BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat penting dalam upaya melindungi kesehatan masyarakat, terutama bagi kelompok rentan seperti anak- anak sekolah dasar. Pangan yang aman tidak hanya harus bergizi dan menarik secara tampilan, tetapi juga bebas dari kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik yang dapat menimbulkan penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*). Pemerintah Indonesia tengah mengembangkan kebijakan strategis nasional yang berfokus pada peningkatan gizi masyarakat melalui penyediaan program makanan bergizi gratis. Program ini muncul sebagai respons terhadap masih tingginya angka stunting, gizi buruk, dan ketimpangan akses pangan di berbagai daerah.

Program makanan bergizi gratis merupakan salah satu inisiatif nasional yang bertujuan untuk meningkatkan status gizi masyarakat, khususnya bagi pelajar dan kelompok masyarakat rentan. Kebijakan ini sejalan dengan *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2025–2029* yang menekankan pada peningkatan ketahanan pangan dan penurunan angka stunting. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 30 Tahun 2020 tentang Program Makanan Bergizi Gratis, program ini dikelola oleh Kemenkes RI dan melibatkan kemitraan dengan pemerintah daerah, sekolah, dan penyedia pangan lokal.

Menurut *Kementerian Kesehatan RI (2024)*, keamanan pangan merupakan salah satu elemen penting dalam program gizi nasional. Meski pemerintah telah menetapkan *Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/MENKES/PER/VI/2011* tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, banyak penyelenggara makanan yang belum sepenuhnya menerapkan standar tersebut, terutama dalam konteks penyediaan makanan massal di lembaga pendidikan dan sosial.

Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) adalah unit teknis di bawah Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Kemenkes RI yang bertugas merancang, mengimplementasikan, dan memantau program gizi

nasional, termasuk PMBG. SPPG berperan sebagai koordinator utama dalam memastikan distribusi makanan bergizi yang aman dan berkualitas, melalui pengawasan rantai pasokan, pelatihan penyedia pangan, dan evaluasi dampak program. PPG bertanggung jawab atas pencegahan risiko keracunan makanan dengan menerapkan protokol HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), yang telah terbukti mengurangi insiden keracunan hingga 50% di program serupa (WHO, 2020). Program Makanan Bergizi Gratis ini tidak hanya menyediakan nutrisi tetapi juga menjaga keamanan pangan, sehingga mendukung tujuan kesehatan nasional.

Menurut *Kementerian Kesehatan RI (2024)*, keamanan pangan merupakan salah satu elemen penting dalam program gizi nasional. Meski pemerintah telah menetapkan *Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/MENKES/PER/VI/2011* tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, banyak penyelenggara makanan yang belum sepenuhnya menerapkan standar tersebut, terutama dalam konteks penyediaan makanan massal di lembaga pendidikan dan sosial.

Namun, di tengah manfaat program tersebut, muncul pula sejumlah kasus keracunan makanan yang diduga berasal dari makanan bergizi gratis yang tidak dikelola sesuai standar sanitasi pangan.Hal ini menunjukkan adanya celah dalam penerapan prinsip keamanan pangan, khususnya dalam konteks penyediaan makanan dalam jumlah besar dengan pengawasan terbatas.

Kejadian keracunan makanan masih menjadi salah satu masalah kesehatan masyarakat yang serius di Indonesia. Meskipun pemerintah telah berupaya meningkatkan kualitas gizi masyarakat melalui berbagai program seperti *makanan bergizi gratis*, namun aspek keamanan pangan sering kali belum sepenuhnya diperhatikan dalam pelaksanaannya. Menurut *World Health Organization (WHO, 2023)*, sekitar 600 juta orang di dunia mengalami penyakit akibat makanan yang terkontaminasi setiap tahun, dan lebih dari 420.000 di antaranya meninggal dunia. Indonesia termasuk negara dengan tingkat risiko sedang terhadap penyakit bawaan makanan

(*foodborne diseases*), di mana penanganan aspek *hygiene* dan sanitasi makanan masih menjadi tantangan dalam program makanan massal (Kemenkes RI, 2024).

Data dari *Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM, 2025)* menunjukkan bahwa selama Januari–Oktober 2025, terdapat 268 kasus keracunan makanan massal di Indonesia, dengan 58 kasus (21,6%) terjadi pada program makanan bergizi gratis yang diselenggarakan di sekolah dan lembaga sosial.

Provinsi dengan angka kejadian tertinggi antara lain Jawa Barat, Sumatera Utara, Jawa Tengah, dan Sulawesi Selatan. Sebagian besar kasus disebabkan oleh penyimpanan makanan yang tidak sesuai suhu ideal, kontaminasi silang antara makanan matang dan mentah, serta penggunaan bahan pangan yang tidak segar. Dalam beberapa kasus, ditemukan kontaminasi mikroba seperti *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, dan *Bacillus cereus* (BPOM, 2025).

Berdasarkan laporan *Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM, 2025)*, sepanjang Januari–Oktober 2025 tercatat 46 kasus keracunan makanan massal di Sumatera Utara, di mana 12 kasus terjadi di wilayah Medan dan sekitarnya, sedangkan 5 kasus tercatat di Kabupaten Tapanuli Utara. Sebagian besar kasus tersebut dikaitkan dengan makanan bergizi gratis yang disediakan melalui program sekolah dan lembaga sosial setempat.

Di Medan, kejadian menonjol terjadi pada Maret 2025, ketika lebih dari 70 siswa di salah satu sekolah dasar negeri mengalami gejala mual, muntah, dan pusing setelah mengonsumsi makanan bergizi gratis yang diduga terkontaminasi *Bacillus cereus* akibat penyimpanan yang tidak sesuai standar suhu (Dinas Kesehatan Kota Medan, 2025). Sedangkan di Tapanuli Utara, kasus serupa dilaporkan pada April 2025, di mana 52 warga Desa Siborong-borong mengalami keracunan setelah menerima makanan bantuan bergizi gratis yang tidak melalui pemeriksaan kelayakan pangan oleh petugas BPOM wilayah setempat (Dinas Kesehatan Tapanuli Utara, 2025).

Hasil investigasi menunjukkan bahwa penyebab utama keracunan adalah pengolahan makanan yang tidak higienis, penggunaan bahan baku yang sudah melewati masa simpan, serta tidak adanya penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan, yaitu: pemilihan bahan, penyimpanan, pengolahan, penyajian, penyimpanan sisa makanan, dan pengangkutan (Sari & Lestari, 2023).

Di Polres Pematangsiantar, satuan pelayanan pemenuhan gizi merupakan unit khusus yang bertanggung jawab atas penyediaan makanan bergizi gratis untuk pelajar di sekolah wilayah Kota Pematangsiantar. Berdasarkan data Humas Polres Pematangsiantar,SPPG Polres Pematangsiantar mendistribusikan makanan bergizi gratis berjumlah 3.612 pelajar yang berasal dari 5 sekolah. SPPG Polres Pematangsiantar, yang berlokasi di Kota Pematangsiantar, Sumatera Utara.Hingga periode Desember 2025 belum pernah terjadi kasus keracunan makanan pada wilayah kerja SPPG Polres Pematangsiantar.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas,maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang penerapan prinsip hygiene sanitasi dan pengetahuan penjamah makanan hubungannya dengan keamanan pangan di wilayah kerja SPPG Polres Pematangsiantar tahun 2025.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah: “Apakah Terdapat Hubungan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Keamanan Pangan Pada Program MBG Di SPPG Polres Pematangsiantar Tahun 2026?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

   Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Hubungan Hygiene Sanitasi Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Keamanan Pangan Pada Program Makanan Bergizi Gratis di Wilayah Kerja SPPG Polres Pematangsiantar Tahun 2026

2. Tujuan Khusus
    a. Untuk mengetahui hubungan penerapan 6 prinsip hygiene sanitasi makanan dengan keamanan pangan pada program MBG di wilayah kerja SPPG Polres Pematangsiantar.
    b. Untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan pangan pada program MBG di wilayah kerja SPPG Polres Pematangsiantar.