

LAPORAN TUGAS AKHIR

**ANALISIS PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)
PERSIAPAN BAHAN PANGAN DI SATUAN PELAYANAN PEMENUHAN
GIZI (SPPG) CAHAYA NEGERI SELUMA PROVINSI BENGKULU**



Disusun oleh :

RIZA PERMATA TRIANI

P01760023052

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA POLITEKNIK

KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN BENGKULU

PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA

JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

TAHUN 2026

HALAMAN JUDUL

**ANALISIS PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)
PERSIAPAN BAHAN PANGAN DI SATUAN PELAYANAN PEMENUHAN
GIZI (SPPG) CAHAYA NEGERI SELUMA PROVINSI BENGKULU**



LAPORAN TUGAS AKHIR

Laporan Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk Memperoleh gelar Ahli Madya Kesehatan Lingkungan (A.Md.Kes)

Disusun Oleh :

**RIZA PERMATA TRIANI
P01760023052**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA POLITEKNIK
KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN BENGKULU
PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
TAHUN 2026**

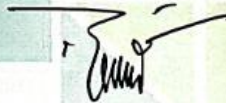
HALAMAN PERSETUJUAN

Laporan Tugas Akhir dengan judul “Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Persiapan Bahan Pangan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Cahaya Negeri Seluma Provinsi Bengkulu” telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diseminarkan dan dipertahankan di depan Tim Penguji Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga, pada :

Hari : Kamis

Tanggal : 21 Mei 2026

Pembimbing



Andriana Marwanto, SKM.,M.Kes
NIP. 198503182010121002

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir dengan judul “Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Persiapan Bahan Pangan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Cahaya Negeri Seluma Provinsi Bengkulu” telah dipertahankan di depan dewan penguji pada tanggal 26 Mei 2026 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Bengkulu, 26 Mei 2026

Ketua Dewan Penguji



Mualim, SKM.,M.Kes
NIP.196204041988031007

Penguji I



Dr. Deri Kermelita, SKM.,MPH
NIP. 197812212005012003

Penguji II



Andriana Marwanto,SKM.,M.Kes
NIP. 198503182010121002

Mengetahui

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan



Andriana Marwanto, SKM.,M.Kes
NIP.198503182010121002

ABSTRAK

ANALISIS PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PERSIAPAN BAHAN PANGAN DI SATUAN PELAYANAN PEMENUHAN GIZI (SPPG) CAHAYA NEGERI SELUMA PROVINSI BENGKULU

Jurusan Kesehatan Lingkungan

(xvi + 54 + Lampiran)

Riza Permata Triani

Andriana Marwanto, SKM.,M.Kes

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan program pemerintah yang bertujuan meningkatkan status gizi masyarakat, khususnya peserta didik. Dalam pelaksanaannya, keamanan pangan menjadi aspek penting yang harus diperhatikan melalui penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada setiap tahapan persiapan bahan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan SOP persiapan bahan pangan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Cahaya Negeri Seluma Provinsi Bengkulu.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan observasional. Penelitian dilaksanakan pada bulan April 2026 di SPPG Cahaya Negeri Seluma Provinsi Bengkulu. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi menggunakan lembar checklist dan kuesioner kepada seluruh penjamah makanan yang terlibat dalam proses persiapan bahan pangan. Data dianalisis secara univariat dan disajikan dalam bentuk tabel serta narasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan SOP persiapan bahan pangan memperoleh skor 33 dari skor maksimal 37 dengan persentase 89,19% dan termasuk kategori baik. Aspek penerimaan bahan pangan, persiapan penjamah, dan dokumentasi SOP memperoleh persentase 100%, sedangkan penyimpanan dingin memperoleh persentase 83,33% dan penyimpanan bahan pangan memperoleh persentase 70%. Tingkat pengetahuan penjamah makanan berada pada kategori baik dengan persentase 87,5%, demikian pula sikap penjamah makanan berada pada kategori baik dengan persentase 87,5%.

Kesimpulan penelitian ini adalah penerapan SOP persiapan bahan pangan di SPPG Cahaya Negeri Seluma Provinsi Bengkulu telah terlaksana dengan baik. Pengetahuan dan sikap penjamah makanan yang baik mendukung penerapan SOP dalam menjaga mutu dan keamanan pangan. Namun, masih diperlukan peningkatan pada aspek penyimpanan bahan pangan agar sesuai dengan standar higiene dan sanitasi makanan.

Kata Kunci: SOP, persiapan bahan pangan, keamanan pangan, penjamah makanan, SPPG.

ABSTRACT

Analysis of the Implementation of Standard Operating Procedures (SOP) for Food Preparation at the Nutritional Fulfillment Service Unit (SPPG) Cahaya Negeri Seluma, Bengkulu Province.

Department of Environmental Health

(xvi + 54 pages + appendices)

Riza Permata Triani

Andriana Marwanto, SKM., M.Kes

The Free Nutritious Meal Program (MBG) is a government initiative aimed at improving community nutritional status, particularly among students. Food safety is a crucial aspect of this program and must be ensured through the implementation of Standard Operating Procedures (SOPs) at every stage of food preparation. This study aimed to analyze the implementation of food preparation SOPs at the Nutritional Fulfillment Service Unit (SPPG) Cahaya Negeri Seluma, Bengkulu Province.

This study employed a descriptive observational design. The research was conducted in April 2026 at SPPG Cahaya Negeri Seluma, Bengkulu Province. Data were collected through direct observation using a checklist and questionnaires distributed to all food handlers involved in food preparation activities. Data were analyzed using univariate analysis and presented in tables and narrative form.

The results showed that the implementation of food preparation SOPs achieved a score of 33 out of a maximum score of 37, with a percentage of 89.19%, categorized as good. The food receiving, food handler preparation, and SOP documentation components achieved 100%, while cold storage achieved 83.33% and food storage achieved 70%. The level of food handlers' knowledge was categorized as good with a percentage of 87.5%, and their attitude toward SOP implementation was also categorized as good with a percentage of 87.5%.

In conclusion, the implementation of food preparation SOPs at SPPG Cahaya Negeri Seluma, Bengkulu Province, has been carried out effectively. Good knowledge and attitudes among food handlers support SOP implementation in maintaining food quality and safety. However, improvements are still needed in food storage practices to fully comply with food hygiene and sanitation standards.

Keywords: *Standard Operating Procedure, food preparation, food safety, food handlers, SPPG.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala, atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusunan Laporan Tugas Akhir dengan judul **“Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Persiapan Bahan Pangan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Cahaya Negeri Seluma Provinsi Bengkulu”** dapat terselesaikan pada waktu nya.

Laporan Tugas Akhir ini terwujudkan atas bimbingan , arahan, dan bantuan dari berbagai pihak dalam kesempatan ini penulis juga menyampaikan penghargaan dan rasa terimakasih kepada:

1. Ibu Linda, SST., M.Kes, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
2. Bapak Andriana Marwanto, SKM.,M.Kes, selaku Ketua Jurusan Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Sekaligus dosen pembimbing yang selalu memberi arahan dan bimbingan dalam pengerjaan Laporan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Mualim, SKM.,M.Kes, selaku Ketua Dewan Penguji yang telah memberikan masukan, saran, arahan dan koreksi yang bermanfaat dalam perbaikan dan telah meluangkan waktunya untuk menguji.
4. Ibu Dr. Deri Kermelita, SKM.,MPH, selaku Dewan Penguji 1 yang telah memberikan masukan, saran, arahan dan koreksi yang bermanfaat dalam perbaikan dan telah meluangkan waktunya untuk menguji.
5. Seluruh dosen dan staf pegawai di jurusan Kesehatan Lingkungan Bengkulu

yang telah membekali ilmu pengetahuan.

6. Yang paling utama kepada Alm. Papa tercinta, Penulis telah kehilangan sosok papa sejak usia 2 tahun, usia yang bahkan belum cukup untuk memahami arti kehilangan, Ada banyak rasa rindu yang tidak pernah sempat tersampaikan, serta kekosongan yang sering kali terasa ketika melihat kasih sayang seorang ayah pada anaknya, Tumbuh tanpa kehadiran seorang ayah membuat penulis harus belajar menerima kenyataan sejak kecil. Namun, dari semua rasa kehilangan itu, tidak pernah sedikit pun mengurangi rasa bangga, terima kasih karena telah menjadi alasan penulis belajar kuat, bertahan, dan terus berjuang menjalani kehidupan.
7. Kepada mama saya tercinta sosok perempuan hebat yang menjadi rumah, penguat, sekaligus alasan penulis mampu bertahan hingga berada di titik ini. sejak penulis kehilangan sosok papa di usia yang begitu kecil, ibu menjadi satu-satunya tempat pulang, tempat bersandar, sekaligus sosok yang memerankan begitu banyak hal dalam hidup penulis. banyak ucapan Terimakasih kepada ibu yang selama ini selalu mendoakan, menyayangi dan memberikan dukungan kepada saya tanpa henti.
8. Ayah sambungku, terima kasih atas segala dukungan, dan doa yang telah diberikan kepada penulis selama proses penyusunan laporan akhir ini, semoga segala kebaikan yang telah diberikan mendapat balasan yang terbaik.
9. Untuk abangku tercinta, terima kasih karena selalu hadir, menjaga, mendukung, dan menjadi alasan penulis mampu bertahan sampai di titik ini, Penulis sangat

bersyukur memiliki abang seperti kalian, semoga segala kebaikan selalu dibalas dengan kebahagiaan dan keberkahan.

10. Untuk teman-teman seangkatan Environmental Health 15 terima kasih telah menjadi bagian dari perjalanan ini. Terima kasih untuk setiap tawa, bantuan, dan kebersamaan yang kita lalui bersama. Semoga semua perjuangan ini menjadi awal dari kesuksesan dan kebahagiaan untuk kita semua.
11. Terakhir, untuk diri sendiri, Riza Permata Triani terima kasih sudah tetap melangkah meski sering ragu, Laporan Tugas Akhir ini mungkin tidak sempurna, tetapi proses ini menjadi pengalaman yang penuh makna. untuk semua air mata yang disembunyikan dan semua usaha yang tidak banyak diketahui orang lain. terima kasih karena tetap memilih bertahan sejauh ini, yang berani melawan ketakutan mengubah menjadi keberanian. Mari terus bekerja sama untuk tumbuh dan berkembang, menjadi pribadi yang lebih baik dari hari ke hari.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan tugas akhir ini masih banyak kekurangan baik dari segi materi maupun teknis penulisan, sehingga penulis mengharapkan rekomendasi dari pembaca untuk memperbaiki dan menyempurnakan laporan tugas akhir ini.

Bengkulu, 26 Mei 2026

Penulis

BIODATA

Nama : Riza Permata Triani
Tempat/tanggal lahir : Bengkulu, 29 September 2003
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Anak ke : 3 (Tiga)
Jumlah saudara : 3 (Tiga)
Alamat : Bumi Nusa Asri Blok K No 09 Rt 35
Rw 02, Kel. Sukarami Kec. Selebar
Kota Bengkulu



Riwayat Pendidikan

SD : SDN 05 Kota Bengkulu Tahun 2016
SMP : MtsN 1 Kota Bengkulu Tahun 2019
SMA : SMK N 3 Kota Bengkulu Tahun 2022
Perguruan Tinggi : Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun 2026

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR	vii
BIODATA.....	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR BAGAN.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A.Latar Belakang	1
B.Rumusan Masalah.....	4
C.Tujuan Penelitian	4
1.Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	5
D.Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A.Program Makan Bergizi Gratis (MBG).....	6
B.Konsep Standar Operasional Prosedur	7
C. Persiapan Bahan Pangan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi ..	8
D.Konsep Keamanan Pangan dan Kontaminasi Makanan	8
E.Faktor yang Memengaruhi Keamanan Pangan	13
F.Higiene dan Sanitasi	14
G.Lokasi dan Bangunan	20
H.Penyajian Makanan	22
I.Tenaga Kerja/Penjamah Makanan	25
J.Dampak Buruk Makanan Terkontaminasi dan Penanganan	27

K.Kerangka Teori	29
BAB III METODE PENELITIAN	30
A.Desain Penelitian	30
B.Tempat dan Waktu	30
C.Kerangka Konsep	31
D.Objek Penelitian	31
E.Definisi Operasional	32
F.Instrumen	33
G.Tahap Pelaksanaan.....	33
H.Cara Pengumpulan Data.....	35
I.Analisis dan Penyajian data	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
A.Gambaran Umum Lokasi Penelitian	37
B.Jalannya Penelitian.....	39
C. Hasil Penelitian	41
D. Pembahasan.....	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional	32
Tabel 4. 1 Distribusi Frekuensi Penerimaan Bahan Pangan	41
Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Penyimpanan Bahan Pangan	41
Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Penyimpanan Dingin	42
Tabel 4. 4 Distribusi Frekuensi Persiapan Penjamah Bahan Pangan.....	42
Tabel 4. 5 Distribusi Frekuensi Dokumentasi SOP Bahan Pangan	43
Tabel 4.6 Hasil Pengamatan Penerapan SOP	43
Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan dan Sikap	44



DAFTAR BAGAN

Bagan 1. Kerangka Teori	29
Bagan 2. Kerangka Konsep.....	31



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian.....	59
Lampiran 2. Observasi	61
Lampiran 3. Lembar Kuesioner Penelitian	66
Lampiran 4. Master Tabel Observasi Penerapan	69
Lampiran 5. Surat Pra Penelitian	70
Lampiran 6. Surat Penelitian.....	72
Lampiran 7. Hasil Turnitin.....	78



Kemenkes
Poltekkes Bengkulu