

BAB V

PENUTUP

V.1. Kesimpulan

Penelitian ini mengeksplorasi implementasi higiene dan sanitasi pangan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Kelurahan Duren Sawit, Jakarta Timur, pada tahun 2026, berdasarkan pendekatan 5M: *Man*, *Money*, *Material*, *Machine*, dan *Method*. Berdasarkan wawancara mendalam, observasi, telaah dokumen, dan analisis data, dapat disimpulkan bahwa:

- a. Temuan penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan di keempat SPPG umumnya memiliki pemahaman yang baik tentang higiene dan sanitasi pangan. Penjamah makanan juga memahami bahwa implementasi higiene dan sanitasi sangat penting untuk mencegah kontaminasi makanan, menjaga keamanan pangan, dan melindungi kelompok penerima manfaat, khususnya anak sekolah, ibu hamil, ibu menyusui, dan balita. Namun, dalam praktiknya, masih ditemukan inkonsistensi di antara sebagian kecil petugas pengolah makanan, khususnya dalam penggunaan APD yang lengkap dan konsisten.
- b. Mengenai aspek *Man*, pemahaman dan penerapan *personal hygiene* di antara penjamah makanan di keempat SPPG secara umum telah berjalan cukup baik.
- c. Dari segi *Money*, ketersediaan anggaran sanitasi di keempat SPPG dianggap cukup baik untuk mendukung kebutuhan kebersihan dan sanitasi. Semua SPPG juga memiliki dokumen pendukung seperti *invoice*, *stock opname*, dan *marketlist* PO barang sebagai bukti manajemen sanitasi.
- d. Dari segi *Material*, kondisi makanan dan bahan pembersih di keempat SPPG umumnya sudah cukup baik dalam penyiapan sampai penyimpanan yang dilakukan secara terpisah dan terstandar.

- e. Mengenai aspek *Machine*, kondisi sanitasi lingkungan fisik, fasilitas sanitasi, dan peralatan di keempat SPPG umumnya memenuhi sebagian besar persyaratan kebersihan dan sanitasi.
- f. Mengenai aspek *Method*, prosedur pengolahan makanan di keempat SPPG secara umum sudah mengikuti SOP, Peraturan Menteri Kesehatan No. 2 Tahun 2023, dan Pedoman Teknis MBG 2026, dan penyimpanan bank sampel diimplementasikan dengan cukup baik.
- g. Kendala utama dalam penerapan kebersihan dan sanitasi di SPPG Kelurahan Duren Sawit meliputi penggunaan APD yang tidak konsisten oleh sebagian penjamah makanan, distribusi pelatihan keamanan pangan yang tidak merata kepada penjamah makanan yang baru, fasilitas yang terbatas seperti ruang penyimpanan, instalasi pengolahan air limbah (IPAL) yang tidak memenuhi standar, dan pencatatan FIFO/FEFO yang tidak konsisten. Selain itu, temuan kontaminasi fisik berupa puntung rokok dalam makanan, yang dilaporkan oleh salah satu penerima manfaat, menunjukkan bahwa pengawasan terhadap perilaku kerja dan area produksi masih perlu diperkuat.
- h. Secara keseluruhan, implementasi higiene dan sanitasi pangan di (SPPG) Kelurahan Duren Sawit, Jakarta Timur, pada tahun 2026 dianggap cukup baik, didukung oleh kepemilikan Sertifikat Higiene dan Sanitasi (SLHS), pengujian laboratorium air, pengujian laboratorium sampel pangan, serta pengawasan internal dan eksternal untuk lebih menjamin keamanan pangan dalam Program Makan Bergizi Gratis dan meminimalkan risiko penyakit bawaan makanan.

V.2. Saran

V.2.1 Bagi Penjamah Makanan

Penjamah makanan perlu meningkatkan disiplin dan konsistensi dalam menerapkan kebersihan pribadi, khususnya penggunaan APD lengkap selama seluruh proses pengolahan makanan. Selain itu, petugas pengolahan makanan perlu menjaga kebiasaan mencuci tangan, menjaga kebersihan pribadi, dan mematuhi

Prosedur Operasi Standar (SOP) yang telah ditetapkan untuk meminimalkan risiko kontaminasi makanan.

V.2.2 Bagi Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi

Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi diharapkan meningkatkan pelaksanaan SOP higiene dan sanitasi yang lebih terstandar pada setiap tahapan pengolahan makanan. Kepala SPPG perlu memastikan seluruh penjamah makanan yang baru mengikuti pelatihan keamanan makanan sebelum mulai bekerja atau memberikan orientasi terlebih dahulu dari pihak SPPG. Selain itu, SPPG perlu segera melakukan perbaikan dan penyediaan sarana yang belum memenuhi persyaratan seperti IPAL, penyediaan ruang *holding time*, dan perbaikan terhadap penyimpanan ruang peralatan yang tertutup, serta mengganti talenan plastik dengan talenan berbahan yang lebih mudah dibersihkan. Dalam pengelolaan bahan makanan, SPPG juga perlu menerapkan pencatatan stok dan pelabelan tanggal penerimaan maupun kedaluwarsa secara konsisten menggunakan sistem FIFO/FEFO, untuk meminimalkan risiko penggunaan bahan yang tidak layak.

V.2.3 Bagi Puskesmas terdekat

Pusat kesehatan masyarakat diharapkan untuk terus memberikan bimbingan, pengawasan, dan pelatihan keamanan pangan secara teratur kepada semua penanggung jawab pengolahan makanan di SPPG, termasuk relawan baru. Selain itu, pemantauan berkelanjutan terhadap kepatuhan SOP, kondisi fasilitas sanitasi, dan pemeriksaan kesehatan rutin bagi penanggung jawab pengolahan makanan diperlukan untuk mendukung peningkatan keamanan pangan.

V.2.4 Bagi Badan Gizi Nasional dan Mitra atau Yayasan

Bagi yang mengelola (SPPG) diharapkan untuk memberikan dukungan yang lebih optimal untuk penyediaan fasilitas dan infrastruktur sanitasi yang memenuhi standar, khususnya terkait instalasi pengolahan air limbah (IPAL), ruangan *holding time*, dan fasilitas penyimpanan yang tertutup. Dukungan kebijakan dan pendanaan juga perlu diarahkan untuk memperkuat sistem keamanan pangan sehingga operasional SPPG dapat berjalan lebih aman, higienis, dan berkelanjutan.

V.2.5 Bagi Peneliti Masa Depan

Peneliti lebih lanjut merekomendasikan untuk melakukan penelitian dengan periode pengamatan yang lebih lama untuk menggambarkan secara menyeluruh konsistensi implementasi higiene dan sanitasi. Selain itu, penelitian di masa mendatang dapat memperluas studi tentang pengujian *mikrobiologi* pangan, mengevaluasi efektivitas pelatihan keamanan pangan, atau menganalisis intervensi peningkatan kebersihan dan sanitasi di SPPG untuk memberikan bukti yang lebih kuat bagi pengembangan kebijakan dan praktik lapangan.