

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu kebijakan strategis pemerintah Indonesia yang bertujuan meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui penyediaan makanan bergizi bagi kelompok rentan, terutama anak sekolah, ibu hamil, dan balita. Program ini hadir sebagai upaya percepatan penanggulangan masalah gizi, seperti stunting dan malnutrisi, yang masih menjadi tantangan kesehatan masyarakat di Indonesia. Melalui pemenuhan asupan gizi yang memadai, MBG diharapkan mampu mendukung pertumbuhan, perkembangan, serta produktivitas generasi mendatang. Selain itu, program ini juga menjadi bagian dari penguatan ketahanan pangan yang bergizi, aman, dan terjangkau (Waluyo, 2025). Namun, keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis tidak hanya bergantung pada kecukupan kandungan gizi makanan yang diberikan, tetapi juga pada aspek keamanan pangan dalam seluruh rangkaian proses penyelenggaraan makanan.

Keamanan pangan merupakan prinsip utama dalam industri jasa boga karena produk yang dihasilkan dikonsumsi oleh masyarakat luas dalam jumlah besar sehingga potensi dampak kesehatannya juga signifikan. Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan keracunan pangan dan penyakit bawaan makanan yang berdampak pada kesehatan konsumen (Setyawati, 2020). Dalam industri katering, keamanan pangan menjadi sangat penting karena kesalahan dalam pengolahan makanan dapat menimbulkan konsekuensi serius terhadap konsumen dan operasional layanan (Nahda & Fitriani, 2023). Oleh karena itu, penerapan sistem keamanan pangan yang terintegrasi diperlukan untuk menjamin bahwa setiap tahapan pengolahan menghasilkan produk yang aman dan layak konsumsi (Setyawati, 2020).

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) dilaksanakan melalui satuan pelayanan pemenuhan gizi (SPPG) atau dapur penyelenggara yang memproduksi makanan dalam jumlah besar setiap hari. Karakteristik produksi pangan pada dapur Program MBG memiliki kompleksitas yang tinggi karena melibatkan pengolahan massal, distribusi dalam waktu terbatas, serta penanganan makanan untuk

kelompok rentan seperti anak sekolah, ibu hamil, dan balita. Dapur skala besar memiliki risiko kontaminasi pangan yang tinggi karena kompleksitas proses produksi dan banyaknya tahapan pengolahan yang dilalui (Nahda & Fitriani, 2023). Kondisi tersebut menyebabkan aspek keamanan pangan menjadi sangat krusial, karena kesalahan selama proses pengolahan dapat meningkatkan risiko kontaminasi pangan dan berdampak langsung pada kesehatan konsumen. Kontaminasi pangan dapat berasal dari berbagai sumber seperti bahan baku, peralatan, lingkungan, dan tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi. Risiko kontaminasi tersebut meliputi bahaya biologis seperti bakteri dan virus, bahaya kimia seperti residu bahan kimia, serta bahaya fisik seperti benda asing (Andriani et al., 2021). Faktor seperti higiene pekerja, sanitasi lingkungan, serta pengendalian suhu dan waktu juga berkontribusi terhadap Risiko kontaminasi apabila tidak dikendalikan dengan baik (Nahda & Fitriani, 2023). Oleh karena itu, penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada dapur Program MBG menjadi hal yang penting untuk memastikan proses produksi pangan dilakukan secara higienis, aman, dan sesuai standar keamanan pangan.

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan dasar dalam sistem manajemen keamanan pangan yang bertujuan memastikan proses produksi dilakukan secara higienis dan terkendali. GMP mencakup pengendalian terhadap fasilitas, peralatan, sanitasi, serta higiene tenaga kerja untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan. Penerapan GMP yang baik mampu meminimalkan Risiko bahaya biologis, kimia, dan fisik dalam proses produksi pangan. Selain itu, GMP menjadi fondasi dalam penerapan sistem keamanan pangan lain seperti HACCP untuk mengendalikan titik kritis dalam proses produksi (Setyawati, 2020). Dalam industri katering, penerapan GMP terbukti dapat meningkatkan kualitas produk dan memastikan kesesuaian dengan standar Kesehatan yang berlaku (Nahda & Fitriani, 2023). Penerapan GMP juga berkontribusi dalam menjaga konsistensi mutu produk serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan pangan yang dihasilkan (Setyawati, 2020).

Meskipun penerapan GMP telah banyak diteliti pada industri pangan dan jasa boga, penelitian mengenai implementasi GMP pada dapur Program Makan Bergizi

Gratis (MBG), khususnya pada SPPG, masih terbatas. Pemilihan lokasi SPPG X adalah karena SPPG X merupakan salah satu SPPG yang pertama kali berdiri di Jember dan menjadi salah satu percontohan untuk SPPG lain di Jember. Sebagian besar penelitian sebelumnya lebih berfokus pada industri jasa boga seperti katering umum, restoran, atau industri pengolahan pangan lainnya, sehingga belum sepenuhnya menggambarkan kondisi operasional dapur MBG yang memiliki karakteristik produksi dalam jumlah besar dan distribusi tersendiri. Padahal, dapur Program MBG memiliki tuntutan produksi dalam jumlah besar dengan waktu pengolahan yang cepat dan konsisten setiap hari, sehingga berpotensi menimbulkan berbagai risiko keamanan pangan apabila penerapan GMP belum dilakukan secara optimal. Kajian keamanan pangan pada jasa boga umumnya berfokus pada higiene penjamah, sanitasi, atau kejadian keracunan secara terpisah. Sementara itu, evaluasi yang mengintegrasikan seluruh aspek CPPOB pada operasional SPPG, mengklasifikasikan risiko setiap ketidaksesuaian, mengidentifikasi akar penyebab, dan menerjemahkannya menjadi rencana perbaikan yang dapat dilaksanakan masih terbatas. Karakteristik SPPG yang memproduksi pangan siap santap dalam jumlah besar dan mendistribusikannya dalam waktu singkat menuntut pengendalian pada 18 aspek GMP. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi tingkat kesesuaian penerapan GMP di SPPG X, menentukan prioritas risiko ketidaksesuaian, menganalisis akar penyebab, serta menyusun rekomendasi perbaikan yang terukur.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana tingkat kesesuaian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada dapur Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di SPPG X?
2. Aspek dan indikator *Good Manufacturing Practices* (GMP) apa saja yang belum memenuhi persyaratan serta bagaimana tingkat risikonya?
3. Apa akar penyebab utama ketidaksesuaian prioritas pada penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada dapur Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di SPPG X?
4. Bagaimana rekomendasi tindakan perbaikan yang dapat diterapkan berdasarkan prioritas risiko?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengevaluasi tingkat kesesuaian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada dapur Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di SPPG X.
2. Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan ketidaksesuaian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada dapur Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di SPPG X berdasarkan tingkat risiko.
3. Menganalisis akar penyebab ketidaksesuaian prioritas menggunakan diagram *fishbone*.
4. Menyusun rekomendasi tindakan perbaikan yang terukur menggunakan pendekatan 5W+1H dan CAPA.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada dapur Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di SPPG X sebagai upaya menjamin keamanan pangan.
2. Menjadi bahan evaluasi bagi pihak pengelola dapur Program MBG/SPPG dalam meningkatkan penerapan GMP.
3. Menambah referensi ilmiah terkait penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada penyelenggaraan makanan massal, khususnya pada dapur Program Makan Bergizi Gratis (MBG).
4. Memberikan Gambaran mengenai aspek-aspek GMP yang belum sesuai standar dan berpotensi menimbulkan risiko keamanan pangan sehingga dapat digunakan sebagai dasar perbaikan sistem pengolahan pangan.
5. Menjadi sumber referensi bagi peneliti selanjutnya yang ingin mengembangkan penelitian di bidang keamanan pangan, higiene sanitasi, maupun manajemen mutu pangan pada industri jasa boga dan penyelenggaraan makanan massal.
6. Memberikan masukan bagi pemerintah atau pihak terkait mengenai kondisi penerapan GMP pada dapur Program MBG sebagai bahan pertimbangan dalam pengawasan dan peningkatan mutu penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis.

