Vol. 9, No. 5 Oktober 2026, Hal. 907–918 p-ISSN: 2622 – 6014; e-ISSN: 2745 – 8644

JURNAL
PROMOTIF PREVENTIF

Kepatuhan Praktik Higiene dan Sanitasi Berdasarkan Instrumen IKL Jasa Boga Golongan B pada SPPG di Kota Gorontalo

Compliance with Hygiene and Sanitation Practices Based on the Class B Food Service Environmental Health Inspection (IKL) Instrument at SPPGs in Gorontalo City

Prima Rizky Danial*, Sunarto Kadir, Suardi Suardi, Zuhriana Yusuf, Sri A. Ibrahim
Program Magister Kesehatan Masyarakat, Program Pascasarjana, Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo, Indonesia.

Article Info

Article History
Received: 09 Sep 2026
Revised: 13 Okt 2026
Accepted: 22 Okt 2026

ABSTRACT / ABSTRAK

Food safety is an important aspect of implementing the Free Nutritious Meal Program (MBG), as large-scale food production has the potential risk of contamination if it is not supported by proper hygiene and sanitation practices in accordance with established standards. This study aimed to analyze the level of compliance with hygiene and sanitation practices at the Nutrition Fulfillment Service Units (SPPG) of the MBG Program in Gorontalo City based on the Environmental Health Inspection Instrument (IKL) for Food Service Category B. This study used a quantitative method with an observational descriptive design. The study population consisted of all active SPPG units of the MBG Program operating in Gorontalo City, with a total sampling technique involving 14 SPPG units. Data were collected through direct observation using the IKL Food Service Category B instrument, which covered aspects of buildings and facilities, sanitation, food processing, storage, distribution, food handler hygiene, equipment, and waste management. The results showed that all SPPG units achieved a good compliance category, with IKL scores ranging from 83.38% to 93.80% and an average score of 88.39%. The highest proportion of non-compliance was found in the food preparation, processing, and packaging areas (36.2%), followed by the indoor Food Processing Area (25.9%). The implementation of hygiene and sanitation practices in SPPG units has been carried out well; however, strengthening is still needed in several aspects to improve consistency in fulfilling food safety standards. Periodic IKL evaluations can serve as a strategy to maintain and improve hygiene and sanitation quality in the implementation of the MBG food service program in Indonesia.

Keywords: *Hygiene and Sanitation, Food Safety, MBG*

Keamanan pangan merupakan salah satu aspek penting dalam penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis (MBG), karena produksi makanan dalam jumlah besar berpotensi mengalami risiko kontaminasi apabila tidak didukung penerapan higiene dan sanitasi sesuai standar. Penelitian ini bertujuan menganalisis tingkat kepatuhan praktik higiene dan sanitasi pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Program MBG di Kota Gorontalo berdasarkan Instrumen Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Jasa Boga Golongan B. Penelitian menggunakan metode kuantitatif dengan desain deskriptif observasional. Populasi penelitian adalah seluruh SPPG MBG aktif beroperasi di Kota Gorontalo dengan teknik total sampling sebanyak 14 SPPG. Data dikumpulkan melalui observasi langsung menggunakan instrumen IKL Jasa Boga Golongan B yang mencakup aspek bangunan dan fasilitas, sanitasi, pengolahan pangan, penyimpanan, distribusi, higiene penjamah makanan, peralatan, dan pengelolaan limbah. Hasil penelitian menunjukkan seluruh SPPG memperoleh kategori kepatuhan baik dengan skor IKL 83,38%–93,80% dan rata-rata 88,39%. Ketidaksesuaian terbanyak ditemukan pada area persiapan, pengolahan, dan pengemasan pangan sebesar 36,2%, diikuti area dalam Tempat Pengolahan Pangan sebesar 25,9%. Penerapan higiene dan sanitasi pada SPPG telah berjalan baik, namun masih diperlukan penguatan pada beberapa aspek untuk meningkatkan konsistensi pemenuhan standar keamanan pangan. Evaluasi IKL secara berkala dapat menjadi strategi dalam mempertahankan dan meningkatkan kualitas higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan Program MBG di Indonesia.

Kata kunci: Higiene Sanitasi, Keamanan Pangan, MBG

Corresponding Author:

Name : Prima Rizky Danial
Affiliate : Magister Kesehatan Masyarakat, Program Pascasarjana, Universitas Negeri Gorontalo
Address : Jl. Jenderal Sudirman No. 6, Kel. Dulalowo Timur, Kec. Kota Tengah, Kota Gorontalo, Provinsi Gorontalo, 96128.

Vol. 9, No. 5 Oktober 2026, Hal. 907–918 p-ISSN: 2622 – 6014; e-ISSN: 2745 – 8644

JURNAL
PROMOTIF PREVENTIF

Email : primarizky78@gmail.com

PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis (MBG), khususnya pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) yang melaksanakan pengolahan dan distribusi makanan dalam jumlah besar. Pelaksanaan program ini tidak hanya memerlukan pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga penerapan praktik higiene dan sanitasi yang sesuai dengan standar kesehatan lingkungan. Ketidaksesuaian dalam proses pengolahan, penyimpanan, dan distribusi makanan dapat meningkatkan risiko kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik yang berpotensi menimbulkan penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*). Oleh karena itu, penilaian kepatuhan higiene dan sanitasi menggunakan Instrumen Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) menjadi penting untuk mengidentifikasi pemenuhan persyaratan keamanan pangan pada SPPG Program MBG (WHO, 2022; Kementerian Kesehatan RI, 2024).

Keamanan pangan dalam penyelenggaraan makanan sangat ditentukan oleh penerapan higiene dan sanitasi pada seluruh tahapan pengelolaan makanan, mulai dari pemilihan bahan pangan, pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi. *Food and Agriculture Organization* menegaskan bahwa makanan yang diberikan kepada kelompok rentan harus memenuhi prinsip aman, bergizi, dan layak konsumsi (FAO, 2020). Sejalan dengan hal tersebut, *World Health Organization* menjelaskan bahwa praktik higiene dan sanitasi yang tidak memenuhi standar dapat meningkatkan risiko penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*), seperti diare, infeksi saluran pencernaan, dan keracunan makanan (WHO, 2022). Kondisi tersebut dapat mengurangi manfaat program perbaikan gizi karena makanan yang seharusnya meningkatkan kesehatan justru berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan.

Penilaian praktik higiene dan sanitasi jasa boga telah memiliki standar dan merujuk pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, sebagaimana diubah, antara lain, melalui Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024 tentang Perubahan Kedua atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021. Instrumen IKL Jasa Boga Golongan B yang digunakan mencakup area pengolahan pangan serta aspek dokumentasi dan keselamatan kerja.

Pelaksanaan standar higiene dan sanitasi pada SPPG secara nasional masih menghadapi berbagai tantangan. Berdasarkan data Kementerian Kesehatan tanggal 7 April 2026, terdapat 25.925 SPPG yang telah beroperasi di Indonesia (Kemenkes RI, 2026). Dalam pelaksanaannya masih ditemukan permasalahan terkait fasilitas sanitasi, sistem pengelolaan limbah, ketersediaan sarana cuci tangan, penggunaan peralatan yang memenuhi standar *food grade*, serta penerapan prosedur pengolahan makanan. Di sisi lain, Badan Gizi Nasional menyebutkan bahwa program MBG dirancang untuk memenuhi sebagian kebutuhan gizi harian penerima manfaat dengan tetap mengutamakan keamanan pangan dan penggunaan bahan pangan lokal (Badan Gizi Nasional Republik Indonesia, 2025a). Besarnya jumlah SPPG dan penerima manfaat menunjukkan bahwa konsistensi penerapan standar higiene dan sanitasi menjadi faktor penting dalam menjamin keamanan makanan yang didistribusikan.

Permasalahan keamanan pangan menjadi salah satu aspek penting dalam pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG), mengingat program ini melibatkan penyediaan makanan dalam jumlah besar untuk kelompok sasaran tertentu. Beberapa laporan mengenai

kejadian gangguan kesehatan yang diduga berkaitan dengan konsumsi makanan MBG menunjukkan pentingnya penguatan pengawasan pada seluruh rantai penyelenggaraan makanan, mulai dari pemilihan bahan pangan, proses pengolahan, pengendalian suhu, penyimpanan, distribusi, hingga higiene penjamah makanan (Pradana, 2025). Kondisi tersebut menegaskan bahwa keberhasilan program MBG tidak hanya ditentukan oleh kecukupan nilai gizi makanan, tetapi juga oleh penerapan prinsip keamanan pangan melalui praktik higiene dan sanitasi yang memenuhi standar kesehatan lingkungan. Penilaian penerapan higiene dan sanitasi pada penyelenggaraan makanan jasa boga mengacu pada standar kesehatan lingkungan yang ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Salah satu instrumen yang digunakan untuk menilai pemenuhan persyaratan tersebut adalah Instrumen Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Jasa Boga Golongan B, yang mencakup aspek lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, pengelolaan bahan pangan, proses pengolahan makanan, penyimpanan, distribusi, higiene penjamah makanan, serta pengelolaan limbah. Penggunaan instrumen IKL dalam penelitian ini didasarkan pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, sebagaimana telah diubah melalui Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2024 tentang Perubahan Kedua atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan (Kementerian Kesehatan RI, 2021; Kementerian Kesehatan RI, 2024).

Di Provinsi Gorontalo, berdasarkan data Kementerian Kesehatan tanggal 7 April 2026, terdapat 85 SPPG yang telah beroperasi. Provinsi Gorontalo termasuk dalam provinsi dengan cakupan kepemilikan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) di atas 50%, namun masih terdapat unit yang belum memenuhi standar higiene dan sanitasi secara optimal (Kemenkes RI, 2026). Dinas Kesehatan Provinsi Gorontalo juga mencatat bahwa sebagian unit SPPG telah memenuhi standar kepatuhan, sementara sebagian lainnya masih menghadapi permasalahan dalam penerapan sanitasi lingkungan dan pengelolaan peralatan (Dinas Kesehatan Provinsi Gorontalo, 2025). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa peningkatan cakupan layanan MBG perlu diikuti dengan pengawasan dan penilaian kepatuhan higiene dan sanitasi secara konsisten.

Kota Gorontalo sebagai salah satu daerah pelaksana Program MBG memiliki 20 SPPG, dengan 14 unit telah aktif beroperasi dan 6 unit masih menghadapi kendala kesiapan operasional (Dinas Kesehatan Provinsi Gorontalo, 2026). Permasalahan keamanan pangan juga pernah dilaporkan di Kota Gorontalo, yaitu dugaan keracunan makanan MBG di SMK Tridarma pada 7 Oktober 2025 yang menyebabkan 11 siswa mengalami gejala keracunan dan sebagian memperoleh perawatan di fasilitas kesehatan (Rubai, 2025). Selain itu, Ombudsman RI Perwakilan Provinsi Gorontalo menemukan sejumlah permasalahan dalam penyelenggaraan MBG, antara lain belum tersedianya petunjuk teknis penanganan keterlambatan distribusi, tidak berfungsinya lemari pendingin penyimpanan bahan pangan, masih adanya SPPG yang beroperasi tanpa SLHS, serta belum tersedianya data siswa dengan alergi makanan (Ombudsman RI Perwakilan Provinsi Gorontalo, 2025). Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian mengenai kepatuhan praktik higiene dan sanitasi berdasarkan instrumen Inspeksi Kesehatan Lingkungan Jasa Boga Golongan B pada SPPG Program MBG di Kota

Gorontalo penting dilakukan untuk memperoleh gambaran objektif mengenai tingkat kepatuhan terhadap standar yang berlaku serta menjadi dasar evaluasi dan perbaikan pengelolaan makanan agar lebih aman, terstandar, dan mampu melindungi kesehatan peserta didik sebagai penerima manfaat program.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan desain deskriptif observasional untuk menggambarkan tingkat kepatuhan praktik higiene dan sanitasi berdasarkan instrumen Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Jasa Boga Golongan B pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kota Gorontalo. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli-Agustus tahun 2026.

Populasi penelitian adalah seluruh SPPG MBG yang telah aktif beroperasi di Kota Gorontalo, dengan teknik pengambilan sampel menggunakan total sampling dengan jumlah sampel sebanyak 14 sampel dapur SPPG di Wilayah Kota Gorontalo. Data dikumpulkan melalui observasi langsung menggunakan lembar instrumen IKL Jasa Boga Golongan B yang mencakup aspek bangunan dan fasilitas, sanitasi, bahan pangan, proses pengolahan, penyimpanan, distribusi makanan, higiene penjamah makanan, peralatan, dan pengelolaan limbah. Data hasil observasi diberikan skor sesuai ketentuan instrumen, kemudian dihitung untuk memperoleh persentase tingkat kepatuhan pada setiap komponen dan secara keseluruhan dengan skor maksimum instrumen adalah 403 dan persentase dihitung dengan rumus: skor IKL (%) = 100 − (jumlah skor ketidaksesuaian berbobot / 403 × 100). Kategori: baik ≥80%, cukup 60–<80%, dan kurang <60%.

Data dianalisis secara univariat menggunakan distribusi frekuensi dan persentase, kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan uraian untuk menggambarkan tingkat kepatuhan praktik higiene dan sanitasi pada SPPG Program MBG di Kota Gorontalo. Penelitian ini mendapatkan persetujuan etik dari universitas Negeri Gorontalo Nomor 174/UN47.B7/KE/2026 dan nomor protokol: 009022757111114202607070003.

HASIL

Tingkat Kepatuhan Higiene dan Sanitasi SPPG

Berdasarkan Tabel 1, hasil penilaian Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) pada 14 Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kota Gorontalo menunjukkan bahwa seluruh SPPG berada dalam kategori kepatuhan baik, dengan skor IKL berkisar antara 83,38%–93,80% dan rata-rata sebesar 88,39%. Skor tertinggi diperoleh SPPG Kota Tengah Wumialo 3 sebesar 93,80%, sedangkan skor terendah terdapat pada SPPG Kota Tengah Wumialo sebesar 83,38%. Meskipun seluruh SPPG termasuk dalam kategori baik, masih ditemukan item pemeriksaan yang belum memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi, dengan jumlah berkisar antara 17–47 item dan rata-rata 32,57 item per SPPG. Sementara itu, skor ketidaksesuaian berbobot berkisar antara 25–67, dengan rata-rata 46,79. Perbedaan jumlah item tidak terpenuhi dan skor ketidaksesuaian berbobot menunjukkan bahwa penilaian tidak hanya mempertimbangkan banyaknya item yang tidak sesuai, tetapi juga bobot penilaian pada masing-masing indikator. Temuan ini menunjukkan bahwa capaian kategori kepatuhan baik belum mencerminkan terpenuhinya seluruh persyaratan higiene dan

sanitasi, sehingga masih diperlukan perbaikan pada komponen pemeriksaan yang belum memenuhi standar.

Tabel 1. Hasil Penilaian Inspeksi Kesehatan Lingkungan pada 14 SPPG Program MBG Kota Gorontalo Berdasarkan Instrumen IKL Jasa Boga Golongan B

SPPG	Item tidak terpenuhi	Skor ketidaksesuaian berbobot	Skor IKL (%)	Kriteria
Kota Barat Buladu	35	54	86,61	Baik
Kota Timur Heledulaa Selatan	24	34	91,56	Baik
Kota Selatan Limba U 2	33	46	88,59	Baik
Kota Selatan Biawu	31	50	87,59	Baik
Kota Selatan Biawu 2	27	37	90,82	Baik
Kota Tengah Liluwo	45	60	85,00	Baik
Kota Tengah Pulubala	47	61	84,86	Baik
Kota Tengah Wumialo	41	67	83,38	Baik
Kota Tengah Wumialo 2	46	48	88,09	Baik
Kota Tengah Wumialo 3	17	25	93,80	Baik
Dungingi Libuo	23	35	91,30	Baik
Dungingi Libuo 2	22	36	91,10	Baik
Sipatana Tapa	37	58	85,61	Baik
Sipatana Molosipat U	28	44	89,09	Baik
Rata-rata	32,57	46,79	88,39	Baik

Sumber: Data Primer, 2026

Distribusi ketidaksesuaian berdasarkan komponen IKL

Tabel 2. Distribusi Jumlah Ketidaksesuaian Berdasarkan Komponen Instrumen IKL Jasa Boga Golongan B pada 14 SPPG Program MBG Kota Gorontalo

Komponen penilaian	Jumlah tidak sesuaian	Persentase (%)
Area luar Tempat Pengolahan Pangan (TPP)	72	15,8
Area dalam Tempat Pengolahan Pangan (TPP)	118	25,9
Area persiapan, pengolahan, dan pengemasan pangan	165	36,2
Dokumentasi dan rekaman	72	15,8
Keselamatan, kesehatan kerja, dan aspek pendukung lainnya	29	6,4
Total	456	100,0

Sumber: Data Primer, 2026

Berdasarkan Tabel 2, ditemukan 456 ketidaksesuaian pada seluruh komponen penilaian IKL Jasa Boga Golongan B di 14 SPPG. Ketidaksesuaian terbanyak ditemukan pada komponen area persiapan, pengolahan, dan pengemasan pangan, yaitu sebanyak 165 temuan (36,2%). Selanjutnya, ketidaksesuaian pada area dalam TPP sebanyak 118 temuan (25,9%). Sementara itu, komponen area luar TPP dan dokumentasi dan rekaman masing-masing memiliki 72 ketidaksesuaian (15,8%), sedangkan jumlah terendah ditemukan pada komponen keselamatan, kesehatan kerja, dan aspek pendukung lainnya, yaitu 29 temuan

(6,4%). Hasil tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar ketidaksesuaian terdapat pada aspek yang berhubungan langsung dengan proses produksi makanan, khususnya pada tahap persiapan, pengolahan, dan pengemasan.

Rincian Ketidaksesuaian Per SPPG

Tabel 3. Distribusi Ketidaksesuaian pada Setiap Komponen IKL Jasa Boga Golongan B Menurut SPPG

SPPG	Area luar TPP	Area dalam TPP	Persiapan, pengolahan & pengemasan	Dokumentasi & rekaman	K3 & aspek pendukung	Total
Kota Barat Buladu	5	11	11	6	2	35
Kota Timur Heledulaa Selatan	4	4	10	5	1	24
Kota Selatan Limba U 2	5	9	12	5	2	33
Kota Selatan Biawu	6	6	12	5	2	31
Kota Selatan Biawu 2	5	1	15	4	2	27
Kota Tengah Liluwo	10	13	13	6	3	45
Kota Tengah Pulubala	8	12	16	8	3	47
Kota Tengah Wumialo	8	14	8	7	4	41
Kota Tengah Wumialo 2	6	14	19	5	2	46
Kota Tengah Wumialo 3	4	1	8	3	1	17
Dungingi Libuo	2	9	8	3	1	23
Dungingi Libuo 2	2	8	7	4	1	22
Sipatana Tapa	4	10	14	6	3	37
Sipatana Molosipat U	3	6	12	5	2	28
Total	72	118	165	72	29	456

Sumber: Data Primer, 2026

Berdasarkan Tabel 3, distribusi ketidaksesuaian praktik higiene dan sanitasi pada 14 Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kota Gorontalo menunjukkan adanya variasi jumlah item yang tidak memenuhi persyaratan pada setiap unit pelayanan. Jumlah ketidaksesuaian tertinggi ditemukan pada SPPG Kota Tengah Pulubala sebanyak 47 item, diikuti SPPG Kota Tengah Wumialo 2 sebanyak 46 item dan SPPG Kota Tengah Liluwo sebanyak 45 item. Sementara itu, jumlah ketidaksesuaian terendah ditemukan pada SPPG Kota Tengah Wumialo 3 sebanyak 17 item, diikuti SPPG Dungingi Libuo 2 sebanyak 22 item dan SPPG Dungingi Libuo sebanyak 23 item. Berdasarkan komponen penilaian, ketidaksesuaian terbanyak ditemukan pada area persiapan, pengolahan, dan pengemasan pangan, yaitu 165 item (36,2%), diikuti area dalam Tempat Pengolahan Pangan (TPP) sebanyak 118 item (25,9%). Selanjutnya, komponen area luar TPP serta dokumentasi dan rekaman masing-masing mencatat 72 item (15,8%), sedangkan komponen keselamatan dan kesehatan kerja (K3) serta aspek pendukung lainnya memiliki jumlah ketidaksesuaian paling rendah, yaitu 29 item (6,4%). Secara keseluruhan, ditemukan 456 item ketidaksesuaian pada seluruh SPPG yang diteliti. Temuan ini menunjukkan bahwa ketidaksesuaian paling banyak terkonsentrasi pada komponen yang berkaitan langsung dengan proses persiapan, pengolahan, dan pengemasan pangan. Oleh karena itu, komponen tersebut perlu menjadi

prioritas dalam pembinaan, pengawasan, dan perbaikan penerapan higiene dan sanitasi pada SPPG Program MBG di Kota Gorontalo.

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kepatuhan praktik higiene dan sanitasi pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kota Gorontalo berdasarkan Instrumen Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Jasa Boga Golongan B berada dalam kategori baik. Pengukuran dilakukan pada 14 SPPG menggunakan indikator penilaian yang mencakup berbagai aspek penyelenggaraan makanan, sehingga diperoleh gambaran tingkat pemenuhan standar higiene dan sanitasi pada masing-masing unit pelayanan. Seluruh SPPG yang menjadi lokasi penelitian memperoleh kategori kepatuhan baik berdasarkan hasil pengukuran IKL.

Secara kuantitatif, skor kepatuhan higiene dan sanitasi pada 14 SPPG berada pada rentang 83,38% hingga 93,80%, dengan nilai rata-rata sebesar 88,39%. Nilai tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar indikator dalam Instrumen IKL Jasa Boga Golongan B telah terpenuhi oleh SPPG dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan Program MBG. Tingginya nilai rata-rata kepatuhan menunjukkan bahwa sebagian besar unit pelayanan telah mampu memenuhi persyaratan dasar higiene dan sanitasi yang diperlukan dalam pengelolaan makanan skala institusi.

Berdasarkan distribusi skor masing-masing unit, terdapat variasi tingkat kepatuhan antar-SPPG. SPPG Kota Tengah Wumialo 3 memperoleh skor kepatuhan tertinggi sebesar 93,80%, sedangkan skor terendah diperoleh SPPG Kota Tengah Wumialo dengan nilai 83,38%. Beberapa SPPG lainnya memperoleh skor di atas 85%, seperti Kota Timur Heledulaa Selatan sebesar 91,56%, Dungingi Libuo sebesar 91,30%, Dungingi Libuo 2 sebesar 91,10%, dan Kota Selatan Biawu 2 sebesar 90,82%.

Perbedaan skor tersebut menunjukkan bahwa meskipun seluruh SPPG berada dalam kategori kepatuhan baik, tingkat pemenuhan indikator higiene dan sanitasi belum sepenuhnya memiliki tingkat keseragaman yang sama. Variasi capaian antarunit pelayanan menunjukkan adanya perbedaan dalam pemenuhan beberapa komponen pemeriksaan IKL, sehingga setiap SPPG memiliki tingkat kesiapan dan penerapan standar higiene sanitasi yang berbeda.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kepatuhan praktik higiene dan sanitasi pada 14 Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kota Gorontalo berada dalam kategori baik berdasarkan penilaian Instrumen Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Jasa Boga Golongan B, dengan rata-rata skor sebesar 88,39%. Kategori tersebut menunjukkan bahwa secara agregat sebagian besar persyaratan penilaian telah terpenuhi berdasarkan batas kategori yang digunakan dalam penelitian, yaitu skor ≥80%. Namun, capaian tersebut tidak dapat diartikan bahwa seluruh indikator higiene dan sanitasi telah dipenuhi secara menyeluruh. Hal ini terlihat dari masih ditemukannya 456 item ketidaksesuaian pada 14 SPPG, terutama pada komponen area persiapan, pengolahan, dan pengemasan pangan sebanyak 165 item (36,2%), serta area dalam Tempat Pengolahan Pangan (TPP) sebanyak 118 item (25,9%). Temuan ini menunjukkan bahwa kategori kepatuhan baik pada tingkat keseluruhan masih disertai kelemahan dalam pemenuhan indikator tertentu, khususnya yang berkaitan dengan proses pengelolaan pangan. Oleh karena

itu, penilaian kepatuhan tidak cukup hanya didasarkan pada skor akhir IKL, tetapi juga perlu mempertimbangkan jenis, lokasi, dan tingkat kepentingan indikator yang belum terpenuhi. Hasil tersebut menjadi dasar perlunya penguatan pengawasan dan tindakan perbaikan secara terarah pada komponen yang masih menunjukkan ketidaksesuaian untuk mendukung penyelenggaraan makanan yang memenuhi persyaratan higiene, sanitasi, dan keamanan pangan.

Dalam penyelenggaraan makanan institusi, tingkat kepatuhan higiene sanitasi menjadi salah satu faktor utama yang menentukan kualitas keamanan pangan. Hal tersebut disebabkan oleh karakteristik pelayanan makanan institusi yang melibatkan produksi makanan dalam jumlah besar dan distribusi kepada kelompok penerima manfaat yang luas. Menurut WHO (2022), keamanan pangan merupakan bagian penting dari kesehatan masyarakat karena pangan yang tidak aman dapat menjadi media transmisi berbagai agen penyebab penyakit. Pendekatan keamanan pangan modern tidak hanya menilai kualitas produk akhir, tetapi menekankan pengendalian risiko sepanjang rantai pangan (*food chain approach*), mulai dari bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi makanan.

Berdasarkan hasil penelitian, seluruh SPPG berada dalam kategori kepatuhan baik, namun masih terdapat variasi nilai antarunit pelayanan. SPPG dengan skor tertinggi memperoleh nilai 93,80%, sedangkan skor terendah sebesar 83,38%. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa tingkat penerapan indikator higiene sanitasi belum sepenuhnya seragam pada seluruh lokasi penelitian. Kondisi tersebut dapat menggambarkan adanya perbedaan tingkat pemenuhan aspek teknis dalam sistem pengelolaan keamanan pangan, karena setiap unit pelayanan memiliki karakteristik operasional, kapasitas fasilitas, serta tingkat penerapan prosedur yang berbeda.

Variasi skor kepatuhan antar-SPPG menunjukkan adanya perbedaan tingkat pemenuhan indikator higiene dan sanitasi berdasarkan hasil penilaian Instrumen Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Jasa Boga Golongan B. Perbedaan tersebut dapat berkaitan dengan kondisi fasilitas, penerapan prosedur operasional, dan praktik higiene sanitasi pada masing-masing unit pelayanan. Namun, penelitian ini tidak secara langsung mengukur tingkat kematangan sistem manajemen keamanan pangan maupun faktor organisasi yang memengaruhi kepatuhan, sehingga hubungan tersebut belum dapat disimpulkan berdasarkan hasil penelitian. Secara konseptual, Luning dan Marcelis (2020) menjelaskan bahwa penerapan sistem manajemen keamanan pangan melibatkan keterpaduan aspek teknologi, organisasi, prosedur kerja, kompetensi personel, dan evaluasi berkelanjutan. Oleh karena itu, kajian lebih lanjut diperlukan untuk mengetahui faktor-faktor yang berkaitan dengan variasi tingkat kepatuhan higiene dan sanitasi antar-SPPG.

Penggunaan Instrumen IKL Jasa Boga Golongan B dalam penelitian ini menghasilkan skor penilaian yang terstruktur berdasarkan indikator higiene dan sanitasi yang diamati pada masing-masing SPPG. Hasil penilaian tersebut memungkinkan penggambaran tingkat kepatuhan secara deskriptif serta identifikasi komponen pemeriksaan yang belum memenuhi persyaratan. Meskipun demikian, hasil skor IKL perlu diinterpretasikan sesuai dengan ruang lingkup indikator dan prosedur penilaian yang digunakan. Penelitian ini tidak melakukan pengujian validitas maupun reliabilitas instrumen secara tersendiri, sehingga hasil penelitian tidak dimaksudkan untuk menyimpulkan tingkat ketepatan atau konsistensi pengukuran

instrumen tersebut. Dengan demikian, temuan IKL digunakan sebagai dasar untuk menggambarkan kondisi kepatuhan higiene dan sanitasi serta menentukan komponen yang memerlukan perhatian dalam pembinaan dan pengawasan SPPG Program MBG di Kota Gorontalo.

Meskipun seluruh SPPG berada pada kategori baik, nilai kepatuhan yang belum mencapai 100% menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi masih memiliki ruang perbaikan. Konsep peningkatan berkelanjutan (*continuous improvement*) menjelaskan bahwa pemenuhan standar awal tidak berarti sistem telah mencapai kondisi optimal, melainkan menjadi dasar untuk melakukan evaluasi dan peningkatan secara terus-menerus. Menurut Goetsch & Davis (2021), organisasi yang menerapkan prinsip manajemen mutu perlu melakukan pengukuran kinerja, identifikasi kelemahan, tindakan korektif, dan evaluasi berkala untuk mempertahankan kualitas pelayanan.

Temuan penelitian ini dapat dijelaskan melalui konsep *Food Safety Management System* (FSMS) yang memandang keamanan pangan sebagai suatu sistem terpadu yang terdiri atas kebijakan, prosedur, sumber daya manusia, fasilitas, serta mekanisme pengendalian risiko. Sistem keamanan pangan tidak hanya berorientasi pada pemeriksaan produk akhir, tetapi menempatkan pencegahan sebagai prinsip utama dalam mengurangi kemungkinan terjadinya kontaminasi pangan.

Menurut Luning & Marcelis (2020), keberhasilan sistem keamanan pangan dipengaruhi oleh kemampuan organisasi dalam mengelola faktor teknis dan faktor manajerial secara bersamaan. Faktor teknis meliputi kondisi fasilitas, sanitasi lingkungan, pengendalian proses produksi, dan kebersihan peralatan, sedangkan faktor manajerial mencakup prosedur kerja, dokumentasi, pengawasan, serta evaluasi sistem. Berdasarkan perspektif tersebut, capaian kepatuhan sebesar 88,39% menunjukkan bahwa sebagian besar elemen dasar sistem keamanan pangan telah diterapkan pada SPPG.

Hasil penelitian juga sesuai dengan prinsip Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), yaitu pendekatan preventif yang menekankan identifikasi dan pengendalian bahaya pada setiap tahapan proses pangan. HACCP tidak berfokus pada pemeriksaan makanan setelah selesai diproduksi, tetapi mengendalikan titik risiko sejak bahan pangan diterima hingga makanan dikonsumsi. Mortimore & Wallace (2015) menjelaskan bahwa pendekatan pencegahan lebih efektif dibandingkan hanya melakukan inspeksi produk akhir karena sebagian besar bahaya pangan dapat dicegah melalui pengendalian proses.

Konsep HACCP tersebut relevan dengan hasil penelitian karena indikator dalam IKL Jasa Boga Golongan B pada dasarnya menggambarkan berbagai aspek pengendalian risiko pangan. Pemenuhan indikator seperti kondisi fasilitas, proses pengolahan, sanitasi lingkungan, serta pengelolaan operasional merupakan bagian dari upaya mencegah terjadinya kontaminasi silang dan menjaga keamanan produk pangan.

Selain pendekatan sistem, hasil penelitian juga berkaitan dengan konsep food safety culture. Budaya keamanan pangan menjelaskan bahwa keberhasilan penerapan standar tidak hanya bergantung pada aturan tertulis, tetapi juga pada nilai, perilaku, dan komitmen organisasi dalam menjalankan praktik keamanan pangan. Griffith et al. (2020) menjelaskan bahwa budaya keamanan pangan terbentuk melalui kombinasi komunikasi, kepemimpinan, pelatihan, kesadaran pekerja, serta lingkungan kerja yang mendukung penerapan standar keamanan pangan.

Temuan penelitian ini memiliki kesamaan dengan penelitian Ashar et al. (2025) mengenai sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) jasa boga di Kota Medan. Penelitian Ashar et al. menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif pada empat usaha katering dengan pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan kuesioner berdasarkan 19 aspek sanitasi yang mengacu pada standar Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Kementerian Kesehatan. Penelitian tersebut menemukan bahwa pemenuhan persyaratan sanitasi belum merata pada seluruh aspek pemeriksaan, terutama dalam penyimpanan bahan pangan dan pengelolaan area persiapan makanan. Sementara itu, penelitian ini menggunakan desain deskriptif observasional pada 14 SPPG Program MBG di Kota Gorontalo dengan Instrumen IKL Jasa Boga Golongan B. Meskipun seluruh SPPG memperoleh kategori kepatuhan baik dengan rata-rata skor sebesar 88,39%, masih ditemukan 456 item ketidaksesuaian, terutama pada area persiapan, pengolahan, dan pengemasan pangan sebanyak 165 item (36,2%). Persamaan kedua penelitian terletak pada masih ditemukannya ketidaksesuaian pada tahapan pengelolaan pangan, sedangkan perbedaannya terdapat pada lokasi, jenis unit pelayanan, jumlah objek yang diperiksa, dan cakupan indikator penilaian.

Temuan tersebut juga dapat dibandingkan dengan penelitian Sari dan Suyasa (2021) yang menggunakan metode deskriptif survei untuk menilai penerapan higiene dan sanitasi pada Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer di Kota Denpasar. Penelitian tersebut melaporkan capaian keseluruhan sebesar 93,33%, dengan variasi pemenuhan pada aspek penyajian makanan dan higiene personal penjamah makanan. Berbeda dengan penelitian tersebut yang berfokus pada satu rumah makan, penelitian ini mencakup 14 unit SPPG yang menyelenggarakan pelayanan makanan dalam skala program. Perbedaan objek dan instrumen penilaian perlu diperhatikan sehingga kedua persentase tidak dapat dibandingkan secara langsung sebagai ukuran kepatuhan yang setara.

Selanjutnya, Putri dan Fayasari (2023) melalui penelitian dengan desain potong lintang pada penjamah makanan kaki lima di Kecamatan Tapos, Kota Depok, menemukan hubungan antara pengetahuan higiene sanitasi dan perilaku higiene personal ($p<0,001$), serta antara sikap higiene sanitasi dan perilaku higiene personal ($p=0,048$). Penelitian Nurhayati et al. (2023) pada instalasi gizi RSUD Dr. Pirngadi Medan juga menyoroti aspek pengetahuan dan sikap higiene sanitasi penjamah makanan dalam pelayanan makanan rumah sakit. Kedua penelitian tersebut memberikan konteks mengenai pentingnya faktor manusia dalam penyelenggaraan makanan. Namun, penelitian ini tidak menganalisis hubungan pengetahuan atau sikap penjamah makanan dengan skor kepatuhan IKL, sehingga pengaruh faktor individu terhadap ketidaksesuaian pada SPPG belum dapat disimpulkan. Penelitian lanjutan diperlukan untuk mengidentifikasi faktor yang berkaitan dengan pemenuhan indikator higiene dan sanitasi pada masing-masing unit pelayanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pada 14 SPPG aktif yang diinspeksi di Kota Gorontalo, skor IKL berada pada rentang 83,38%–93,80% dengan rerata 88,39% dan termasuk kategori baik berdasarkan batas operasional penelitian. Meskipun demikian, masih ditemukan 456 item ketidaksesuaian, dengan proporsi terbesar pada area persiapan, pengolahan, dan pengemasan pangan (165 item; 36,2%) serta area dalam Tempat Pengolahan Pangan (118 item; 25,9%). Temuan tersebut menunjukkan bahwa tindak lanjut perbaikan perlu diarahkan pada indikator yang

berkaitan langsung dengan proses pengolahan pangan untuk mendukung penerapan higiene dan sanitasi yang lebih optimal pada SPPG.

Penelitian ini memberikan implikasi praktis bahwa hasil inspeksi IKL dapat digunakan sebagai dasar identifikasi komponen yang masih memerlukan perhatian dalam pembinaan dan pengawasan higiene sanitasi SPPG Program MBG. Namun, penelitian ini memiliki keterbatasan karena dilakukan pada 14 SPPG dalam satu wilayah administratif dengan periode pengamatan tertentu, serta menggunakan pendekatan inspeksi lingkungan sehingga belum mengevaluasi kejadian penyakit akibat pangan maupun kualitas keamanan produk makanan yang dihasilkan. Penelitian selanjutnya disarankan melibatkan cakupan SPPG yang lebih luas, periode pengamatan yang lebih panjang, serta mengevaluasi faktor-faktor yang berhubungan dengan kepatuhan higiene dan sanitasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Dinas Kesehatan Kota Gorontalo dan pengelola Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kota Gorontalo atas izin, kerja sama, dan dukungan dalam pelaksanaan penelitian serta pengumpulan data.

DAFTAR PUSTAKA

Ashar, Y. K., Muharani, A., Kholijah, A., Hasibuan, I. L., Audina, S., & Yusrina, T. (2025). Sanitasi tempat pengelolaan pangan jasa boga catering di Kota Medan. PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat, 9(2), 5795–5800. https://doi.org/10.31004/prepotif.v9i2.47308

Badan Gizi Nasional Republik Indonesia. (2025a). *Keputusan Kepala Badan Gizi Nasional Republik Indonesia Nomor 401.1 Tahun 2025 tentang Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis Tahun Anggaran 2026*. Badan Gizi Nasional. https://jdih.bgn.go.id/jdih/search?tipe_dokumen=peraturan

Badan Gizi Nasional Republik Indonesia. (2025b). *Keputusan Kepala Badan Gizi Nasional Republik Indonesia Nomor 52.2 Tahun 2025 tentang Pedoman Sertifikasi Keamanan Pangan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi*. Badan Gizi Nasional. https://www.bgn.go.id/news/berita/sppg-mbg-tak-bisa-berjalan-tanpa-standar-keamanan

Dinas Kesehatan Provinsi Gorontalo. (2025). *Laporan pengawasan higiene sanitasi dan kesehatan lingkungan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Provinsi Gorontalo*. Gorontalo: Dinas Kesehatan Provinsi Gorontalo.

Dinas Kesehatan Provinsi Gorontalo. (2026). *Data operasional Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Kota Gorontalo*. Gorontalo: Dinas Kesehatan Provinsi Gorontalo.

Food and Agriculture Organization. (2020). *Food safety and quality: Ensuring safe and nutritious food for all*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Goetsch, D. L., & Davis, S. B. (2021). *Quality management for organizational excellence: Introduction to total quality* (9th ed.). New York: Pearson.

Griffith, C. J., Livesey, K. M., & Clayton, D. (2020). The assessment of food safety culture: An overview. *British Food Journal, 122*(7), 2073–2087.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. https://jdih.kemkes.go.id/documents/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-14-tahun-2021

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2024 tentang Perubahan Kedua atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. https://jdih.kemkes.go.id/documents/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-17-tahun-2024

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2025). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2025 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk/Jasa pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Subsektor Kesehatan. https://jdih.kemkes.go.id/documents/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-11-tahun-2025

Kemenkes RI. (2026). *Data perkembangan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Program Makan Bergizi Gratis*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Luning, P. A., & Marcelis, W. J. (2020). Food quality management: Technological and managerial principles and practices. Wageningen Academic Publishers. https://doi.org/10.3920/978-90-8686-899-5

Mortimore, S., & Wallace, C. (2015). HACCP: A practical approach (3rd ed.). Springer.

Nurhayati, N., Gianing, D. N., Farhani, N., Lubis, W. H., Sari, F. N., Azzahra, A., Lubis, A. K. P., Anggraini, I. N., Dhiya'ul Haq, Z. D., & Hanin, Z. (2023). An overview of the understanding and attitudes of food handlers' hygiene and sanitation in the nutrition installation of RSUD Dr. Pirngadi Medan. J-Kesmas: Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat, 10(2). https://doi.org/10.35308/j-kesmas.v10i2.7213

Ombudsman RI Perwakilan Provinsi Gorontalo. (2025). *Laporan hasil pengawasan penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis di Provinsi Gorontalo*. Gorontalo: Ombudsman Republik Indonesia.

Pradana, R. (2025). *Laporan kejadian keracunan makanan dalam pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis*.

Putri, R. M., & Fayasari, A. (2023). Hubungan pengetahuan dan sikap hygiene sanitasi dengan perilaku personal hygiene pada penjamah makanan kaki lima di Kecamatan Tapos Kota Depok. Journal of Nutrition College, 12(3), 238–245. https://doi.org/10.14710/jnc.v12i3.36845

Sari, D. P., & Suyasa, I. N. G. (2021). Penerapan hygiene sanitasi di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar tahun 2021. Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL), 11(2). https://doi.org/10.33992/jkl.v11i2.1609

Wallace, C. A., Sperber, W. H., & Mortimore, S. E. (2018). Food safety for the 21st century: Managing HACCP and food safety throughout the global supply chain. Wiley.

World Health Organization. (2022). *Food safety: Key facts*. Geneva: World Health Organization.