

URGENSI PENJAMINAN MUTU DALAM PELAKSANAAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

THE URGENCY OF QUALITY ASSURANCE IN THE IMPLEMENTATION OF THE FREE NUTRITIOUS MEAL PROGRAM

Izzul Fatchu Reza

Politeknik STIA LAN Jakarta-Lembaga Administrasi Negara RI

ABSTRAK

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan inisiatif nasional untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui pemenuhan gizi bagi anak sekolah, balita, dan ibu hamil. Namun, implementasinya menghadapi tantangan serius, terutama terkait keamanan dan mutu pangan. Kasus keracunan massal di berbagai daerah menunjukkan lemahnya pengawasan dapur penyedia (SPPG), standar higienitas, dan manajemen distribusi makanan. *Policy brief* ini menekankan pentingnya sistem penjaminan mutu yang komprehensif agar pelaksanaan MBG berjalan aman, efisien, dan akuntabel. Analisis dilakukan terhadap kelembagaan, standar operasional, serta praktik keamanan pangan di lapangan. Hasil kajian merekomendasikan lima langkah strategis, yaitu penguatan sertifikasi higienitas dapur MBG, standarisasi suhu pengolahan dan penyimpanan, kewajiban uji keamanan pangan, pengelolaan data alergi penerima manfaat, serta pelatihan dan akreditasi juru masak. Dengan penerapan penjaminan mutu yang kuat, MBG dapat menjadi program sosial yang tidak hanya memenuhi target gizi, tetapi juga menjamin keselamatan dan kepercayaan publik.

Kata Kunci: *Makan Bergizi Gratis, keamanan pangan, higienitas, penjaminan mutu, kebijakan publik*

ABSTRACT

The Free Nutritious Meal (MBG) Program is a national initiative aimed at improving human capital through better nutrition for school children, toddlers, and pregnant women. However, its implementation faces major challenges, particularly in food safety and quality management. Several mass food poisoning incidents reveal weaknesses in kitchen supervision (SPPG), hygiene standards, and food distribution systems. This policy brief highlights the urgency of establishing a robust quality assurance framework to ensure the program's safety and accountability. The analysis focuses on institutional arrangements, operational standards, and food safety practices. Five key policy measures are proposed: strengthening kitchen hygiene certification, standardizing food temperature control, mandating food safety testing, developing allergy management databases, and training accredited food handlers. A comprehensive quality assurance system is essential for ensuring that the MBG Program not only meets nutritional goals but also protects public health and fosters public trust.

Keywords: *free nutritious meal, food safety, hygiene, quality assurance, public policy*

A. Pendahuluan

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu program

unggulan pemerintah pusat sekaligus janji kampanye Presiden Prabowo Subianto. Program ini dirancang sebagai strategi

nasional untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui pemenuhan gizi dan kesehatan, khususnya pada masa pertumbuhan anak, balita, dan bayi. Untuk memberikan dasar hukum yang kuat, pemerintah menetapkan Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2024 tentang Badan Gizi Nasional (BGN), yang sekaligus menegaskan peran BGN sebagai lembaga pelaksana program. Selain itu, BGN juga menyusun Petunjuk Teknis (Juknis) MBG yang berfungsi sebagai pedoman operasional, mencakup mekanisme verifikasi penerima, alur distribusi makanan, hingga pertanggungjawaban penggunaan dana. Dengan kerangka regulasi ini, MBG diharapkan dapat berjalan secara terarah, transparan, dan akuntabel.

Sebagai bentuk penguatan implementasi, Badan Gizi Nasional (BGN) menargetkan pembangunan sedikitnya 6.000 Sentra Penyediaan Pangan dan Gizi (SPPG) tambahan hingga Oktober 2025. Dengan target tersebut, pada November 2025 program Makan Bergizi Gratis ditargetkan dapat menjangkau sekitar 82,9 juta penerima manfaat, mencakup ibu hamil, balita, peserta didik mulai dari anak bangsa serta ibu hamil, dalam praktiknya muncul sejumlah persoalan serius. Salah satu yang paling menonjol adalah kasus keracunan makanan yang bersumber dari paket MBG. Berdasarkan data yang dihimpun oleh *Center for Indonesia's Strategic Development Initiatives* (CISDI), sebuah lembaga riset dan advokasi kebijakan kesehatan masyarakat, hingga Jumat malam (27 September 2025) tercatat sebanyak 7.368 korban keracunan di berbagai daerah. Sebaran kasus ditemukan di 52 kabupaten/kota, dengan jumlah tertinggi berada di Kabupaten Bandung Barat, khususnya di daerah Pongkor, yang mencapai 1.333 orang. Beberapa daerah lain juga melaporkan lebih dari 500 kasus keracunan. Fakta ini menunjukkan adanya celah besar dalam pengawasan kualitas makanan, standar higienitas, serta tata kelola distribusi MBG yang harus segera

dibenahi agar tujuan program tidak justru menimbulkan dampak buruk bagi masyarakat.

B. Menilik Standar Operasional Prosedur Makan Bergizi Gratis (MBG)

Badan Gizi Nasional (BGN) sebenarnya sudah membuat beberapa Standar Operasional Prosedur (SOP) yang dibuat untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan telah sesuai dengan standar penyajian yang sehat, higienis, dan aman untuk dikonsumsi. Beberapa SOP yang telah berlaku di antaranya adalah SOP Dapur MBG dan SOP Juru Masak MBG.

Untuk mendukung pelaksanaan MBG, Kementerian Kesehatan juga telah membuat beberapa SOP, yang terbagi menjadi SOP di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG), SOP di Sekolah, dan SOP di Puskesmas. SOP di SPPG terdiri dari SOP Higiene Personil, SOP Penerimaan Bahan Baku, SOP Penyimpanan Kemasan dan Bahan Kimia, SOP Pemorsian, SOP Pencucian Peralatan, SOP Penggunaan Loker, SOP Penyimpanan Bank Sampel, dan SOP Pemasakan/Pengolahan. SOP di Sekolah meliputi SOP Penerimaan dan Penyajian di Sekolah, dan SOP Penanggulangan KLB Keracunan Pangan di Sekolah. Adapun di Puskesmas, SOPnya terdiri dari SOP Penanggulangan KLB.

Dalam salah satu SOP tersebut, yaitu SOP Dapur MBG, disebutkan bahwa ruang lingkup SOP tersebut adalah untuk 3000 porsi, artinya sebuah dapur MBG atau satu SPPG melayani 3000 porsi, yang mencakup PAUD, TK, hingga SMA. Banyaknya jumlah porsi ini bersifat tercampur, yaitu satu dapur MBG harus melayani beberapa jenjang sekolah yang berbeda-beda, dengan rincian siswa PAUD, TK, hingga kelas 2 SD diberikan pukul 08.00, siswa kelas 3-6 SD diberikan pukul 09.30, dan siswa SMP hingga SMA diberikan pukul 12.00. Jam pendistribusian yang berbeda-beda memicu adanya dapur yang memasak pada waktu

yang bersamaan untuk seluruh jenjang pendidikan namun dibagikan pada waktu yang berbeda-beda. Akibatnya, terdapat risiko makanan menjadi basi bagi siswa yang menerima makanan pada waktu yang paling lama.

Selain itu, dari seluruh SOP yang ada, tidak ada ketentuan yang mewajibkan bahwa makanan wajib dicicipi terlebih dahulu oleh *food handler*. Hanya terdapat ketentuan bahwa ahli gizi melakukan perencanaan makanan. Namun, setelah makanan siap untuk didistribusikan, tidak ada proses pengecekan higienitas makanan (*food safety testing*).

C. Penyebab Keracunan Makanan dalam Program MBG

Menurut Kepala Kantor Staf Kepresidenan, M. Qodari, terdapat empat penyebab utama keracunan MBG, yaitu higienitas makanan buruk, suhu dan pengolahan pangan yang tidak sesuai, kontaminasi silang dari petugas, dan indikasi alergi pada penerima manfaat.

Berdasarkan fakta yang diungkapkan M. Qodari tersebut, maka akar masalah dari MBG mayoritas terdapat di SPPG atau dapur dalam mengolah makanan. Masalah higienitas terjadi karena kurangnya kebersihan dalam alat-alat masak maupun pemasak MBG.

Higienitas makanan adalah penyebab utama dari keracunan makanan. Menurut Food and Agriculture Organization (FAO), kebersihan personal dan kebersihan lingkungan harus dijamin agar makanan aman dan layak dikonsumsi. Operasional dapur MBG adalah operasi berskala besar, sehingga jika standar higienitas tidak ditetapkan dan diketahui seluruh karyawan, potensi pencemaran atau kontaminasi mikroba, kimia, atau fisik berpeluang besar terjadi.

Suhu dan pengolahan pangan juga harus menjadi perhatian penting. Makanan harus dijaga pada suhu yang tepat untuk mencegah pertumbuhan bakteri. Proses

pendinginan makanan juga penting untuk diketahui dan dimonitor, agar tetap aman dikonsumsi.

Makanan harus dijaga pada suhu di atas 63 °C atau di bawah 5 °C untuk mencegah pertumbuhan bakteri. Proses pendinginan juga harus cepat, yaitu dari 60 °C ke 21 °C dalam 2 jam dan ke ≤ 5 °C dalam 4 jam agar tetap aman dikonsumsi.

Kontaminasi silang dapat terjadi apabila mikroba atau bahan berbahaya dari satu bahan makanan berpindah ke bahan lain atau tempat lain yang akan langsung dikonsumsi tanpa perlakuan lebih lanjut. Dengan skala operasi dapur MBG yang memiliki ribuan porsi setiap harinya, penting memastikan bahan makanan dan tempatnya bersih dan steril agar suatu allergen atau pencemar makanan tidak berpindah ke lebih banyak tempat dan lebih banyak makanan, yang pada akhirnya menyebabkan keracunan berskala besar. Salah satu penyebab kontaminasi silang di dapur SPPG adalah karena petugas memegang bahan mentah lalu langsung menangani makanan siap saji tanpa mencuci tangan atau mengganti sarung tangan, atau menggunakan alat yang sama tanpa disterilisasi.

Terakhir, indikasi alergi pada penerima manfaat. Kondisi alergi berbeda dari keracunan mikroba, namun tetap menjadi bagian penting dari keselamatan pangan. Makanan yang secara umum dianggap aman, dapat memicu reaksi alergi serius apabila mengandung bahan allergen tanpa penanganan yang tepat. Sebagian penerima manfaat mungkin memiliki alergi terhadap bahan seperti kacang, susu, atau telur, sementara dapur SPPG seringkali tidak memisahkan pengolahan atau memberikan label yang jelas pada makanan yang mengandung allergen. Kondisi ini diperparah dengan ketiadaan data penerima dengan alergi spesifik. Padahal, MBG selayaknya harus diperlakukan seperti orang tua yang memberikan makanan kepada anaknya, perlu diperhatikan kecukupan gizi, minat makanan, hingga

alergi yang harus dihindari, untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan.

D. Rekomendasi Kebijakan

Untuk menjamin mutu dan keamanan pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG), diperlukan serangkaian langkah kebijakan yang bersifat preventif dan sistematis. Lima rekomendasi berikut disusun berdasarkan analisis terhadap akar permasalahan di tingkat dapur MBG (SPPG), standar higienitas, serta tata kelola pangan yang belum optimal.

1. Penguatan Sistem Pengawasan dan Sertifikasi Dapur MBG (SPPG)

Badan Gizi Nasional (BGN) perlu memperkuat mekanisme pengawasan dengan menerapkan sistem audit dan sertifikasi higienitas bagi setiap SPPG. Pelaksanaan sertifikasi dapat dilakukan bekerja sama dengan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) serta Dinas Kesehatan setempat. Aspek yang diawasi mencakup sanitasi ruang dapur, kebersihan peralatan masak, prosedur penyimpanan bahan baku, serta kebersihan personal petugas. Sertifikasi higienitas ini wajib menjadi prasyarat bagi dapur MBG untuk beroperasi, guna menjamin keamanan pangan bagi seluruh penerima manfaat.

2. Standarisasi dan Monitoring Suhu Pengolahan serta Distribusi Makanan

Pemerintah perlu menetapkan standar suhu wajib untuk menjaga keamanan makanan. Makanan panas harus dijaga pada suhu minimal 63°C, sedangkan makanan dingin disimpan di bawah 5°C. Untuk memastikan kepatuhan, setiap dapur MBG disarankan menggunakan sensor suhu otomatis dengan sistem pencatatan digital yang dapat memantau suhu dan waktu distribusi secara real-time. Kebijakan ini penting untuk mencegah

pertumbuhan mikroba berbahaya selama proses pengolahan dan pengiriman makanan ke sekolah.

3. Kewajiban Uji Cicip dan Pengujian Keamanan Pangan (*Food Safety Testing*)

Setiap dapur MBG perlu diwajibkan melakukan uji organoleptik (uji cicip) sebelum makanan dikirimkan kepada penerima manfaat. Petugas yang telah mendapatkan pelatihan keamanan pangan harus melakukan penilaian terhadap rasa, aroma, dan tekstur makanan. Selain itu, setiap dapur wajib menyimpan sampel makanan (bank sampel) setiap hari sebagai bahan pemeriksaan apabila terjadi dugaan keracunan. Pemerintah daerah juga perlu menugaskan petugas pengawas pangan terlatih untuk memastikan seluruh proses berjalan sesuai prosedur keamanan.

4. Pengelolaan Data Alergi dan Manajemen Alergen pada Menu MBG

BGN bersama Dinas Pendidikan perlu mengembangkan basis data penerima manfaat yang mencatat kondisi alergi setiap peserta. Informasi tersebut menjadi dasar dalam perencanaan menu harian agar bahan makanan yang digunakan tidak menimbulkan reaksi alergi. Makanan yang mengandung bahan alergen seperti kacang, susu, atau telur harus diberi label atau penanda warna khusus agar mudah dikenali oleh petugas dan penerima manfaat. Langkah ini penting untuk mencegah salah konsumsi serta menekan risiko kejadian alergi massal.

5. Pelatihan dan Akreditasi Nasional bagi Petugas Pengolah Makanan (*Food Handler*)

Seluruh juru masak dan petugas dapur MBG perlu mengikuti pelatihan

dasar keamanan pangan yang mengacu pada standar FAO/WHO. Pelatihan ini mencakup praktik higienitas personal, teknik pengolahan makanan aman, dan pencegahan kontaminasi silang. BGN juga perlu mengembangkan skema akreditasi nasional bagi petugas MBG, sehingga keterampilan dan tanggung jawab mereka diakui secara formal. Dengan tenaga yang terlatih dan tersertifikasi, kualitas pengolahan pangan di setiap SPPG dapat dijaga secara konsisten.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Budiardjo, M. (2008). *Dasar-dasar ilmu politik*. Jakarta: Gramedia.
- Dunn, W. N. (2018). *Public policy analysis: An integrated approach*. New York: Routledge.
- FAO & WHO. (2020). *Food safety management: A practical guide for the food industry*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Nugroho, R. (2014). *Public policy*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Subarsono, A. G. (2016). *Analisis kebijakan publik: Konsep, teori, dan aplikasi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Jurnal dan Artikel

- Center for Indonesia's Strategic Development Initiatives. (2025). *Laporan kasus keracunan massal dalam program Makan Bergizi Gratis*. Jakarta: CISDI.
- Qodari, M. (2025). Evaluasi awal pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis: Tantangan dan solusi. *Policy Paper*, Kantor Staf Kepresidenan.
- Food and Agriculture Organization. (2022). Good hygiene practices in food preparation: Ensuring safe and nutritious food for all. *FAO Food Safety Journal*, 4(2), 45–58.

Widianingsih, N. (2023). Pengawasan kualitas pangan dalam program sosial pemerintah. *Jurnal Kebijakan Publik dan Kesehatan*, 11(1), 22–33.

Dokumen

- Adi Kurniawan. 2016. "Netralitas Pegawai Negeri Sipil (PNS) Dalam Pemilihan Umum Kepada Daerah (Pemilukada) di Kabupaten Pati." *Skripsi*. Universitas Muria Kudus.
- Daniel Zuchron. 2016. "Netralitas Aparatur Sipil Negara (ASN) Dalam Pemilukada Serentak Tahun 2015." *Presentasi: Seminar Nasional Netralitas ASN Mewujudkan Pilkada Serentak Tahun 2017*, Tanggal 20 April 2016. Jakarta: Koordinator Divisi Pengawasan Bawaslu RI.

Peraturan Perundang-Undangan

- Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2024 tentang Badan Gizi Nasional (BGN).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2023 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.

Website

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2025). *Pedoman Teknis Penyelenggaraan Makanan Bergizi Gratis*. Diakses dari: <https://www.kemkes.go.id>
- Badan Gizi Nasional (BGN). (2025). *Petunjuk Teknis Program Makan Bergizi Gratis*. Diakses dari: <https://www.bgn.go.id>
- CISDI. (2025). *Data dan Analisis Kasus Keracunan Makan Bergizi Gratis*. Diakses dari: <https://www.cisdi.org>
- BPOM RI. (2024). *Panduan Keamanan Pangan untuk Dapur Komunal*. Diakses dari: <https://www.pom.go.id>

FAO. (2023). *Food Safety Guidelines and Standards*. Diakses dari:
<https://www.fao.org/food-safety>