

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan program unggulan Pemerintah Republik Indonesia sejak Januari 2025 yang bertujuan menyediakan makanan bergizi setiap hari bagi anak sekolah dan kelompok rentan sebagai bentuk investasi pembangunan sumber daya manusia unggul. Pemerintah menetapkan program ini sebagai bagian dari penyelenggaraan makanan institusi melalui Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di berbagai daerah (Kementerian Koordinator Bidang Pembangunan Manusia dan Kebudayaan, 2025).

Keamanan pangan menjadi salah satu aspek penting dalam penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis karena seluruh tahapan kegiatan, mulai dari penerimaan bahan makanan hingga pendistribusian makanan, berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi apabila tidak dilakukan sesuai prosedur. Permasalahan keamanan pangan masih ditemukan dalam pelaksanaan program tersebut di berbagai daerah. Kasus keracunan yang dilaporkan pada pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan masih perlu ditingkatkan (Reuters, 2025).

Permasalahan serupa juga ditemukan di wilayah Tasikmalaya. Pada tahun 2025 dilaporkan terjadi beberapa kasus dugaan keracunan pangan setelah konsumsi makanan Program Makan Bergizi Gratis yang menyebabkan munculnya gejala mual, muntah, dan gangguan pencernaan pada penerima manfaat. Temuan lain berupa kualitas makanan yang kurang baik serta dugaan ketidaksesuaian penerapan prosedur operasional juga dilaporkan dalam pelaksanaan program tersebut. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keamanan pangan masih menjadi tantangan dalam penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis di wilayah sekitar Kota Tasikmalaya (Rahadian, 2025; Muslim, 2025; Trikarinaputri, 2025).

Keamanan pangan dalam penyelenggaraan makanan sangat dipengaruhi oleh peran penjamah makanan. Seluruh tahapan kerja, mulai dari persiapan bahan makanan, pengolahan, pemorsian, hingga distribusi makanan, dilaksanakan secara langsung oleh penjamah makanan sehingga setiap kesalahan prosedur dapat meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi pangan. Penelitian yang dilakukan oleh Herawati., *et al* (2023), Priyambodho *et al.*, (2023), Palupi *et al.*, (2024), dan Desandri *et al.*, (2024) menunjukkan bahwa pengetahuan dan praktik higiene sanitasi yang baik pada penjamah makanan berhubungan dengan meningkatnya keamanan pangan. Oleh karena itu, penjamah makanan memerlukan pedoman kerja yang dapat membantu penerapan prosedur secara konsisten dalam kegiatan penyelenggaraan makanan.

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan di SPPG Tirta Prawirta Kota Tasikmalaya pada bulan November 2025 menunjukkan bahwa penjamah makanan belum memiliki petunjuk teknis yang rinci untuk mendukung pelaksanaan tugas sehari-hari. Beberapa kekeliruan masih ditemukan selama proses penyelenggaraan makanan, seperti penggunaan pisau dan talenan yang tidak sesuai peruntukan serta penanganan bahan makanan yang belum dilakukan sesuai prosedur. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa informasi yang telah diberikan sebelumnya belum sepenuhnya dapat diterapkan secara konsisten dalam kegiatan operasional di lapangan. Selain itu, belum tersedia media yang dapat digunakan sebagai pedoman kerja harian untuk membantu penjamah makanan dalam menerapkan prosedur penyelenggaraan makanan secara berkelanjutan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan kepala SPPG, kebutuhan akan media edukasi yang praktis dan mudah digunakan masih dibutuhkan oleh para penjamah makanan. Media tersebut diharapkan mampu menyajikan informasi secara ringkas, sistematis, mudah dipahami, serta dapat digunakan kembali selama proses kerja berlangsung. *Booklet* dipandang sesuai dengan kebutuhan tersebut karena dapat memuat materi dan ilustrasi secara terstruktur sehingga lebih mudah digunakan sebagai pedoman kerja harian oleh penjamah makanan (Riansih *et al.*, 2023). Oleh

karena itu, penelitian mengenai perancangan *booklet* terkait penyelenggaraan makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Kota Tasikmalaya perlu dilakukan untuk mendukung penerapan prosedur kerja yang lebih terstandar dalam pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan paparan dalam latar belakang rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana tahapan perancangan dan kelayakan media edukasi berbasis *booklet* terkait penyelenggaraan makanan untuk program MBG di SPPG Kota Tasikmalaya?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini yaitu merancang media edukasi berupa *booklet* terkait proses penyelenggaraan makanan bagi penjamah makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Kota Tasikmalaya Tahun 2026. Penelitian ini mengembangkan *design booklet* yang relevan, aplikatif, dan sesuai kebutuhan lapangan agar media tersebut dapat menjadi pegangan praktis bagi penjamah makanan dalam mendukung keberhasilan program MBG.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kebutuhan perancangan media edukasi untuk mengidentifikasi kebutuhan materi dan karakteristik penjamah makanan di SPPG yang menjadi dasar penyusunan isi dan *design booklet*.
- b. Merancang media edukasi berbasis *booklet* terkait sistem penyelenggaraan makanan sesuai hasil analisis kebutuhan.
- c. Menguji kelayakan media edukasi berbasis *booklet* mengenai sistem penyelenggaraan makan oleh ahli bahasa, ahli materi, dan ahli media.
- d. Menguji kelayakan media edukasi berbasis *booklet* mengenai sistem penyelenggaraan makan oleh responden.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian tentang perancangan media edukasi berbasis *booklet* terkait sistem penyelenggaraan makanan ini bermanfaat bagi pihak-pihak terkait, antara lain :

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan media edukasi berupa *booklet* yang dapat digunakan sebagai panduan pendukung dalam memperbaiki konsistensi dan kualitas praktik penyelenggaraan makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Kota Tasikmalaya Tahun 2026. Media ini diharapkan dapat membantu relawan SPPG menjalankan tugas dengan lebih terstruktur sehingga pelaksanaan program MBG berjalan sesuai standar yang ditetapkan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

- 1) Penelitian ini sebagai prasyarat untuk memenuhi tugas akhir Program Studi Diploma Tiga Gizi Politeknik Kementerian Kesehatan Tasikmalaya.
- 2) Penelitian ini sebagai pengalaman baru dalam hal pengembangan media edukasi berbasis *booklet*.

b. Bagi Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG)

- 1) Penelitian ini sebagai gambaran bagi SPPG mengenai sistem penyelenggaraan makanan yang sesuai dengan pedoman.
- 2) Penelitian ini sebagai sebuah acuan untuk meningkatkan kegiatan penyelenggaraan makanan di SPPG yang lebih baik dari segi *process* agar tercapainya keberhasilan program makan bergizi gratis (MBG) tersebut.

c. Bagi Institusi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya Prodi Diploma Tiga Gizi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi literatur, bahan bacaan dan menjadi penelitian selanjutnya bagi peneliti lain terkait dengan media edukasi berbasis *booklet* sehubungan dengan sistem penyelenggaraan makanan.