

BAB III

KASUS POSISI IMPLEMENTASI PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS BERDASARKAN PERATURAN PRESIDEN NO. 83 TAHUN 2024 TENTANG BADAN GIZI NASIONAL

A. Gambaran Umum Pelaksanaan Program MBG

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) adalah salah satu inisiatif dari pemerintah yang ditujukan untuk meningkatkan kualitas gizi masyarakat, terutama dalam mengurangi angka malnutrisi dan *stunting*, serta memperbaiki status gizi anak-anak, ibu hamil, ibu menyusui, dan kelompok yang rentan. Dalam implementasinya, program ini melibatkan berbagai pihak, antara lain pemerintah sebagai penyelenggara, pelaku usaha sebagai penyedia makanan, serta masyarakat sebagai konsumen akhir.

Pelaksanaan Program Makan Bergizi untuk tahun 2025 akan dijalankan di 5000 Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG). Terdapat 2 bentuk, di mana BGN akan mendirikan SPPG sebanyak 1542 unit melalui kerja sama dengan lembaga pemerintah atau pihak ketiga yang mencapai 3458 unit. Mekanisme program ini menggunakan bantuan dari pemerintah (Banper) dengan sasaran penerima manfaat antara 15 juta hingga 16,5 juta orang.⁴⁵⁾

Target tahun pertama adalah menjangkau 40% sasaran nasional, meningkat menjadi 80% di tahun kedua, dan mencapai cakupan penuh 100% di tahun 2029.⁴⁶⁾ Program ini memberikan makanan bergizi gratis setiap hari kepada peserta didik di sekolah dasar dan menengah, serta kelompok rentan seperti ibu hamil dan balita. Tujuan utamanya adalah memperbaiki status gizi anak-anak Indonesia secara merata di seluruh pelosok negeri, sekaligus membangun kebiasaan makan sehat sejak dini.

⁴⁵⁾ Aggridigi FKP Universitas Negeri Surabaya, "Program Makan Bergizi Gratis (MBG)," <https://aggridigi.fkp.unesa.ac.id/post/program-makan-bergizi-gratis-mbg>, (diakses pada 16 Maret 2026).

⁴⁶⁾ Pemerintah Indonesia, "Rencana Program Makan Bergizi Gratis sebagai bagian dari investasi pembangunan sumber daya manusia Indonesia," Jakarta: Sekretariat Negara Republik Indonesia, 2024. Makan Bergizi Gratis dan SDM Unggul | Sekretariat Negara (diakses 16 Maret 2026).

Secara normatif, pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) sangat terkait dengan pembentukan dan otoritas Badan Gizi Nasional seperti yang tercantum dalam Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2024. Dalam konsiderans peraturan itu, ditegaskan bahwa pemenuhan gizi nasional adalah bagian dari upaya pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas. Ini menunjukkan bahwa program MBG bukan hanya sekadar kebijakan teknis, tetapi juga memiliki dasar konstitusi yang kuat sebagai wujud komitmen negara dalam memastikan hak masyarakat terhadap pangan dan gizi.

Secara kelembagaan, “Badan Gizi Nasional dibentuk sebagai lembaga pemerintah yang berada di bawah dan bertanggung jawab langsung kepada Presiden” (Pasal 2 ayat (2)). Kedudukan ini memperlihatkan bahwa program pemenuhan gizi, termasuk MBG, merupakan program strategis nasional yang memiliki prioritas tinggi dalam kebijakan pemerintah. Dengan posisi tersebut, Badan Gizi Nasional memiliki kewenangan yang luas dalam merumuskan, menetapkan, serta melaksanakan kebijakan teknis terkait pemenuhan gizi nasional. Dengan demikian, program MBG tidak hanya diposisikan sebagai kebijakan sosial, tetapi juga sebagai bentuk tanggung jawab konstitusional negara dalam menjamin hak atas pangan dan gizi masyarakat.

Dalam menjalankan tugasnya, Badan Gizi Nasional menyelenggarakan berbagai fungsi sebagaimana diatur dalam Pasal 4, yaitu meliputi koordinasi, perumusan dan pelaksanaan kebijakan teknis di bidang sistem dan tata kelola, penyediaan dan penyaluran, promosi dan kerja sama, serta pemantauan dan pengawasan pemenuhan gizi nasional. Secara khusus, aspek penyediaan dan penyaluran berkaitan langsung dengan distribusi makanan bergizi kepada penerima manfaat, sedangkan aspek pemantauan dan pengawasan menjadi kunci dalam menjamin kualitas dan keamanan pangan.

Lebih lanjut, sasaran pemenuhan gizi nasional sebagaimana diatur dalam Pasal 5 Peraturan Presiden Nomor 83 tahun 2024 tentang Badan Gizi Nasional: “(1) Sasaran pemenuhan gizi yang menjadi tugas dan fungsi Badan Gizi Nasional sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 dan Pasal 4, diberikan kepada: (a) peserta didik pada jenjang pendidikan anak usia dini, pendidikan dasar, dan pendidikan

menengah di lingkungan pendidikan umum, pendidikan kejuruan, pendidikan keagamaan, pendidikan khusus, pendidikan layanan khusus, dan pendidikan pesantren; (b) anak usia di bawah lima tahun; (c) ibu hamil; dan (d) ibu menyusui. Dan ayat (2) Perubahan sasaran pemenuhan gizi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Presiden.”

Maka dari itu, dalam jangka pendek, MBG diharapkan dapat mengatasi masalah gizi kronis seperti *stunting*, anemia, dan malnutrisi yang masih menjadi isu serius di berbagai wilayah. Dalam jangka panjang, program ini akan berkontribusi signifikan terhadap peningkatan kapasitas intelektual dan produktivitas generasi muda. Anak yang cukup gizi cenderung lebih sehat, lebih aktif di kelas, dan memiliki kemampuan belajar yang lebih baik. Ini adalah landasan yang kokoh untuk mencetak SDM unggul yang akan menjadi tulang punggung pembangunan nasional.⁴⁷⁾

Lebih dari sekadar kebijakan bantuan sosial, MBG adalah bentuk investasi negara dalam kualitas manusianya. Hal ini sejalan dengan pendekatan pembangunan berbasis hak asasi manusia, di mana setiap anak memiliki hak fundamental atas pangan yang layak, sehat, dan bergizi. Pemerintah menempatkan MBG sebagai bagian dari instrument strategis dalam menangani ketimpangan ekonomi dari berbagai wilayah, dan bagian dari strategi yang besar untuk membangun *social safety net* secara menyeluruh. Melalui MBG, kelompok masyarakat rentan memperoleh akses terhadap makanan bergizi secara berkelanjutan, sehingga beban pengeluaran rumah tangga, khususnya untuk kebutuhan pangan, dapat ditekan. Intervensi ini diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan keluarga penerima manfaat di berbagai daerah.⁴⁸⁾

Secara faktual, pelaksanaan program MBG di sejumlah daerah menunjukkan perbedaan dalam penerapan standar keamanan makanan. Hasil observasi awal menunjukkan bahwa proses penyediaan makanan meliputi langkah-langkah

⁴⁷⁾ Isa Agung Wicaksono dkk, *Strategi Logistik Maritim untuk Ketahanan Gizi Nasional: Peran TNI AL dalam Program Makan Bergizi Gratis* (Bandung: Indonesia Emas Group, 2025), hlm 5-6.

⁴⁸⁾ Badan Gizi Nasional “MBG Jadi Strategi Tekan Kemiskinan dan Ketimpangan Daerah,” 2026, <https://www.bgn.go.id/news/berita/mbg-jadi-strategi-tekan-kemiskinan-dan-ketimpangan-daerah> (diakses pada 16 Maret 2026)

pengadaan bahan baku, pengolahan, distribusi, hingga penyajian kepada konsumen. Namun demikian, tidak semua langkah tersebut dilakukan sesuai dengan prinsip keamanan pangan yang seharusnya. Ketidaksesuaian dalam penerapan standar keamanan pangan ini tidak hanya mencerminkan masalah teknis di lapangan, tetapi juga mengindikasikan adanya kesenjangan antara regulasi yang ada dan praktik yang dilakukan. Ini dapat menimbulkan risiko terhadap keamanan pangan jika bahan yang digunakan tidak memenuhi standar yang telah ditetapkan.⁴⁹⁾

Selain itu, pada tahap pengolahan makanan, masih terdapat praktik yang belum sepenuhnya sesuai dengan prinsip sanitasi dan kebersihan. Situasi ini menunjukkan bahwa penerapan prosedur operasional standar (SOP) untuk keamanan pangan belum berjalan secara maksimal. Permasalahan juga muncul pada fase distribusi, di mana dalam beberapa situasi makanan disebarkan tanpa memperhatikan standar penyimpanan dan waktu penyajian yang benar. Keterlambatan dalam distribusi dan penggunaan wadah yang tidak higienis dapat meningkatkan dampak terkontaminasi, baik dari segi biologis maupun fisik. Hal ini berdampak pada penurunan kualitas makanan yang diterima oleh konsumen, bahkan mengakibatkan masalah kesehatan.

Masalah ini menunjukkan bahwa pelaksanaan program Makanan Bergizi (MBG) belum sepenuhnya sesuai dengan prinsip perlindungan konsumen, terutama terkait dengan hak untuk mendapatkan keamanan dan keselamatan saat mengonsumsi produk. Dalam hal ini, setiap proses dalam rantai pasokan pangan harus mengikuti norma yang ditetapkan oleh peraturan yang ada, sehingga konsumen sebagai penerima manfaat dari program ini tidak dirugikan.

Penyusunan menu dalam program MBG dilakukan melalui beberapa tahapan agar pemenuhan gizi terhadap konsumen terpenuhi. Proses pertama adalah menentukan jenis bahan pangan yang akan digunakan dengan mempertimbangkan ketersediaan, kualitas, keamanan, dan kandungan gizinya. Proses ini berfungsi sebagai dasar untuk menentukan bahan baku yang akan digunakan dalam

⁴⁹⁾ Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, “Peraturan BPOM tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik”, 2023. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/263208/peraturan-bpom-no-10-tahun-2023>, (diakses pada 16 Maret 2026).

penyusunan menu. Menyusun master menu, atau variasi menu yang akan disajikan dalam jangka waktu tertentu, adalah tahap kedua. Tujuan penyusunan master menu adalah untuk membuat menu yang beragam, seimbang, dan sesuai dengan kebutuhan gizi dan preferensi kelompok sasaran. Selanjutnya, tahap ketiga melibatkan pengenalan resep untuk setiap menu yang telah dirancang. Pada tahap ini, komposisi bahan, ukuran porsi, dan metode pengolahan ditetapkan sehingga setiap menu memiliki standar yang jelas dan menghasilkan kualitas yang konsisten. Pada tahap keempat, standar makanan kelompok sasaran digunakan untuk menghitung jumlah bahan yang diperlukan. Ini dilakukan dengan mempertimbangkan standar porsi dan kebutuhan nutrisi masing-masing kelompok penerima manfaat sehingga jumlah bahan yang diperlukan dapat disesuaikan dengan kebutuhan setiap orang. Dalam tahap terakhir, kebutuhan bahan pangan total dihitung dengan menjumlahkan semua kebutuhan bahan berdasarkan jumlah penerima manfaat. Perhitungan ini berfungsi sebagai acuan dalam proses pengadaan, distribusi, dan pengelolaan bahan pangan sehingga pelaksanaan program dapat berjalan secara efisien, dan tepat sasaran.

Dalam pelaksanaan program MBG Tahun Anggaran 2025, penyusunan master menu dilakukan per minggu, yang terdiri atas kegiatan penetapan jenis/item bahan pangan yang akan digunakan, penetapan frekuensi penggunaan bahan pangan, penetapan standar porsi berat bersih bahan pangan saat akan dimasak dan anggaran belanja disesuaikan dengan kondisi masing-masing SPPG dengan tetap memperhatikan prinsip perencanaan menu MBG. Menu yang akan diterapkan dalam satu siklus sebaiknya disesuaikan dengan kebutuhan gizi masing-masing kelompok sasaran.⁵⁰⁾

Berikut adalah ringkasan tentang pelaksanaan Program Makanan Bergizi (MBG) di sekolah dasar. Menu yang disediakan mencakup berbagai jenis makanan yang mengandung karbohidrat, protein, lemak, dan serat yang diperlukan oleh tubuh. Program MBG ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi para siswa melalui penyediaan makanan yang seimbang dan sesuai dengan standar kesehatan

⁵⁰⁾ Badan Gizi Nasional, *op. cit.*, hlm. 19.

yang berlaku. Kandungan gizi yang disiapkan dalam setiap porsinya telah disesuaikan dengan kebutuhan energi harian para siswa, baik dalam porsi besar maupun porsi yang kecil.

Untuk porsi besar di tujukan untuk kelompok sasaran yang memiliki kebutuhan energi yang lebih tinggi, seperti peserta didik pada jenjang pendidikan yang lebih tinggi atau kelompok usia yang lebih besar, sebagian besar menu MBG dialokasikan untuk mereka. Nasi putih, telur, orek tempe, tumis kacang panjang, wortel, dan buah kumquat mengandung energi sebesar 601,0 kkal, protein sebesar 25,3 gram, lemak sebesar 12,9 gram, karbohidrat sebesar 70,9 gram, dan serat sebesar 5,5 gram. Memenuhi kebutuhan energi harian, mendukung pertumbuhan dan perkembangan tubuh, membantu pembentukan serta perbaikan jaringan melalui asupan protein, menyediakan energi melalui karbohidrat, membantu penyerapan vitamin melalui lemak, dan menjaga kesehatan sistem pencernaan melalui asupan serat, adalah semua fungsi dari gizi ini.

Sedangkan porsi kecil ditujukan kepada kelompok sasaran yang memiliki kebutuhan energi yang lebih rendah, seperti siswa usia dini atau jenjang pendidikan dasar, menerima porsi kecil. Menu ini tetap memiliki porsi yang lebih sedikit, tetapi porsinya tetap seimbang. Mengandung 350,7 kkal energi, protein 18,4 gram, lemak 10,6 gram, karbohidrat 45,2 gram, dan serat 3,0 gram, porsi ini memenuhi sebagian kebutuhan energi harian, meningkatkan pertumbuhan, meningkatkan daya tahan tubuh, menjaga fungsi organ, dan membantu anak tetap aktif dan berkonsentrasi saat belajar.

Ruang lingkup implementasi Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di lapangan merupakan keseluruhan cakupan kegiatan yang dilakukan dalam rangka penyediaan makanan bergizi bagi kelompok sasaran secara sistematis dan terstandar. Ketentuan mengenai ruang lingkup tersebut dapat ditemukan dalam Pedoman Umum Sistem dan Tata Kelola Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang dikeluarkan oleh Badan Gizi Nasional, khususnya pada BAB I (Ketentuan Umum), sub-bab 1.3 Ruang Lingkup, yang menjelaskan bahwa program MBG

meliputi sistem tata kelola, penyediaan dan penyaluran makanan bergizi, edukasi gizi, kemitraan, serta pemantauan dan pengawasan.⁵¹⁾

Selain itu, ruang lingkup implementasi MBG juga mencakup pengawasan dan evaluasi program yang dilakukan secara berlapis oleh Badan Gizi Nasional bersama pemerintah daerah dan instansi terkait. Pengawasan ini bertujuan memastikan seluruh tahapan berjalan sesuai standar operasional yang telah ditetapkan.⁵²⁾ Dengan demikian, ruang lingkup implementasi Program MBG menunjukkan bahwa program ini bukan hanya sekadar pemberian makanan gratis, tetapi merupakan sistem terpadu yang mencakup seluruh rantai penyediaan pangan bergizi dengan standar keamanan yang ketat.

Dasar hukum yang menjadi acuan dalam pelaksanaan program MBG diatur dalam Pedoman Umum Sistem dan Tata Kelola Badan Gizi Nasional Untuk Program Makan Bergizi Gratis:

- 1) UU Nomor 4 Tahun 2024 tentang Kesejahteraan Ibu dan Anak
- 2) UU Nomor 17 Tahun 2024 tentang Kesehatan
- 3) Peraturan Pemerintah Nomor 45 Tahun 2013 tentang Tata Cara Pelaksanaan Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara.
- 4) Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2015 tentang Ketahanan Pangan dan Gizi.
- 5) Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2022 tentang Dekonsentrasi dan Tugas Pembantuan.
- 6) Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan.
- 7) Peraturan Presiden Nomor 16 Tahun 2018 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah
- 8) Peraturan Presiden Nomor 39 Tahun 2023 tentang Manajemen Risiko Pembangunan Nasional.
- 9) Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2024 tentang Pembentukan Badan Gizi Nasional.

⁵¹⁾ Badan Gizi Nasional, “Pedoman Umum Sistem dan Tata Kelola Program Makan Bergizi Gratis (MBG),” Jakarta: BGN, 2025, hlm. 1–3.

⁵²⁾ Badan Gizi Nasional, “Petunjuk Teknis Pelaksanaan Program MBG,” Jakarta: BGN, 2025, hlm. 6-8.

- 10) Peraturan Menteri Keuangan Nomor 168/PMK.05/2015 tentang Mekanisme Pelaksanaan Anggaran Bantuan Pemerintah pada Kementerian Negara/ Lembaga.
- 11) Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.
- 12) Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 1 Tahun 2024 sebagai acuan dalam pelaksanaan program pemenuhan pangan dan gizi secara nasional.⁵³⁾

B. Mekanisme Pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG)

Alur distribusi makanan yang diolah dalam Program MBG dimulai dari Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) atau dapur mitra yang ditunjuk oleh Badan Gizi Nasional. Setelah makanan diproses sesuai standar gizi dan keamanan pangan, makanan kemudian dikemas menggunakan wadah food grade dan didistribusikan ke titik layanan penerima manfaat /konsumen. Distribusi dilakukan secara terjadwal dan harus memperhatikan waktu konsumsi agar kualitas makanan tetap terjaga. Dalam praktiknya, sistem distribusi ini dirancang untuk meminimalkan keterlambatan dan menjaga suhu serta kebersihan makanan sampai ke tangan penerima manfaat.⁵⁴⁾

Standar Prosedur Operasional (SOP) untuk Program MBG mengatur semua langkah dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian makanan. Setiap SPPG harus memenuhi persyaratan mengenai kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan sesuai dengan aturan yang telah ditetapkan oleh BGN. Seperti mengontrol suhu dalam proses memasak, waktu penyajian makanan, serta keharusan bagi staf dapur untuk memakai perlindungan diri. Tujuannya adalah untuk mencegah adanya bakteri dan memastikan nilai gizi makanan tetap terjaga. Dalam hal ini, pelaku usaha memiliki peran penting dalam penyediaan makanan dan juga harus memenuhi syarat-syarat teknis seperti standar

⁵³⁾ Badan Gizi Nasional, “Pedoman Umum Sistem dan Tata Kelola Badan Gizi Nasional untuk Program Makan Bergizi Gratis,” (Jakarta: Kedeputan Sistem dan Tata Kelola Badan Gizi Nasional, 2025), hlm 4-5.

⁵⁴⁾ Badan Gizi Nasional, “Petunjuk Teknis Pelaksanaan SPPG Program MBG,” Jakarta: BGN, 2025, hlm. 6-8.

dapur yang layak, adanya sertifikat keamanan pangan, dan kapasitas produksi yang tinggi. Di samping itu, mereka juga bertanggung jawab terhadap mutu bahan baku dan produk makanan yang dihasilkan.

Sistem pemantauan kualitas dan keamanan pangan dilakukan oleh Badan Gizi Nasional, pemerintah daerah, serta lembaga pengawas pangan seperti BPOM. Pengawasannya meliputi pemeriksaan bahan mentah, tahapan pengolahan, hingga uji kelayakan produk pangan sebelum dikonsumsi. Selain pengawasan secara formal, evaluasi berkala juga harus tetap dilakukan untuk meninjau program berjalan dengan baik dan tidak menimbulkan risiko bagi penerima manfaat.

C. Bentuk Implementasi Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Lapangan

Implementasi Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di lapangan adalah wujud nyata dari kebijakan publik dalam memenuhi kebutuhan gizi melalui intervensi langsung kepada masyarakat. Program ini fokus pada penyediaan makanan bergizi yang aman dan memenuhi standar konsumsi untuk kelompok sasaran seperti anak-anak sekolah, balita, ibu hamil, dan ibu menyusui. Pada lingkungan sekolah, makanan didistribusikan setiap hari melalui dapur produksi yaitu Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan dikonsumsi pada jam tertentu sesuai jadwal sekolah. Sementara itu, untuk kelompok di luar sekolah, distribusi dilaksanakan lewat posyandu dan pusat kesehatan yang ada di desa atau kelurahan. Metode ini sejalan dengan ide intervensi gizi berbasis komunitas yang menekankan pada pemerataan akses nutrisi untuk kelompok yang ada dalam keadaan rentan.

Pelaksanaan teknis MBG dilakukan oleh Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) sebagai layanan penyedia makanan. SPPG memiliki tanggung jawab atas setiap tahap, mulai dari pengadaan bahan baku hingga pengiriman makanan.

Alur kerja SPPG:

1. Seleksi dan penerimaan bahan baku
2. Penyimpanan sesuai standar suhu dan sanitasi
3. Pengolahan makanan sesuai menu gizi
4. Pengemasan menggunakan standar food grade
5. Distribusi ke penerima manfaat

6. Monitoring kualitas pangan

Dalam kajian BPOM, sistem produksi makanan massal wajib mengikuti prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) untuk menjamin keamanan pangan.⁵⁵⁾

Prosedur teknis pengolahan MBG memastikan makanan memiliki rasa, tekstur, dan gizi yang sesuai standar. Penerapan langkah yang sistematis menjaga kualitas setiap menu. Peran prosedur teknis pengolahan MBG dalam kualitas kayanan meliputi:

1. Penerimaan dan Pemeriksaan Bahan Baku

Tim dapur menerima bahan sesuai daftar menu harian. Petugas memeriksa kesegaran, kualitas, dan keamanan pangan sebelum disimpan. Selanjutnya, bahan yang lolos pemeriksaan dicatat dalam sistem stok agar tercatat secara akurat. Dengan langkah ini, dapur dapat mengontrol persediaan bahan secara optimal.

2. Penyimpanan dan Rotasi Bahan

Petugas menyimpan bahan kering, basah, dan beku di area yang terpisah sesuai kategori. Penataan ini menjaga kualitas bahan hingga saat pengolahan. Kemudian, tim menerapkan sistem FIFO untuk menggunakan bahan lama lebih dulu. Transisi ini mencegah kerusakan dan pemborosan bahan. Meskipun konsep Program MBG adalah program yang baik, pelaksanaan di lapangan masih mengalami beberapa masalah. Seperti ada beberapa dapur SPPG yang belum memenuhi standar kebersihan, terutama di area dengan infrastruktur yang kurang memadai. Lalu proses pengiriman makanan belum sepenuhnya efektif sehingga dapat mengurangi kualitas makanan ketika sampai di tempat tujuan. Selain itu, program seperti MBG yang harus menyediakan makanan berjumlah banyak memiliki risiko utama, yaitu kontaminasi mikrobiologi akibat proses penyimpanan dan distribusi yang tidak sesuai standar.

3. Persiapan Bahan dan Kebersihan

Tim dapur mencuci, membersihkan, dan memotong bahan sesuai kebutuhan menu. Proses ini menghilangkan kotoran dan residu yang menempel. Selain itu,

⁵⁵⁾ Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM RI), “Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB),” Jakarta, 2023.

persiapan yang rapi mempercepat proses memasak. Peralatan juga mudah dibersihkan dan higienis untuk digunakan kembali.

4. Proses Memasak Standar

Petugas memasak mengikuti resep, urutan bahan, dan waktu yang telah ditentukan. Teknik memasak yang tepat menjaga rasa, tekstur, dan kandungan gizi makanan. Selain itu, penggunaan peralatan yang sesuai, termasuk dari penyedia jual alat dapur MBG, mendukung hasil masakan lebih konsisten dan aman.

5. Pengemasan dan Penjagaan Suhu

Tim dapur segera mengemas makanan setelah matang agar tetap higienis. Proses cepat mencegah paparan udara terbuka terlalu lama. Selanjutnya, petugas menjaga suhu makanan sesuai standar panas atau dingin. Dengan cara ini, kualitas makanan tetap terjaga hingga distribusi.

6. Distribusi dan Dokumentasi

Petugas mendistribusikan makanan tepat waktu sesuai jumlah penerima. Setiap langkah dicatat agar stok dan porsi dapat dipantau secara akurat. Selain itu, dokumentasi membantu evaluasi prosedur teknis untuk perbaikan berikutnya. Dapur pun bekerja lebih efisien dan terkontrol.⁵⁶⁾

Dengan penerapan teknis pengolahan ini, berdampak terhadap dapur MBG agar bekerja lebih aman, efisien, dan mampu menyediakan makanan berkualitas tinggi secara konsisten. Namun, dalam praktiknya program MBG beberapa kali menghadapi temuan mengenai keamanan pangan BPOM melaporkan bahwa masih ditemukan kasus makanan tidak layak konsumsi dalam beberapa program pangan massal akibat bahan baku yang tidak segar atau penyimpanan yang tidak sesuai standar.⁵⁷⁾ Di Indonesia, hingga 3 Oktober 2025 dilaporkan sedikitnya 9.286 siswa

⁵⁶⁾ Retno Dwi Nawangsari, "Prosedur Teknis Pengolahan MBG sebagai Standar Produksi Dapur," <https://akademipengusaha.com/prosedur-teknis-pengolahan-mbg/#:~:text=Prosedur%20teknis%20pengolahan%20MBG%20mengatur%20setiap%20tahap%20memasak,itu%2C%20prosedur%20ini%20meminimalkan%20risiko%20kesalahan%20dan%20kontaminasi.,> (diakses pada 19 April 2026).

⁵⁷⁾ Kompas.com, "BPOM Perketat Pengawasan Keamanan Pangan dalam Program Makan Bergizi Gratis," 2025, <https://health.kompas.com/read/2025/02/16/082000568/bpom-perketat-pengawasan-keamanan-pangan-dalam-program-makan-bergizi-gratis>, (diakses 16 Maret 2026).

di 22 provinsi mengalami keracunan terkait MBG, dan beberapa daerah menetapkan status KLB (BBC Indonesia, 2025; Shabrina, 2025). Gejala meliputi diare, mual, sesak napas, hingga kejang, dengan temuan agen kontaminan yang beragam (*Salmonella*, *E. coli*, *Bacillus* spp., *Staphylococcus aureus*, hingga jamur) (BBC Indonesia, 2025).

Keracunan biasanya dipicu oleh inspeksi sanitasi yang buruk, kontaminasi bahan makanan, proses bahan makanan yang tidak mematuhi prinsip higiene, serta tata cara penyimpanan yang tidak memadai. Kondisi tersebut sejalan dengan temuan WHO yang menyatakan bahwa sebagian besar kasus keracunan pangan disebabkan oleh kegagalan penerapan standar keamanan pangan pada tahap produksi dan distribusi.

Konsekuensi dari kejadian itu umumnya hanya berkaitan dengan efek sementara seperti masalah pencernaan yang ringan, namun dalam beberapa situasi, bisa berkembang menjadi masalah kesehatan yang lebih parah hingga berpotensi menyebabkan kematian jika tidak segera ditangani. Situasi ini mengindikasikan bahwa kekurangan dalam sistem keamanan pangan tidak hanya berpengaruh pada aspek administratif, tetapi juga memiliki dampak langsung terhadap kesehatan masyarakat.

Dari perspektif regulatif, meskipun pemerintah telah menetapkan berbagai norma dan standar keamanan pangan melalui BPOM, efektivitas penerapan serta pengawasannya di tingkat daerah masih menghadapi tantangan signifikan. Hal ini disebabkan antara lain oleh keterbatasan sumber daya manusia yang memiliki kompetensi teknis memadai serta belum meratanya fasilitas pengujian keamanan pangan di berbagai wilayah.⁵⁸⁾

Dalam sudut pandang hukum, isu ini berhubungan dengan pelanggaran terhadap hak-hak konsumen yang diatur dalam pasal 4 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 mengenai Perlindungan Konsumen. Ini termasuk hak untuk merasa nyaman, aman, dan selamat saat menggunakan barang dan/atau jasa. Jika terjadi

⁵⁸⁾ BPOM RI, "Laporan Tahunan Pengawasan Keamanan Pangan Indonesia Tahun 2024," Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2024, <https://www.pom.go.id>, (diakses pada 16 Maret 2026).

pelanggaran terhadap standar keamanan makanan yang menyebabkan kerugian pada konsumen, maka pelaku usaha dapat dimintai tanggung jawab secara hukum. Ini dapat berupa ganti rugi, pembayaran biaya perawatan, atau kompensasi lainnya, sesuai dengan peraturan yang ada. Tanggung jawab ini tidak selalu memerlukan adanya unsur niat jahat, tetapi juga bisa muncul akibat kelalaian dalam memenuhi standar kehati-hatian selama proses produksi makanan. Oleh karena itu, setiap pihak yang terlibat dalam program MBG harus menerapkan prinsip kehati-hatian dalam setiap aspek rantai pasok makanan untuk memastikan bahwa perlindungan konsumen terjaga dengan baik.

Selain itu, terdapat pula kendala dalam monitoring dan evaluasi program. Sistem pengawasan mutu gizi dan keamanan pangan dalam program MBG masih belum optimal. Jika mekanisme monitoring tidak dilakukan secara ketat, maka risiko ketidaksesuaian standar gizi, rendahnya higienitas, hingga kontaminasi pangan dapat meningkat.⁵⁹⁾

⁵⁹⁾ Pratama, D., "Evaluasi Sistem Monitoring Program Pangan Massal di Indonesia," *Jurnal Administrasi Publik*, Vol. 11 No. 1, 2024, hlm. 67.