

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki tantangan gizi yang masih signifikan, terutama di daerah-daerah dengan keterbatasan ekonomi dan akses terhadap makanan bergizi. Pemerintah merespon hal ini dengan berbagai kebijakan, salah satunya adalah Program Makan Bergizi yang dikembangkan melalui Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi dan Badan Gizi Nasional (Merlinda & Yusuf, 2025) di Kota Bengkulu, program ini telah mulai diterapkan sejak hari Senin tanggal 17 Februari 2025. Program ini diperluas ke anak TK, SD sampai SMA dan titik-titik sekolah yang telah ditentukan. (Polresta Bengkulu, 2025)

Program Makan Bergizi Gratis bertujuan untuk mengatasi ketimpangan akses terhadap makanan bergizi, terutama bagi siswa dari keluarga kurang mampu. Berdasarkan laporan (Cenderawasih et al., 2025), Sekitar 45 juta anak di seluruh dunia mengalami malnutrisi yang berdampak langsung pada performa akademik dan pertumbuhan fisik mereka.

Berdasarkan Data dari kementerian Kesehatan RI kasus stunting mengalami penurunan hingga mencapai 21,6% pada tahun 2022. Stunting tidak hanya mempengaruhi kondisi fisik anak, namun juga perkembangan otak dan kekebalan tubuh metabolisme anak. penurunan stunting pada anak menjadi target utama bagi *Global Nutrition Targets 2025* yang bertujuan meningkatkan

status gizi dan kesehatan anak. (Kementerian Kesehatan RI, 2024)

Makan Bergizi Gratis merupakan salah satu inisiatif strategis pemerintah dalam meningkatkan status gizi Masyarakat. Program ini tidak hanya berfokus pada pemenuhan nutrisi, tetapi juga menuntut standar tinggi dalam aspek kebersihan, keamanan pangan, dan konsistensi kualitas produk makanan yang disajikan. Kualitas yang konsisten tidak hanya dilihat dari kandungan gizinya, tetapi juga dari cita rasa, tekstur, aroma, dan tampilan penyajian yang menarik serta layak konsumsi. dalam konteks penyediaan makanan bergizi bagi masyarakat, faktor tersebut berperan penting dalam menjaga kepercayaan publik terhadap efektivitas program makanan bergizi gratis sebagai salah satu bentuk tanggung jawab negara dalam menjamin ketahanan pangan rakyatnya. (Merlinda & Yusuf, 2025)

Kasus keracunan makanan pada program makanan bergizi gratis di Indonesia menjadi perhatian serius bagi masyarakat dan pemerintah. terkait risiko pada program ini terjadi pada 27-28 Agustus 2025, ketika ratusan siswa Kabupaten Lebong, Provinsi Bengkulu, mengalami keracunan setelah menyantap hidangan Makan Bergizi Gratis, dengan jumlah korban mencapai sekitar 466 siswa yang dirawat akibat mual, muntah, dan gejala keracunan lainnya. Pemerintah daerah bahkan menutup sementara dapur penyedia Makan Bergizi Gratis dan meminta Baznas menyiapkan makanan tambahan untuk pemulihan korban. Pencegahan lebih lanjut diperlukan untuk menjamin keamanan pangan dalam pelaksanaan program makanan di sekolah (Antara

News.com) Selain kasus keracunan di Kabupaten Lebong, Hidangan Makan Bergizi Gratis juga dilaporkan di berbagai wilayah lain di Indonesia, Di Wilayah Sumatera barat 151 siswa, Kabupaten Sleman 127 siswa, DKI Jakarta 151 siswa, Jawa Barat 2.012 siswa, dan DIY 1.047 siswa. Yang melibatkan terjadinya kasus keracunan pada siswa.

Menurut WHO Keamanan pangan bahwa pangan tidak menimbulkan dampak buruk terhadap kesehatan apabila diolah atau dikonsumsi sesuai dengan peruntukannya. Sementara itu, Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 bahwa keamanan pangan sebagai kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kontaminasi biologis, kimia, dan benda yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Oleh karena itu, pangan olahan yang diproduksi harus memenuhi standar higiene dan sanitasi serta menerapkan cara produksi pangan yang baik agar mutu dan keamanannya terjamin serta aman dikonsumsi. (Modul, 2020)

Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi sebagai salah satu unit penyelenggara makanan memiliki SOP penyiapan bahan makanan yang dirancang untuk menjaga konsistensi mutu dan keamanan makanan. Selain aspek keamanan, penerapan SOP juga berkaitan erat dengan efisiensi operasional dan kepatuhan regulasi . Flynn et al. (2019) menunjukkan bahwa standar prosedural yang terdokumentasi meningkatkan akuntabilitas tenaga kerja serta mempermudah proses audit dan sertifikasi. Dalam industri jasa makanan, kurangnya standarisasi pada tahap persiapan sering menjadi penyebab utama

ketidaksesuaian mutu produk, Pangan yang tidak aman dapat menjadi penularan berbagai penyakit. serta pengabaian prosedur sanitasi peralatan, dapat menimbulkan risiko terjadinya kontaminasi silang dan kasus penyakit bawaan pangan (*Foodborne disease*). (Kementerian Kesehatan RI, 2024)

Kepatuhan penjamah makanan terhadap penerapan SOP sangat dipengaruhi oleh Faktor yang berupa pengetahuan sikap, lama masa kerja, sosialisasi dan kebijakan SOP. (Di et al., 2025) Dengan demikian, latar belakang ini menegaskan bahwa penerapan SOP persiapan bahan pangan bukan sekedar formalitas prosedural yang sistematis. Melihat hal tersebut peneliti tertarik melakukan penelitian tentang penerapan standar operasional prosedur terhadap persiapan bahan pangan satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Cahaya Negeri Seluma Provinsi Bengkulu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka perumusan masalah dalam penelitian ini Adalah “Apakah telah terlaksanakan standar operasional prosedur terhadap persiapan bahan pangan satuan pelayanan pemenuhan gizi Cahaya Negeri Seluma Provinsi Bengkulu?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) persiapan bahan pangan telah dilaksanakan di satuan pelayanan pemenuhan gizi (SPPG) Cahaya Negeri Seluma Provinsi Bengkulu.

2. Tujuan Khusus

- a. Di ketahui pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada setiap tahapan bahan pangan, mulai dari penerimaan bahan, penyimpanan bahan, penyimpanan dingin, persiapan penjamah.
- b. Di ketahui tingkat pengetahuan dan sikap kepatuhan petugas terhadap Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan dalam proses persiapan bahan pangan.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

menambah pengalaman dan ilmu pengetahuan tentang penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) terhadap persiapan bahan pangan di satuan pelayanan pemenuhan gizi (SPPG)

2. Bagi Akademik

Menambah bacaan di perpustakaan Jurusan Kesehatan Lingkungan dan referensi untuk adik-adik yang akan melakukan penelitian selanjutnya.

3. Bagi Tempat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai acuan dalam menambah wawasan mengenai tentang penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) terhadap persiapan bahan pangan di satuan pelayanan pemenuhan gizi.