

Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Keracunan Makanan Pada Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) Di SMA Negeri 7 Baubau Tahun 2025”

Suci Putriana^{1*}, Hariati Lestari², Nurhijrianti Akib³

^{*12,3} Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas
Halu Oleo Kendari

Alamat: Jl. H.E.A. Mokodompit, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara (93232), Indonesia.

Corresponding: suciputriana799@gmail.com

Abstract. Food poisoning is a serious health problem that needs to be dealt with immediately to prevent further spread and avoid similar incidents in the future. Symptoms of foodborne illness can range from mild, such as nausea, vomiting, stomach pain, headaches, diarrhea, dehydration, and weakness, to more severe and life-threatening conditions. This study aims to identify factors associated with the occurrence of food poisoning in the free nutritious meal (MBG) program at SMA Negeri 7 Baubau in 2025. This type of research is an analytical observational study with a cross-sectional design. The population in this study includes all students of SMA Negeri 7 Baubau in 2025, totaling 279 students, with a sample size of 100 respondents determined using the Slovin formula. The sampling technique was Stratified Random Sampling. Data were collected through questionnaires and then analyzed univariately and bivariate using the chi-Square statistical test. Using SPSS. The results of this study using the Chi-Square and Fisher Exact Test showed that there is a relationship between knowledge (p value 0.024) and type of food (p value 0.011) with the occurrence of food poisoning. And the results of the Fisher Exact Test showed that there is no relationship between handwashing habits (p value 1.000) and the occurrence of food poisoning. Based on these results, it is concluded that knowledge and type of food are related to the occurrence of food poisoning among students of SMA Negeri 7 Baubau in 2025.

Keywords: Food Poisoning, Handwashing Habits, Knowledge, Types of Food

Abstrak. Keracunan makanan merupakan masalah kesehatan yang serius dan perlu segera ditangani untuk mencegah penyebaran lebih lanjut serta menghindari kejadian serupa di masa depan. Gejala penyakit akibat makanan dapat berkisar dari ringan, seperti mual, muntah, nyeri perut, sakit kepala, diare, dehidrasi, dan rasa lemas, hingga kondisi yang lebih parah dan berisiko mengancam nyawa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan kejadian keracunan makanan pada program makanan bergizi gratis (MBG) di SMA Negeri 7 Baubau Tahun 2025. Jenis penelitian ini adalah observasional analitik dengan desain *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa SMA Negeri 7 Baubau Tahun 2025 berjumlah 279 orang dengan jumlah sampel 100 responden yang ditentukan dengan rumus slovin. Teknik pengambilan sampel menggunakan *Stratified Random Sampling*. Data yang dikumpulkan melalui kuesioner, kemudian dianalisis secara univariat dan bivariat dengan uji statistik chi-Square menggunakan SPSS. Hasil penelitian ini menggunakan uji Chi-Square dan *Fisher Exact Test* menunjukkan bahwa terdapat hubungan pengetahuan (p value 0,024) dan jenis makanan (p value 0,011) dengan kejadian keracunan makanan. Dan hasil uji *Fisher Exact Test* menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan kebiasaan mencuci tangan (p value 1,000) dengan kejadian keracunan makanan. Berdasarkan hasil tersebut, disimpulkan bahwa faktor Pengetahuan dan jenis makanan berhubungan dengan kejadian keracunan makanan pada siswa SMA Negeri 7 Baubau tahun 2025.

Kata Kunci: Jenis Makanan, Keracunan Makanan, Kebiasaan Mencuci Tangan, Pengetahuan

1. LATAR BELAKANG

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun, dan zat pengatur bagi tubuh. Namun, makanan yang dikonsumsi harus memenuhi persyaratan keamanan dan mutu agar tidak menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan. Jenis makanan yang sering berisiko terhadap kesehatan umumnya adalah jajanan

siap saji dan makanan olahan, seperti gorengan, makanan ringan berwarna mencolok, minuman manis kemasan, serta makanan berbahan dasar daging atau tepung yang dijual di lingkungan sekolah dan tempat umum. Beberapa penyakit dapat ditularkan melalui jajanan tersebut, terutama akibat akumulasi bahan kimia dan zat beracun dalam tubuh. Hal ini umumnya disebabkan oleh penggunaan bahan tambahan pangan yang berbahaya, seperti pewarna dan pengawet sintetis yang tidak sesuai standar, makanan yang mengandung formalin dan boraks, serta makanan yang digoreng menggunakan minyak bekas yang dipakai secara berulang (Febria *et al.*, 2025)

Keracunan makanan melalui proses intoksida dan infeksi bakteri pada umumnya terjadi karena sanitasi/higiene yang kurang, dan penyimpanan yang tidak baik. Keracunan makanan dapat disebabkan oleh pencemaran bahan kimia beracun (tanaman, hewan, metabolit mikroba) kontaminasi kimia, mikroba patogen dan non bakteri (parasit, ganggang, jamur, virus) yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan. Keracunan makanan disebabkan oleh infeksi bakteri, virus, protozoa, atau jamur. Sumber utama keracunan makanan meliputi sumber alami seperti tumbuhan beracun, kontaminasi bahan kimia atau logam, seperti pestisida, herbisida, dan dari mikro organisme seperti virus, bakteri, dan protozoa (Marcella *et al.*, 2023)

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan kebijakan strategis dalam meningkatkan kualitas Kesehatan anak sekolah dan mendukung keberlanjutan Pendidikan. Urgensi program ini terletak pada perannya dalam mengatasi ketimpangan gizi, meningkatkan daya konsentrasi, serta mengurangi angka putus sekolah akibat keterbatasan akses terhadap makanan bergizi (Novianti & parrangan, 2022). Makanan bergizi tidak harus berupa makanan yang berharga mahal dan lezat, tetapi yang terpenting adalah zat-zat yang terkandung di dalamnya. Makanan bergizi harus mengandung energi pembangun, dan pengatur dalam jumlah yang seimbang (Rif'iy *et al.*, 2025).

Menurut data Kemenkes dan BPOM Ri tahun 2025 tren keracunan makanan di Indonesia menunjukkan perbedaan yang cukup signifikan antara periode sebelum dan sesudah pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis (MBG). Pada periode sebelum MBG (tahun 2023–2024), kasus keracunan cenderung lebih rendah, di mana berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tahun 2023 tercatat sekitar 1.722 kasus keracunan obat dan makanan dari total laporan 6.402 kasus, dengan sebagian besar disebabkan oleh pangan, serta pada tahun 2024 tercatat sekitar 138 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang mayoritas terjadi di tingkat rumah tangga. Namun, setelah MBG mulai dilaksanakan pada tahun 2025, terjadi peningkatan yang signifikan, di mana data Kementerian Kesehatan menunjukkan hingga Oktober 2025 terdapat 119 kejadian dengan 11.660 kasus keracunan

pangan (BPOM, 2025).

Hasil observasi awal dengan melakukan wawancara singkat kepada guru SMAN 7 Baubau mengungkapkan bahwa pada kejadian keracunan makanan tanggal 16 September 2025, sekitar 60% siswa yang mengonsumsi Makanan Bergizi Gratis (MBG) mengalami gejala yang mengarah pada keracunan makanan. Gejala yang mereka rasakan berupa pusing, mual, muntah, sakit kepala, dan sakit perut yang dialami para siswa hingga harus dirujuk ke beberapa puskesmas dan RSUD menunjukkan bahwa insiden ini memiliki tingkat keparahan yang cukup tinggi. Kondisi tersebut muncul dari konsumsi Makanan Bergizi Gratis yang diberikan dari sekolah. Oleh karena itu, kejadian ini perlu diteliti bukan sekadar untuk mengetahui penyebabnya, tetapi juga untuk memahami rantai risiko yang memungkinkan insiden tersebut terjadi.

Salah satu penelitian keracunan makanan pada program MBG adalah SMA 7 Bau-Bau di mana jumlah kasus keracunan yang terjadi lebih banyak dibanding kasus keracunan makanan di sekolah lain. Penelitian ini juga penting karena kejadian keracunan massal di sekolah dapat berdampak langsung pada kesehatan siswa, proses belajar mengajar, hingga menurunkan tingkat kepercayaan orang tua terhadap pengelolaan sekolah. Selain itu, penelitian ini dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai faktor penyebab, baik dari aspek makanan, perilaku pedagang, maupun sistem pengawasan.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Keracunan Makanan Pada Program Makanan Bergizi Gratis Di SMA Negeri 7 Bau-Bau Tahun 2025.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain observasional analitik menggunakan pendekatan *cross-sectional*, yang bertujuan menganalisis hubungan antara faktor pengetahuan, kebiasaan cuci tangan, dan jenis makanan dengan kejadian keracunan makanan pada Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SMA Negeri 7 Bau-Bau. Penelitian dilaksanakan pada bulan April 2026 dengan populasi sebanyak 279 siswa penerima Program MBG. Sampel penelitian berjumlah 100 responden yang ditentukan menggunakan rumus Slovin dengan teknik *stratified random sampling* sehingga setiap strata kelas memperoleh kesempatan yang proporsional untuk menjadi sampel. Kriteria inklusi meliputi siswa kelas X, XI, dan XII yang hadir saat penelitian, bersedia menjadi responden, serta menandatangani lembar persetujuan (*informed consent*), sedangkan siswa yang tidak hadir atau tidak bersedia berpartisipasi dikeluarkan dari penelitian.

Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner terstruktur yang mengukur variabel independen, yaitu pengetahuan, kebiasaan cuci tangan, dan jenis makanan, serta variabel dependen berupa kejadian keracunan makanan. Analisis data meliputi analisis univariat untuk menggambarkan distribusi karakteristik responden dan masing-masing variabel penelitian, serta analisis bivariat menggunakan uji Chi-Square pada tingkat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$) untuk mengetahui hubungan antarvariabel. Apabila asumsi uji Chi-Square tidak terpenuhi, khususnya pada tabel kontingensi 2×2 dengan nilai *expected count* kurang dari 5, maka digunakan uji Fisher Exact sebagai uji alternatif.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil

1) Distribusi Karakteristik Responden.

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik Responden	n	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	52	52,0
Perempuan	48	48,0
Usia		
13-15 tahun	16	16,0
16-18 tahun	80	80,0
>19 tahun	4	4,0
Kelas		
X	34	34,0
XI	32	32,0
XII	34	34,0

Berdasarkan tabel 1 diketahui bahwa sebagian besar responden berjenis kelamin laki-laki sebanyak 52 orang (52,0%), sedangkan responden berjenis kelamin perempuan sebanyak 48 orang (48,0%). Berdasarkan kelompok usia diketahui bahwa sebagian besar responden berada pada kelompok usia 16–18 tahun yaitu sebanyak 80 orang (80,0%). Selanjutnya, responden pada kelompok usia 13–15 tahun berjumlah 16 orang (16,0%), sedangkan responden dengan usia di atas 19 tahun hanya sebanyak 4 orang (4,0%). Berdasarkan kelas diketahui bahwa, paling banyak berasal dari kelas X dan XII yaitu sebanyak 34 orang (34,0%). Sedangkan yang paling sedikit berasal dari kelas XI sebanyak 32 orang (32,0%).

2) Analisis Univariat

Tabel 2. Analisis Univarait

Variabel	Kategori	n	%
Pengetahuan	Baik	43	43,0
	Kurang	57	57,0
Kebiasaan Mencuci Tangan	Baik	92	92,0
	Kurang	8	8,0
Jenis Makanan	Beresiko	61	61,0
	Tidak Beresiko	39	39,0
Kejadian Keracunan Makanan	Keracunan Makanan	79	79,0
	Tidak Keracunan Makanan	21	21,0

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa pada variabel pengetahuan, sebagian besar responden memiliki tingkat pengetahuan kurang yaitu sebanyak 57 orang (57,0%) dan responden dengan tingkat pengetahuan baik sebanyak 43 orang (43,0%). Pada variabel kebiasaan mencuci tangan, hampir seluruh responden memiliki kebiasaan mencuci tangan yang baik yaitu sebanyak 92 orang (92,0%) dan responden dengan kebiasaan mencuci tangan yang kurang baik sebanyak 8 orang (8,0%).

Pada variabel jenis makanan, diketahui bahwa sebagian besar responden berisiko mengalami keracunan makanan yaitu sebanyak 61 orang (61,0%) dan responden tidak berisiko keracunan makanan sebanyak 39 orang (39,0%). Sedangkan kejadian keracunan makanan, diketahui bahwa sebagian besar responden yang mengalami keracunan makanan yaitu sebanyak 79 orang (79,0%) dan responden yang tidak mengalami keracunan makanan sebanyak 20 orang (21,0%).

3) Analisis Bivariat Variabel Pengetahuan Dengan Kejadian Keracunan Makanan

Tabel 3. Hubungan Pengetahuan Dengan Kejadian Keracunan Makanan Di SMA Negeri 7 Baubau

Pengetahuan	Keracunan Makanan				Total		P Value
	Iya		Tidak				
	n	%	n	%	n	%	
Kurang Baik	40	70,2	17	29,8	57	100	0,013
Baik	39	90,7	4	9,3	43	100	
Total	79	79,0	21	21,0	100	100	

Berdasarkan tabel 3. Hasil uji statistik menggunakan Chi-Square didapatkan pada taraf kepercayaan 95% (0,05) menunjukkan bahwa p value = 0,013 sehingga p value < 0,05, dengan demikian maka H0 ditolak dan Ha diterima. Hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara Tingkat pengetahuan dengan kejadian keracunan makanan pada siswa/i

di SMA Negeri 7 Baubau Tahun 2025.

4) Analisis Bivariat Variabel Kebiasaan Mencuci Tangan Dengan Kejadian Keracunan Makanan

Tabel 4. Hubungan Kebiasaan Mencuci Tangan Dengan Kejadian Keracunan Makanan Di SMA Negeri Baubau

Kebiasaan Mencuci Tangan	Keracunan Makanan				Keracunan Makanan		P Value
	Iya		Iya				
	n	%	n	%	n	%	
Kurang Baik	7	87,5	1	12,5	8	100	1,000
Baik	72	78,3	20	21,7	92	100	
Total	79	79,0	21	21,0	100	100	

Berdasarkan tabel 4. Hasil uji statistik menggunakan Chi-Square *Fisher's Exact Test* didapatkan pada taraf kepercayaan 95% (0,05) menunjukkan bahwa p value = 1,000 sehingga p value > 0,05, dengan demikian maka H₀ diterima dan H_a ditolak. Hal ini menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara kebiasaan mencuci tangan dengan kejadian keracunan makanan pada siswa/i di SMA Negeri 7 Baubau Tahun 2025.

5) Analisis Bivariat Variabel Jenis Makanan Dengan Kejadian Keracunan Makanan

Tabel 5 Hubungan Jenis Makanan Dengan Kejadian Keracunan Makanan Di SMA Negeri Baubau

Jenis Makanan	Keracunan Makanan				Total		P Value
	Iya		Tidak				
	n	%	n	%	n	%	
Tidak Berisiko	26	66,7	13	33,3	39	100	0,015
Berisiko	53	86,9	8	13,1	61	100	
Total	79	79,0	21	21,0	100	100	

Berdasarkan tabel 5. Hasil uji statistik menggunakan Chi-Square didapatkan pada taraf kepercayaan 95% (0,05) menunjukkan bahwa p value = 0,015 sehingga p value < 0,05, dengan demikian maka H₀ ditolak dan H_a diterima. Hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara Tingkat jenis makanan dengan kejadian keracunan makanan pada siswa/i di SMA Negeri 7 Baubau Tahun 2025.

b. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa dari 43 responden yang memiliki pengetahuan baik, terdapat 39 responden (90,7%) yang mengalami keracunan makanan dan 4 responden (9,3%) yang tidak mengalami keracunan makanan. Sementara itu, dari 57 responden yang memiliki pengetahuan kurang baik, terdapat 40 responden (70,2%) yang mengalami keracunan makanan dan 17 responden (29,8%) yang tidak mengalami keracunan makanan. Hasil uji *Chi-Square* menunjukkan nilai p-value sebesar 0,013 (p<0,05), sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dengan kejadian

keracunan makanan pada siswa SMA Negeri 7 Baubau.

Menurut teori Lawrence Green, pengetahuan termasuk faktor predisposisi (*predisposing factor*) yang berperan dalam membentuk perilaku kesehatan seseorang. Individu yang memiliki pengetahuan yang lebih baik cenderung lebih mudah menerima informasi kesehatan dan menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari. Dalam konteks konsumsi MBG, pemahaman yang baik mengenai keamanan pangan dapat mendorong siswa untuk lebih memperhatikan kondisi makanan sebelum dikonsumsi serta segera melaporkan apabila ditemukan indikasi makanan yang tidak layak konsumsi (Damayanti *et al*, 2026).

Kontaminasi pangan dapat berasal dari berbagai sumber, baik biologis, kimia, maupun fisik. Kontaminasi biologis umumnya disebabkan oleh bakteri patogen seperti *Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, dan *Staphylococcus aureus*. Mikroorganisme tersebut dapat berkembang biak dengan cepat apabila makanan disimpan pada suhu yang tidak sesuai atau dibiarkan terlalu lama sebelum dikonsumsi. Selain itu, kebersihan peralatan masak, sanitasi tempat pengolahan, dan higiene penjamah makanan turut menentukan kualitas makanan yang dihasilkan (Akita *et al*, 2025).

Menurut pendapat peneliti, edukasi mengenai keamanan pangan tetap perlu diberikan secara berkelanjutan kepada siswa agar kesadaran terhadap pentingnya makanan yang aman semakin meningkat. Di samping itu, penerapan prinsip higiene dan sanitasi oleh penyelenggara MBG harus menjadi prioritas utama untuk menjamin kualitas makanan yang diberikan. Dengan adanya kombinasi antara peningkatan pengetahuan dan pengendalian mutu pangan yang baik, risiko terjadinya keracunan makanan pada siswa diharapkan dapat diminimalkan.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa dari 92 responden yang memiliki kebiasaan mencuci tangan baik, terdapat 72 responden (78,3%) yang mengalami keracunan makanan dan 20 responden (21,7%) yang tidak mengalami keracunan makanan. Sedangkan dari 8 responden yang memiliki kebiasaan mencuci tangan kurang baik, terdapat 7 responden (87,5%) yang mengalami keracunan makanan dan 1 responden (12,5%) yang tidak mengalami keracunan makanan. Hasil uji statistik *Fisher Exact Test* menunjukkan nilai p-value sebesar 1,000. Nilai tersebut lebih besar dari taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ ($p > 0,05$), sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan antara kebiasaan mencuci tangan dengan kejadian keracunan makanan pada siswa SMA Negeri 7 Baubau Tahun 2026. Dengan demikian, H_0 diterima dan H_a ditolak.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kebiasaan mencuci tangan bukan

merupakan faktor yang berhubungan secara signifikan dengan kejadian keracunan makanan pada responden. Secara teori, kebiasaan mencuci tangan yang baik seharusnya mampu menurunkan risiko terjadinya penyakit yang ditularkan melalui makanan. Namun, pada penelitian ini hubungan tersebut tidak ditemukan secara statistik.

Tidak ditemukannya hubungan dapat disebabkan oleh distribusi responden yang tidak merata antara kelompok kebiasaan mencuci tangan baik dan kurang baik. Sebagian besar responden dalam penelitian ini memiliki kebiasaan mencuci tangan yang baik, yaitu sebanyak 92%. Kondisi ini menyebabkan variasi data menjadi sangat kecil sehingga pengaruh kebiasaan mencuci tangan terhadap kejadian keracunan makanan sulit terlihat secara statistik.

Dalam penelitian ini ditemukan bahwa sebagian besar responden mengalami keracunan makanan meskipun telah memiliki kebiasaan mencuci tangan yang baik. Hal ini menunjukkan bahwa sumber utama masalah kemungkinan berasal dari makanan yang dikonsumsi, bukan semata-mata dari kebersihan tangan siswa. Kondisi tersebut diperkuat dengan hasil penelitian yang menunjukkan adanya hubungan signifikan antara jenis makanan dengan kejadian keracunan makanan.

Menurut pendapat peneliti, tidak ditemukannya hubungan antara kebiasaan mencuci tangan dengan kejadian keracunan makanan tidak berarti bahwa kebiasaan mencuci tangan tidak penting. Kebiasaan mencuci tangan tetap harus dipertahankan dan ditingkatkan karena memiliki manfaat besar dalam mencegah berbagai penyakit infeksi. Akan tetapi, untuk menurunkan angka kejadian keracunan makanan diperlukan upaya yang lebih komprehensif, seperti pengawasan makanan jajanan sekolah, peningkatan sanitasi makanan, serta edukasi mengenai pemilihan makanan yang aman dan sehat.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa dari 61 responden yang mengonsumsi makanan berisiko, terdapat 53 responden (86,9%) yang mengalami keracunan makanan dan 8 responden (13,1%) yang tidak mengalami keracunan makanan. Sedangkan dari 39 responden yang mengonsumsi makanan tidak berisiko, terdapat 26 responden (66,7%) yang mengalami keracunan makanan dan 13 responden (33,3%) yang tidak mengalami keracunan makanan.

Hasil uji statistik Chi-Square menunjukkan nilai p-value sebesar 0,015. Nilai tersebut lebih kecil dari taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ ($p < 0,05$), sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara jenis makanan dengan kejadian keracunan makanan pada siswa SMA Negeri 7 Baubau Tahun 2026. Dengan demikian, H_0 ditolak dan H_a diterima. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa siswa yang mengonsumsi makanan berisiko

cenderung lebih banyak mengalami keracunan makanan dibandingkan siswa yang mengonsumsi makanan tidak berisiko. Temuan ini menunjukkan bahwa jenis makanan yang dikonsumsi merupakan salah satu faktor penting yang memengaruhi terjadinya keracunan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian, sebagian besar responden mengonsumsi menu yang terdiri atas nasi, ayam, tahu, sayur, buah, dan susu. Namun, keluhan yang paling banyak disampaikan responden berkaitan dengan lauk ayam. Keluhan tersebut meliputi ayam berbau basi, rasanya aneh, berbau menyengat, terasa asam, hingga belum matang. Sebaliknya, hanya sebagian kecil responden yang menyatakan bahwa makanan tidak mengalami masalah atau memiliki rasa yang normal.

Secara keseluruhan, hasil penelitian mengarah pada dugaan bahwa lauk ayam merupakan komponen makanan yang paling berpotensi menjadi sumber kejadian keracunan makanan di SMA Negeri 7 Baubau. Oleh karena itu, perlu dilakukan evaluasi terhadap proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan untuk memastikan keamanan pangan serta mencegah terulangnya kejadian serupa.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden mengonsumsi makanan yang tergolong berisiko. Hal ini menggambarkan bahwa kebiasaan konsumsi makanan siswa masih perlu mendapatkan perhatian khusus. Apabila kondisi ini terus berlanjut, maka risiko kejadian keracunan makanan di lingkungan sekolah akan tetap tinggi.

Menurut pendapat peneliti, tingginya angka kejadian keracunan makanan pada siswa SMA Negeri 7 Baubau menunjukkan perlunya perhatian lebih terhadap keamanan pangan di lingkungan sekolah. Edukasi mengenai cara memilih makanan yang sehat dan aman perlu dilakukan secara berkelanjutan. Selain itu, pihak sekolah perlu bekerja sama dengan instansi kesehatan untuk melakukan pengawasan terhadap makanan dan minuman yang dijual di lingkungan sekolah. Dengan demikian, risiko terjadinya keracunan makanan pada siswa dapat diminimalkan dan derajat kesehatan siswa dapat ditingkatkan.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan kejadian keracunan makanan pada Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SMA Negeri 7 Baubau Tahun 2025, dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan siswa dan jenis makanan dengan kejadian keracunan makanan, sedangkan kebiasaan mencuci tangan tidak menunjukkan hubungan yang signifikan dengan kejadian tersebut. Temuan ini menunjukkan bahwa peningkatan pengetahuan siswa mengenai keamanan pangan serta pengawasan terhadap kualitas dan jenis makanan yang disajikan

dalam program MBG merupakan faktor penting dalam upaya pencegahan keracunan makanan. Oleh karena itu, disarankan agar siswa lebih meningkatkan pemahaman mengenai pemilihan makanan yang aman dan layak konsumsi, pihak sekolah memperketat pengawasan terhadap menu serta kualitas makanan yang diterima dari penyelenggara program MBG, dan peneliti selanjutnya memperluas cakupan penelitian dengan mengkaji aspek dapur MBG, proses pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi makanan sehingga faktor-faktor penyebab keracunan makanan dapat diidentifikasi secara lebih komprehensif.

DAFTAR REFERENSI

- Akita, A., & Gunawan, R. (2025). *Kontaminan Pangan (Mikroba , Kimia , Fisik) dan Risiko Kesehatan di. September.*
- Alzhrani, W. F. (2024). *Pengetahuan , Sikap , dan Praktek Keamanan Pangan Penangan Makanan Restoran di Kota Jeddah , Arab Saudi.*
- Andi Gita Novianti, & Seprianus parrangan. (2022). 1053-Research Results-1965-1-10-20220826. *Jurnal Teknologi Informasi*, volume 10(1), 2.
- Aqilah, N., Alya, R., Mulyati, M., & Marsita, J. (2024). *Pengetahuan higiene sanitasi makanan dengan keamanan pangan di desa wisata kabupaten cianjur jawa barat.* 9(3), 154–163.
- Ardhana, E., Azzahra, F., Novianti, V., Al-irsyad, M., Malang, U. N., No, J. S., & Java, E. (2023). *Hubungan antara Pribadi kebersihan dan Sanitasi Lingkungan hingga Kehadiran Bakteri Escherichia coli dalam Makanan.* 2999.
- Ari, I. P., & Pranata, Y. (2022). *No Title.*
- Batubulan, S. (2021). *Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021.* 11(2), 79–89.
- Damayanti1, A., & Zairinayati. (2026). Analisis Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah Makanan Terhadap Implementasi Higiene Dan Sanitasi Di Instalasi Gizi Rsud Palembang Bari. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Univ. Halu Oleo*, 7(1), 12–18.
- Dwi, N., Moridu, F., & Novarina, V. (2025). *Tinjauan Kualitas dan Kesesuaian Gizi Program Makan Bergizi Gratis (MBG) pada Anak Sekolah Dasar di Kota Gorontalo Quality and Nutritional Adequacy Review of the Free School Meal Program.* 17(3), 315–325.
- Ernawati, Y., Info, A., Handlers, F., Tips, H., & Poisoning, F. (2026). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bidang Ilmu Keperawatan Optimal.* 3(1), 1–5.
- Febria, D., Lestari, R. R., Hardianti, S., & Septia, L. (2025). *Sosialisasi Keamanan Pangan : Mengenal Kandungan Zat Kimia Berbahaya pada Jajanan Di Sekolah Dasar Pahlawan Tuanku Tambusai.* 4(3), 462–466
- Fitriana, N. F. (2021). *Gambaran pengetahuan pertolongan pertama keracunan makanan.* 2(September), 173–178.
- Hidajah, A. C., Febriyanti, F., & Faisal, D. R. (2021). Faktor Risiko KLB Keracunan Makanan Pasca Gempa Bumi di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Kesehatan*, 14(2), 65–70. <https://doi.org/10.32763/juke.v14i2.381>
- Ikrila, Bagoes Widjanarko, Fauzi Muh, Dwi Sutiningsih, Z. C. (2025). *Analisis Epidemiologi dan Penyebab Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Makanan di Puskesmas Ngombol: Studi Kasus Keracunan Makanan Akibat Staphylococcus aureus.* 10(1), 34–43.
- Kevin Andreas Halomoan Tambunan, Ridha Nababan, Rimma Anisa Siagian, Roslin Naiborhu, Sintia Harianti, & Jamaludin Jamaludin. (2025). Tinjauan Kritis Tentang Program Makan Bergizi Gratis Terhadap Produktivitas Belajar Siswa. *Katalis Pendidikan : Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Matematika*, 2(2), 21–31.

- <https://doi.org/10.62383/katalis.v2i2.1428>
- Liyana Hamidah Az Zahraa, & Irma Hanifatu Sa'adah. (2025). Gambaran Faktor Risiko Dan Karakteristik Kejadian Luar Biasa (KLB). *Gambaran Faktor Risiko Dan Karakteristik Kejadian Luar Biasa (Klb) Keracunan Pangan Jawa Timur Tahun 2024, Volume 6*, 4143–4155. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id>
- Novyianti, S. F. (2024). Studi Korelasi Personal Hygiene Ibu dengan Kejadian Diare pada Balita di Kota Surakarta. *ASJN (Aisyiyah Surakarta Journal of Nursing)*, 5, 132–139. <https://journal.aiska-university.ac.id/index.php/asjn/article/download/1564/745/7479>
- Nurjanah, S., Wafiyah, Q., Rahayu, W. P., & Nurwitri, C. C. (2021). Titik Kritis Keamanan Pangan pada Tahap Pengolahan dan Penyajian Beberapa Jenis Minuman Es Critical Points of Food Safety during Processing and Serving of Various Iced Beverages. 8(2), 80–87. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.2.80>
- Ramu, P., Osman, M., Azira, N., Mutalib, A., Aljaberi, M. A., Lee, K., Lin, C., & Hamat, R. A. (2023). *Validity and Reliability of a Questionnaire on the Knowledge , Attitudes , Perceptions and Practices toward Food Poisoning among Malaysian Secondary School Students : A Pilot Study*. 1–18.
- Raya Marcela, Karfika Suci Ramadhani, Muhammad Fiqri Alwi, & Usiono Usiono. (2023). Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Makanan. *Jurnal Anestesi*, 2(1), 41–51.
- Regency, T., Firdaus, M., Vebrian, G., & Pratiwi, A. (2021). *Nusantara Hasana Journal*. 1(7), 7–14.
- Rif'iy, Q., Suratni, Lestari, W., & Muhammad, S. (2025). *Indonesian journal of intellectual publication iji publication*. 5(2), 130–137.
- Ritonga, S. H., Zebua, H., Sagara, B., & Pratiwi, D. (2024). Pendidikan Kesehatan Tentang P3k Keracunan Makanan DI Fakultas Kesehatan , Universitas Aufo Royhan di Kota Padangsidimpuan *Jurnal Pengabdian Masyarakat Aufo (JPMA) Volume 6 No . 1 April 2024*. 6(1), 4–7.
- Sd, D. I., & Huta, N. (2023). *Kata Kunci : gizi, makanan, penyuluhan 217*. 5(3), 217–223.
- Siregar, N., Damanik, D. W., Julianto, J., & Pasaribu, Y. A. (2025). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Keluarga dalam Penanganan Pertama Keracunan Makanan di Huta III Desa Tanjung Pasir Kabupaten Simalungun. *Jurnal Keperawatan Suaka Insan (Jksi)*, 10(1), 8–15. <https://doi.org/10.51143/jksi.v10i1.631>
- Sulistiyorini, D., Rokhmianti, E., Purnamasari, W., Masyarakat, S. K., Kesehatan, F. I., Maju, U. I., Keperawatan, S., Keperawatan, F. I., & Maju, U. I. (2025). *Edukasi keamanan pangan jajanan anak sekolah dengan pola sah menggunakan model biopsikosial*. 7(2).
- Trisno Aji, W. (2025). Makan Bergizi Gratis di Era Prabowo-Gibran: Solusi untuk Rakyat atau Beban Baru? *Naafi: Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 2(2). <https://doi.org/10.62387/naafijurnalilmiahmahasiswa.v2i2.134>
- Vina Nursinta, M. H. M. E. S. (2024). *Hubungan Pengetahuan Dan Motivasi Perawat Dengan Kepatuhan Mencuci Tangan Di Rumah Sakit Xyz*. 2, 271–280.
- Wahana, H. (2020). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Tingkat Pengetahuan Masyarakat Tentang Keracunan Makanan Di Kecamatan Aluh-Aluh*. 1(2), 123–129.
- Wahyunda, S., & Hasrianto, N. (2026). *Pengaruh Edukasi Higiene Sanitasi terhadap Pengetahuan , Sikap , dan Praktik Pengelola Kantin Sekolah di Wilayah Kerja Puskesmas Tenayan Raya*.
- Waluyo Surryanto Djoko. (2025). Kebijakan Makanan Bergizi Gratis: Tinjauan EkonomiPolitik Dalam Kesejahteraan Dan Ketahanan Pangan. *Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi Negara*, 12 NO 1, 144–151.
- Wati, L., & Wulandari, R. (2025). *Zat berbahaya pada makanan*. 2(5).
- widya astutik, Yasnani, F. (2025). *UNIV . HALU OLEO*. 5(4), 19–25.
- Wijayanti, E. (2026). *Analisis Tren dan Faktor Resiko Keracunan Pangan di Indonesia Tahun*

2022-2024. 3(3), 206–216.

- Wiritanaya, S., Wati, N., & Yanuarti, R. (2024). Edukasi Cara Mencuci Tangan Yang Baik dan Benar Di Sekolah Dasar Negeri 67 Kota Bengkulu. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 61–65. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v5i1.395>
- Yuniati, Novitry, F., & Heryanto, E. (2024). Faktor yang Berhubungan dengan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah. *Lentera Perawat*, 5(1), 87–96. <https://doi.org/10.52235/lp.v5i1.286>
- Yuria Dwi Astuti, Tri Sumarni, A. S. S. (2024). Tingkat pengetahuan merupakan salah satu faktor yang dapat memengaruhi terjadinya keracunan makanan setelah mengonsumsi Makanan Bergizi Gratis (MBG). Pengetahuan yang baik memungkinkan siswa memahami penyebab, gejala, serta langkah-langkah pencegahan kera. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(June), 912–923. <https://repository.umgo.ac.id/602/1/JurnalTrezianiNurfadilaSopyan.pdf>
- Zainurridha, Y. A. (2025). *Pengetahuan sebagai Faktor Dominan bagi Perilaku Mencuci Tangan pada Anak Luluk Ul Mukaromah*. 16(10), 259–262