Angka kuman *E. coli* pada minuman harus 0/gr contoh minuman.
- c. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
- d. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati kadaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu..

- e. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
- f. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu

5 Pengangkutan makanan

a. Pengangkutan bahan makanan

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3)
- 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
- 3) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.
- 4) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.

b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3)
- 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
- 3) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masingmasing dan tertutup.
- 4) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.

- 5) Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).
- 6) Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C

6 Penyajian Makanan

- a. Makanan dinyatakan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.
 - 1) Uji organoleptik yaitu memeriksa makanan dengan cara meneliti dan menggunakan 5 (lima) indera manusia yaitu dengan melihat (penampilan), meraba (tekstur, keempukan), mencium (aroma), mendengar (bunyi misal telur), menjilat (rasa). Apabila secara organoleptik baik maka makanan dinyatakan laik santap.
 - 2) Uji biologis yaitu dengan memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda – tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman.
 - 3) Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Untuk pemeriksaan ini diperlukan sampel makanan yang diambil mengikuti standar/prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah baku.
- b. Tempat penyajian Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat

pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.

- c. Cara penyajian Penyajian makanan jadi/siap santap banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen

E. Sanitasi Sarana dan Prasarana Pengelolaan Makanan

Sanitasi sarana dan prasarana merupakan kondisi kebersihan dan kelayakan fasilitas yang digunakan dalam pengelolaan makanan, seperti bangunan, ruang pengolahan, tempat penyimpanan, peralatan masak, air bersih, sistem pembuangan limbah, dan fasilitas cuci tangan.

Sarana dan prasarana yang tidak memenuhi persyaratan sanitasi dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan dan berdampak negatif terhadap kesehatan konsumen. Oleh karena itu, sanitasi fasilitas pengelolaan makanan harus memenuhi standar yang telah ditetapkan.

Agar pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis berjalan dengan baik, satuan pendidikan perlu melakukan persiapan dari aspek Sarana Prasarana, Pelaksanaan, Sumber Daya Manusia, dan Pembiayaan (Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah, 2024)

1. Sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS)

Kebiasaan Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) perlu dilaksanakan oleh peserta didik agar tangan dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah menyantap makanan. Hal ini juga sesuai dengan Fokus Sehat Lingkungan

dalam Gerakan Sekolah Sehat. Sebagai penunjang, satuan pendidikan perlu menyediakan sarana minimal sebagai berikut:

- a. Sarana CTPS dengan air bersih mengalir dengan rasio minimal 1 sarana CTPS per kelas. Indikator kualitas air bersih mengalir adalah air tidak berwarna, tidak berbau, tidak berasa, dan memenuhi syarat kesehatan lainnya (pengecekan mikrobiologi oleh Dinas Kesehatan/Puskesmas).
- b. Sabun cuci tangan
- c. Saluran pembuangan untuk air bekas CTPS

2. Area penempatan/transit makanan

Satuan pendidikan perlu menentukan area penempatan/ transit makanan. Saat makanan diterima oleh satuan pendidikan dari Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) , makanan perlu ditempatkan dan disimpan di ruang tertutup, bersih dan aman, bebas dari binatang, serangga atau pencemar lainnya. Tempat makanan diletakkan di atas meja atau alas lain yang berfungsi seperti meja dan mudah diawasi.

Bila dirasa perlu, satuan pendidikan dapat menyiapkan area penempatan/ transit di setiap ruang kelas Makanan diletakkan di atas meja di dalam kelas dan tidak diletakkan di lantai kelas sebelum dibagikan ke peserta didik.

3. Alat Perlindungan Diri (APD)

Satuan Pendidikan perlu menyiapkan perangkat APD untuk

dikenakan oleh petugas yang menerima makanan dari Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan petugas yang mendistribusikan makanan kepada peserta didik. Perangkat minimal yang perlu disediakan adalah sarung tangan dan masker.

4. Alat Pengukur Berat Badan dan Tinggi Badan

Satuan pendidikan perlu memiliki alat pengukur tinggi badan (stadiometer) dan alat pengukur berat badan (timbangan injak digital) untuk memantau status gizi peserta didik secara berkala minimal 6 bulan sekali.

5. Sarana Prasarana Pembuangan Sampah

Sisa makanan yang dikonsumsi peserta didik program MBG dibawa kembali oleh Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) bersama dengan wadah makanan. Perlu disediakan pembuangan sampah terpilah sementara untuk kemasan susu (jika diberikan susu) dan sisa buah sebelum diambil oleh Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG).

Standar sarana prasarana pembuangan sampah yang perlu disediakan oleh satuan pendidikan adalah :

- a. Tempat sampah tertutup dan terpilah (organik dan anorganik) di setiap kelas dan tempat umum lainnya (di setiap depan ruang kelas, halaman sekolah, kantin, dan lain-lain). Peserta didik memilah sampah ke dalam tempat sampah organik atau anorganik.
- b. Satuan pendidikan dapat bekerja sama dengan dinas atau mitra terkait untuk pengangkutan dan pengelolaan sampah.

F. Program Makanan Bergizi Gratis

Program Makanan Bergizi Gratis merupakan program yang bertujuan untuk meningkatkan status gizi masyarakat, khususnya kelompok rentan, melalui penyediaan makanan yang bergizi dan aman. Keberhasilan program ini tidak hanya ditentukan oleh kandungan gizi makanan, tetapi juga oleh penerapan higiene sanitasi yang baik dalam proses pengelolaannya. Manajemen bahan pangan yang baik menjadi kunci utama untuk menjaga keberlangsungan operasional dapur gizi gratis (Rojabi, 2025). Melalui manajemen yang tepat, mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian, dapur gizi dapat meminimalkan pemborosan sekaligus meningkatkan efisiensi penggunaan sumber daya. (Syamsuri et al., 2024) Strategi pengurangan limbah makanan, seperti pemanfaatan kembali sisa bahan makanan yang masih layak, pengaturan porsi makanan, dan edukasi kepada relawan maupun penerima manfaat, perlu diidentifikasi dan dioptimalkan (Maemunah et al., 2024).

Pengelolaan higiene sanitasi yang tidak optimal dapat menurunkan kualitas makanan dan berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan, sehingga bertentangan dengan tujuan utama program. MBG merupakan salah satu program unggulan yang dicanangkan oleh pemerintahan Prabowo – Gibran yang bertujuan untuk mengatasi permasalahan kekurangan gizi dan upaya meningkatkan kualitas sumber daya manusia (SDM) di Indonesia. Sasaran utama program MBG adalah anak-anak, pelajar dan ibu hamil. Hal tersebut berdasarkan pada data dari Kementerian Kesehatan dan Kemenko

Pembangunan Manusia dan Kebudayaan yang menunjukkan 41% siswa mengalami kelaparan yang berdampak pada menurunnya kualitas pendidikan (Merlinda & Yusuf, 2025). Tantangan utama dalam pelaksanaan Program MBG ialah besarnya alokasi anggaran yang dibutuhkan.

Pengalokasian anggaran dalam pelaksanaan program MBG harus dilakukan dengan cermat dan tepat agar tidak mengganggu stabilitas keuangan negara dan mengorbankan program strategis lainnya. Setidaknya program MBG harus mempunyai dampak secara langsung kepada rakyat Indonesia, karena pada dasarnya rakyat merupakan subjek dalam kebijakan tersebut. Lebih lanjut, seberapa jauh kebijakan program MBG dapat mensejahterakan seluruh rakyat Indonesia sebagaimana tertuang dalam sila ke lima Pancasila bahwa “keadilan sosial bagi seluruh rakyat Indonesia”. Visi keadilan sosial menurut Pancasila adalah keseimbangan antara pemenuhan kebutuhan jasmani dan Rohani.

1. Penerimaan Makanan

- a Petugas Penerima dan Distribusi menerima makanan dari Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan menghitung jumlah makanan sesuai dengan jumlah peserta didik yang mendapatkan MBG dan sampel yang akan digunakan untuk uji organoleptik.
- b Petugas Penerima dan Distribusi melakukan konfirmasi atas jumlah makanan khusus (untuk peserta didik yang alergi, intoleransi makanan, fobia, dan lain-lain).
- c Petugas Penerima dan Distribusi mengisi formulir penerimaan yang

dibawa oleh petugas Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG).

- d Petugas Penerima dan Distribusi menempatkan makanan di atas meja (atau alas lain yang berfungsi seperti meja) yang terletak di area transit yang sudah disiapkan.
- e Cara menyusun tempat makanan boleh ditumpuk dengan tinggi tertentu berdasarkan pertimbangan kekuatan material tempat makanan sehingga yang berada paling bawah tidak rusak.
- f Bila satuan pendidikan memiliki area transit di kelas, makanan segera didistribusikan ke kelas-kelas sambil menunggu waktu makan tiba.

2. Distribusi Makanan

- a Bila satuan pendidikan mempunyai area transit di kelas, pembagian makanan kepada peserta didik, dilakukan dengan cara:
 - (1) Untuk PAUD, SD sederajat kelas 1 - 3
 Petugas Penerima dan Distribusi mendistribusikan makanan dari area transit utama ke area transit kelas.
 - (2) Untuk SD sederajat kelas 4 - 6, SMP sederajat, SMA sederajat dan SMK

Petugas Penerima dan Distribusi akan meminta perwakilan peserta didik dari setiap kelas untuk mengambil makanan dari area transit utama dan dibawa ke area transit kelas.

Perwakilan peserta didik yang ditunjuk untuk membantu distribusi makanan harus dalam keadaan sehat dan bersih

(mencuci tangan, kuku tidak panjang, tidak merokok, pakaian bersih, menutup luka terbuka).

- b. Bila satuan pendidikan tidak mempunyai area transit di kelas, pembagian makanan kepada peserta didik seperti yang disebutkan pada huruf a di atas, baru akan dilakukan setelah dilakukan proses uji organoleptik dan lonceng aba-aba makan sudah dibunyikan.

3. Uji Organoleptik

- a. Sesaat sebelum waktu makan tiba, Petugas Penerima dan Distribusi melakukan uji organoleptik (warna, bau, rasa) terhadap sampel makanan yang disediakan.
- b. Bila makanan lolos uji organoleptik, maka petugas Penerima dan Distribusi membunyikan lonceng aba-aba makan.
- c. Petugas Penerima dan Distribusi mengisi formulir hasil uji organoleptik.

4. Pelaksanaan Makan di Kelas

- a. Waktu Pelaksanaan Makan

MBG diperuntukkan sebagai pengganti salah satu waktu makan. Rekomendasi pelaksanaan makan di sekolah disesuaikan dengan peruntukkan pemberiannya, yaitu untuk PAUD, SD kelas 1-3 sederajat diberikan sebagai sarapan (sebelum pukul 09.00) dan untuk SD kelas 4-6 sederajat, SMP, dan SMA sebagai makan siang (di antara pukul 11.00 - 13.00). Pelaksanaan makan di luar jam tersebut dikhawatirkan dapat meningkatkan risiko kelebihan berat badan

karena peserta didik mengonsumsi makanan MBG dengan komposisi lengkap sebagai selingan.

Waktu pelaksanaan makan sebagai berikut:

- 1) Pelaksanaan makan selama 30 menit dan merupakan waktu khusus yang tidak bersamaan dengan jam istirahat atau pembelajaran di kelas.
- 2) Untuk PAUD, SD sederajat kelas 1-3, pelaksanaan makan di kelas dilaksanakan sebelum waktu pembelajaran sebagai pengganti sarapan (07.00-07.30).
- 3) Untuk SD sederajat kelas 4-6, SMP sederajat, SMA sederajat dan SMK, pelaksanaan makan di kelas dilaksanakan di antara pukul 11.00
- 4) 13.00 sebagai makan siang. Pada hari dimana Tablet Tambah Darah (TTD) diberikan bagi peserta didik putri SMP sederajat, SMA sederajat dan SMK, peserta didik putri diingatkan untuk mengonsumsi TTD setelah makan.
- 5) Ketentuan waktu di atas merupakan waktu terbaik yang direkomendasikan dan dapat disesuaikan dengan situasi dan kondisi di masing-masing satuan pendidikan.

b. Sebelum Makan

Sebelum mulai makan bersama, Wali Kelas/Guru Pendamping melakukan hal-hal berikut :

- (1) Mengarahkan peserta didik menyiapkan alat makan dan air minum di atas meja.
- (2) Memastikan semua peserta didik sudah mendapatkan makanan di meja masing-masing
- (3) Memastikan peserta didik dengan kondisi khusus menerima makanan yang sesuai.
- (4) Mengarahkan dan memastikan peserta didik mencuci tangan dengan cara yang benar menggunakan air mengalir dan sabun di tempat cuci tangan yang diperuntukkan untuk kelas masing-masing.
- (5) Memberikan edukasi mengenai makanan yang disajikan hari itu
- (6) Memimpin doa sebelum makan.
- (7) Memberi aba-aba kepada peserta didik untuk mulai menyantap makanan yang sudah tersedia di meja masing-masing.

c. Saat Makan

- (1) Peserta didik makan dengan tertib.
- (2) Wali Kelas/Guru Pendamping memantau konsumsi makanan peserta didik dan memotivasi peserta didik untuk menghabiskan makanan.
- (3) Peserta didik minum air putih yang dibawa dari rumah atau yang disediakan oleh sekolah.
- (4) Jika ada menu susu, wali kelas/guru pendamping

menganjurkan agar susu dikonsumsi minimal 1 jam setelah makan di sekolah

d. Sesudah Makan

- (1) Peserta didik mengakhiri makan dengan tertib (berdoa/bersyukur, merapikan tempat dan alat makan)
- (2) Makanan yang tidak habis tidak dibawa pulang. Sisa makanan dibiarkan di tempat makanan.
- (3) Tempat makanan ditutup kembali dengan rapat seperti saat diterima sekolah.
- (4) Tempat makanan dikembalikan dengan cara:
 - (a) Untuk PAUD, SD sederajat kelas 1 - 3, tempat makanan dikumpulkan oleh Petugas Penerima dan Distribusi.
 - (b) Untuk SD sederajat kelas 4 - 6, SMP sederajat, SMA sederajat dan SMK, perwakilan peserta didik mengembalikan ke area peletakan/transit makanan.
- (5) Wali Kelas/Guru Pendamping mengarahkan dan memastikan peserta didik mencuci tangan dengan cara yang benar menggunakan air mengalir dan sabun di tempat cuci tangan yang diperuntukkan untuk kelas masing-masing.

Petugas Penerima dan Distribusi menghitung kembali tempat makanan sesuai dengan jumlah yang didistribusikan ke kelas untuk dikembalikan kepada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG). Keseimbangan antara peran manusia sebagai makhluk individu maupun

mahluk sosial. Meliputi juga keseimbangan antara pemenuhan hak sipil dan politik dengan hak ekonomi, sosial, dan budaya. Dengan demikian, visi keadilan sosial pada sila kelima Pancasila harus memiliki dampak yang signifikan terhadap kesejahteraan bagi seluruh rakyat Indonesia (Asmaroini, 2017). Melalui sistem yang humanis diharapkan program MBG dapat mewujudkan visi keadilan dalam sila kelima Pancasila. Program MBG yang dicanangkan oleh pemerintah merupakan program yang mempunyai tujuan mulia, hal tersebut sejalan dengan semangat sila ke lima Pancasila, yaitu “Keadilan sosial bagi seluruh rakyat Indonesia”.

Pemerintah berusaha untuk memenuhi kebutuhan gizi secara merata kepada seluruh siswa mulai dari daerah-daerah terpencil seperti daerah-daerah 3T (tertinggal, terdepan, tertular) hingga ke kota-kota besar tanpa memandang latar belakang sosial ekonomi. Langkah pemerintah tersebut mencerminkan keadilan sosial yang merata karena semua siswa diperlakukan sama dan setara untuk mendapatkan kesejahteraan bersama.

Program ini menekankan kesadaran atas pentingnya akses pemerataan kesejahteraan pangan bagi seluruh rakyat Indonesia khususnya bagi masyarakat kurang mampu. Konsep kesejahteraan negara menekankan pada peran besar negara dalam mewujudkan kesejahteraan masyarakat. Negara mempunyai tanggungjawab untuk memberikan kemudahan akses pendidikan, kesehatan dan jaminan sosial lainnya. Selain itu negara juga hadir dalam menyediakan program-program

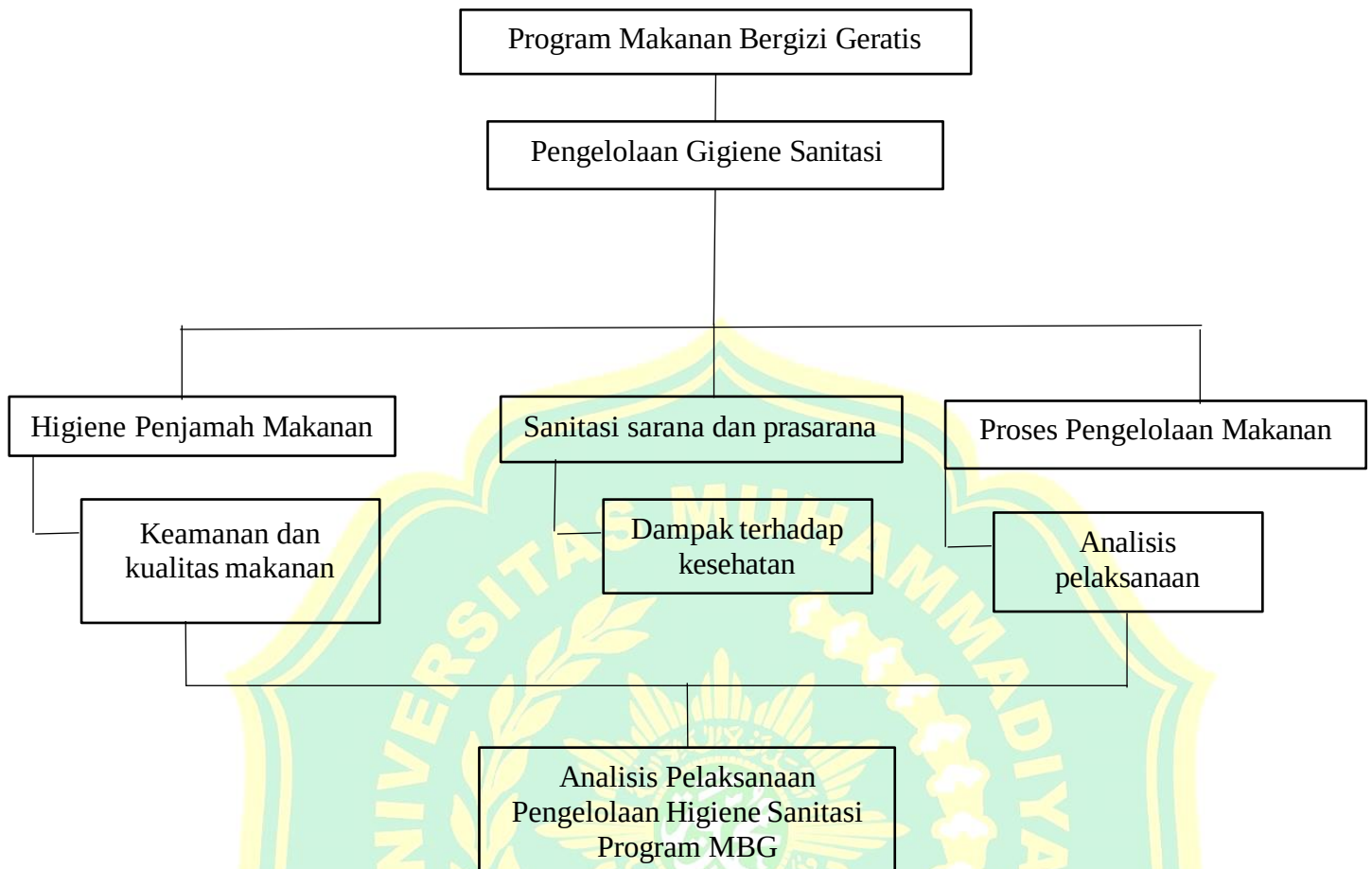
kesejahteraan, memastikan berjalannya keadilan sosial dan bertanggung jawab dalam memenuhi kebutuhan masyarakat. (Pattipeilohy & Saingo, 2023)

G. Kerangka Berpikir

Program Makanan Bergizi Gratis merupakan upaya untuk meningkatkan status gizi dan kesehatan masyarakat melalui penyediaan makanan yang bergizi dan aman untuk dikonsumsi. 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 : Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga