BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan program pemerintah yang menyediakan makanan sehat dan bergizi secara gratis bagi kelompok sasaran tertentu, seperti anak sekolah,, ibu hamil, dan ibu menyusui guna mendukung kesehatan serta meningkatkann kesiapan belajar (Nagaring et al., 2026; Pulungan et al., 2025; Rassanjani & Rahmi, 2025). Dalam konteks pendidikan, anak usia sekolah menjadi kelompok prioritas utama program ini, mengingat pemenuhan gizi pada masa tersebut sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan fisik, perkembangan kognitif, konsentrasi belajar, serta prestasi akademik siswa. Oleh karena itu, Program Makan Bergizi Gratis dirancang sebagai salah satu strategi investasi sumber daya manusia sejak dini demi mewujudkan generasi Indonesia yang sehat, cerdas, dan berdaya saing menuju Indonesia Emas 2045 (Agustini & Mulyani, 2025; Rozak et al., 2025). Makan Bergizi Gratis dijalankan oleh Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG), yang berfungsi sebagai dapur produksi dalam menyiapkan dan mendistribusikan Makanan Bergizi Gratis (Ratnasari, 2024; Rayhan & Zulham, 2025). Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi sebagai unit penyelenggaraan Makan Bergizi Gratis harus memperhatikan higiene dan sanitasi penyelenggaraan makan untuk memastikan keamanan pangan (Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman, 2025). Keberhasilan program Makan Bergizi Gratis tergantung pada penerapan higiene dan sanitasi yang baik agar keamanan pangan terjamin dan tujuan gizi serta perkembangan akademik peserta didik tercapai (Maulia et al., 2025).

Higiene dan sanitasi makanan merupakan sebuah upaya pengendalian faktor risiko yang dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan, yang bersumber dari individu/penjamah makanan, sehingga makanan tetap aman untuk dikonsumsi (Peraturan Menteri Kesehatan, 2010). Higiene merupakan usaha

pencegahan penyakit yang menekankan pada kesehatan perorangan, sedangkan sanitasi merupakan usaha pencegahan penyakit yang berfokus pada pemeliharaan kesehatan lingkungan (Marsanti & Widiarini, 2018). Higiene dan sanitasi memiliki pengaruh terhadap keamanan pangan untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan layak konsumsi serta bebas dari cemaran mikrobiologis, kimia, dan fisik, sehingga dapat melindungi kualitas makanan (Lestaluhu et al., 2025). Masalah higiene dan sanitasi di Indonesia masih menjadi tantangan besar karena penyakit bawaan pangan (*foodborne disease*) masih sering terjadi akibat rendahnya higiene perorangan dan sanitasi lingkungan, terutama dalam proses pengolahan dan penyajian makanan (Nitami et al., 2022).

Penerapan prinsip higiene dan sanitasi pada penyelenggaraan makanan di Indonesia masih rendah. Kondisi tersebut ditandai dengan praktik higiene personal penjamah makanan seperti tidak mencuci tangan dengan sabun (61,5%), kuku kotor dan panjang (65,4%), menggunakan perhiasan (59,6%), tidak memakai celemek (88,5%), tidak memakai penutup kepala (38,5%), masker (88,5%), dan sarung tangan (94,2%) (Firdani, 2022a), penggunaan alat pelindung diri yang tidak lengkap (A. R. Dewi et al., 2024). Adapun hasil praktik sanitasi di dapur yang tidak memadai seperti penyimpanan bahan makanan yang tidak memenuhi syarat sebesar 60%, pengolahan makanan tidak memenuhi syarat sebesar 80%, penyimpanan dan pengangkutan makanan masak tidak memenuhi syarat sebesar 100% (Hermina et al., 2018), tidak adanya pemisahan area dan peralatan, dan lokasi pengolahan yang berdekatan dengan tempat sampah dan area pencucian, sehingga meningkatkan risiko kontaminasi mikroba pada makanan (A. R. Dewi et al., 2024). Higiene dan sanitasi yang buruk dapat meningkatkan risiko kontaminasi silang serta pertumbuhan mikroorganisme patogen seperti *Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, dan *Staphylococcus aureus* yang dapat menyebabkan keracunan pangan (Kaluku & Junieni, 2025). Keracunan pangan dapat meningkatkan angka kesakitan dan kematian (Apriliansyah et al., 2022).

Menurut data World Health Organization/ Organisasi Kesehatan Dunia memperkirakan 600 juta orang jatuh sakit karena konsumsi makanan terkontaminasi dan sekitar 420.000 orang meninggal akibat keracunan pangan Dunia (WHO, 2024). Di Indonesia, kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan mengalami peningkatan signifikan dari tahun 2021 sebanyak 3.130 kasus menjadi 7.003 kasus pada tahun 2024 (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2024). Pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis melalui Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi di Indonesia juga menghadapi berbagai masalah. Dari 70 kasus keracunan yang tercatat, sebanyak 5.914 penerima Makan Bergizi Gratis terdampak. Sebaran kasus meliputi wilayah I Sumatera dengan 9 kejadian (1.307 korban), wilayah II Pulau Jawa dengan 41 kejadian (3.610 penerima), serta wilayah III (Kalimantan, Sulawesi, Maluku, Papua, Bali, Nusa Tenggara) dengan 20 kejadian (997 penerima) (InfoPublik, 2025). Di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, kasus keracunan pangan juga terjadi pada bulan Agustus 2024 di Kecamatan Mlati, Kabupaten Sleman. Sejumlah 212 siswa dari empat SMP mengalami keracunan massal setelah mengonsumsi Makan Bergizi Gratis (BPBD, 2025). Berdasarkan hasil studi pendahuluan pada tiga Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi di Kecamatan Mlati, sebagian penjamah makanan telah mendapatkan pelatihan penjamah makanan yang mencakup penerapan higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Selain itu, salah satu Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi telah memperoleh Sertifikat Laik Higiene dan sanitasi (SLHS), namun masih terdapat beberapa penjamah makanan yang belum mengikuti pelatihan penjamah makanan. Oleh karena itu dimungkinkan belum setiap penjamah makanan memiliki pengetahuan yang cukup mengenai higiene dan sanitasi.

Penjamah makanan memiliki peran penting dalam menjamin higiene dan sanitasi makanan karena terlibat dalam seluruh tahapan penanganan makanan, mulai dari persiapan, pembersihan, pengolahan, hingga penyajian serta penggunaan peralatan sejak tahap persiapan (Rahmah & Kamal, 2022). Perilaku higiene dan sanitasi dipengaruhi oleh sikap penjamah makanan (Firdani, 2022b). Sikap merupakan predisposisi perilaku. Jika penjamah

makanan memiliki sikap yang positif, maka perilaku mereka dalam menerapkan higiene dan sanitasi makanan juga cenderung baik. Sebaliknya, apabila sikap penjamah makanan negatif, maka perilaku mereka dalam penerapan higiene dan sanitasi makanan kemungkinan akan kurang optimal (Setyaningrum & Soeyono, 2024). Sikap dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu pengetahuan, lingkungan, pengalaman dan kebiasaan. Pengetahuan memegang peran penting dalam membentuk sikap penjamah makanan, sehingga penjamah yang memiliki pemahaman baik mengenai prinsip-prinsip higiene dan sanitasi cenderung memiliki sikap positif yang mendorong penerapan perilaku higiene sanitasi secara tepat. Pengetahuan yang rendah dapat mengakibatkan sikap dan perilaku yang kurang sesuai sehingga praktik higiene dan sanitasi menjadi tidak konsisten (Firdani, 2022b).

Pengetahuan merupakan hasil yang dimiliki individu berupa informasi, fakta, keterampilan, dan pemahaman yang diperoleh melalui proses pembelajaran, pengalaman, maupun penelitian (Lactona & Cahyono, 2024). Pengetahuan didapatkan dan ditingkatkan melalui proses edukasi. Edukasi merupakan proses pembelajaran yang bertujuan memberikan informasi atau pengetahuan sehingga individu yang sebelumnya tidak mengetahui menjadi paham (Wardhani et al., 2021). Penggunaan media edukasi berperan dalam memperjelas informasi dan memudahkan pemahaman sehingga proses edukasi menjadi lebih optimal (Nurfiriani & Kurniasari, 2023).

Dalam meningkatkan pengetahuan, menyampaikan informasi dalam bentuk gambar tanpa suara berkontribusi sekitar 10%, sedangkan penggunaan media audiovisual dapat meningkatkan pemahaman hingga 30% (P. Sari, 2019). Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penggunaan media booklet sebagai media visual cukup mampu meningkatkan pengetahuan, yang terlihat dari adanya peningkatan tingkat pengetahuan responden setelah diberikan intervensi (U. Rahmawati et al., 2020). Booklet memiliki kelebihan karena media ini mampu menyajikan informasi secara lengkap, rinci, dan jelas sehingga memudahkan responden dalam memahami materi secara lebih

mendalam, dapat digunakan dalam jangka waktu lama dan mudah didistribusikan untuk dibaca kembali oleh responden (Amelia et al., 2024; Diri & Marlini, 2019). Booklet sebagai media cetak cenderung bersifat satu arah dan kurang interaktif, sehingga efektivitasnya sangat bergantung pada kemampuan membaca, daya ingat, serta kosakata audiens, dan sering kali digunakan secara pasif tanpa pemahaman yang mendalam (Apriyanti et al., 2025). Salah satu kelemahan utama media cetak lain seperti leaflet adalah keterbatasan ruang dan format yang cenderung statis sehingga informasi yang disampaikan cenderung singkat, kurang mampu menjelaskan materi secara rinci, serta rentan hilang dan rusak, sedangkan poster memiliki kelemahan jika desain dan penempatan kurang optimal, dapat mengurangi daya tarik dan kemampuan audiens dalam menyerap informasi (Hasanica et al., 2020; Koniah et al., 2025; Levinda et al., 2025). Penelitian lain menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan responden mengalami peningkatan setelah diberikan edukasi menggunakan media video higiene sanitasi, sehingga media video memiliki pengaruh yang signifikan dalam meningkatkan pengetahuan (Rahayu et al., 2022). Media video memiliki kelebihan karena mampu menyajikan informasi melalui audiovisual yang menarik, dapat diputar ulang sehingga memudahkan responden memahami materi, serta membantu meningkatkan daya ingat terhadap materi yang diberikan. Media video sebagai media audiovisual memiliki kelemahan yaitu kurangnya interaksi atau aktivitas pendukung, sehingga peserta hanya menonton secara pasif tanpa mendorong kemampuan berpikir kritis dan keterlibatan kognitif (Long et al., 2023).

Dalam penelitian akan digabungkan media visual dan audiovisual sebagai sarana penyampaian informasi. Dengan kombinasi keduanya, responden dapat memperoleh pengalaman belajar yang lebih lengkap dan terintegrasi, merangsang berbagai indera, dan memudahkan pemahaman materi yang disampaikan (Alif et al., 2023; Rahmawati et al., 2024). Dengan demikian, kekurangan pada satu media dapat ditutupi oleh kelebihan media lainnya, sehingga proses penyampaian informasi menjadi lebih efektif dan mudah dipahami.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

"Apakah terdapat pengaruh edukasi menggunakan booklet dan video terhadap pengetahuan higiene dan sanitasi penjamah makanan di Satuan Pemenuhan Pelayanan Gizi Mlati Sleman?"

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh edukasi menggunakan booklet dan video terhadap pengetahuan higiene dan sanitasi penjamah makanan di Satuan Pemenuhan Pelayanan Gizi Mlati Sleman.

1.3.2 Tujuan Khusus

1.3.2.1 Mengetahui karakteristik (usia, lama bekerja sebagai penjamah makanan, tingkat pendidikan, riwayat pelatihan) penjamah makanan di Satuan Pemenuhan Pelayanan Gizi Mlati Sleman.

1.3.2.2 Mengetahui tingkat pengetahuan higiene dan sanitasi penjamah makanan di Satuan Pemenuhan Pelayanan Gizi Mlati Sleman sebelum diberikan edukasi berbasis booklet dan video.

1.3.2.3 Mengetahui tingkat pengetahuan higiene dan sanitasi penjamah makanan di Satuan Pemenuhan Pelayanan Gizi Mlati Sleman sesudah diberikan edukasi berbasis booklet dan video.

1.3.2.3 Menganalisis pengaruh edukasi menggunakan booklet dan video terhadap pengetahuan higiene dan sanitasi penjamah di Satuan Pemenuhan Pelayanan Gizi Mlati Sleman.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam penggunaan media edukasi untuk higiene dan sanitasi makanan.

1.4.2 Manfaat Praktik

1.4.2.1 Bagi Penjamah Makanan :

Penjamah makanan di Satuan Pemenuhan Pelayanan Gizi Mlati Sleman memperoleh pengalaman edukasi menggunakan media booklet dan video yang dapat mempengaruhi pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi.

1.4.2.2 Bagi Peneliti :

Memberikan pengalaman dalam melaksanakan penelitian di bidang gizi dan higiene dan sanitasi makanan, serta menambah pengetahuan peneliti mengenai pengaruh edukasi menggunakan booklet dan video terhadap penjamah makanan.