



BUKU SAKU KEAMANAN DAN SANITASI PANGAN PADA PROGRAM MBG

Bagi Sanitarian Puskesmas dan SPPG

Disusun Oleh :
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN MASYARAKAT AMBON



labkesmasambon



labkesmasambon.com



0812 6886 4065



KATA PENGANTAR



Puji syukur ke hadirat Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya, Buku Saku Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG) dapat disusun dengan baik. Buku saku merupakan panduan praktis bagi seluruh pihak yang terlibat dalam pelaksanaan Program MBG khususnya Sanitarian dalam Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL). Materi yang disajikan tentang pengelolaan pangan, sanitasi, personal *Hygiene*, dan alur pemantauan MBG.

Buku saku diharapkan dapat diaplikasikan sebagai pedoman bersama dalam membangun SPPG di wilayah Kepulauan Maluku dan meminimalkan risiko terjadinya keracunan pangan sehingga meningkatkan pelayanan SPPG serta memudahkan dalam sistem monitoring keamanan pangan.

Ambon, 13 Mei 2026

Penyusun Tim
Sanitarian





judul	1
Kata Pengantar	2
Daftar Isi	3
Pendahuluan	4
Jenis Bahaya Pangan	4
Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman	5
Kunci Keamanan Pangan	5
Alur Pemantauan Program MBG	6
Algoritma Analisis Faktor Risiko.....	7
Multi Link Sanitasi	8

PENDAHULUAN

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) bertujuan menyediakan makanan bergizi yang aman dan sehat bagi masyarakat. Dalam pelaksanaannya, keamanan pangan menjadi aspek penting untuk mencegah penyakit akibat pangan tercemar.

Penerapan higiene dan sanitasi pangan harus dilakukan pada seluruh tahapan, mulai dari penerimaan bahan makanan, pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi makanan.



MENGAPA PENTING?



Dalam program MBG, keamanan dan sanitasi pangan penting untuk diperhatikan karena makanan yang disajikan harus aman, higienis, dan layak konsumsi agar tidak menimbulkan risiko gangguan kesehatan bagi penerima manfaat. Penerapan keamanan pangan dapat mencegah kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik yang dapat menyebabkan keracunan makanan dan penyakit bawaan pangan (foodborne disease)

Selain itu, sanitasi yang baik juga membantu menjaga kualitas makanan, meningkatkan kepercayaan masyarakat, serta mendukung keberhasilan program MBG dalam meningkatkan status gizi dan kesehatan masyarakat

JENIS BAHAYA PANGAN



Bahaya Biologis

Contoh : Bakteri, Virus, Jamur, Parasit, dan Vektor



Bahaya Kimia

Contoh : Pestisida, Bahan Tambahan Berbahaya, dan Detergen



Bahaya Fisik

Contoh : Rambut, Kaca Logam dan Plastik



6 prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman



Pemilihan Bahan Makanan



Penyimpanan Bahan Makanan



Pengolahan Makanan



Penyimpanan Makanan Jadi



Pengangkutan Makanan



Penyajian Makanan

5 kunci keamanan pangan

- Menjaga kebersihan
- Pisahkan pangan mentah dan matang
- Masaklah dengan benar
- Jagalah pangan di suhu aman
- Gunakan air dan bahan baku yang aman

Keamanan pangan yang diterakan oleh Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dapat dibuktikan dengan terbitnya Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS)

Referensi : Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan



ALUR PEMANTAUAN PROGRAM MBG

1



Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL)

- IKL SPPG untuk penerbitan SLHS
- IKL Pemantauan Rutin SPPG

3



Pelaporan Kegiatan

- Analisis Risiko
- Rekomendasi

2



Uji Laboratorium

- Uji Laboratorium terakreditasi untuk penerbitan SLHS
- Uji petik untuk pemantauan rutin menggunakan sanitarian kit (jika diperlukan)

4



Respon Cepat Kejadian Luar Biasa (KLB)

- Penanganan keracunan pangan
- Pengambilan dan pengiriman sampel ke Laboratorium rujukan



Catatan : Uji Laboratorium yang wajib dilakukan SPPG berdasarkan Permenkes Nomor 11 Tahun 2025 Pangan Olahan Siap Saji dan Permenkes No. 2 Tahun 2023 (Uji Lab Fisika & Kimia dilakukan 1 Kali/6 Bulan, Uji Lab Biologi dilakukan 1 kali/bulan)

ALGORITMA ANALISIS FAKTOR RISIKO

ALGORITMA TERPADU PENILAIAN RISIKO & KEPUTUSAN FORM IKL (IKL Permenkes RI No. 17 Tahun 2024)

DATA INPUT: FORM IKL JASA BOGA
(Manual Lapangan)

**FAKTOR 1:
PANGAN & ALAT**

- Menu Pangan Berisiko
- Suhu Penyimpanan Ekstrim
- Kontaminasi Silang Alat
- Batas Expired Kemasan

**FAKTOR 2:
KONSUMSI AIR**

- Sumber Air Bersih
- Sumber Air Minum
- Wadah Penyimpanan Air

**FAKTOR 3:
HOST SANITASI**

- Higiene Personal (APD)
- Perilaku Penjamah Pangan
- Fasilitas Toilet & Wastafel
- Kondisi Lantai & SPAL

SKORING PROCESS

IKL SKORING PROCESS

HASIL IKL
(Ambang Batas Skor ≥ 70 atau ≥ 80 ,
Tidak Ada Pelanggaran Kritis)

YA
(Skor MS)

TIDAK
(Skor TMS)

AMAN & Laik
(Penerbitan Sertifikat Laik
hygiene Sanitasi (SLHS))

BERISIKO

- Perbaiki Sarana Prasarana SPPG
- Treatment Kualitas Air

**IKL dan
UJI ULANG**

DATA INPUT:
SAMPel MAKANAN/AIR

UJI LABORATORIUM PROCESS

HASIL UJI BIOLOGI & KIMIA (Kritis)
(E.Coli, Boraks, Formalin, Cemarkan Logam)

HASIL UJI LABORATORIUM
(Standar Permenkes No.2 Tahun 2023)

POSITIF
(Tercemar)

NEGATIF
(Lab Aman)

Tujuan : Memastikan Keamanan Pangan & Air, Pencegahan FoodBorne Disease (Permenkes RI 17/2024)



MULTI LINK SANITASI



Tim Penyusun

- Yudied Agung Mirasa • Linda Kurniawati • Listy Amanda • Ezra Limbong • Novi Alexander J. Suripatty • Mildred Oktovianto Parera • Ermiami Kampono • Reizon Matitale • Mahani Tuahuns • Linda Yanti J. Noya • Fransisca Meilin Tahapary • Efraim Watmanlusy

Akses Informasi Lengkap dengan Scan Barcode Ini!



SEKIAN DAN TERIMAKASIH

Demikian Buku Saku Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG) ini disusun sebagai panduan praktis dalam menerapkan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi pangan. Semoga buku saku ini dapat menjadi acuan yang bermanfaat bagi seluruh pelaksana program dalam memastikan makanan yang disajikan aman, higienis, bermutu, dan layak konsumsi, sehingga tujuan Program Makan Bergizi Gratis untuk meningkatkan status gizi dan kesehatan masyarakat dapat tercapai dengan baik.

