

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu inisiatif prioritas yang digagas oleh pemerintahan Prabowo Subianto bersama Gibran Rakabuming Raka. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia menekankan bahwa aspek keamanan pangan menjadi elemen penting dalam pelaksanaan MBG. Penegasan tersebut dituangkan dalam Surat Edaran Nomor HK.02.02/A/4954/2025 yang mengatur standar keamanan pangan, langkah kesiapsiagaan, serta mekanisme tanggap darurat terhadap kemungkinan terjadinya Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan (DPR RI, 2025).

Keamanan pangan merupakan aspek fundamental dalam penyelenggaraan pelayanan makanan, khususnya pada institusi yang mengolah dan menyajikan makanan dalam jumlah besar. Salah satu indikator penting dalam menilai keamanan dan mutu mikrobiologis makanan adalah Angka Lempeng Total (ALT), yang menggambarkan jumlah total mikroorganisme hidup dalam suatu bahan pangan. Nilai Angka yang melebihi ambang batas menunjukkan rendahnya tingkat kebersihan selama proses pengolahan serta adanya potensi risiko terhadap kesehatan konsumen. Salah satu faktor utama yang berkontribusi terhadap tingginya nilai ALT pada makanan adalah *personal hygiene* pengolah makanan. (BPOM, 2019). Dalam konteks program MBG, meningkatnya ALT pada makanan berpotensi menimbulkan kejadian keracunan pangan berskala besar (Nurfadilah dkk., 2025).

Kontaminasi mikrobiologis dapat terjadi secara langsung dari tubuh pengolah makanan ke makanan, maupun secara tidak langsung melalui peralatan dan lingkungan kerja yang terpapar mikroorganisme. Kebiasaan seperti menggunakan sarung tangan yang sama untuk berbagai aktivitas, menyentuh benda non-higienis kemudian kembali menangani makanan tanpa mencuci tangan, serta penggunaan masker yang tidak tepat berpotensi menjadi sumber kontaminasi langsung, karena mikroorganisme yang terdapat pada tangan, saluran pernapasan, maupun permukaan tubuh dapat berpindah ke makanan melalui kontak langsung atau droplet saliva (Mukono, 2006).

Dalam konteks nasional, perhatian terhadap pentingnya praktik higiene dan sanitasi makanan meningkat tajam sejak munculnya berbagai kasus keracunan pada pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) pada tahun 2025. Kasus tersebut menunjukkan bahwa masih terdapat kelemahan dalam penerapan prinsip kebersihan di dapur penyedia makanan, termasuk Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) yang bertanggung jawab terhadap penyediaan pangan bagi peserta program (DPR RI, 2025).

Berdasarkan laporan *Parlementaria DPR RI*, jumlah korban keracunan akibat konsumsi makanan dari dapur MBG telah mencapai 7.368 orang di berbagai daerah di Indonesia (DPR RI, 2025). Pemerintah kemudian melakukan evaluasi menyeluruh terhadap tata kelola dan sistem pengawasan keamanan pangan di seluruh SPPG. Langkah-langkah perbaikan mencakup kewajiban bagi setiap dapur MBG untuk memiliki Sertifikat Laik Higienis dan Sanitasi (SLHS), serta pengawasan berkala oleh Puskesmas dan Unit Kesehatan Sekolah (UKS).

Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Yayasan Kasih Dewi Semesta merupakan salah satu SPPG yang terletak di Desa Bubunan, Kecamatan Seririt, Kabupaten Buleleng. SPPG ini diresmikan pada tanggal 27 Oktober 2025 dan masih dalam proses pengajuan Sertifikat Laik Hiegene Sanitasi (SLHS). SPPG Yayasan Kasih Dewi Semesta saat ini memiliki 46 pekerja dengan kapasitas produksi mencapai 1.444 porsi dalam satu kali proses memasak.

Pada hari Rabu, 17 Desember 2025 peneliti melakukan observasi pendahuluan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Yayasan Kasih Dewi Semesta. Berdasarkan hasil kuesioner pendahuluan yang diberikan kepada 10 tenaga pengolah makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Yayasan Kasih Dewi Semesta, di dapatkan data terkait 2 orang dari 10 orang (20%) menggunakan sarung tangan yang sama dalam menyentuh olahan makanan dan proses persiapan alat (ompreng), 1 orang dari 10 orang (10%) menggunakan masker tidak benar (masker di letakkan di dagu), 1 orang dari 10 orang (10%) menggunakan perhiasan seperti jam tangan pada saat menangani makanan, dan 10 orang (100%) bercakap-cakap pada proses pengolahan makanan. Oleh karena itu, kondisi ini menjadi alasan yang kuat dilakukannya penelitian mengenai hubungan *personal hygiene* pengolah makanan dengan angka lempeng total di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Yayasan Kasih Dewi Semesta.

Hasil penelitian sebelumnya menunjukkan adanya hubungan antara *personal hygiene* penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis pangan. Penelitian Chalizhah dan Azizah (2024) menemukan bahwa sebagian besar penjamah makanan memiliki *personal hygiene* yang kurang baik dan sebagian

besar sampel makanan tidak memenuhi standar bakteriologis, dengan uji statistik menunjukkan hubungan yang signifikan antara *personal hygiene* dan kualitas bakteriologis ($p = 0,050$). Namun, penelitian lain oleh Zaenab dan Azizah (2025) menunjukkan hasil yang berbeda, di mana *personal hygiene* tidak berhubungan secara signifikan dengan kualitas bakteriologis, sementara sanitasi tempat pengolahan memiliki hubungan yang bermakna. Perbedaan hasil ini menunjukkan bahwa hubungan *personal hygiene* dengan kontaminasi mikrobiologis masih memerlukan kajian lebih lanjut, khususnya pada dapur penyelenggara program MBG.

Didasarkan atas uraian diatas, penulis tertarik untuk menjalankan penelitian mengenai judul Hubungan *Personal Hygiene* Pengolah Makanan Dengan Angka Lempeng Total Pada Makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Yayasan Kasih Dewi Semesta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut , Apakah terdapat hubungan *personal hygiene* pengolah makanan dengan Angka Lempeng Total Pada Makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Yayasan Kasih Dewi Semesta?

C. Tujuan

Tujuan penelitian ini dirumuskan menjadi tujuan umum dan tujuan khusus, sebagai berikut :

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui hubungan *personal hygiene* pengolah makanan dengan Angka Lempeng Total pada makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Yayasan Kasih Dewi Semesta.

2. Tujuan khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik responden berdasarkan usia, jenis kelamin, dan tingkat pendidikan.
- b. Mengukur tingkat *personal hygiene* pengolah makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Yayasan Kasih Dewi Semesta.
- c. Menghitung hasil uji Angka Lempeng Total pada olahan makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Yayasan Kasih Dewi Semesta.
- d. Menganalisis hubungan *personal hygiene* pengolah makanan dengan uji Angka Lempeng Total di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Yayasan Kasih Dewi Semesta.

D. Manfaat

Dari temuan yang akan dihasilkan dalam penelitian ini, peneliti berharap untuk memberikan kontribusi yang bermanfaat. Manfaat dari penelitian ini akan dievaluasi dari dua perspektif, yakni manfaat secara teoritis dan manfaat secara praktis.

1. Manfaat teoritis

- a. Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi ilmiah terkait kebersihan pengolah makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi dan pentingnya *personal hygiene* agar menghasilkan makanan yang layak untuk di konsumsi.
- b. Sebagai pedoman bagi peneliti di masa depan untuk melakukan penelitian yang serupa, berdasarkan pada kekurangan yang teridentifikasi dalam penelitian ini, serta untuk memperluas cakupan dengan melakukan uji yang berbeda.

2. Manfaat praktis

Menjadi dasar evaluasi bagi Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Yayasan Kasih Dewi Semesta dalam meningkatkan penerapan *personal hygiene* pengolah makanan, sehingga dapat meminimalkan risiko kontaminasi mikrobiologis pada makanan yang diolah.