



Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Pangan Pada SPPG Darul Mujaddin Di Kabupaten Halmahera Tengah Dalam Mendukung Keamanan Pangan Program Makan Bergizi Gratis

Analysis of Food Hygiene and Sanitation Implementation at SPPG Darul Mujaddin, Central Halmahera Regency, in Support of Food Safety for the Free Nutritious Meal Program

Rifayanti Kusuma Wardani*, Muh. Ilyas Nur, Muhammad Khadaifi S

**Program Studi Kesehatan Masyarakat Program Pascasarjana, Universitas Tamalatea Makassar*

rifayantirifai@gmail.com*

Abstract

The Free Nutritious Meal Program (MBG) requires consistent food hygiene and sanitation to protect beneficiaries from foodborne hazards. This study analyzed the implementation of food hygiene and sanitation, compliance with procedures and regulations, and barriers to food management at SPPG Darul Mujaddin, Central Halmahera Regency. A qualitative descriptive-exploratory approach was used in 2026. Six informants were selected purposively, comprising one key informant, four main informants, and one supporting informant. Data were obtained through in-depth interviews, direct observation, and document review, then analyzed using content analysis. Findings showed that hygiene and sanitation practices had been applied from receiving and storing ingredients through processing, packaging, and distribution. Personal hygiene, separation of raw and cooked food, equipment sanitation, and temperature monitoring were implemented, although consistency and documentation remained incomplete. Procedural compliance was relatively good because SOPs were available and socialized, handlers used PPE, and internal and external supervision was conducted. Weaknesses remained in routine temperature records, stock cards, sanitation logs, consistency of hygiene behavior without direct supervision, completion of the wastewater treatment plant, and verification of hygiene-sanitation eligibility certification. The dominant barriers were administrative documentation and unfinished sanitation infrastructure, while geographical conditions were primarily a potential supply-chain risk. Strengthening monitoring, documentation, recurrent training, infrastructure completion, and cross-sector supervision is required to ensure sustainable food safety in the MBG program.

Keywords: *food hygiene, sanitation, food safety, SPPG, Free Nutritious Meal Program*

Abstrak

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) membutuhkan penerapan higiene sanitasi pangan yang konsisten untuk melindungi penerima manfaat dari risiko penyakit bawaan pangan. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan higiene sanitasi pangan, kepatuhan terhadap prosedur dan regulasi, serta hambatan pengelolaan pangan pada SPPG Darul Mujaddin Kabupaten Halmahera Tengah. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif-eksploratif pada tahun 2026. Enam informan dipilih secara purposif, terdiri atas satu informan kunci, empat informan utama, dan satu informan pendukung. Data diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan telaah dokumen, kemudian dianalisis menggunakan content analysis. Hasil menunjukkan higiene sanitasi telah diterapkan sejak penerimaan dan penyimpanan bahan hingga pengolahan, pengemasan, dan distribusi. Higiene personal, pemisahan bahan mentah dan matang, sanitasi peralatan, serta monitoring suhu telah dilakukan, tetapi konsistensi praktik dan dokumentasinya belum optimal. Kepatuhan prosedural relatif baik karena SOP tersedia dan disosialisasikan, APD digunakan, serta pengawasan internal dan eksternal berjalan. Kelemahan masih terdapat pada pencatatan suhu, kartu stok, buku sanitasi, konsistensi perilaku tanpa pengawasan langsung, penyelesaian IPAL, dan verifikasi status sertifikat laik higiene sanitasi. Hambatan dominan berada pada dokumentasi administratif dan infrastruktur sanitasi, sedangkan faktor geografis lebih merupakan potensi risiko rantai pasok. Penguatan monitoring, dokumentasi, pelatihan berkala,





penyelesaian sarana, dan koordinasi lintas sektor diperlukan untuk menjamin keamanan pangan Program MBG secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Higiene Sanitasi Pangan, Keamanan Pangan, SPPG, Makan Bergizi Gratis

Penulis korespondensi: Rifayanti Kusuma Wardani

I. PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan bagian fundamental dari kesehatan masyarakat karena makanan yang terkontaminasi dapat menjadi media penularan penyakit sekaligus mengurangi manfaat gizi yang seharusnya diterima masyarakat. World Health Organization menempatkan penyakit bawaan pangan sebagai masalah global dengan beban kesakitan dan kematian yang besar, sedangkan di Indonesia kejadian keracunan pangan masih berulang terutama pada penyediaan makanan massal. Kondisi tersebut menjadikan pengendalian higiene sanitasi bukan sekadar tuntutan kebersihan visual, tetapi instrumen preventif untuk mengendalikan bahaya biologis, kimia, dan fisik pada seluruh rantai pengelolaan pangan (WHO, 2024; BPOM RI, 2023).

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) memperbesar urgensi tersebut karena makanan diproduksi dan didistribusikan dalam jumlah besar kepada kelompok sasaran yang sebagian merupakan kelompok rentan. Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) menjadi titik operasional utama yang melakukan pengadaan bahan, penyimpanan, pengolahan, pengemasan, dan distribusi makanan. Pedoman Badan Gizi Nasional menempatkan pemenuhan standar higiene sanitasi, kompetensi penjamah pangan, pengendalian keamanan pangan yang terdokumentasi, serta mutu bahan baku sebagai prasyarat penting penyelenggaraan layanan (Badan Gizi Nasional, 2024).

Secara normatif, keamanan pangan di Indonesia berlandaskan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Pada tingkat teknis, Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 mengatur persyaratan kesehatan lingkungan, fasilitas sanitasi, peralatan, penjamah pangan, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi. Kerangka tersebut sejalan dengan General Principles of Food Hygiene yang menekankan Good Hygiene Practices dan pengendalian bahaya secara preventif dari tahap awal hingga pangan dikonsumsi (Codex Alimentarius Commission, 2023).

Dalam praktiknya, kepatuhan terhadap standar tidak hanya ditentukan oleh ketersediaan SOP. Pengetahuan dan kebiasaan penjamah, kecukupan sarana, kualitas air, ketersediaan ruang penyimpanan, pencatatan suhu, sanitasi peralatan, pengelolaan limbah, dan intensitas pengawasan saling berinteraksi. Literatur menunjukkan bahwa pengetahuan higiene berhubungan dengan praktik penjamah, tetapi perilaku yang baik memerlukan dukungan fasilitas dan pengawasan yang konsisten (Fatimah, Nurdin, & Hasanah, 2024; Sani & Siow, 2023). Pada fasilitas berbasis komunitas, keterbatasan infrastruktur dan kapasitas manajemen dapat menyebabkan standar yang tersedia secara formal tidak selalu diterapkan secara konsisten (Haryanto & Suryani, 2024; Prasetyo, Widodo, & Kusumawati, 2023).

Konteks SPPG berbasis pesantren juga memiliki karakteristik tersendiri. Pengalaman mengelola makanan dalam jumlah besar merupakan modal sosial, tetapi transformasi menuju sistem keamanan pangan yang terdokumentasi membutuhkan penyesuaian budaya kerja, peningkatan kapasitas SDM, dan investasi sarana. Kajian pada pesantren di Indonesia Timur menunjukkan bahwa praktik pengelolaan pangan tradisional dapat berjalan baik pada aspek kebersihan yang kasatmata, namun belum selalu disertai pengendalian mikrobiologis dan dokumentasi sistematis (Mahmud, Iskandar, & Halim, 2023). Kesiapan lembaga pesantren sebagai pengelola SPPG karena itu perlu dinilai bukan hanya dari kemampuan produksi, tetapi juga dari kematangan sistem keamanan pangan (Rafi, Anwar, & Basri, 2024).

SPPG Darul Mujaddid berada di Kabupaten Halmahera Tengah, wilayah kepulauan dengan tantangan aksesibilitas dan rantai pasok. Pada konteks seperti ini, kontinuitas air, distribusi bahan dari luar daerah, ketersediaan tenaga teknis, dan kemampuan pengawasan eksternal berpotensi memengaruhi implementasi standar. Penelitian ini diarahkan untuk memperoleh gambaran mendalam mengenai bagaimana higiene sanitasi benar-benar diterapkan, sejauh mana kepatuhan prosedural dan regulatif terwujud, serta hambatan apa yang paling penting untuk diperbaiki. Tujuan penelitian adalah menganalisis penerapan higiene sanitasi pangan pada



SPPG Darul Mujaddin, menilai kepatuhan terhadap prosedur dan regulasi yang berlaku, serta mengeksplorasi hambatan dan praktik pengelolaan pangan dalam mendukung keamanan pangan Program MBG.

II. METODE

Penelitian menggunakan desain kualitatif dengan pendekatan deskriptif-eksploratif dan dilaksanakan di SPPG Darul Mujaddin Kabupaten Halmahera Tengah pada tahun 2026. Pendekatan kualitatif dipilih untuk menangkap praktik, pengalaman, kepatuhan, serta hambatan implementasi higiene sanitasi dalam konteks operasional yang tidak memadai apabila hanya dinilai melalui angka. Pemilihan informan dilakukan secara purposive berdasarkan keterlibatan langsung, pengalaman, dan kemampuan memberikan informasi relevan terhadap pengelolaan pangan SPPG (Creswell & Poth, 2022).

Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam semi-terstruktur, observasi langsung pada area penerimaan bahan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, sanitasi peralatan, dan distribusi, serta telaah dokumen seperti SOP, catatan suhu, kartu stok, log kebersihan, dokumen pelatihan, dan dokumen pengawasan. Analisis data mengikuti tahapan kondensasi data, penyajian data, penarikan kesimpulan, dan verifikasi. Proses koding dilakukan melalui open coding, axial coding, dan selective coding untuk menghasilkan unit makna, kategori, dan tema yang menjawab tujuan penelitian (Miles, Huberman, & Saldaña, 2020). Keabsahan data diperkuat melalui triangulasi sumber dan metode, member checking, serta penelusuran audit trail sebagaimana dianjurkan dalam penelitian kualitatif (Lincoln, Lynham, & Guba, 2023).

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil

Tabel 1. Karakteristik Informan Penelitian

Kode	Kategori	Peran/Kedudukan	Keterangan
IK-01	Informan Kunci	Kepala SPPG Darul Mujaddin	Penanggung jawab operasional dan SOP
IU-01	Informan Utama	Penjamah/pengelola pangan SPPG	Pengolahan dan penyimpanan
IU-02	Informan Utama	Penjamah pangan SPPG	Persiapan dan pengolahan
IU-03	Informan Utama	Penjamah pangan SPPG	Pencegahan kontaminasi silang
IU-04	Informan Utama	Penjamah pangan SPPG	Pemeriksaan dan sanitasi peralatan
IP-01	Informan Pendukung	Sanitarian/Petugas kesehatan Puskesmas	Pengawasan eksternal/IKL Jasaboga

Komposisi informan memberikan perspektif dari pengambil keputusan operasional, pelaksana teknis, dan pengawas eksternal sehingga memungkinkan triangulasi pada setiap tema higiene sanitasi. Hasil content analysis dikelompokkan ke dalam tiga tujuan penelitian: penerapan higiene sanitasi pangan, tingkat kepatuhan terhadap prosedur dan regulasi, serta hambatan dan praktik pengelolaan pangan.

Tabel 2. Matriks Temuan Penerapan Higiene Sanitasi Pangan

Komponen	Temuan Lapangan	Makna Tematik
Higiene personal	Cuci tangan, APD, pakaian kerja bersih, kuku pendek, tanpa perhiasan	Telah diterapkan; konsistensi tetap perlu pengawasan
Penerimaan bahan	Pemeriksaan kondisi, kualitas, kesegaran	Berjalan baik dan menjadi kontrol awal
Penyimpanan	Bahan kering, segar, mentah dan matang dipisahkan sesuai karakteristik	Mengurangi risiko kontaminasi silang
Sanitasi peralatan	Peralatan dicuci dengan bahan pembersih dan dikeringkan	Dilakukan rutin setelah penggunaan
Monitoring suhu	Termometer tersedia dan digunakan	Teknis berjalan, dokumentasi belum rutin
Validasi eksternal	Penerimaan bahan dinilai baik; higiene personal belum selalu konsisten	Perlu penguatan kedisiplinan dan monitoring

SPPG telah memiliki SOP yang mencakup kebersihan penjamah, peralatan, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi serta telah disosialisasikan kepada pelaksana. Pengelola mengetahui acuan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023, pedoman teknis SPPG BGN, dan SOP internal. Pengawasan internal dilakukan oleh Kepala SPPG melalui teguran dan arahan, sedangkan pengawasan eksternal dilakukan Puskesmas melalui Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Jasaboga Golongan B. Walaupun demikian, kepatuhan praktik belum sepenuhnya diikuti kepatuhan dokumentatif. Pencatatan suhu, kartu stok, dan buku sanitasi belum konsisten; praktik higiene juga dilaporkan lebih baik ketika pengawasan langsung dilakukan. Terdapat pula perbedaan informasi terkait status Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) yang masih memerlukan verifikasi dokumen, terutama karena IPAL belum selesai.

Tabel 3. Matriks Penilaian Kepatuhan SPPG Darul Mujaddin

Komponen Kepatuhan	Kondisi Berdasarkan Wawancara	Penilaian Kualitatif
Ketersediaan SOP	Tersedia dan telah disosialisasikan	Baik
Pengetahuan regulasi	Pengelola mengetahui regulasi/pedoman acuan	Baik
Higiene personal	Dilaksanakan, konsistensi masih perlu diperkuat	Cukup baik
Penggunaan APD	Tersedia dan digunakan; masih memerlukan pengawasan	Cukup baik
Pemisahan mentah-matang	Telah dilakukan	Baik
Sanitasi peralatan	Pencucian setelah penggunaan	Baik
Monitoring suhu	Termometer tersedia dan digunakan	Cukup baik
Dokumentasi suhu	Belum rutin	Belum optimal
Kartu stok	Belum digunakan secara konsisten	Belum optimal
Buku sanitasi	Dokumentasi belum optimal	Belum optimal
Pengawasan internal	Dilakukan Kepala SPPG	Ada, perlu diperkuat
Pengawasan eksternal	IKL oleh Puskesmas	Baik/tersedia
IPAL	Belum selesai	Belum optimal
SLHS	Informasi antar-informan tidak konsisten	Perlu verifikasi dokumen

Hambatan dominan berada pada aspek manajemen/dokumentasi dan penyelesaian infrastruktur sanitasi. Beban produksi massal menyebabkan pencatatan suhu, kartu stok, dan buku sanitasi tidak selalu menjadi prioritas. Dari aspek SDM, penjamah memahami prosedur tetapi kedisiplinan penggunaan APD dan higiene personal perlu terus diingatkan. IPAL masih dalam proses pembangunan dan terkendala tenaga teknis pemasangan; beberapa aspek fisik seperti dinding, tambahan exhaust, kondisi lantai, dan penataan APD juga memerlukan perbaikan. Ketersediaan air umumnya terpenuhi walaupun pernah terjadi kekurangan yang diatasi dengan pemesanan air galon. Faktor geografis dan cuaca belum menjadi hambatan aktual yang signifikan, tetapi tetap merupakan risiko potensial terhadap rantai pasok bahan dari luar daerah. Bertambahnya jumlah dan sebaran SPPG juga meningkatkan beban sanitarian sebagai pengawas eksternal.

Tabel 4. Pengelompokan Hambatan Utama Pengelolaan Pangan

Jenis Hambatan	Temuan
Manajemen/administratif	Pencatatan suhu belum rutin, buku sanitasi dan kartu stok belum konsisten
Infrastruktur	IPAL belum selesai, dinding perlu diperbaiki, tambahan exhaust diperlukan, lantai licin
SDM/perilaku	Konsistensi APD dan higiene personal masih memerlukan pengawasan
Teknis	Pemasangan IPAL terkendala ketersediaan tenaga teknis
Pengawasan	Beban kerja sanitarian meningkat seiring jumlah dan sebaran SPPG
Air bersih	Pernah terjadi kekurangan, diatasi dengan pemesanan air galon
Rantai pasok/geografis	Belum menjadi hambatan aktual, tetapi distribusi luar daerah dan cuaca menjadi risiko potensial

Tabel 5. Matriks Akhir Content Analysis Berdasarkan Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian	Tema Utama	Temuan Inti
Tujuan 1: Penerapan higiene sanitasi pangan	Higiene personal; penerimaan dan penyimpanan; pencegahan kontaminasi silang; sanitasi peralatan; monitoring suhu	Sistem telah diterapkan dari penerimaan hingga distribusi, tetapi konsistensi praktik dan dokumentasi perlu diperkuat
Tujuan 2: Kepatuhan prosedur dan regulasi	SOP; kepatuhan teknis; kepatuhan administratif; pengawasan internal-eksternal; SLHS	Kepatuhan prosedural relatif berjalan, tetapi dokumentasi, konsistensi perilaku, IPAL, dan status SLHS memerlukan perhatian/verifikasi
Tujuan 3: Hambatan dan praktik pengelolaan	Monitoring dan pencatatan; infrastruktur; SDM; pengawasan; air; rantai pasok	Hambatan dominan pada dokumentasi dan penyelesaian IPAL; geografis lebih merupakan potensi risiko rantai pasok

Benang merah hasil penelitian memperlihatkan bahwa SPPG Darul Mujaddid telah memiliki fondasi sistem higiene sanitasi dan mampu menerapkan berbagai praktik penting dalam operasional MBG. Namun sistem tersebut belum sepenuhnya matang karena konsistensi perilaku dan dokumentasi masih bergantung pada pengawasan, sementara beberapa sarana sanitasi belum tuntas. Dengan kata lain, kondisi SPPG lebih tepat dinilai sebagai “telah menerapkan, tetapi belum optimal dan belum konsisten pada seluruh komponen”. Penilaian ini menghindari dua ekstrem: menyatakan sistem tidak berjalan sama sekali atau menyatakan seluruh standar telah terpenuhi.

2. Pembahasan

Temuan penelitian menunjukkan bahwa SPPG Darul Mujaddid telah membangun kerangka dasar higiene sanitasi yang mencakup seluruh rantai produksi, bukan hanya kebersihan akhir sebelum makanan didistribusikan. Pemeriksaan bahan datang, pemisahan bahan berdasarkan karakteristik, penggunaan APD, sanitasi peralatan, dan monitoring suhu memperlihatkan orientasi preventif. Temuan ini sejalan dengan General Principles of Food Hygiene yang menekankan bahwa keamanan pangan harus dibangun melalui pengendalian sistematis pada semua tahap, karena pemeriksaan produk akhir tidak cukup untuk mencegah kontaminasi (Codex Alimentarius Commission, 2023). Pendekatan sistem juga konsisten dengan prinsip HACCP yang menempatkan identifikasi bahaya, titik kendali, monitoring, tindakan korektif, verifikasi, dan pencatatan sebagai satu kesatuan pengendalian (FAO, 2023).

Praktik higiene personal telah menjadi bagian dari rutinitas kerja, namun validasi pengawas eksternal menunjukkan bahwa konsistensinya belum merata. Hal ini penting karena penjamah merupakan salah satu jalur utama perpindahan mikroorganisme dari tubuh, pakaian, tangan, atau peralatan ke pangan. Fatimah, Nurdin, dan Hasanah (2024) menunjukkan bahwa pengetahuan higiene berhubungan kuat dengan praktik, tetapi pengaruh tersebut menjadi lebih efektif apabila didukung sarana cuci tangan, APD, dan supervisi. Pada SPPG Darul Mujaddid, pengetahuan dasar tampak telah terbentuk, sehingga prioritas perbaikan bukan lagi sekadar pemberian informasi, melainkan pembentukan kebiasaan kerja yang konsisten dalam setiap kondisi operasional.

Pemisahan bahan mentah dan matang merupakan kekuatan penting. Kontaminasi silang dapat terjadi secara langsung melalui kontak bahan maupun tidak langsung melalui tangan, permukaan, atau alat yang digunakan bergantian. Marriott dan Gravani (2023) menempatkan pemisahan fisik serta prosedur pembersihan sebagai prasyarat dasar sistem sanitasi pangan. Temuan bahwa peralatan untuk bahan mentah dibedakan dari makanan siap saji menunjukkan penerapan konsep tersebut. Pada produksi massal MBG, praktik ini menjadi semakin penting karena satu kesalahan pada satu batch makanan dapat memengaruhi banyak penerima sekaligus. Analisis kejadian keracunan pangan di Indonesia juga menunjukkan bahwa kegagalan pengendalian proses pada penyediaan makanan massal dapat memperbesar dampak kejadian (Ramdan, Kurniawan, & Syamsul, 2023).



Penerimaan bahan pangan juga dinilai baik oleh pengawas eksternal. Pemeriksaan kesegaran dan kondisi fisik sebelum bahan masuk ke penyimpanan merupakan bentuk pengendalian sumber bahaya pada titik awal. Namun pemeriksaan visual perlu ditunjang sistem ketertelusuran bahan, penandaan tanggal, dan pencatatan stok agar risiko bahan melewati masa simpan dapat dikendalikan. FAO (2023) menekankan sistem FIFO, pelabelan, dan penyimpanan pada suhu sesuai karakteristik bahan sebagai komponen penting pengelolaan bahan. Karena itu, temuan bahwa kartu stok belum konsisten menjadi celah yang dapat mengurangi efektivitas pemeriksaan bahan yang sebenarnya telah berjalan baik.

Monitoring suhu merupakan area yang memperlihatkan perbedaan antara praktik teknis dan sistem jaminan mutu. Termometer tersedia dan digunakan, tetapi hasilnya belum selalu dicatat. Tanpa catatan, pengelola tidak memiliki bukti objektif untuk menilai kecenderungan, mengidentifikasi penyimpangan, atau menunjukkan kepatuhan pada saat audit. Pada HACCP, monitoring tanpa rekaman mengurangi kemampuan verifikasi karena tindakan korektif tidak dapat ditelusuri. Mulyono dan Handayani (2024) juga menempatkan dokumentasi dan pemantauan suhu sebagai hambatan utama penerapan HACCP pada penyelenggaraan pangan institusi. Dengan demikian, penguatan sistem tidak membutuhkan teknologi yang kompleks; format pencatatan sederhana tetapi konsisten sudah merupakan intervensi manajerial yang penting. Keterbatasan fasilitas penyimpanan dan kontrol suhu juga dilaporkan sebagai hambatan pada penyelenggaraan makanan institusi pendidikan, sehingga monitoring suhu perlu ditempatkan sebagai bagian inti alur produksi (Wahyuni & Kusuma, 2024).

Dari perspektif program MBG, temuan ini menunjukkan bahwa kesiapan SPPG tidak cukup dinilai melalui kemampuan menghasilkan makanan dalam jumlah besar. SPPG harus mampu menjaga proses yang seragam setiap hari dan membuktikannya melalui dokumentasi. Pedoman teknis BGN menuntut adanya sistem keamanan pangan yang terdokumentasi, sehingga rutinitas pencatatan perlu dipandang sebagai bagian dari produksi, bukan pekerjaan administrasi tambahan (Badan Gizi Nasional, 2024).

Kepatuhan di SPPG Darul Mujaddin secara normatif relatif baik karena SOP tersedia, telah disosialisasikan, dan pengelola mengetahui regulasi utama. Namun penelitian menemukan bahwa kualitas kepatuhan berbeda antara aspek teknis dan dokumentatif. Penggunaan APD, pemisahan bahan, dan pencucian peralatan relatif berjalan, sedangkan pencatatan suhu, kartu stok, dan buku sanitasi belum konsisten. Kesenjangan ini menunjukkan bahwa keberadaan SOP belum otomatis menghasilkan kepatuhan menyeluruh. Dalam kerangka implementasi kebijakan, keberhasilan ditentukan oleh interaksi antara isi kebijakan, kapasitas pelaksana, sumber daya, dan konteks organisasi (Grindle, 1980).

Temuan bahwa praktik higiene lebih baik ketika ada pengawasan menunjukkan perilaku aman belum sepenuhnya menjadi kebiasaan internal. Kondisi ini dapat dibaca sebagai isu budaya keamanan pangan. Budaya keamanan pangan terbentuk ketika nilai, harapan, kepemimpinan, komunikasi, dan kebiasaan organisasi mendorong tindakan aman secara konsisten bahkan tanpa pengawasan langsung. Kajian terbaru menunjukkan bahwa kepemimpinan dan komitmen organisasi berperan penting membentuk budaya keamanan pangan dan perilaku penjamah (Pai, Jaiswal, & Jaiswal, 2024; da Cunha et al., 2025; Spagnoli et al., 2024). Karena itu, pengawasan tetap diperlukan, tetapi tujuannya harus bergerak dari sekadar menemukan pelanggaran menuju pembentukan disiplin mandiri. Studi jaringan kesehatan lingkungan pada restoran juga memperlihatkan bahwa karakteristik pekerja dan organisasi berhubungan dengan budaya keamanan pangan, menegaskan pentingnya pendekatan organisasi selain pelatihan individual (Kramer et al., 2026).

Pengawasan internal oleh Kepala SPPG telah berfungsi melalui arahan dan teguran. Mekanisme ini penting karena respons yang cepat terhadap pelanggaran dapat mencegah normalisasi perilaku berisiko. Namun pengawasan yang bergantung pada satu figur berpotensi tidak stabil ketika beban operasional meningkat. Penguatan dapat dilakukan melalui checklist harian yang ditandatangani petugas penanggung



Barongko

Jurnal Ilmu Kesehatan

jawab area, rotasi pengawas shift, serta umpan balik singkat setelah produksi. Strategi semacam ini memindahkan kontrol dari individu ke sistem kerja.

Pengawasan eksternal melalui IKL Puskesmas memberikan lapisan verifikasi independen. Akan tetapi, penelitian juga menemukan beban sanitarian meningkat seiring bertambahnya jumlah dan sebaran SPPG. Risiko ini perlu dipertimbangkan karena pengawasan berbasis kunjungan fisik memiliki keterbatasan kapasitas. Pendekatan risk-based inspection dapat menjadi alternatif, yaitu memprioritaskan frekuensi pengawasan pada unit dengan temuan berulang, dokumentasi lemah, infrastruktur belum lengkap, atau riwayat penyimpangan. Tinjauan Ze et al. (2024) menunjukkan bahwa faktor risiko operasional dapat digunakan untuk mengarahkan inspeksi agar sumber daya pengawasan lebih efisien.

Perbedaan informasi tentang status SLHS menunjukkan perlunya verifikasi dokumen, bukan penarikan kesimpulan berdasarkan persepsi informan. Secara metodologis, perbedaan tersebut justru merupakan temuan penting karena menunjukkan potensi kesenjangan komunikasi kelembagaan. Penyelesaian IPAL juga berkaitan langsung dengan pemenuhan persyaratan sanitasi. Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 menempatkan pengelolaan limbah sebagai bagian dari kesehatan lingkungan fasilitas pengolahan pangan. Karena itu, status sertifikasi sebaiknya ditetapkan berdasarkan bukti dokumen resmi setelah seluruh persyaratan diverifikasi, bukan hanya berdasarkan klaim operasional.

Dari sisi teori perilaku, penguatan kepatuhan dapat dikaitkan dengan Health Belief Model. Penjamah cenderung mempertahankan perilaku preventif ketika mereka memahami kerentanan dan dampak kontaminasi, percaya bahwa tindakan higiene bermanfaat, hambatan pelaksanaan dapat dikurangi, dan tersedia cues to action seperti poster, briefing, checklist, serta pengawasan (Champion & Skinner, 2023). Dalam konteks SPPG, kombinasi pelatihan berulang, pengingat visual, ketersediaan APD, dan supervisi singkat sebelum produksi dapat menjadi strategi yang lebih efektif daripada pelatihan satu kali.

Hambatan paling dominan bukan pada ketidaktahuan prosedur, tetapi pada dokumentasi dan infrastruktur. Beban produksi massal membuat penjamah lebih memprioritaskan penyelesaian masakan dibandingkan pencatatan. Secara organisasi, situasi ini menunjukkan prosedur pencatatan belum cukup terintegrasi dengan alur kerja. Solusinya bukan sekadar menambah formulir, tetapi menyederhanakan log menjadi singkat, jelas, dan ditempatkan langsung pada titik aktivitas seperti ruang dingin, area pemasakan, dan area sanitasi. Dengan begitu, pencatatan dilakukan bersamaan dengan pekerjaan, bukan setelah seluruh produksi selesai.

IPAL yang belum selesai merupakan hambatan struktural yang memerlukan penyelesaian prioritas. Sanitasi limbah tidak hanya berkaitan dengan kepatuhan administratif tetapi juga risiko pencemaran lingkungan, vektor, bau, dan kontaminasi tidak langsung. Susanto, Priyatno, dan Lestari (2024) menunjukkan bahwa keterbatasan infrastruktur sanitasi menjadi hambatan utama pada unit penyedia pangan di wilayah kepulauan. Temuan SPPG Darul Mujaddin konsisten dengan masalah tersebut dan memperlihatkan bahwa investasi infrastruktur harus berjalan seiring dengan pembinaan perilaku.



IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, penerapan higiene sanitasi pangan di SPPG Darul Mujaddid telah berjalan pada seluruh tahapan pengelolaan makanan dengan kepatuhan teknis yang relatif baik, meskipun konsistensi higiene personal, dokumentasi monitoring suhu dan sanitasi, penyelesaian IPAL, serta verifikasi status SLHS masih perlu diperbaiki. Hambatan utama meliputi pencatatan, perilaku penjamah, infrastruktur, dan peningkatan beban pengawasan, sedangkan gangguan air dan kondisi cuaca lebih tepat dipandang sebagai risiko potensial. Oleh karena itu, SPPG perlu memperkuat pencatatan dan verifikasi harian, memprioritaskan penyelesaian IPAL dan perbaikan fasilitas, melaksanakan pelatihan higiene secara berkala, meningkatkan pengawasan berbasis risiko serta verifikasi dokumen SLHS, dan menyiapkan rencana kontinjensi untuk ketersediaan air dan rantai pasok.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Gizi Nasional. (2024). Pedoman Teknis Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dalam Program Makan Bergizi Gratis. Jakarta: BGN.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2023). Laporan Tahunan Keamanan Pangan 2023. Jakarta: BPOM RI.
- Champion, V. L., & Skinner, C. S. (2023). The Health Belief Model. In K. Glanz, B. K. Rimer, & K. Viswanath (Eds.), *Health Behavior: Theory, Research, and Practice* (6th ed.). Jossey-Bass.
- Codex Alimentarius Commission. (2023). General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969, Revision 2023). Rome: FAO/WHO.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2022). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches* (5th ed.). SAGE Publications.
- da Cunha, D. T., Stedefeldt, E., Luning, P. A., Prates, C. B., & Zanin, L. M. (2025). Food safety culture as a behavioural phenomenon shaping food safety. *Current Opinion in Food Science*, 63, 101305.
- Fatimah, S., Nurdin, A., & Hasanah, N. (2024). Hubungan pengetahuan higiene personal dengan praktik penjamah pangan pada fasilitas pengolahan berbasis lembaga pendidikan di Sulawesi dan Maluku. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 23(1), 34–48.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2023). *Food Safety Risk Analysis: A Guide for National Food Safety Authorities* (2nd ed.). Rome: FAO.
- Grindle, M. S. (1980). *Politics and Policy Implementation in the Third World*. Princeton University Press.
- Haryanto, B., & Suryani, D. (2024). Determinan kepatuhan higiene sanitasi pangan pada penyelenggara makanan institusi di Indonesia: Sebuah systematic review. *Indonesian Journal of Public Health*, 19(1), 45–62.
- Lincoln, Y. S., Lynham, S. A., & Guba, E. G. (2023). Paradigmatic controversies, contradictions, and emerging confluences revisited. In *The SAGE Handbook of Qualitative Research* (6th ed.). SAGE Publications.
- Mahmud, A., Iskandar, R., & Halim, S. (2023). Food safety practices in Islamic boarding schools (pesantren) in Eastern Indonesia: A mixed method study. *Asian Pacific Journal of Health Sciences*, 10(2), 112–128.
- Marriott, N. G., & Gravani, R. B. (2023). *Principles of Food Sanitation* (6th ed.). Springer.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2020). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (4th ed.). SAGE Publications.
- Mulyono, H., & Handayani, S. (2024). Penerapan prinsip HACCP pada penyelenggara pangan institusi di Indonesia: Hambatan dan peluang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 23(2), 78–94.
- Pai, A. S., Jaiswal, S., & Jaiswal, A. K. (2024). A comprehensive review of food safety culture in the food industry: Leadership, organizational commitment, and multicultural dynamics. *Foods*, 13(24), 4078.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan.
- Rafi, M., Anwar, S., & Basri, H. (2024). Analisis kesiapan lembaga pesantren sebagai pengelola Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi pada Program Makan Bergizi Gratis. *Jurnal Gizi Indonesia*, 13(1), 22–38.



e-ISSN: 2964-0849

Vol.5 No.1 November 2026

DOI :<https://doi.org/10.59585/bajik>

Barongko

Jurnal Ilmu Kesehatan

Susanto, B., Priyatno, H., & Lestari, W. (2024). Kondisi sanitasi fasilitas pada unit penyedia pangan komunitas di daerah kepulauan Indonesia. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 16(2), 67–82.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.

World Health Organization. (2024). Food safety: Key facts and figures. Geneva: WHO.

Ze, Y., van Asselt, E. D., Focker, M., & van der Fels-Klerx, H. J. (2024). Risk factors affecting the food safety risk in food business operations for risk-based inspection: A systematic review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 23(5), e13403.

Sani, N. A., & Siow, O. N. (2023). Knowledge, attitudes and practices of food handlers on food safety in food service operations. *Food Control*, 37, 343–350.

Prasetyo, D., Widodo, H., & Kusumawati, I. (2023). Analisis kepatuhan higiene sanitasi penyelenggara jasaboga di wilayah Kabupaten Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 18(3), 201–215.

Ramdan, I. M., Kurniawan, A., & Syamsul, M. (2023). Faktor kontribusi kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia periode 2020–2022. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(2), 89–105.

Wahyuni, D., & Kusuma, A. I. (2024). Hambatan penerapan standar penyimpanan bahan pangan pada penyelenggara makanan institusi pendidikan Indonesia. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 15(1), 45–60.

Winarno, F. G., & Surono, I. S. (2023). *Keamanan Pangan: Konsep, Teori, dan Aplikasi* (Edisi ke-4). Bogor: M-Brio Press.

Spagnoli, P., Vlerick, P., Heijse, L., Engels, A., & Jacxsens, L. (2024). A multi-case study exploring the effect of interventions on food safety culture maturity. *Food Research International*, 197(Part 2), 115286.

Kramer, A. J., Hedeem, N., Viveiros, B., et al. (2026). Worker and restaurant characteristics associated with food safety culture: An Environmental Health Specialists Network study. *Foodborne Pathogens and Disease*, 23(4), 223–231.