

SANTAP DI BINA



SANITASI MAKANAN TERPANTAU DAN DIBINA



TABLET OF CONTENT

1. Kata Pengantar _____
2. Latar Belakang _____
3. Tujuan _____
4. Manfaat Kegiatan _____
5. Rincian Kegiatan _____
6. Sasaran Kegiatan _____
7. Jadwal Kegiatan _____
8. Implementasi _____
9. Evaluasi _____
10. Kontak Personal _____



Kata Pengantar

Puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya, Buku Panduan (Manual Book) Program Inovasi SANTAP DIBINA (Sanitasi Makanan Terantau dan Dibina) ini dapat diselesaikan dengan baik. Keberadaan buku ini diharapkan mampu menjadi kompas utama dalam pelaksanaan program, guna memastikan seluruh proses pemantauan dan pembinaan sanitasi makanan berjalan secara efektif, terukur, dan berkelanjutan.

Kesehatan masyarakat sangat dipengaruhi oleh kualitas lingkungan dan higienitas konsumsi sehari-hari, sehingga penjaminan keamanan pangan melalui pengawasan sanitasi makanan menjadi hal yang sangat krusial. Inovasi SANTAP DIBINA hadir sebagai langkah strategis dan solutif dalam memperkuat sistem pengawasan, pemantauan, sekaligus pembinaan bagi para pelaku usaha makanan atau tempat pengelolaan pangan (TPP). Melalui pendekatan yang integratif ini, kita bersama-sama berupaya menekan risiko penyakit bawaan makanan serta meningkatkan standar kesehatan lingkungan secara signifikan.

Kami menyadari bahwa keberhasilan program inovasi ini tidak lepas dari dukungan, kerja keras, dan kolaborasi dari berbagai pihak terkait. Oleh karena itu, kami menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh tim penyusun, lintas sektor, serta seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam perumusan buku ini. Saran dan masukan yang membangun sangat kami harapkan demi penyempurnaan implementasi program di masa mendatang, dan semoga manual book ini dapat memberikan manfaat yang optimal bagi peningkatan derajat kesehatan masyarakat.



Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam menjaga kesehatan masyarakat. Masih ditemukan berbagai permasalahan sanitasi makanan di lingkungan tempat pengolahan makanan, kantin Sekolah, rumah makan/restoran, maupun jasa boga, seperti kurangnya kebersihan alat, pengolahan makanan yang tidak higienis, serta rendahnya pemahaman penjamah makanan terhadap standar sanitasi.

Kondisi tersebut dapat meningkatkan risiko penyakit bawaan makanan (foodborne disease) yang berdampak pada kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan sebuah inovasi yang mampu melakukan pemantauan sanitasi makanan secara berkelanjutan sekaligus memberikan pembinaan kepada pelaku usaha makanan agar tercipta budaya pengolahan pangan yang sehat, aman, dan higienis.

Inovasi SANTAP DIBINA (Sanitasi Makanan Terpantau dan Terbina) hadir sebagai solusi melalui sistem pemantauan rutin, edukasi, pendampingan, dan evaluasi sanitasi makanan secara terpadu

Tujuan

Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam menjaga kesehatan masyarakat. Masih ditemukan berbagai permasalahan sanitasi makanan di lingkungan tempat pengolahan makanan, kantin sekolah, rumah makan/restoran maupun jasa boga, seperti kurangnya kebersihan alat, pengolahan makanan yang tidak higienis, serta rendahnya pemahaman penjamah makanan terhadap standar sanitasi.

Kondisi tersebut dapat meningkatkan risiko penyakit bawaan makanan (foodborne disease) yang berdampak pada kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan sebuah inovasi yang mampu melakukan pemantauan sanitasi makanan secara berkelanjutan sekaligus memberikan pembinaan kepada pelaku usaha makanan agar tercipta budaya pengolahan pangan yang sehat, aman, dan higienis.

Inovasi SANTAP DIBINA (Sanitasi Makanan Terpantau dan Terbina) hadir sebagai solusi melalui sistem pemantauan rutin, edukasi, pendampingan, dan evaluasi sanitasi makanan secara terpadu



MANFAAT

01

Bagi Masyarakat

- Mendapatkan makanan yang lebih aman dan higienis.
- Menurunkan risiko gangguan kesehatan akibat makanan tercemar.

02

Bagi Pelaku Usaha

- Meningkatkan kualitas layanan dan kepercayaan konsumen.
- Menambah pengetahuan tentang standar higiene sanitasi makanan

03

Bagi Instansi Kesehatan

- Mempermudah pengawasan sanitasi makanan.
- Menjadi data dasar dalam pengambilan kebijakan kesehatan lingkungan.



RINCIAN KEGIATAN

01

Pendataan Awal

- Identifikasi tempat pengolahan makanan.
- Pendataan penjamah makanan.
- Penilaian awal kondisi sanitasi

02

Pemantauan

- Inspeksi sanitasi rutin.
- Pemeriksaan kebersihan alat dan bahan makanan.
- Penilaian higiene penjamah makanan.

03

Pembinaan dan Edukasi

- Penyuluhan higiene sanitasi makanan.
- Pelatihan cuci tangan dan penggunaan alat pelindung diri.
- Pendampingan penerapan sanitasi

04

Monitoring dan Evaluasi

- Penilaian berkala.
- Pemberian rekomendasi perbaikan.
- Dokumentasi hasil pemantauan.

05

Reward dan Apresiasi

- Pemberian stiker atau sertifikat tempat makanan sehat.
- Publikasi tempat makanan yang memenuhi standar sanitasi.



SASARAN

Rumah makan/Restoran



Kantin Sekolah



Jasa Boga



JADWAL KEGIATAN

NO	Rincian Kegiatan	Tahun 2024												Tahun 2025											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Mengidentifikasi masalah untuk menciptakan peluang																								
2	Menganalisis hasil identifikasi masalah																								
3	Memasukan Inovasi ke perencanaan Puskesmas																								
4	Sosialisasi Inovasi kepada lintas program dan lintas sektor																								
5	Melakukan uji coba kegiatan inovasi																								
6	aktualisasi kegiatan inovasi																								
7	melaksanakan evaluasi dan menyusun tindak lanjut terhadap keeiatan inovasi																								



Implementasi Inovasi

Implementasi dilakukan melalui:

1. Pembentukan tim pelaksana sanitasi makanan.
2. Penyusunan jadwal inspeksi dan pembinaan.
3. Penggunaan checklist sanitasi makanan.
4. Pelaksanaan kunjungan lapangan secara rutin.
5. Dokumentasi hasil monitoring menggunakan formulir atau aplikasi sederhana.
6. Koordinasi lintas sektor dengan pemerintah desa, sekolah, dan pelaku usaha makanan.

Metode implementasi:

- Edukatif
- Preventif
- Partisipatif
- Berkelanjutan

Evaluasi

Evaluasi dilakukan secara berkala setiap bulan atau triwulan dengan indikator:

- Persentase tempat makanan yang memenuhi syarat sanitasi.
- Jumlah penjamah makanan yang telah mendapat pembinaan.
- Penurunan temuan sanitasi yang tidak memenuhi syarat.
- Tingkat kepatuhan penggunaan alat pelindung diri.
- Kepuasan masyarakat terhadap keamanan makanan.

Metode evaluasi:

- Observasi lapangan
- Checklist sanitasi
- Wawancara
- Dokumentasi
- Rekapitulasi hasil monitoring

Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar perbaikan program agar inovasi semakin efektif dan berkelanjutan.

