

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, S., Isdijoso, W., Fatah, A. R., & Tamyis, A. R. (2020). Tinjauan strategis ketahanan pangan dan gizi di Indonesia. SMERU Research Institute.
- 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
- 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
- Hafni Andayani, 2023. Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan. Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika
- Haniyah, S, 2021. Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kusta Dr. Rivai Abdullah Mariana Banyuasin 1 Kabupaten Banyuasin. Palembang;
- 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.
- 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>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- 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.
- 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>
- 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.
- Sani DR, 2021. Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. A. Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung. *Ruwa Jurai J Kesehat Lingkung*
- 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>
- 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	Pencahayaan 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	√		
4	Penjamah makanan mencuci tangan sebelum mengolah makanan	√		
5	Penjamah makanan tidak merokok saat bekerja	√		
Sarana dan Prasarana				
No	Komponen yang Diamati	Ya	Tidak	Keterangan
1	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	√		

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*

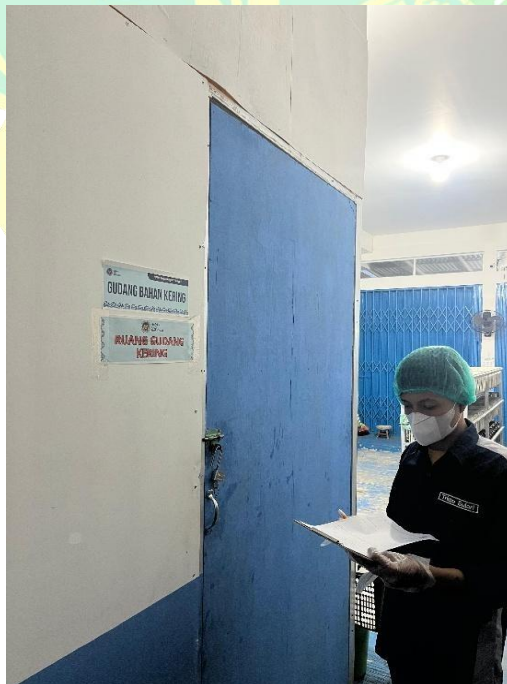
Lampiran 3. Dokumentasi



Gambar 1. Pengamatan Kondisi Dapur di SPPG Trikooyo Musi Rawas



Gambar 2. Pengaman tempat peralatan



Gambar 3. Pengamatan Ruang Bahan Makanan



Gambar 4. Permohonan persetujuan menjadi informan



Gambar 5. Wawancara dengan informan SPPG Trikooyo 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 Trikoyo Musi Rawas?	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	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 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.	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 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 menjalankan tugas sesuai dengan tanggung jawab masing-masing sehingga 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 dalam 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 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.
3	Bagaimana penerapan higiene sanitasi dalam proses pengelolaan makpppanan	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	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	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	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	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	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.

4	Bagaimana pengawasan terhadap higiene 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 memberikan teguran dan pembinaan	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	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	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	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	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.
---	---	---	--	--	--	--	---

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 higiene sanitasi	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	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 hasil wawancara seluruh 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 higiene sanitasi.
6	Apakah pernah dilakukan Analisis atau pemeriksaan terkait higiene sanitasi makanan?	Ya, Analisis terkait higiene 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 higiene 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 hasil wawancara seluruh informan, Analisis dan pemeriksaan higiene 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 makanan tetap aman sampai ke penerima manfaat	ditemukan kondisi yang kurang bersih, kami segera melakukan tindakan perbaikan sesuai arahan dari penanggung jawab	makanan, kebersihan lingkungan, higiene 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 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	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 waktu yang tersedia menjadi terbatas sehingga 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 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, 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.

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 higiene 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 higiene 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 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 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.
----	--	--	---	--	--	--	--