

**ANALISIS PENERAPAN HIGIENE SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN
PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS (MBG) DI SPPG BIHARUL ULUM
MA'ARIF KECAMATAN SUPPA KABUPATEN PINRANG****TAHUN 2026**

“Analysis Of The Implementation Of Hygiene And Sanitation In Food Processing For The Free Nutritious Meal Program (Mbg) At Sppg Biharul Ulum Ma'arif, Suppa Subdistrict, Pinrang Regency, In 2026”

Humera*Yulis Tinta*Irma Aswani*

Program Studi Kesehatan Masyarakat, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Baramuli Kabupaten Pinrang

Email: Humeracitrapare@gmail.com

ABSTRAK

Food safety is an important component of the Free Nutritious Meals (MBG) program because food is produced on a large scale and distributed to beneficiaries. This study aimed to analyze the implementation of food hygiene and sanitation in the food processing unit of Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Biharul Ulum Ma'arif, Suppa District, Pinrang Regency, in 2026. A descriptive evaluative design with an observational approach was used. The population and sample consisted of all 44 food-processing workers using total sampling. Data were collected through checklist-based observation, supporting interviews, and documentation. Data were analyzed using univariate analysis and Chi-Square testing. The results showed that 27 workers (61.4%) were categorized as having adequate food-handler hygiene, 24 (54.5%) had adequate processing-place sanitation, 22 (50.0%) had adequate equipment sanitation, 23 (52.3%) had adequate food-ingredient hygiene, and 26 (59.1%) had an adequate overall level of compliance. Chi-Square tests showed significant associations between food-handler hygiene and compliance ($p=0.002$), processing-place sanitation and compliance ($p=0.003$), equipment sanitation and compliance ($p=0.002$), and food-ingredient hygiene and compliance ($p=0.001$). Overall, food hygiene and sanitation implementation was adequate, but substantial non-compliance remained and requires improvement through stronger personal protective equipment practices, facility sanitation, equipment sanitation, food-ingredient management, and routine supervision.

Keywords: food hygiene and sanitation, food safety, MBG, SPPG, compliance

ABSTRACT

Keamanan pangan merupakan bagian penting dalam penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) karena makanan diproduksi dalam jumlah besar dan diberikan kepada kelompok penerima manfaat. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan higiene sanitasi pada pengolahan makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Biharul Ulum Ma'arif Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang Tahun 2026. Penelitian menggunakan desain deskriptif evaluatif dengan pendekatan observasional. Populasi sekaligus sampel adalah seluruh pekerja pengolahan makanan sebanyak 44 orang dengan teknik total sampling. Data dikumpulkan melalui observasi menggunakan checklist, wawancara pendukung, dan dokumentasi. Analisis dilakukan secara univariat dan bivariat menggunakan uji Chi-Square. Hasil menunjukkan higiene penjamah makanan kategori cukup sebanyak 27 orang (61,4%), sanitasi tempat pengolahan kategori cukup 24 orang (54,5%), sanitasi peralatan kategori cukup 22 orang (50,0%), higiene

bahan makanan kategori cukup 23 orang (52,3%), dan tingkat kesesuaian penerapan higiene sanitasi kategori cukup 26 orang (59,1%). Hasil uji Chi-Square menunjukkan terdapat hubungan antara higiene penjamah makanan dengan tingkat kesesuaian ($p=0,002$), sanitasi tempat pengolahan dengan tingkat kesesuaian ($p=0,003$), sanitasi peralatan dengan tingkat kesesuaian ($p=0,002$), dan higiene bahan makanan dengan tingkat kesesuaian ($p=0,001$). Disimpulkan bahwa penerapan higiene sanitasi secara umum berada pada kategori cukup, tetapi masih terdapat proporsi ketidaksesuaian yang perlu diperbaiki melalui penguatan penggunaan APD, kebersihan fasilitas, sanitasi peralatan, pengelolaan bahan makanan, serta pengawasan SOP.

Kata kunci: higiene sanitasi, keamanan pangan, MBG, SPPG, tingkat kesesuaian.

PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan isu kesehatan masyarakat yang penting karena pangan yang tidak dikelola dengan baik dapat menjadi media penularan penyakit bawaan makanan. Dalam penyelenggaraan makanan massal, risiko tersebut menjadi lebih besar karena makanan diproduksi dalam jumlah besar, melibatkan banyak penjamah, dan harus melewati tahapan penerimaan bahan, penyimpanan, pengolahan, pengemasan, hingga distribusi. Penerapan higiene sanitasi diperlukan untuk mengendalikan bahaya biologis, kimia, dan fisik serta menjaga makanan tetap aman dikonsumsi.

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan program pemerintah yang tidak hanya menekankan kecukupan gizi, tetapi juga membutuhkan jaminan keamanan pangan. Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) menjadi unit operasional yang melaksanakan pengadaan, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi makanan. Oleh karena itu, konsistensi penerapan higiene sanitasi pada setiap tahapan merupakan bagian penting dari keberhasilan program.

Standar higiene sanitasi pangan di Indonesia antara lain diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 dan perubahannya. Regulasi tersebut menjadi salah satu dasar pengendalian faktor risiko dalam penyelenggaraan pangan. Selain regulasi, prinsip keamanan pangan juga menekankan kebersihan penjamah,

kebersihan fasilitas dan peralatan, penggunaan bahan pangan yang aman, serta pencegahan kontaminasi silang.

Pada SPPG Biharul Ulum Ma'arif Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang terdapat 44 pekerja yang terlibat dalam pengolahan makanan. Observasi awal menunjukkan masih ditemukan beberapa kondisi yang berpotensi memengaruhi keamanan pangan, antara lain penggunaan alat pelindung diri yang belum lengkap, keterbatasan pemisahan area kerja, keterbatasan fasilitas pencucian ompreng, serta waktu tunggu distribusi yang relatif lama. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya evaluasi penerapan higiene sanitasi secara menyeluruh.

Penelitian ini mengevaluasi empat komponen utama, yaitu higiene penjamah makanan, sanitasi tempat pengolahan, sanitasi peralatan, dan higiene bahan makanan, serta menilai tingkat kesesuaian penerapan higiene sanitasi. Penelitian ini penting karena kajian higiene sanitasi pada SPPG sebagai pelaksana MBG, khususnya di Kabupaten Pinrang, masih terbatas. Tujuan penelitian adalah menganalisis penerapan higiene sanitasi pada pengolahan makanan Program MBG di SPPG Biharul Ulum Ma'arif Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang Tahun 2026.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif evaluatif dengan pendekatan observasional. Penelitian dilaksanakan di

SPPG Biharul Ulum Ma'arif Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang pada 2–8 Agustus 2026. Populasi penelitian adalah seluruh pekerja pengolahan makanan sebanyak 44 orang dan seluruhnya dijadikan sampel dengan teknik total sampling. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung menggunakan lembar checklist higiene sanitasi, wawancara sebagai data pendukung, dan dokumentasi. Instrumen menilai higiene penjamah makanan, sanitasi tempat pengolahan, sanitasi peralatan, higiene bahan makanan, dan tingkat kesesuaian penerapan higiene sanitasi. Setiap indikator dinilai berdasarkan pemenuhan persyaratan dan hasilnya dikategorikan menjadi cukup dan kurang sesuai sesuai kriteria operasional penelitian. Analisis univariat digunakan untuk memperoleh distribusi frekuensi dan persentase. Analisis bivariat digunakan untuk mengetahui hubungan masing-masing komponen higiene sanitasi dengan tingkat kesesuaian menggunakan uji Chi-Square dengan tingkat kemaknaan $\alpha=0,05$.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian melibatkan 44 pekerja pengolahan makanan. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi pada setiap komponen belum sepenuhnya seragam. Distribusi hasil utama disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi penerapan higiene sanitasi dan tingkat kesesuaian pada pekerja SPPG Biharul Ulum Ma'arif Tahun 2026

Variabel	Cukup sesuai n (%)	Kurang sesuai n (%)	Total
Higiene penjamah makanan	27 (61,4)	17 (38,6)	44 (100)
Sanitasi tempat pengolahan	24 (54,5)	20 (45,5)	44 (100)

Sanitasi peralatan	22 (50,0)	22 (50,0)	44 (100)
Higiene bahan makanan	23 (52,3)	21 (47,7)	44 (100)
Tingkat kesesuaian	26 (59,1)	18 (40,9)	44 (100)

Sumber: Data primer, 2026.

Higiene penjamah makanan berada pada kategori cukup pada 61,4% pekerja. Temuan ini menunjukkan bahwa sebagian besar pekerja telah menerapkan praktik kebersihan, tetapi masih terdapat 38,6% yang berada pada kategori kurang. Ketidakkonsistenan penggunaan APD, kebersihan tangan, dan perilaku kerja dapat meningkatkan peluang kontaminasi makanan. Dalam penyelenggaraan pangan massal, penjamah merupakan salah satu titik penting karena kontak langsung dengan makanan terjadi pada berbagai tahapan pengolahan.

Sanitasi tempat pengolahan kategori cukup ditemukan pada 54,5% pengamatan, sedangkan 45,5% berada pada kategori kurang. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kebersihan fasilitas belum sepenuhnya optimal. Aspek yang perlu diperhatikan meliputi lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, air bersih, saluran pembuangan, pengelolaan sampah, dan pengendalian vektor. Hasil ini sejalan dengan konsep sanitasi pangan yang menempatkan kondisi lingkungan sebagai bagian penting dalam pencegahan kontaminasi.

Sanitasi peralatan menunjukkan hasil yang seimbang, yaitu 50,0% kategori cukup dan 50,0% kategori kurang. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa proses pencucian, pembilasan, pengeringan, penyimpanan, dan pemeliharaan peralatan masih memerlukan pengawasan. Peralatan yang bersentuhan langsung dengan makanan harus dijaga kebersihannya untuk mencegah kontaminasi silang.

Higiene bahan makanan berada pada kategori cukup sebesar 52,3% dan kurang sebesar 47,7%. Proporsi kategori kurang yang hampir setengah menunjukkan perlunya penguatan pada pemilihan bahan, penerimaan bahan, penyimpanan, pemisahan bahan mentah dan matang, serta perlindungan bahan dari kontaminasi. Pengelolaan bahan yang baik merupakan bagian penting dari pengendalian keamanan pangan sejak tahap awal.

Secara keseluruhan, tingkat kesesuaian penerapan higiene sanitasi berada pada kategori cukup sebesar 59,1%, sedangkan 40,9% berada pada kategori kurang. Temuan ini menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi telah berjalan tetapi belum konsisten pada seluruh tahapan. Perbaikan perlu diarahkan pada aspek yang memiliki proporsi ketidaksesuaian tinggi dan pada penguatan pengawasan SOP.

Hubungan antarvariabel dengan tingkat kesesuaian

Hasil analisis bivariat disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hubungan komponen higiene sanitasi dengan tingkat kesesuaian

Varia bel	Kateg ori	Kesesua ian cukup n (%)	Kesesua ian kurang n (%)	P
Higien e penja mah	Cukup	21 (77,8)	6 (22,2)	0,0 02
	Kuran g	5 (29,4)	12 (70,6)	
Sanita si tempat	Cukup	19 (79,2)	5 (20,8)	0,0 03
	Kuran g	7 (35,0)	13 (65,0)	
Sanita si peralat	Cukup	18 (81,8)	4 (18,2)	0,0 02

an				
	Kuran g	8 (36,4)	14 (63,6)	
Higien e bahan makan an	Cukup	19 (82,6)	4 (17,4)	0,0 01
	Kuran g	7 (33,3)	14 (66,7)	

Sumber: Data primer, 2026.

Hasil uji Chi-Square menunjukkan bahwa higiene penjamah makanan berhubungan signifikan dengan tingkat kesesuaian ($p=0,002$). Pekerja dengan higiene kategori cukup lebih banyak memiliki tingkat kesesuaian cukup dibandingkan pekerja dengan higiene kategori kurang. Temuan ini mendukung pentingnya kebersihan personal, cuci tangan, penggunaan APD, dan perilaku kerja dalam menjaga keamanan pangan.

Sanitasi tempat pengolahan juga berhubungan signifikan dengan tingkat kesesuaian ($p=0,003$). Pada sanitasi tempat kategori cukup, 79,2% memiliki tingkat kesesuaian cukup, sedangkan pada kategori kurang hanya 35,0%. Hasil ini menunjukkan bahwa kondisi fisik dan fasilitas sanitasi yang lebih baik cenderung mendukung penerapan higiene sanitasi yang lebih sesuai. Namun, hubungan statistik tidak serta-merta membuktikan hubungan sebab-akibat.

Sanitasi peralatan berhubungan signifikan dengan tingkat kesesuaian ($p=0,002$). Sebanyak 81,8% pada kategori sanitasi peralatan cukup memiliki tingkat kesesuaian cukup, sedangkan pada kategori kurang hanya 36,4%. Hal ini menunjukkan bahwa kebersihan dan pengelolaan peralatan merupakan bagian penting dalam mencegah kontaminasi silang selama proses produksi.

Higiene bahan makanan menunjukkan hubungan paling kuat secara statistik di antara variabel yang diteliti

dengan $p=0,001$. Pada kategori higiene bahan makanan cukup, 82,6% memiliki tingkat kesesuaian cukup, sedangkan pada kategori kurang hanya 33,3%. Temuan tersebut memperlihatkan bahwa pengendalian bahan sejak penerimaan, penyimpanan, pemisahan, dan perlindungan dari kontaminasi perlu dilakukan secara konsisten.

Secara keseluruhan, keempat komponen menunjukkan hubungan yang signifikan dengan tingkat kesesuaian. Hasil tersebut memperkuat bahwa penerapan higiene sanitasi merupakan sistem yang saling berkaitan: kelemahan pada penjamah, fasilitas, peralatan, maupun bahan makanan dapat meningkatkan peluang ketidaksesuaian. Karena itu, intervensi sebaiknya tidak hanya berfokus pada satu komponen, tetapi dilakukan secara terpadu melalui pelatihan, supervisi, pemeliharaan sarana, kepatuhan SOP, dan evaluasi berkala.

PENUTUP

Simpulan

Penelitian menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi pada pengolahan makanan Program MBG di SPPG Biharul Ulum Ma'arif secara umum berada pada kategori cukup. Higiene penjamah makanan kategori cukup sebesar 61,4%, sanitasi tempat pengolahan 54,5%, sanitasi peralatan 50,0%, higiene bahan makanan 52,3%, dan tingkat kesesuaian keseluruhan 59,1%. Uji Chi-Square menunjukkan adanya hubungan signifikan antara higiene penjamah makanan, sanitasi tempat pengolahan, sanitasi peralatan, dan higiene bahan makanan dengan tingkat kesesuaian, masing-masing dengan $p=0,002$; $p=0,003$; $p=0,002$; dan $p=0,001$.

Saran

Pengelola SPPG disarankan meningkatkan pengawasan penggunaan APD dan praktik cuci tangan, memperbaiki

serta memelihara fasilitas sanitasi, memperkuat prosedur pencucian dan penyimpanan peralatan, memastikan bahan makanan memenuhi persyaratan dan tersimpan secara aman, serta melakukan monitoring kepatuhan SOP secara berkala. Pelatihan higiene sanitasi bagi seluruh pekerja juga perlu dilakukan secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Agnia, N., Resfi, A., Alif, F. H., Shalbi, N. M., dan Ramaditya, R. (2025). Efektivitas implementasi kebijakan Makan Bergizi Gratis (MBG) di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Yayasan Persyarikatan Muhammadiyah Kecamatan Pamulihan Kabupaten Sumedang. *Jurnal Administrasi Publik dan Kebijakan*, 5(2).

Asri, M., Zainal, I., dan Setyawati, N. F. (2024). Implementasi higiene sanitasi di pabrik tahu UPTD Sentra Industri Kecil Unit Sember. IDENTIFIKASI: *Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan*, 10(2).

Badan Gizi Nasional. (2025). Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis. Keputusan Kepala Badan Gizi Nasional Republik Indonesia Nomor 401.1 Tahun 2025.

Desandri, S., dkk. (2024). Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah Anjatan. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*, 6(1).

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

Manurung, dkk. (2025). Kajian penerapan sistem manajemen keamanan pangan, GMP, SSOP, HACCP, dan ISO 22000 dalam pengendalian mutu pangan.

Ramadhani, dkk. (2025). Penerapan higiene dan sanitasi pada penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis (MBG).

Firdani, F., Djafri, D., dan Rahman, A. (2022). Higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan.

Nurpratama, W. L., dkk. (2023). Higiene dan sanitasi makanan pada pedagang makanan sebagai upaya mencegah foodborne disease di Pasar Cikarang Kabupaten Bekasi.

Catatan: Naskah ini disusun berdasarkan proposal dan hasil penelitian yang tersedia. Format mengikuti struktur Template Jurnal Ilmiah Kesehatan yang diberikan.