KEMENTERIAN KOORDINATOR
PEMBERDAYAAN MASYARAKAT
REPUBLIK INDONESIA

MBG

MAKAN BERGIZI GRATIS:
JALAN PEMBERDAYAAN MENUJU INDONESIA EMAS





MBG

MAKAN BERGIZI GRATIS: JALAN PEMBERDAYAAN MENUJU INDONESIA EMAS

Tim Penulis
Umar, M.Hum
Widad Diana, M.Pd
Muhammad Khaerul Anam, S.Pd

PENGANTAR
TIM PENULIS

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) hadir sebagai jawaban atas tiga persoalan besar bangsa. Stunting yang masih tinggi. Kemiskinan yang membatasi pilihan hidup. Rendahnya keterlibatan masyarakat dalam layanan dasar. Buku ini disusun untuk menggambarkan bagaimana MBG dapat menjadi jalan pemberdayaan menuju Indonesia Emas.

MBG tidak berhenti pada urusan membagikan makanan sehat. MBG adalah cara baru melihat gizi, pendidikan, perlindungan sosial, dan ekonomi dalam satu kesatuan. Anak menerima makanan bergizi. Keluarga ikut terlibat. Komunitas bergerak.

Buku ini terbagi dalam lima bagian besar. Bagian pertama menjelaskan konsep dasar MBG. Latar belakang, urgensi, definisi, tujuan, serta pilar-pilar utama program diuraikan secara ringkas. Pembaca diajak melihat MBG bukan hanya sebagai program sosial, tetapi sebagai katalisator perubahan sosial dan ekonomi.

Bagian kedua dan ketiga menempatkan MBG sebagai gerakan pemberdayaan dan mesin ekonomi lokal. Penjelasan diberikan mengenai cara menggerakkan partisipasi masyarakat, membangun kelompok kerja, serta memperkuat peran keluarga, sekolah, pemerintah daerah, sektor swasta, dan filantropi. Dapur MBG, pengadaan bahan baku, dan pengolahan pangan dijelaskan sebagai ruang belajar, ruang kerja, dan ruang penguatan ekonomi warga, terutama kelompok miskin dan miskin ekstrem.

Bagian keempat berisi panduan operasional. Pembaca menemukan prinsip menyusun menu, standar gizi, pengelolaan dapur, higiene pangan, manajemen logistik, pendanaan, dan pengawasan. Bagian ini diharapkan bermanfaat bagi pemerintah daerah, pengelola SPPG, tenaga gizi, relawan, dan mitra pelaksana lain di lapangan.

Bagian kelima mengajak pembaca memandang MBG dalam kerangka pembangunan jangka panjang. MBG ditempatkan dalam sinergi dengan program penurunan stunting, kesehatan ibu dan anak, ketahanan pangan nasional, pendidikan keterampilan, serta penciptaan lapangan kerja. Pembaca diajak melihat MBG sebagai gerakan nasional yang dapat direplikasi dan dikembangkan sesuai konteks lokal.

Buku ini tidak menawarkan resep tunggal. Isi buku menawarkan kerangka pikir, contoh langkah, dan arah kerja yang dapat disesuaikan. Harapan kami, buku ini dapat menjadi pegangan yang hidup bagi setiap SPPG. Dapat dibaca oleh perencana kebijakan, pelaksana program, relawan, dan warga biasa. MBG diharapkan tumbuh sebagai gerakan bersama. Menguatkan gizi. Menggerakkan ekonomi. Membangun martabat. Mengantar langkah kecil yang konsisten menuju Indonesia Emas.

Tim Penulis

DAFTAR ISI

PENGANTAR TIM PENULIS ii
DAFTAR ISI iv

BAGIAN I: MEMAHAMI MBG: KONSEP, TUJUAN, DAN PILAR 1

BAB 1 PENGANTAR MBG (MAKAN BERGIZI GRATIS) 1

1.1 Latar Belakang dan Urgensi Program MBG 1
1.2 Definisi dan Konsep Dasar MBG 3
1.3 Tujuan Utama MBG: Kesehatan, Pendidikan, Pemberdayaan, Ekonomi 5
1.4 MBG sebagai Katalisator Perubahan Sosial dan Ekonomi 7

BAB 2 PILAR-PILAR KUNCI KEBERHASILAN MBG 9

2.1 Pilar Gizi dan Kesehatan: Pemenuhan Standar Gizi 10
2.2 Pilar Keterlibatan Masyarakat 12
2.3 Pilar Pemberdayaan Ekonomi 15
2.4 Pilar Keberlanjutan dan Akuntabilitas 17

BAGIAN II: MBG SEBAGAI PEMBERDAYAAN DAN KETERLIBATAN MASYARAKAT 21

BAB 3 MENGGERAKKAN PARTISIPASI MASYARAKAT 21

3.1 Identifikasi dan Pemetaan Potensi Masyarakat Lokal 21
3.2 Pembentukan dan Penguatan Kelompok Kerja MBG 24
3.3 Strategi Sosialisasi dan Edukasi MBG: Pentingnya Gizi dan Peran Warga 26
3.4 Model Gotong Royong dalam Pelaksanaan MBG 28

BAB 4 PERAN KOMPONEN MASYARAKAT DALAM RANTAI MBG 31

4.1 Peran Keluarga dan Orang Tua: Edukasi Gizi di Rumah 32
4.2 Peran Sekolah/Lembaga Pendidikan 34
4.3 Peran Pemerintah Daerah: Kebijakan, Regulasi, dan Dukungan Anggaran 37
4.4 Peran Sektor Swasta dan Filantropi 39

BAGIAN III: MBG SEBAGAI MESIN PEMBERDAYAAN EKONOMI LOKAL 43

BAB 5 PELUANG EKONOMI DARI PENGADAAN BAHAN BAKU MBG 43

5.1 Konsep MBG 100% Lokal 44
5.2 Mekanisme Kemitraan dengan Petani, Peternak, dan UMKM Lokal 46
5.3 Penciptaan Nilai Tambah Melalui Pengolahan Bahan Baku 49
5.4 Pelatihan Kewirausahaan untuk Anggota Kelompok MBG 51

BAB 6 DAMPAK EKONOMI DAN KEBERLANJUTAN 55

6.1 Pemberdayaan Ekonomi 56
6.2 Model Bisnis Berkelanjutan MBG 58

BAGIAN IV: PANDUAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN MBG 63

BAB 7 PERENCANAAN MENU DAN STANDAR GIZI 63

7.1 Prinsip Dasar Menu MBG: Seimbang, Bervariasi, dan Sesuai Anggaran 64
7.2 Penetapan Standar Gizi 66
7.3 Pengelolaan Dapur dan Higiene Pangan: SOP Pelaksanaan 69

BAB 8 LOGISTIK, PENDANAAN, DAN PENGAWASAN 72

8.1 Struktur Pendanaan MBG: APBN, APBD, Donasi Masyarakat, Kemitraan Swasta 73
8.2 Manajemen Rantai Pasok Bahan Baku: Pembelian, Penyimpanan, Distribusi 75
8.3 Mekanisme Pengawasan dan Evaluasi Program 78
8.4 Strategi Mitigasi Risiko dan Tantangan 80

BAGIAN V: MASA DEPAN MBG 85

BAB 9 INTEGRASI MBG DENGAN PROGRAM PEMBANGUNAN LAIN 85

9.1 Sinergi dengan Program Penurunan Stunting dan Kesehatan Ibu dan Anak 86
9.2 Keterkaitan dengan Program Ketahanan Pangan Nasional 88
9.3 MBG sebagai Platform Pendidikan dan Pelatihan Keterampilan 91
9.4 MBG Pencipta Lapangan Kerja Secara Masif 93

BAB 10 PENUTUP 96

10.1 Manfaat Ganda MBG 97
10.2 MBG sebagai Gerakan Nasional: Ajakan untuk Aksi dan Replikasi 98

DAFTAR PUSTAKA 100

BAGIAN I

MEMAHAMI MBG: KONSEP, TUJUAN, DAN PILAR



BAB 1

PENGANTAR MBG (MAKAN BERGIZI GRATIS)

1.1 Latar Belakang dan Urgensi Program MBG

Indonesia tengah memasuki fase krusial dalam perjalanan menuju Indonesia Emas 2045, ketika kualitas sumber daya manusia (SDM) menjadi fondasi utama peningkatan daya saing nasional yang berkelanjutan. Walaupun berbagai capaian penting telah diraih di bidang kesehatan dan pendidikan, tantangan pemenuhan gizi masyarakat masih sangat besar. Masalah gizi kurang, gizi lebih, serta kekurangan zat gizi mikro masih ditemukan di banyak wilayah di Indonesia. Tingginya angka stunting, wasting, dan anemia menunjukkan jutaan anak belum memperoleh asupan gizi yang memadai, terutama pada kelompok rentan seperti ibu hamil, balita, dan anak usia sekolah.

Dampak kekurangan gizi bersifat jangka panjang; tidak hanya merusak kondisi fisik, tetapi juga menghambat perkembangan kognitif dan kemampuan belajar anak sepanjang hidupnya. Anak yang mengalami stunting berisiko lebih besar menghadapi gangguan perkembangan otak, kesulitan berkonsentrasi, serta capaian belajar yang lebih rendah. Dalam jangka panjang, situasi ini dapat

menurunkan produktivitas pada usia dewasa dan melemahkan daya saing tenaga kerja Indonesia. Karena itu, persoalan gizi adalah isu strategis sekaligus tantangan nasional yang menentukan arah keberlanjutan pembangunan bangsa Indonesia di masa depan.

Tantangan tersebut semakin berat ketika dikaitkan dengan kemiskinan dan kesenjangan akses pangan bergizi. Banyak keluarga di daerah tertinggal dan wilayah rawan pangan menghadapi hambatan ekonomi untuk menyediakan makanan sehat setiap hari bagi keluarga. Harga pangan bergizi yang relatif tinggi, lemahnya ekosistem pangan, serta rendahnya literasi gizi menyebabkan ketimpangan kualitas hidup antarwilayah semakin melebar. Kondisi ini menegaskan perlunya pendekatan lintas sektor yang tidak hanya fokus pada gizi, tetapi juga menguatkan ekonomi, jejaring sosial, dan pemberdayaan masyarakat.

Dalam konteks inilah pemerintah melalui Badan Gizi Nasional menghadirkan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai upaya meningkatkan kualitas SDM sejak kehamilan hingga usia sekolah. MBG dirancang memberikan makanan bergizi seimbang melalui Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) yang berstandar nasional, higienis, serta mengacu pada kaidah keamanan pangan. Program ini tidak hanya memberikan makanan, tetapi membangun sistem layanan gizi terpadu yang terkoordinasi dan dapat berjalan konsisten di seluruh daerah.

Sebagai program prioritas berskala nasional, Kementerian Koordinator Bidang Pemberdayaan Masyarakat (Kemenko PM) memegang peran kunci dalam memastikan pelaksanaan MBG berjalan terintegrasi, inklusif, dan tepat sasaran. Berdasarkan mandat Peraturan Presiden, Kemenko PM bertugas melakukan sinkronisasi, koordinasi, serta pengendalian pelaksanaan kebijakan lintas kementerian dan lembaga yang berkaitan dengan pemberdayaan masyarakat. Dalam konteks MBG, Kemenko PM berperan sebagai pengarah utama yang memastikan program ini tidak hanya berfokus pada pemenuhan gizi, tetapi juga menggerakkan pemberdayaan ekonomi daerah, penguatan peran UMKM dan koperasi, serta pelibatan aktif komunitas lokal. Kehadiran Kemenko PM menjamin bahwa MBG sejalan dengan agenda pembangunan nasional, mendorong kolaborasi antarsektor,

serta membantu mengurai hambatan implementasi di tingkat pusat maupun daerah.

MBG merupakan salah satu Program Hasil Terbaik Cepat (PHTC) pemerintahan Prabowo–Gibran yang konsisten dengan arah RPJPN 2025–2045 yang berorientasi pada Indonesia Emas. Dukungan koordinatif Kemenko PM menjadikan program ini investasi strategis untuk mengoptimalkan bonus demografi dan mencegah Indonesia terjebak pada jebakan pendapatan menengah. Penyediaan makanan bergizi bagi jutaan anak dan ibu hamil bukan sekadar layanan kesehatan, tetapi investasi jangka panjang untuk melahirkan generasi cerdas, sehat, produktif, dan berdaya saing global.

1.2 Definisi dan Konsep Dasar MBG

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan inisiatif Badan Gizi Nasional yang ditujukan memastikan kelompok rentan seperti ibu hamil, ibu menyusui, balita, peserta PAUD/TK, siswa SD–SMA, serta santri memperoleh akses makanan bergizi setiap hari. MBG hadir sebagai strategi untuk memperkuat kualitas sumber daya manusia sejak usia dini melalui pemenuhan gizi yang konsisten dan aman pangan. Program ini diposisikan bukan hanya sebagai intervensi gizi, tetapi sebagai kerangka pembangunan manusia yang terhubung dengan agenda pemberdayaan ekonomi dan percepatan penurunan kemiskinan. Pendekatan holistik tersebut menjadikan MBG salah satu fondasi transformasi menuju Indonesia Emas 2045.

MBG berlandaskan pada pemenuhan standar gizi sesuai Pedoman Gizi Seimbang serta Standar Gizi MBG yang disusun Kementerian Kesehatan dan Badan Gizi Nasional. Setiap porsi makanan wajib memiliki komposisi nutrisi yang tepat sesuai usia serta kebutuhan fisiologis penerima manfaat. Pendekatan berbasis standar ini memastikan makanan yang disediakan tidak hanya mengenyangkan, namun memberikan kecukupan zat gizi untuk menunjang pertumbuhan, perkembangan otak, dan daya tahan tubuh. Standar yang sama di seluruh daerah menjadikan MBG pendorong peningkatan kualitas layanan gizi yang terukur dan dapat diaudit secara berkala.

Pelaksanaan program bertumpu pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG), yaitu sistem dapur terstandar yang berfungsi sebagai pusat produksi dan distribusi makanan bergizi. SPPG dipimpin oleh Sarjana Penggerak Pembangunan Indonesia (SPPI) serta dioperasikan tenaga profesional yang memahami prinsip gizi, higiene sanitasi, dan keamanan pangan. Tata kelola yang ketat, mulai perencanaan menu, pengadaan bahan baku, proses pengolahan, hingga distribusi, menjadikan SPPG mampu menyediakan layanan yang sangat efisien, aman, dan akuntabel. Kehadiran SPPI membuat program berjalan sebagai sistem pemenuhan gizi yang berorientasi kualitas dan keberlanjutan di setiap wilayah pelaksanaan.

Salah satu fitur strategis MBG adalah integrasinya dengan agenda pemberdayaan masyarakat yang digariskan dalam kebijakan Kementerian Koordinator Bidang Pemberdayaan Masyarakat (Kemenko PM). Arah kebijakan Kemenko PM menempatkan area utama pemberdayaan pada UMKM, ekonomi kreatif, koperasi, serta pelindungan dan pemberdayaan pekerja migran. MBG mengoperasionalkan mandat tersebut melalui kewajiban penggunaan bahan pangan lokal yang dipasok petani, nelayan, peternak, UMKM, dan koperasi setempat. Dapur SPPG berfungsi sebagai pusat permintaan pangan yang mampu memperkuat ekonomi daerah, membuka kesempatan usaha baru, dan menghubungkan pelaku ekonomi lokal dengan rantai pasok pangan nasional. Skema tersebut menjadikan MBG tidak hanya meningkatkan gizi masyarakat, melainkan juga instrumen nyata pemberdayaan ekonomi rakyat.

Pada level yang lebih dalam, MBG ikut menjawab permasalahan struktural kemiskinan dan kemiskinan ekstrem, sejalan dengan analisis Kemenko PM bahwa belum tersedia skema yang memastikan keluarga miskin benar-benar lepas dari ketergantungan bansos dan bahwa pendekatan penanganan kemiskinan selama ini masih dominan berupa bantuan langsung tanpa proses pemberdayaan yang memadai. Pemberdayaan UMKM pangan, penciptaan lapangan kerja di SPPG, serta penguatan ekonomi lokal menjadikan MBG sebagai mekanisme baru yang mendorong rumah tangga miskin masuk dalam aktivitas ekonomi produktif. Program gizi ini sekaligus berperan sebagai platform pemberdayaan nyata yang

mengurangi ketergantungan, memperkuat kemandirian ekonomi, dan mempercepat pengurangan kemiskinan ekstrem secara berkelanjutan.

1.3 Tujuan Utama MBG: Kesehatan, Pendidikan, Pemberdayaan, Ekonomi

Tujuan utama Program Makan Bergizi Gratis (MBG) adalah meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat sejak masa kehamilan hingga remaja. Pemenuhan gizi ibu hamil, ibu menyusui, balita, dan anak usia sekolah diprioritaskan karena periode ini merupakan fase emas yang menentukan perkembangan otak dan fisik sepanjang hidup. Penyediaan makanan dengan standar gizi seimbang bertujuan meningkatkan status gizi ibu dan anak, sekaligus mencegah risiko kekurangan gizi kronis. Intervensi terencana berkontribusi langsung pada penurunan angka stunting, wasting, dan anemia, tiga indikator kunci yang menjadi tantangan besar Indonesia dalam pembangunan kesehatan. Layanan gizi harian diharapkan membentuk kebiasaan makan yang lebih sehat serta memperkuat kesadaran akan pentingnya perilaku hidup bersih dan sehat. Konsistensi penyelenggaraan MBG turut memperbaiki pola konsumsi rumah tangga dan komunitas, sehingga dampaknya tidak hanya dirasakan penerima manfaat langsung, melainkan menjalar ke lingkungan sekitarnya.

Dimensi pendidikan menjadi sasaran berikutnya karena keberhasilan belajar sangat dipengaruhi kecukupan gizi. Berbagai kajian menunjukkan bahwa asupan makanan bergizi memengaruhi kehadiran siswa, daya konsentrasi, dan prestasi akademik pada berbagai jenjang pendidikan. Anak-anak yang menerima makanan bergizi secara rutin cenderung memiliki energi lebih stabil, kemampuan fokus lebih baik, serta motivasi belajar lebih tinggi dibanding teman sebaya. Peran MBG dalam konteks ini hadir sebagai intervensi strategis untuk meningkatkan partisipasi dan keterlibatan siswa di sekolah. Program gizi teratur mendukung pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif anak usia sekolah secara optimal, sehingga mereka lebih siap mengikuti proses belajar mengajar. Akses makanan bergizi di lingkungan pendidikan, yang disiapkan di sekolah atau dikirim melalui sistem SPPG, memperkuat ekosistem

belajar yang mendukung pencapaian standar pendidikan nasional dan persiapan generasi yang lebih kompetitif.

Dimensi pemberdayaan masyarakat menjadi ciri penting MBG dibanding program bantuan pangan sebelumnya. Program ini tidak berhenti pada penyerahan makanan kepada penerima manfaat, tetapi mendorong partisipasi aktif warga melalui pengelolaan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi yang hadir di desa, kelurahan, atau kawasan. SPPG dikelola tenaga lokal yang memahami konteks sosial dan budaya wilayah, sehingga membuka ruang besar bagi keterlibatan warga, relawan, organisasi, dan komunitas lokal. Proses pelatihan dan pendampingan memperkuat kapasitas lokal dalam pengolahan pangan, manajemen dapur komunitas, penerapan kebersihan dan keamanan pangan, sehingga komunitas memiliki kemampuan untuk mengelola pelayanan publik secara mandiri. Pendekatan pemberdayaan ini selaras dengan mandat Kementerian Koordinator Bidang Pemberdayaan Masyarakat yang menekankan penguatan kapasitas, kolaborasi lintas sektor, serta transformasi pola penanganan sosial dari bantuan langsung menuju pemberdayaan berkelanjutan. Peran MBG menjadi instrumen yang memperkuat kemandirian komunitas dan menciptakan jejaring sosial yang lebih solid di akar rumput.

Tujuan ekonomi melengkapi desain MBG sebagai program yang membangun rantai nilai pangan berbasis komunitas. Perancangan program mendorong penggunaan bahan baku lokal yang dibeli dari petani, peternak, nelayan, koperasi, dan pelaku UMKM di sekitar SPPG agar manfaat anggaran berputar di daerah. Pergerakan ekonomi tidak hanya terjadi di sekitar dapur dan titik layanan, melainkan menjangkau sektor hulu produksi pangan, logistik, dan jasa pendukung yang menyertai kegiatan SPPG. Pendekatan ini membuka peluang usaha baru, memperluas lapangan kerja, dan meningkatkan pendapatan masyarakat di tingkat desa atau kelurahan sesuai semangat pembangunan inklusif. Aktivitas belanja rutin SPPG menghadirkan kepastian permintaan bagi pelaku usaha lokal, sehingga membantu stabilisasi ekonomi daerah serta mengurangi kerentanan pasar. MBG menjadi contoh bagaimana program gizi memberikan efek ekonomi berantai yang luas dan berkelanjutan, sekaligus mendukung agenda nasional

pengurangan kemiskinan, terutama bagi kelompok miskin ekstrem yang membutuhkan akses terhadap peluang ekonomi produktif.

1.4 MBG sebagai Katalisator Perubahan Sosial dan Ekonomi

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) dirancang bukan semata sebagai intervensi pemenuhan gizi, melainkan sebagai katalisator perubahan sosial dan ekonomi yang berdampak luas bagi masyarakat. Cakupan nasional dan sistem pelaksanaan yang terstruktur melalui Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) menghadirkan paradigma baru dalam pelayanan publik: pendekatan yang melampaui praktik distribusi makanan dan berfokus pada penciptaan ekosistem pemberdayaan yang terintegrasi. Mekanisme multisektoral dan kolaboratif membuat MBG berperan memperkuat manusia Indonesia sekaligus meningkatkan ketahanan ekonomi daerah, selaras dengan kebijakan pengentasan kemiskinan dan pembangunan inklusif.

Posisi MBG dalam agenda pembangunan manusia dan pemberdayaan masyarakat terhubung langsung dengan mandat Kementerian Koordinator Bidang Pemberdayaan Masyarakat (Kemenko PM). Sinkronisasi lintas kementerian dan sinergi dengan program "Perintis Berdaya" menempatkan MBG sebagai motor penggerak yang memperkuat peran masyarakat kecil, UMKM, koperasi, serta komunitas desa dalam rantai pasok dan pengelolaan pangan sehat. Dapur SPPG berfungsi sebagai pusat kolaborasi ekonomi dan sosial yang mempertemukan petani, nelayan, pelaku UMKM, kader lokal, tenaga gizi, dan relawan dalam satu ekosistem kerja. Ruang partisipasi yang tercipta menjadikan masyarakat bukan hanya penerima manfaat, melainkan pelaku utama keberhasilan program. Pendekatan ini memperkaya modal sosial, meningkatkan kapasitas lokal, dan membantu membangun komunitas yang lebih mandiri serta berdaya.

Prinsip prioritas sumber pangan lokal menjadi inti strategi MBG dalam menumbuhkan kemandirian pangan daerah. Kewajiban memenuhi kebutuhan dapur SPPG melalui bahan baku yang dipasok petani, peternak, nelayan, koperasi, dan UMKM memberi dampak ekonomi langsung bagi wilayah sekitar. Peningkatan permintaan

yang rutin dan terukur dari SPPG menghadirkan stabilitas pasar, meningkatkan pendapatan kelompok produsen lokal, serta mendorong diversifikasi produk pangan yang lebih bernilai tambah. Rantai pasok yang lebih pendek menjadikan sistem lebih efisien dan responsif terhadap kebutuhan gizi harian penerima manfaat, sekaligus memperkuat ketahanan pangan daerah. Dampak ini mempercepat pertumbuhan ekonomi lokal yang lebih merata, mengurangi ketergantungan pada suplai dari luar wilayah, dan pada saat yang sama menciptakan pasar baru yang menghidupkan perekonomian desa serta kelurahan.

Dimensi transformasi sosial dalam MBG tampak melalui perubahan perilaku konsumsi yang terjadi di tingkat keluarga dan komunitas. Penyediaan makanan bergizi secara konsisten memperkuat pengetahuan dan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya makanan yang sehat, aman, dan beragam. Anak-anak yang sejak dini terbiasa dengan makanan bergizi berpeluang besar mempertahankan pola hidup sehat hingga dewasa, menciptakan manfaat kesehatan jangka panjang bagi bangsa. Peran SPPG bukan hanya memasak dan mendistribusikan makanan, melainkan juga menjadi pusat edukasi gizi bagi keluarga, sekolah, organisasi keagamaan, serta komunitas setempat. Perubahan budaya makan ke arah yang lebih sehat menurunkan beban penyakit, mendorong peningkatan produktivitas, dan memperbaiki kualitas hidup masyarakat secara menyeluruh.

Status MBG sebagai program strategis nasional menjadikannya instrumen penting dalam mendukung Visi Indonesia Emas 2045, khususnya pada aspek pembangunan sumber daya manusia. Keberhasilan memastikan kecukupan gizi sejak dalam kandungan hingga remaja berkontribusi langsung pada peningkatan kualitas generasi muda, penguatan daya saing tenaga kerja masa depan, dan penyiapan modal manusia yang produktif serta kompetitif di tingkat global. Peran MBG dalam kerangka RPJPN 2025–2045 diposisikan sebagai salah satu upaya untuk mencegah risiko perangkap pendapatan menengah melalui peningkatan produktivitas penduduk usia kerja. Program ini sekaligus menjaga momentum bonus demografi dengan memastikan bahwa komposisi penduduk muda Indonesia didominasi generasi yang sehat, cerdas, dan siap menghadapi tantangan dunia yang terus berubah.

BAB 2

PILAR-PILAR KUNCI KEBERHASILAN MBG

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan upaya strategis nasional untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia Indonesia sejak usia dini. Implementasi di seluruh daerah membutuhkan fondasi kokoh, sehingga MBG dibangun di atas empat pilar utama: Pilar Gizi dan Kesehatan, Pilar Keterlibatan Masyarakat, Pilar Pemberdayaan Ekonomi, dan Pilar Keberlanjutan serta Akuntabilitas. Keempat pilar disusun sebagai kerangka kerja terpadu menuntun penyelenggaraan program agar berjalan konsisten, aman, serta memberi dampak jangka panjang bagi masyarakat.

Pilar Gizi dan Kesehatan menegaskan pentingnya standar gizi nasional dan keamanan pangan sebagai dasar setiap porsi makanan yang disajikan. Pilar Keterlibatan Masyarakat menggerakkan partisipasi warga, sekolah, komunitas, organisasi keagamaan, dan relawan untuk memperkuat gotong royong dalam pengelolaan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG). Pilar Pemberdayaan Ekonomi memastikan MBG menjadi penggerak ekonomi lokal melalui pemanfaatan bahan pangan dari UMKM, koperasi, petani, nelayan, dan pelaku usaha daerah. Pilar Keberlanjutan dan Akuntabilitas menjamin program dikelola secara

transparan, diawasi dengan baik, dan ditopang sistem monitoring berkala berbasis data.

Bab ini membahas keempat pilar tersebut secara mendalam agar seluruh pemangku kepentingan memahami peran, tanggung jawab, dan kontribusinya dalam memperkuat MBG. Pemahaman bersama memungkinkan program memperbaiki status gizi anak dan ibu, memperkuat ekonomi lokal, menumbuhkan budaya gotong royong, serta meningkatkan kualitas tata kelola pelayanan publik menuju Indonesia Emas 2045.

2.1 Pilar Gizi dan Kesehatan: Pemenuhan Standar Gizi

Pilar Gizi dan Kesehatan merupakan fondasi utama keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Seluruh tujuan MBG, kesehatan, pendidikan, pemberdayaan ekonomi, maupun perubahan sosial, sangat bergantung pada pemenuhan gizi yang tepat, aman, dan berkelanjutan bagi seluruh kelompok sasaran. Penekanan utama pilar ini terletak pada penerapan standar gizi nasional, pengawasan ketat terhadap kualitas makanan, serta keterhubungan erat dengan sistem kesehatan masyarakat. Setiap porsi makanan didesain agar tidak hanya mengenyangkan, melainkan memberikan nilai nutrisi optimal sesuai kebutuhan tumbuh kembang anak dan ibu di berbagai tahapan kehidupan.

Standar gizi dalam MBG merujuk pada Pedoman Gizi Seimbang dan Standar Gizi MBG yang disusun Kementerian Kesehatan bersama Badan Gizi Nasional. Dokumen tersebut mengatur komposisi makronutrien (karbohidrat, protein, lemak) serta mikronutrien seperti vitamin dan mineral yang dibutuhkan tiap kelompok umur. Anak usia sekolah, balita, remaja, dan ibu hamil memiliki kebutuhan gizi yang berbeda sehingga perencanaan menu harus disesuaikan dengan profil fisiologis masing-masing. Penentuan ukuran porsi, variasi bahan makanan, serta frekuensi penyajian diatur secara rinci agar penerapan program seragam di seluruh Indonesia. Panduan baku ini memberi pegangan operasional yang jelas bagi setiap Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dalam menyediakan menu sehat bagi penerima manfaat.

Aspek keamanan pangan berdiri sejajar pentingnya dengan pemenuhan gizi. Setiap dapur SPPG wajib menerapkan prosedur sanitasi yang ketat, mulai dari penerimaan dan penyimpanan bahan baku, proses pembersihan, teknik pengolahan, hingga pendistribusian makanan ke titik layanan. Standar keamanan pangan dirancang untuk memastikan makanan yang disajikan bebas dari kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik yang berpotensi membahayakan kesehatan. Tenaga pengolah makanan dipersyaratkan memahami dan mempraktikkan prinsip *Good Handling Practices* (GHP) dan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam seluruh tahapan kerja. Upaya ini menjadi salah satu kunci pencegahan keracunan pangan, infeksi saluran cerna, serta berbagai gangguan kesehatan lain yang dapat mengganggu keberhasilan program.

Sistem kontrol mutu yang berkelanjutan ditempatkan sebagai elemen penting pilar ini. Badan Gizi Nasional bersama pemerintah menyelenggarakan inspeksi berkala, audit gizi, dan verifikasi kualitas makanan di SPPG. Temuan lapangan digunakan sebagai dasar perbaikan komposisi menu, peningkatan kapasitas tenaga dapur, serta penyempurnaan mekanisme pengadaan dan penyimpanan bahan baku. Evaluasi yang dilakukan secara berulang menjaga kualitas makanan agar tetap selaras dengan standar yang telah ditetapkan. Pemanfaatan mekanisme pelaporan digital memungkinkan setiap SPPG memantau pemenuhan gizi harian secara lebih cepat, mengidentifikasi kekurangan, dan memastikan konsistensi layanan dari waktu ke waktu.

Integrasi dengan sistem kesehatan masyarakat memperkuat daya jangkau dan ketepatan sasaran pilar ini. Kolaborasi antara SPPG, puskesmas, kader kesehatan, dan Badan Gizi Nasional memungkinkan MBG menyesuaikan intervensi gizi dengan profil masalah kesehatan di tiap wilayah. Daerah dengan prevalensi anemia tinggi dapat memperoleh menu yang lebih kaya zat besi dan sumber vitamin penunjang penyerapan, sedangkan wilayah dengan angka stunting yang signifikan dapat diprioritaskan memperoleh kombinasi menu tinggi protein hewani, telur, dan sumber energi berkualitas. Pendekatan berbasis data semacam ini membuat MBG lebih responsif terhadap kebutuhan nyata masyarakat dan selaras dengan strategi penanggulangan gizi nasional.

Dampak pilar ini tidak berhenti pada perbaikan status gizi dan kesehatan fisik. Pemenuhan gizi yang baik ikut mendukung peningkatan fungsi kognitif, daya konsentrasi, dan stamina anak dalam mengikuti proses belajar. Anak-anak yang memperoleh asupan gizi seimbang cenderung memiliki performa akademik lebih baik, lebih jarang absen, dan lebih mampu menyerap pelajaran di sekolah. Kondisi tersebut menjadikan Pilar Gizi dan Kesehatan sebagai penghubung strategis antara agenda kesehatan dan tujuan pendidikan nasional. Secara keseluruhan, pilar ini memastikan MBG berfungsi sebagai intervensi yang tepat sasaran, aman, dan berdampak jangka panjang melalui penerapan standar gizi, pengawasan ketat, serta integrasi dengan pelayanan kesehatan, sehingga menjadi fondasi kokoh bagi keberhasilan keseluruhan program dan pembangunan sumber daya manusia Indonesia.

2.2 Pilar Keterlibatan Masyarakat

Pilar Keterlibatan Masyarakat merupakan elemen kunci dalam keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Program berskala nasional seperti MBG tidak mungkin berjalan efektif jika hanya mengandalkan peran pemerintah pusat. Dukungan masyarakat dibutuhkan dalam berbagai bentuk partisipasi, mulai dari pengelolaan dapur pelayanan hingga pengawasan sosial di tingkat akar rumput. Pola ini selaras dengan prinsip pemberdayaan masyarakat yang menempatkan warga sebagai subjek pembangunan, bukan semata penerima manfaat. Keterlibatan yang diatur secara jelas dan terstruktur membentuk ekosistem kolaboratif yang kuat, adaptif, dan berkelanjutan, sehingga MBG tertanam sebagai gerakan bersama, bukan sekadar program pemerintah.

Konteks pelaksanaan MBG memperlihatkan peran masyarakat terutama pada pengelolaan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG). SPPG tidak hanya berfungsi sebagai pusat produksi makanan bergizi, melainkan juga sebagai ruang kolaborasi antara tenaga profesional, kader lokal, dan relawan dari berbagai latar belakang. Masyarakat dapat berperan dalam pengadaan bahan

pangan lokal, pengelolaan logistik, penyiapan alat makan, hingga dukungan distribusi makanan ke sekolah, pesantren, dan titik layanan lainnya. Keterlibatan ini membantu operasional SPPG berjalan lebih efisien sekaligus memperkuat rasa memiliki terhadap program. Ketika warga memandang MBG sebagai bagian dari upaya kolektif di komunitas, keberlangsungan program menjadi lebih kuat dan tahan terhadap perubahan.

Peran relawan dan kader gizi desa atau kelurahan menjadi penghubung penting antara penerima manfaat, keluarga, satuan pendidikan, fasilitas kesehatan, dan pengelola program. Relawan mendukung edukasi gizi, sosialisasi pola makan sehat, serta mengingatkan penerima manfaat untuk mematuhi jadwal konsumsi. Kader gizi memegang fungsi sebagai perpanjangan tangan tenaga kesehatan dalam melakukan penimbangan, pemantauan pertumbuhan, pencatatan sederhana, serta deteksi dini masalah gizi. Peningkatan kapasitas melalui pelatihan dan pendampingan menjadikan relawan dan kader lebih percaya diri mengelola isu gizi di wilayahnya sendiri. Penguatan kapasitas lokal ini mencerminkan praktik pemberdayaan nyata, sesuai mandat Kementerian Koordinator Bidang Pemberdayaan Masyarakat untuk memperkuat kemampuan komunitas mengelola tantangan sosial secara mandiri.

Jejaring komunitas pendidikan dan keagamaan berperan sebagai simpul sosial yang memperluas jangkauan pilar ini. Sekolah, pesantren, pusat kegiatan belajar masyarakat, dan lembaga pendidikan nonformal menjadi titik distribusi sekaligus wahana edukasi gizi yang strategis. Guru, pengasuh, dan pengelola lembaga pendidikan membantu memastikan anak mengonsumsi makanan yang disajikan, memantau perilaku makan, dan menyampaikan informasi kembali kepada orang tua. Lembaga keagamaan menambah dimensi nilai melalui ceramah, pengajian, atau kegiatan sosial yang menanamkan pentingnya kepedulian dan saling menolong. Jaringan ini membentuk kanal komunikasi dua arah antara program, keluarga, dan pemangku kepentingan lokal sehingga pesan gizi dan nilai gotong royong menyebar lebih luas dan konsisten.

Model gotong royong berbasis SPPG menjadi salah satu praktik pemberdayaan yang paling mudah terlihat dalam penyelenggaraan MBG. SPPG mengintegrasikan beragam sumber daya lokal, tenaga manusia, bahan pangan, pengetahuan, sarana komunitas, dan jejaring sosial untuk bekerja menuju satu tujuan, yakni menyediakan makanan bergizi bagi anak dan ibu. Gotong royong terwujud dalam kerja harian di dapur, dukungan keluarga penerima manfaat, kontribusi komunitas, serta koordinasi antarwarga saat menghadapi kendala. Dukungan moral, informasi, dan koordinasi saling melengkapi kerja fisik yang dilakukan di SPPG. Pola interaksi semacam ini memperkuat jaringan sosial di tingkat lokal dan menumbuhkan solidaritas yang lebih kokoh antaranggotanya.

Mekanisme pengawasan sosial menjadi bagian integral pilar keterlibatan masyarakat dan termasuk wujud nyata tata kelola yang baik. Warga dapat terlibat memantau kualitas makanan, ketepatan sasaran penerima, pemanfaatan bahan pangan lokal, dan penerapan standar kebersihan serta keamanan pangan di SPPG. Forum komunitas, musyawarah warga, posko aspirasi, dan kanal pelaporan digital memberi ruang bagi masyarakat untuk menyampaikan kritik, masukan, dan rekomendasi perbaikan. Sistem *check and balance* pada level komunitas ini membantu menjaga integritas program, mengurangi potensi penyimpangan, dan mendorong pengelola agar selalu responsif terhadap kebutuhan serta umpan balik warga.

Tingkat partisipasi masyarakat pada akhirnya menjadi salah satu penentu utama keberlanjutan MBG. Program yang membuka ruang luas bagi komunitas untuk terlibat sejak perencanaan hingga pemantauan akan lebih mudah diterima, diadaptasi, dan disesuaikan dengan konteks lokal. Warga yang terlibat aktif juga lebih memahami nilai strategis pemenuhan gizi dan kesehatan anak, sehingga perubahan perilaku makan lebih berpeluang bertahan dalam jangka panjang. Keterlibatan yang inklusif dan pemberdayaan berkelanjutan membuat MBG tidak hanya identik dengan penyediaan makanan, melainkan juga dengan pembangunan masyarakat yang lebih peduli, lebih berdaya, dan lebih mandiri dalam mengelola kesehatan serta kesejahteraannya sendiri.

2.3 Pilar Pemberdayaan Ekonomi

Pilar Pemberdayaan Ekonomi menjadi salah satu komponen strategis dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Pendekatan yang menyatukan pemenuhan gizi dengan penguatan ekonomi lokal memastikan manfaat program tidak hanya dirasakan penerima makanan, tetapi juga masyarakat luas, terutama pelaku usaha kecil dan keluarga berpendapatan rendah. Arah kebijakan menekankan pentingnya membangun rantai pasok pangan lokal yang kuat, integratif, dan berkelanjutan sebagai bagian dari upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat. Program gizi ini sekaligus berperan sebagai pemberdayaan ekonomi di tingkat desa, kelurahan, dan kecamatan.

Fokus utama pilar ini terletak pada penguatan rantai pasok pangan lokal. Perancangan MBG mengharuskan dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) memenuhi kebutuhan bahan baku dengan mengutamakan produk daerah. Pola tersebut menumbuhkan permintaan yang stabil dan terprediksi terhadap komoditas pangan seperti sayur, buah, daging, telur, ikan, serta berbagai produk olahan lokal. Kestabilan permintaan memberi ruang bagi pelaku usaha pangan di daerah untuk memperluas produksi, berinvestasi pada peralatan, dan meningkatkan kualitas produk sesuai standar keamanan pangan.

Integrasi UMKM, koperasi, petani, dan nelayan ke dalam ekosistem pasok gizi menjadi ciri khas implementasi pilar ini. UMKM pangan mengambil peran dalam penyediaan bahan olahan, layanan katering pendukung, atau jasa logistik lokal yang mendukung distribusi makanan. Koperasi berfungsi sebagai pusat agregasi dan distribusi bahan pangan sehingga volume yang dibutuhkan SPPG terpenuhi secara konsisten. Petani dan nelayan memperoleh akses pasar yang lebih luas dan berkelanjutan melalui kontrak pasok ataupun skema kemitraan yang disepakati bersama. Keterhubungan berbagai aktor ini membentuk jejaring ekonomi lokal yang saling menguatkan dan mengurangi kerentanan rantai pasok.

Mekanisme pengadaan bahan pangan untuk SPPG dirancang transparan, akuntabel, serta berpihak pada pelaku usaha lokal. Dapur SPPG melaksanakan pengadaan harian atau mingguan

berbasis kebutuhan menu yang telah distandarkan dan disesuaikan dengan ketersediaan pangan daerah. Prosedur pengadaan mengutamakan pemasok lokal yang mampu menyediakan produk aman pangan dengan harga wajar. Aliran belanja program tetap berputar di lingkungan sekitar sehingga ekonomi lokal memperoleh dorongan berulang dan sirkulasi pendapatan meningkat di tingkat desa, kelurahan, dan kecamatan.

Dampak mekanisme tersebut tampak pada penyerapan pasar lokal dan penciptaan lapangan kerja baru. Kegiatan operasional SPPG, seperti pengolahan makanan, pengemasan, logistik, dan pendistribusian, memerlukan tenaga kerja dari komunitas setempat. Peluang kerja terbuka bagi ibu rumah tangga, terutama ibu rumah tangga tunggal, pemuda desa, serta kelompok rentan yang membutuhkan sumber penghasilan tambahan. Petani dan nelayan memperoleh kepastian pasar yang lebih terukur sehingga pendapatan menjadi lebih stabil dan perencanaan usaha dapat dilakukan dengan keyakinan lebih tinggi. Peran Kementerian Koordinator Bidang Pemberdayaan Masyarakat (Kemenko PM) menjadi krusial dalam menjaga arah pilar ini. Mandat koordinasi pemberdayaan masyarakat membuat Kemenko PM mengoordinasikan kementerian teknis seperti Kementerian Koperasi dan UMKM, Kementerian Pertanian, Kementerian Kelautan dan Perikanan, serta pemerintah daerah agar penguatan kapasitas pelaku usaha lokal berjalan selaras dengan kebutuhan MBG. Sinergi lintas sektor memastikan kebijakan pembiayaan, pelatihan, akses pasar, dan dukungan infrastruktur bergerak dalam satu kerangka ekosistem pangan lokal yang sehat.

Dampak jangka panjang Pilar Pemberdayaan Ekonomi terasa pada keluarga miskin dan miskin ekstrem yang terlibat dalam rantai nilai pangan MBG. Peluang pendapatan dari sektor pangan lokal dan pekerjaan di SPPG memberi kesempatan bagi rumah tangga miskin untuk mengurangi ketergantungan pada bantuan sosial dan perlahan naik kelas menuju kemandirian. Lingkungan ekonomi yang lebih produktif, mandiri, dan berkelanjutan terbentuk di sekitar SPPG, menjadikan MBG bukan hanya program gizi, melainkan motor penggerak ekonomi rakyat di tingkat akar rumput.

2.4 Pilar Keberlanjutan dan Akuntabilitas

Pilar Keberlanjutan dan Akuntabilitas menjadi fondasi yang memastikan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) berjalan efektif, transparan, dan konsisten dalam jangka panjang. Skala program yang menyentuh jutaan penerima manfaat setiap hari menuntut tata kelola yang kuat agar terhindar dari ketidaktepatan sasaran, pemborosan anggaran, dan penurunan kualitas layanan. Kerangka pilar ini membangun sistem pengawasan berlapis yang mengintegrasikan monitoring, evaluasi, transparansi anggaran, serta pengendalian mutu pangan secara sistematis di seluruh tingkatan pelaksana.

Sistem monitoring dan evaluasi (Monev) terpadu menjadi komponen pertama pilar ini. Monitoring dilaksanakan secara rutin untuk memastikan proses penyediaan, pengolahan, dan pendistribusian makanan mengikuti standar teknis dan standar gizi yang telah ditetapkan. Evaluasi berkala digunakan untuk menilai dampak program terhadap status gizi, kehadiran siswa, pelibatan UMKM dan koperasi lokal, serta efektivitas pengelolaan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG). Data dikumpulkan oleh sekolah, pengelola SPPG, kader gizi, serta pemerintah daerah sehingga terbentuk gambaran kinerja yang menyeluruh. Monev terpadu memberi ruang deteksi dini terhadap kendala operasional dan mengarahkan pengambilan keputusan berbasis bukti.

Akuntabilitas finansial dijaga melalui mekanisme transparansi penggunaan anggaran di setiap SPPG. Pengelola dapur wajib menyusun laporan pengeluaran harian atau mingguan untuk mencatat pembelian bahan baku, pengupahan tenaga kerja, serta biaya operasional lainnya sesuai ketentuan bantuan pemerintah. Informasi anggaran disampaikan kepada pemerintah, pengawas sekolah, dan masyarakat melalui forum laporan rutin maupun sistem pelaporan digital yang disiapkan Badan Gizi Nasional. Transparansi ini memperkuat kepercayaan publik, mengurangi ruang penyimpangan, dan menegaskan prinsip bahwa setiap rupiah anggaran negara harus dapat ditelusuri.

Kualitas makanan yang dihasilkan menjadi aspek penting lain yang dijamin melalui audit keamanan dan kualitas pangan. Tim

kesehatan dan lembaga terkait melakukan pemeriksaan berkala terhadap kebersihan dapur, sanitasi peralatan, kondisi penyimpanan, kualitas bahan baku, serta kesesuaian proses pengolahan dengan standar keamanan pangan. Pengawasan lapangan semacam ini meminimalkan risiko kontaminasi, keracunan, dan penurunan nilai gizi akibat penanganan yang tidak tepat. Audit dapat dijadwalkan secara rutin maupun dilakukan secara insidental ketika muncul laporan masalah dari sekolah, puskesmas, atau masyarakat.

Efisiensi tata kelola ditingkatkan melalui digitalisasi pelaporan SPPG. Aplikasi dan platform digital digunakan untuk mencatat jumlah penerima manfaat, komposisi menu, status distribusi, volume pengadaan bahan pangan, dan laporan operasional harian. Sistem ini mempermudah pengawasan lintas lembaga, mempercepat proses konsolidasi data nasional, dan mengurangi beban administrasi manual di tingkat pelaksana. Kemampuan analisis data yang lebih cepat membantu pemerintah pusat dan daerah mengidentifikasi tren, memperbaiki kebijakan, serta mengarahkan sumber daya ke wilayah yang membutuhkan penguatan.

Peran pemerintah daerah, sekolah, dan masyarakat menjadi penentu penting keberhasilan pilar ini. Pemerintah daerah mengoordinasikan pelaksanaan MBG di wilayah masing-masing, memastikan SPPG beroperasi sesuai standar, dan menindaklanjuti temuan Monev. Sekolah berfungsi sebagai titik utama distribusi dan pelaporan, memantau ketepatan sasaran penerima makanan, serta menyampaikan informasi awal jika terjadi masalah. Masyarakat menjalankan fungsi pengawasan sosial melalui mekanisme umpan balik, forum warga, musyawarah lokal, serta keterlibatan relawan yang mengamati kualitas layanan di lapangan. Kombinasi pengawasan formal dan informal tersebut menciptakan sistem kontrol yang kuat dan responsif.

Pilar Keberlanjutan dan Akuntabilitas memiliki kaitan langsung dengan pencapaian RPJPN 2025–2045 yang menekankan peningkatan kualitas manusia, efisiensi anggaran, dan tata kelola pembangunan yang transparan. Integritas dan keberlanjutan MBG memperkuat fondasi sumber daya manusia unggul yang menjadi prasyarat utama terwujudnya Indonesia Emas 2045. Program makan bergizi geratis yang dikelola dengan standar akuntabilitas

tinggi tidak hanya menyehatkan generasi penerus, tetapi juga menjadi contoh praktik *good governance* dalam pengelolaan program nasional berbasis masyarakat.

BAGIAN II

MBG SEBAGAI PEMBERDAYAAN DAN KETERLIBATAN MASYARAKAT



BAB 3

MENGGERAKKAN PARTISIPASI MASYARAKAT

3.1 Identifikasi dan Pemetaan Potensi Masyarakat Lokal

Keterlibatan masyarakat dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG) hanya dapat berjalan optimal apabila potensi lokal dipetakan secara sistematis. Setiap desa, kelurahan, dan komunitas memiliki karakteristik, sumber daya, serta kapasitas sosial yang berbeda-beda, sehingga tidak mungkin didekati dengan pola yang sepenuhnya seragam. Identifikasi dan pemetaan potensi menjadi langkah awal yang sangat penting untuk menentukan strategi pelibatan yang tepat, inklusif, dan berkelanjutan. Subbab ini menguraikan bagaimana proses pemetaan dilakukan dan bagaimana informasi yang terkumpul dimanfaatkan untuk memperkuat pelaksanaan MBG, khususnya dalam mendukung operasional Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG).

Langkah pertama dalam pemetaan berfokus pada struktur sosial komunitas. Pemetaan mencakup kelompok-kelompok yang sudah ada, seperti ibu-ibu, karang taruna, organisasi pemuda, kelompok tani, kelompok nelayan, koperasi, komunitas keagamaan, kelompok disabilitas, dan berbagai forum warga lainnya. Struktur sosial yang

telah mapan dapat menjadi pintu masuk utama untuk menggerakkan partisipasi awal dan menyebarkan informasi program secara cepat. Identifikasi kelompok formal dan informal membantu memahami pola solidaritas lokal, siapa saja tokoh pengaruh (*local champions*), serta bagaimana jejaring sosial bekerja di wilayah tersebut. Informasi ini sangat berguna untuk merancang strategi komunikasi dan mobilisasi yang selaras dengan budaya setempat.

Pemetaan kemudian diarahkan pada sumber daya manusia (SDM) lokal. Pelaksanaan MBG membutuhkan SDM dengan beragam kemampuan, relawan, juru masak, tenaga logistik, kader gizi, fasilitator komunitas, hingga operator sistem pelaporan digital. Pemetaan keterampilan warga, mulai dari kemampuan memasak dalam skala besar, mengorganisir kegiatan, memahami pengetahuan gizi sederhana, memiliki pengalaman mengelola usaha pangan, sampai kecakapan menggunakan teknologi membantu SPPG membangun tim yang sesuai kebutuhan. Prinsipnya, kapasitas yang sudah ada di masyarakat dimanfaatkan terlebih dahulu, lalu diperkuat melalui pelatihan, pendampingan, dan belajar bersama.

Potensi pangan lokal menjadi dimensi penting berikutnya dalam proses pemetaan. Data yang dikumpulkan mencakup identitas petani sayur, peternak ayam dan sapi, peternak ikan, nelayan, UMKM pengolahan pangan, pasar desa, warung lokal, serta jaringan distribusi yang telah berjalan. Pemetaan ini memudahkan SPPG mengutamakan bahan baku dari produsen lokal, sehingga tercipta siklus ekonomi yang lebih produktif di sekitar dapur program. Ketersediaan komoditas musiman dan karakteristik pangan daerah juga dapat diintegrasikan ke dalam perencanaan menu, sehingga sajian tetap bergizi sekaligus relevan dengan kebiasaan makan setempat. Pendekatan ini meningkatkan efisiensi pengadaan dan mendukung prinsip kemandirian pangan lokal.

Kelompok rentan perlu memperoleh perhatian khusus dalam pemetaan potensi. Keluarga miskin dan miskin ekstrem, perempuan kepala rumah tangga, ibu hamil berisiko tinggi, balita stunting, anak dengan riwayat gizi buruk, serta siswa dari keluarga tidak mampu harus teridentifikasi secara jelas. Kelompok ini diposisikan bukan hanya sebagai penerima manfaat utama, tetapi juga sebagai subjek pemberdayaan yang dapat dilibatkan dalam kegiatan pendukung

MBG sesuai kapasitas masing-masing, misalnya dalam kegiatan gotong royong, logistik ringan, atau usaha kecil terkait penyediaan bahan pangan. Pendekatan semacam ini selaras dengan agenda nasional penanggulangan kemiskinan karena membuka ruang partisipasi produktif bagi rumah tangga yang selama ini berada di lapis sosial paling rentan.

Hasil identifikasi dan pemetaan kemudian dihimpun dalam profil potensi masyarakat MBG di tingkat desa atau kelurahan. Profil ini memuat peta sosial, daftar aktor lokal, pelaku usaha pangan, peta rantai pasok, potensi kerja sama, titik rawan pelaksanaan program, serta rekomendasi pola pelibatan masyarakat. Dokumen profil menjadi rujukan bagi SPPG, pemerintah desa, sekolah, posyandu, dan relawan saat merancang pola kerja sama konkret. Informasi ini membantu menentukan siapa melakukan apa, di mana, dan dengan dukungan sumber daya apa, sehingga tata kelola partisipasi tidak bergantung pada satu-dua orang kunci saja.

Pemetaan potensi masyarakat berfungsi bukan hanya sebagai kegiatan administratif, melainkan juga sebagai proses membangun hubungan sosial. Dialog warga, musyawarah komunitas, kunjungan lapangan, dan observasi langsung menjadi sarana untuk memahami nilai, aspirasi, kekhawatiran, dan harapan masyarakat terhadap MBG. Warga merasa dihargai ketika pandangan mereka didengar sejak tahap perencanaan, bukan hanya saat program sudah berjalan. Proses ini menumbuhkan rasa saling percaya antara pengelola program dan komunitas, yang pada akhirnya menjadi modal sosial penting bagi keberlanjutan program.

Pemetaan yang dilakukan secara komprehensif memberikan fondasi kokoh bagi partisipasi masyarakat dalam MBG. Setiap komunitas dapat menemukan peran yang paling sesuai dengan kekuatan dan keterbatasannya, mulai dari penyediaan bahan pangan, dukungan tenaga, hingga fungsi pengawasan sosial. Rasa memiliki terhadap program tumbuh ketika masyarakat melihat bahwa pengetahuan, sumber daya, dan tenaga mereka diakui dan digunakan secara nyata. Identifikasi potensi pada akhirnya menjadi langkah awal menuju pemberdayaan yang sesungguhnya, di mana layanan gizi bagi anak dan keluarga terbangun di atas kekuatan komunitas sendiri, bukan sekadar bergantung pada intervensi dari luar.

3.2 Pembentukan dan Penguatan Kelompok Kerja MBG

Keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) sangat bergantung pada kekuatan kolaborasi di tingkat komunitas. Keberlanjutan dan efektivitas pelaksanaan di lapangan menuntut adanya struktur kerja yang jelas, melibatkan berbagai kelompok masyarakat, dan menyediakan ruang partisipasi yang inklusif. Pembentukan serta penguatan Kelompok Kerja MBG menjadi strategi utama dalam menggerakkan partisipasi sosial, sekaligus memperluas dampak pemberdayaan bagi kelompok rentan, termasuk keluarga miskin dan miskin ekstrem.

Kelompok kerja MBG disusun untuk mengintegrasikan seluruh potensi komunitas ke dalam satu kesatuan kerja yang solid. Kelompok ini berfungsi sebagai tim pelaksana, penggerak, dan pengawas sosial dalam implementasi MBG di tingkat desa atau kelurahan. Struktur kelompok kerja umumnya terdiri atas perwakilan berbagai unsur masyarakat, seperti relawan, perempuan, terutama perempuan kepalah keluarga, pemuda, kader posyandu, tokoh masyarakat, kelompok disabilitas, serta perwakilan keluarga miskin dan miskin ekstrem. Pendekatan multisektor memastikan kebutuhan dan suara setiap kelompok tersampaikan, sekaligus memperkuat rasa memiliki terhadap program.

Tahap awal pembentukan kelompok kerja dimulai dengan identifikasi anggota berdasarkan potensi, pengalaman, dan komitmen terhadap kerja sosial. Relawan berperan sebagai motor utama dalam kegiatan harian program, meliputi pendistribusian makanan, edukasi gizi, dan pengawasan sederhana di SPPG. Peran relawan dilengkapi oleh kader gizi atau tenaga pendamping desa yang memahami isu kesehatan dan mampu membantu deteksi dini masalah gizi pada penerima manfaat. Penggabungan keahlian berbagai pihak menghasilkan kapasitas operasional yang lebih kuat dalam mengelola program.

Kelompok perempuan memegang peran strategis pada aspek makanan, dapur, dan edukasi keluarga. Kebiasaan mengelola pangan dan kesehatan di rumah menjadikan kelompok ini sangat relevan dengan kebutuhan MBG. Perempuan membantu memastikan proses penyediaan makanan mengikuti standar, sekaligus bertindak sebagai agen edukasi bagi para orang tua dan ibu hamil

di lingkungan sekitar. Keterlibatan mereka juga memperkuat konsolidasi sosial karena jaringan perempuan menjangkau hingga tingkat RT/RW dan menjadi kanal komunikasi yang efektif.

Karang taruna berperan pada sektor logistik, distribusi, dan mobilisasi tenaga. Kapasitas fisik dan jejaring sosial yang luas di kalangan pemuda menjadikan karang taruna mampu mendukung operasional harian, kegiatan kampanye program, serta respon cepat ketika muncul kendala teknis. Pelibatan pemuda menciptakan regenerasi kepedulian sosial yang penting bagi keberlanjutan program jangka panjang dan menumbuhkan rasa bangga terlibat dalam gerakan gizi nasional.

Keterlibatan kelompok disabilitas dalam kelompok kerja mencerminkan prinsip inklusivitas MBG. Kontribusi dapat diberikan melalui pencatatan administratif, pemantauan sederhana, penyampaian informasi, atau sosialisasi berbasis komunitas. Ruang peran yang disesuaikan dengan kemampuan mereka membantu menghapus stigma dan meningkatkan kepercayaan diri penyandang disabilitas dalam aktivitas sosial. Program gizi ini menjadi wahana nyata untuk menunjukkan bahwa partisipasi bermakna dapat datang dari semua kelompok warga.

Peran keluarga miskin dan miskin ekstrem juga mendapat tempat di dalam kelompok kerja. Posisi sebagai penerima manfaat utama tidak menutup peluang untuk terlibat dalam tugas sederhana, seperti pengemasan, bantuan di dapur, atau dukungan distribusi. Pelibatan ini menciptakan kesempatan pemberdayaan, mengurangi rasa ketergantungan, serta mendorong keluarga untuk berpartisipasi aktif dalam proses pembangunan sosial di lingkungannya. Pengalaman terlibat langsung berpengaruh pada penguatan kapasitas sosial dan ekonomi anggota keluarga.

Tahap berikutnya setelah pembentukan kelompok kerja adalah penguatan kapasitas. Pelatihan diberikan sesuai fungsi masing-masing anggota, meliputi manajemen dapur, keamanan pangan, administrasi, logistik, edukasi gizi, serta literasi digital. Kurikulum pelatihan juga mencakup kemampuan fasilitasi, teknik komunikasi, manajemen konflik, dan kerja tim agar dinamika kelompok dapat dikelola dengan baik. Penguatan kapasitas ini diarahkan untuk membentuk kelompok kerja yang mampu menjalankan fungsi

secara profesional, namun tetap berpijak pada nilai-nilai lokal dan budaya setempat.

Efektivitas kelompok kerja dijaga melalui mekanisme koordinasi dan komunikasi yang rutin. Pertemuan mingguan atau bulanan dimanfaatkan untuk mengevaluasi pelaksanaan MBG, mengidentifikasi kendala, merencanakan perbaikan, dan membagi tugas baru sesuai kebutuhan. Dokumentasi kegiatan dilakukan melalui catatan yang rapi, idealnya menggunakan sistem digital sederhana, sehingga transparansi terjaga dan pelaporan kepada sekolah maupun pemerintah menjadi lebih mudah.

Keberadaan kelompok kerja MBG tidak hanya menjamin kelancaran operasional program, tetapi juga berfungsi sebagai wadah pemberdayaan sosial yang memperkuat solidaritas, memperluas jejaring, dan meningkatkan kemampuan komunitas dalam mengelola program serupa di masa depan. Struktur yang inklusif serta berbasis potensi lokal menjadikan kelompok kerja MBG sebagai model kolaborasi yang dapat diadaptasi oleh berbagai program kesejahteraan masyarakat lainnya, baik di sektor gizi maupun bidang pembangunan sosial yang lebih luas.

3.3 Strategi Sosialisasi dan Edukasi MBG:Pentingnya Gizi dan Peran Warga

Sosialisasi dan edukasi merupakan komponen penting dalam memastikan keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Tanpa pemahaman yang baik tentang tujuan, manfaat, dan mekanisme program, masyarakat tidak dapat berperan aktif secara optimal dalam setiap tahapan.

Strategi sosialisasi dan edukasi karena itu dirancang untuk meningkatkan literasi gizi, memperkuat partisipasi warga, serta membangun dukungan yang luas di tingkat keluarga, sekolah, dan komunitas sehingga MBG benar-benar dipahami sebagai gerakan bersama.

Strategi pertama berfokus pada penyampaian informasi dasar mengenai pentingnya gizi bagi anak dan ibu. Edukasi ini menyoroti dampak gizi terhadap pertumbuhan otak, perkembangan tubuh,

daya konsentrasi, dan kesehatan jangka panjang yang menentukan kualitas hidup. Informasi disampaikan melalui media sederhana yang mudah dipahami, seperti leaflet, poster, video pendek, dan infografik yang menarik secara visual. Pendekatan yang menggunakan bahasa lokal dan contoh sehari-hari membantu masyarakat memahami kaitan langsung antara makanan bergizi dan masa depan anak dalam konteks kehidupan mereka sendiri. Sekolah, posyandu, dan SPPG berperan sebagai titik penyebaran informasi yang strategis karena dekat dengan sasaran utama program.

Sosialisasi juga menekankan peran penting warga dalam pelaksanaan MBG di tingkat komunitas. Masyarakat perlu memahami bahwa MBG bukan sekadar program pemerintah, tetapi gerakan bersama untuk menciptakan generasi yang lebih sehat dan berdaya dalam jangka panjang. Forum warga, musyawarah desa, dan pertemuan komunitas menjadi ruang untuk menjelaskan peluang kontribusi, seperti membantu dapur SPPG, pengemasan makanan, distribusi, penyediaan bahan pangan lokal, serta pengawasan pelaksanaan sehari-hari. Penjelasan peran secara konkret membantu memperkuat rasa kepemilikan terhadap program sehingga warga merasa menjadi bagian dari keberhasilan MBG.

Program edukasi mencakup pula pelatihan bagi relawan, kader gizi, dan anggota kelompok kerja MBG sebagai garda terdepan di lapangan. Materi pelatihan meliputi pemahaman menu standar MBG, cara penyimpanan pangan yang aman, teknik komunikasi untuk edukasi keluarga, serta cara melakukan monitoring sederhana terhadap konsumsi makanan anak dan respons mereka. Pemberian pelatihan terstruktur membuat komunitas memiliki kapasitas lebih baik untuk mengelola informasi dan membantu keluarga memahami pentingnya kebiasaan makan sehat yang konsisten.

Strategi berikutnya memanfaatkan jejaring komunitas pendidikan dan keagamaan. Guru, ustaz, pemuka agama, dan tokoh masyarakat memiliki pengaruh kuat dalam membentuk perilaku sosial di lingkungan masing-masing. Mereka dapat menyampaikan pesan gizi melalui kegiatan belajar, ceramah, pengajian, atau pertemuan komunal yang rutin dilakukan. Pendekatan semacam ini efektif karena pesan disampaikan oleh figur yang dipercaya dan dihormati

sehingga lebih mudah diterima. Sekolah dapat mengintegrasikan materi gizi ke dalam kegiatan bermain, kelas tematik, dan program ekstrakurikuler agar pesan gizi hadir secara menyenangkan.

Jangkauan sosialisasi diperluas melalui pemanfaatan media digital dan saluran komunikasi modern. Grup WhatsApp warga, kanal media sosial desa, dan platform video edukatif digunakan untuk menyebarkan pesan gizi, informasi menu mingguan, dan panduan peran warga dalam mendukung program. Konten digital memungkinkan informasi menjangkau masyarakat dengan cepat, sekaligus mempermudah pengumpulan umpan balik dari orang tua dan komunitas terkait kualitas layanan. Strategi sosialisasi juga memberi perhatian khusus pada inklusivitas kelompok marginal, seperti perempuan kepala rumah tangga tunggal, keluarga miskin, miskin ekstrem, dan penyandang disabilitas. Materi edukasi disusun sederhana, relevan, dan mudah dipahami, sedangkan kunjungan rumah oleh kader dilakukan untuk memastikan kelompok ini mendapatkan informasi yang sama dan memahami manfaat MBG secara utuh.

Keberhasilan sosialisasi dan edukasi MBG diukur dari perubahan perilaku masyarakat dalam keseharian. Meningkatnya kesadaran tentang gizi, meningkatnya partisipasi warga dalam kegiatan SPPG, serta terbentuknya budaya makan sehat di rumah dan sekolah menjadi indikator penting. Strategi komunikasi yang tepat menjadikan masyarakat tidak hanya mendukung program, melainkan juga menjadi bagian dari gerakan besar pemberdayaan dan pembangunan kualitas manusia Indonesia yang lebih sehat, lebih kuat, dan lebih berdaya.

3.4 Model Gotong Royong dalam Pelaksanaan MBG

Gotong royong merupakan kekuatan sosial khas masyarakat Indonesia. Dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG), prinsip ini menjadi fondasi untuk memastikan program berjalan efektif, inklusif, dan berkelanjutan. Gotong royong tidak hanya dimaknai sebagai partisipasi spontan, tetapi diorganisir menjadi model kolaborasi yang melibatkan donasi, sumbangan tenaga, serta penyediaan tempat bagi kegiatan Satuan Pelayanan Pemenuhan

Gizi (SPPG). Solidaritas lokal menjadikan MBG bukan sekadar sarana penyediaan makanan bergizi bagi anak dan ibu, melainkan juga wahana penguatan ikatan sosial dan keberdayaan masyarakat.

Salah satu bentuk gotong royong yang mudah diwujudkan ialah donasi berbasis komunitas. Donasi dapat berupa bahan pangan lokal, alat masak, kebutuhan dapur, maupun dukungan logistik seperti wadah makanan dan perlengkapan distribusi. Donasi tidak wajib besar karena kontribusi banyak orang dapat menghadirkan dampak bagi kelancaran program. Masyarakat, tokoh lokal, organisasi keagamaan, lembaga pendidikan, serta pelaku usaha dapat berkontribusi sesuai kemampuan. Mekanisme donasi yang transparan, tercatat, dan dilaporkan terbuka membantu menjaga kepercayaan publik serta memperkuat rasa kepemilikan warga terhadap MBG.

Bentuk gotong royong lain yang penting ialah sumbangan tenaga. SPPG dapat melibatkan relawan dalam kegiatan membantu dapur, mengemas makanan, mendistribusikan ke sekolah atau pos pelayanan, serta mendukung pencatatan dan edukasi kepada keluarga penerima manfaat. Pelibatan tenaga sukarela meringankan beban operasional SPPG dan membuka ruang bagi warga untuk merasakan kontribusi mereka terhadap masa depan anak. Perempuan, pemuda, kelompok disabilitas, guru, pengurus RT/RW, serta keluarga miskin dapat terlibat sesuai kapasitas sehingga partisipasi menjadi inklusif dan memberdayakan.

Model gotong royong berikutnya terwujud melalui penyediaan tempat atau fasilitas. Di daerah, SPPG harusnya dapat juga memanfaatkan sarana yang ada, seperti aula desa, dapur sekolah, ruang kelurahan, balai RW, atau rumah warga berkapasitas memadai serta memenuhi standar kebersihan. Penyediaan ruang ini menurunkan biaya operasional program serta mendekatkan layanan dengan masyarakat. Ruang untuk sosialisasi, pertemuan kelompok kerja MBG, pelatihan kader, dan kegiatan edukasi gizi dapat disediakan oleh warga atau komunitas lokal. Semakin banyak fasilitas lokal digunakan, semakin kuat integrasi program dengan ekosistem sosial setempat dan semakin mudah koordinasi lintas aktor.

Model gotong royong MBG diperkuat melalui koordinasi yang terencana. Kelompok kerja MBG bertugas mengatur jadwal relawan, mencatat donasi, memetakan kebutuhan, menyusun prioritas, serta memastikan peran masyarakat tersalurkan efektif. Struktur kerja yang jelas dan disepakati bersama memungkinkan prakarsa warga dikelola profesional tanpa menghilangkan nilai kebersamaan, kerelaan, dan rasa saling percaya yang menjadi inti praktik sosial tersebut.

Pendekatan gotong royong dalam MBG menghasilkan dampak yang luas. Peningkatan solidaritas dan hubungan antarwarga, penguatan jaringan dukungan bagi keluarga miskin dan miskin ekstrem, serta perluasan kapasitas komunitas dalam mengelola program bersama pemerintah menjadi tiga hasil utama. Keterlibatan aktif masyarakat menjadikan MBG bukan sekadar program pemberian makanan, melainkan gerakan bersama pembangunan sumber daya manusia yang sehat dan berdaya.

Model gotong royong yang terstruktur, mencakup donasi, tenaga, dan penyediaan tempat, memungkinkan MBG menciptakan sistem pelayanan gizi yang kuat, hemat biaya, adaptif, serta berkelanjutan. Praktik kolektif ini menunjukkan bahwa kekuatan masyarakat merupakan modal penting dalam mewujudkan Indonesia yang lebih sehat, lebih inklusif, dan lebih berdaya.

BAB 4

PERAN KOMPONEN MASYARAKAT DALAM RANTAI MBG

Keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) tidak hanya ditentukan oleh kualitas dapur SPPG atau kebijakan pemerintah pusat, melainkan juga oleh keterlibatan berbagai komponen masyarakat dalam keseluruhan rantai pelaksanaan. MBG merupakan program multisektoral yang membutuhkan kerja bersama, mulai dari keluarga, sekolah, pemerintah daerah, hingga sektor swasta dan organisasi filantropi. Setiap komponen memiliki fungsi yang berbeda tetapi saling melengkapi untuk memastikan makanan bergizi dapat diterima tepat waktu, aman, dan memberikan dampak jangka panjang bagi perkembangan anak dan ibu.

Bab ini menguraikan peran masing-masing komponen secara sistematis. Keluarga dan orang tua menjadi fondasi pendidikan gizi, membentuk perilaku makan sehat sejak dini dan memastikan anak mengonsumsi makanan yang disiapkan. Sekolah dan lembaga pendidikan berperan sebagai titik pelaksanaan utama MBG, menjadi tempat pendistribusian makanan, pemantauan penerima manfaat, serta pusat koordinasi antara SPPG dan keluarga.

Pada tingkat yang lebih luas, pemerintah daerah berperan sebagai penggerak kebijakan dan tata kelola pelaksanaan program, memastikan dukungan anggaran, regulasi, dan pengawasan berjalan efektif. Keterlibatan sektor swasta serta lembaga filantropi menambah energi melalui bantuan logistik, sponsor, inovasi teknologi, dan kemitraan yang mempercepat penguatan ekosistem MBG.

Kolaborasi pihak menjadikan MBG sebagai gerakan bersama untuk meningkatkan kualitas gizi dan memberdayakan masyarakat. Bab ini memberikan panduan tentang bagaimana setiap komponen dapat berkontribusi secara optimal dalam rantai pelayanan MBG.

4.1 Peran Keluarga dan Orang Tua: Edukasi Gizi di Rumah

Keluarga merupakan lingkungan pertama dan utama bagi anak. Perilaku makan sehat terbentuk melalui kebiasaan yang berulang di rumah. Pola makan yang dicontohkan orang tua dan keputusan sehari-hari tentang makanan di meja makan membentuk selera dan pilihan pangan anak. Dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG), peran keluarga menjadi menentukan karena porsi terbesar waktu anak dihabiskan di rumah.

Peran awal keluarga terletak pada pembangunan pemahaman dasar tentang gizi. Orang tua perlu mengetahui alasan mengapa makanan bergizi penting bagi tumbuh kembang dan kesehatan jangka panjang. Penjelasan sederhana mengenai manfaat sayur, buah, telur, ikan, dan susu membuat anak lebih mudah menerima makanan sehat, sementara pemahaman risiko makanan tinggi gula, garam, dan minyak membantu keluarga mengambil keputusan makan yang baik.

Peran berikutnya adalah memberi teladan pola makan yang baik. Anak belajar dari apa yang mereka lihat. Orang tua yang membiasakan makan sayur, memilih makanan bervariasi, serta membatasi minuman manis memberikan contoh konkret. Kebiasaan duduk makan bersama, tidak memaksa anak menghabiskan makanan, dan memberi porsi sesuai usia membantu membentuk hubungan yang sehat dengan makanan.

Keluarga berperan pula dalam mendorong anak mengonsumsi makanan MBG yang diterima dari sekolah atau lembaga pendidikan. Sebagian anak mungkin menolak jenis makanan tertentu karena rasa atau kebiasaan sebelumnya. Orang tua dapat menjelaskan manfaat menu hari itu atau memberi pujian ketika anak mencoba makanan baru. Komunikasi yang hangat membuat anak lebih terbuka terhadap variasi menu dan mengurangi penolakan.

Aspek kebersihan dan keamanan lingkungan makan di rumah menjadi tanggung jawab penting keluarga. Cuci tangan sebelum makan, penyimpanan makanan yang benar, serta peralatan makan yang bersih perlu dibiasakan sebagai rutinitas. Praktik ini sejalan dengan prinsip keamanan pangan dalam MBG dan membantu anak terhindar dari penyakit yang mengganggu penyerapan nutrisi.

Pengaturan pola makan harian anak juga berada di tangan keluarga. Porsi makanan dari MBG perlu dipadukan dengan makanan di rumah agar kebutuhan gizi terpenuhi secara seimbang sepanjang hari. Orang tua dapat menyesuaikan menu keluarga, ketika anak sudah memperoleh sumber protein dari MBG, makan berikutnya dapat diperkaya dengan buah dan sayur. Pendekatan ini menjaga keseimbangan gizi tanpa menimbulkan kelebihan energi ataupun kekurangan zat gizi tertentu.

Kebiasaan minum air putih dan pemanfaatan pangan lokal menjadi bagian penting peran keluarga. Banyak anak menyukai minuman manis dalam kemasan, sehingga orang tua perlu membatasi konsumsinya dan menyediakan air putih setiap hari. Orang tua juga dapat memperkenalkan bahan pangan lokal yang digunakan di SPPG, seperti ubi, jagung, ikan air tawar, sayuran kebun, dan olahan kacang-kacangan. Anak yang akrab dengan pangan lokal sejak kecil cenderung memiliki pilihan makan lebih beragam dan sehat.

Keterlibatan keluarga dalam kegiatan edukasi gizi di sekolah, posyandu, atau forum warga memperkuat peran orang tua. Kehadiran dalam sosialisasi, partisipasi dalam kelas gizi, dan dialog dengan kader membantu keluarga memahami menu MBG dan alasan penyusunannya sehingga dapat menyelaraskan kebiasaan makan di rumah.

Aktivitas bersama yang mendukung pola makan sehat dapat dijadikan bagian rutinitas keluarga. Memasak bersama, menanam sayur di pekarangan, atau menyusun jadwal makan keluarga merupakan contoh kegiatan yang memperkuat hubungan emosional sekaligus meningkatkan kesadaran gizi anak.

Peran keluarga mencakup pula pemberian umpan balik kepada sekolah atau kelompok kerja MBG. Orang tua dapat menyampaikan menu yang disukai anak, kendala penerimaan makanan, ataupun kebutuhan khusus terkait kondisi kesehatan. Umpan balik tersebut menjadi bahan berharga bagi SPPG untuk memperbaiki layanan dan menyesuaikan menu dengan kebutuhan penerima manfaat.

Peran keluarga dan orang tua pada akhirnya menjadi pilar keberhasilan program MBG. Pemberian edukasi, teladan, dukungan, dan penciptaan lingkungan makan yang sehat membuat manfaat MBG tidak hanya dirasakan saat jam makan di sekolah, melainkan juga mengakar dalam kehidupan rumah tangga. Keterlibatan aktif keluarga menjadikan upaya peningkatan gizi melalui MBG lebih kuat dan berkelanjutan bagi generasi mendatang.

4.2 Peran Sekolah/Lembaga Pendidikan

Sekolah dan lembaga pendidikan merupakan titik utama pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Setiap hari, makanan dari SPPG diterima, dibagikan, dan dikonsumsi oleh siswa di lingkungan sekolah. Tanggung jawab sekolah sangat besar dalam memastikan program berjalan tertib, aman, dan bermanfaat. Fungsi sekolah melampaui peran sebagai tempat distribusi makanan, sekaligus menjadi pusat edukasi gizi dan pengawasan terhadap penerima manfaat.

Peran pertama sekolah berkaitan dengan pengaturan proses penerimaan dan distribusi makanan. Titik penerimaan makanan dari SPPG perlu disiapkan pada lokasi yang mudah dijangkau dan aman. Guru atau petugas yang ditunjuk menerima makanan, mencatat jumlahnya, serta memastikan kondisi makanan masih baik sesuai ketentuan. Setelah proses pengecekan selesai, makanan dibagikan kepada siswa berdasarkan daftar penerima manfaat yang telah

disusun. Ketepatan dan kedisiplinan dalam tahapan ini mencegah keterlambatan, kekurangan, maupun ketidaktepatan sasaran.

Sekolah memegang peran penting sebagai pengawas kualitas makanan. Setiap temuan makanan rusak, tumpah, berbau tidak wajar, atau tampak tidak layak konsumsi wajib segera dilaporkan kepada SPPG. Respons cepat menjadi kunci untuk menjaga keamanan pangan dan melindungi kesehatan siswa. Guru atau petugas pengawas perlu memahami standar sederhana terkait bau, warna, tekstur, dan suhu makanan. Pengawasan langsung di tingkat sekolah menurunkan risiko keracunan makanan serta berbagai gangguan kesehatan lain.

Pemantauan penerima manfaat menjadi tanggung jawab penting berikutnya. Guru dapat mencatat apakah anak benar-benar mengonsumsi makanan yang dibagikan atau justru menolak jenis tertentu. Catatan mengenai penolakan, makanan yang tidak dihabiskan, atau keluhan rasa dapat disampaikan kepada SPPG dan orang tua. Informasi ini membantu memahami pola makan anak dan menjadi dasar penyesuaian menu maupun pendekatan edukasi. Pemantauan sederhana yang dilakukan terus-menerus membantu mendeteksi tanda awal masalah gizi, seperti kurang nafsu makan, tampak lemas, atau berat badan yang tidak naik.

Peran sekolah sangat kuat sebagai pusat edukasi gizi. Guru memiliki kesempatan menyisipkan pesan gizi dalam kegiatan belajar, saat jam istirahat, ataupun melalui kegiatan tematik. Penjelasan mengenai manfaat sayur, buah, dan sumber protein bagi tubuh dapat dikemas dalam cerita, permainan, atau proyek kelas. Kegiatan seperti “Hari Buah”, “Menu Sehat”, atau kelas praktik cara mencuci tangan menjadikan pesan gizi lebih mudah dipahami dan menyenangkan bagi siswa.

Tanggung jawab sekolah mencakup pula pengelolaan kebersihan lingkungan makan. Area tempat makan siswa perlu dijaga agar bersih, nyaman, teduh, dan bebas sampah. Guru dapat membimbing siswa untuk mencuci tangan sebelum makan dan membereskan sisa makanan setelahnya. Kebiasaan ini selaras dengan prinsip keamanan pangan dan mencegah penyakit yang mengganggu proses belajar.

Koordinasi dengan SPPG dan pemerintah daerah merupakan peran strategis lainnya. Sekolah menyampaikan kebutuhan, kendala, dan masukan terkait pelaksanaan program secara berkala. Laporan mengenai jumlah siswa, perubahan data penerima manfaat, masalah distribusi, ataupun keluhan terhadap menu dikumpulkan secara sistematis. Koordinasi yang baik mempercepat proses penyesuaian dan memastikan program tetap relevan dengan kondisi di lapangan.

Sekolah memegang peran penghubung antara program dan keluarga. Guru dapat memberi informasi mengenai menu mingguan, jadwal makan, serta catatan konsumsi siswa kepada orang tua. Anak yang sering tidak menghabiskan makanan, memiliki pantangan tertentu, atau menunjukkan gejala kurang gizi dapat menjadi bahan komunikasi dengan keluarga. Kerja sama sekolah dan orang tua memperkuat keberlanjutan program dan membantu pembentukan kebiasaan makan sehat di rumah.

Kerja sama dengan komunitas pendidikan dan organisasi keagamaan di sekitar sekolah memperluas dampak edukasi gizi. Lembaga setempat dapat menyediakan tempat sosialisasi, mendukung pelatihan kader, atau menyelenggarakan kampanye gizi bersama. Keterlibatan komunitas menjadikan pesan gizi tidak berhenti di ruang kelas, melainkan menyebar ke lingkungan sekitar.

Pengelolaan data menjadi peran penting terakhir yang tidak dapat diabaikan. Sekolah mencatat data kehadiran siswa, jumlah makanan yang dibagikan, catatan penolakan makanan, dan laporan harian terkait pelaksanaan program. Data dikirimkan kepada pemerintah daerah dan pusat sebagai bahan evaluasi serta perbaikan kebijakan. Ketelitian pengelolaan data membantu MBG berkembang menjadi program yang semakin efektif dari waktu ke waktu.

Dengan keseluruhan peran tersebut, sekolah dan lembaga pendidikan menempati posisi krusial dalam rantai pelaksanaan MBG. Sekolah berfungsi sebagai tempat makan bersama, pusat pengawasan, pusat edukasi, serta penghubung antara SPPG, keluarga, komunitas, dan pemerintah daerah. Keterlibatan aktif sekolah menjadikan Program Makan Bergizi Gratis tidak hanya

berjalan lancar, tetapi juga memberikan dampak nyata bagi kesehatan dan perkembangan anak.

4.3 Peran Pemerintah Daerah: Kebijakan, Regulasi, dan Dukungan Anggaran

Pemerintah daerah memegang peran penting dalam keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Program dirancang secara nasional, tetapi pelaksanaannya berlangsung dekat dengan pemerintah daerah. Dukungan kebijakan, regulasi, koordinasi, dan anggaran di tingkat daerah menentukan kelancaran program di lapangan. Pemerintah daerah sebaiknya bertindak sebagai penggerak utama yang memastikan setiap komponen MBG berjalan sesuai standar dan mampu menyesuaikan diri dengan kondisi lokal.

Peran pertama pemerintah daerah adalah menetapkan kebijakan yang mendukung MBG. Kebijakan dapat berbentuk peraturan bupati, peraturan wali kota, keputusan kepala dinas, atau surat edaran yang mengatur tugas masing-masing pihak. Kebijakan daerah juga memperjelas mekanisme koordinasi antara SPPG, sekolah, puskesmas, dan pemerintah desa sehingga tidak terjadi tumpang tindih peran.

Penguatan regulasi pelaksanaan MBG menjadi tugas penting berikutnya. Regulasi dibutuhkan untuk memastikan standar keamanan pangan, standar menu, pengelolaan dapur, dan distribusi makanan dipatuhi di semua wilayah. Pemerintah daerah dapat menyusun pedoman teknis turunan berdasarkan aturan nasional agar selaras dengan kapasitas daerah. Regulasi yang baik membantu mengurangi kesalahan pelaksanaan dan memperkuat pengawasan.

Penyediaan dukungan anggaran merupakan peran strategis lain. Anggaran utama MBG berasal dari pemerintah pusat, namun pemerintah daerah tetap memerlukan alokasi pendamping untuk kebutuhan tambahan, seperti pelatihan, perbaikan fasilitas dapur, transportasi lokal, dan sosialisasi. Anggaran daerah juga dapat diarahkan untuk memperkuat ketahanan pangan lokal melalui dukungan kepada petani dan pelaku usaha pangan yang memasok bahan makanan bagi SPPG.

Pengawasan program sebaiknya berada dalam kewenangan pemerintah daerah melalui dinas pendidikan, dinas kesehatan, dinas sosial, atau instansi yang ditugasi. Petugas memantau kualitas makanan, jumlah penerima manfaat, serta kepatuhan sekolah dan SPPG terhadap standar operasional. Pengawasan rutin membantu mendeteksi masalah sejak dini, seperti keterlambatan distribusi, penurunan kualitas bahan pangan, maupun keluhan masyarakat, sehingga kepercayaan publik terhadap program tetap terjaga.

Koordinasi lintas sektor juga menjadi tugas penting. MBG tidak hanya berkaitan dengan pangan atau pendidikan, melainkan melibatkan berbagai sektor. Pemerintah daerah menghubungkan peran dinas pertanian, koperasi dan UMKM, puskesmas, dan pemerintah desa untuk mendukung rantai pasok lokal serta mempercepat penyelesaian hambatan, misalnya kekurangan bahan pangan, kendala transportasi, atau masalah kesehatan pada penerima manfaat.

Penguatan kapasitas pelaksana lapangan termasuk dalam tanggung jawab pemerintah daerah. Pelatihan diberikan kepada tenaga SPPG, relawan, guru, dan kader gizi. Materi pelatihan meliputi keamanan pangan, manajemen dapur, pencatatan data, edukasi gizi, serta kerja sama tim sehingga pelaksana mampu menjalankan tugas secara efektif dan profesional.

Pemerintah daerah juga menyediakan fasilitas pendukung, antara lain dapur komunitas, ruang penyimpanan, peralatan masak, dan kendaraan distribusi skala kecil. Fasilitas yang memadai mempercepat layanan dan menjaga kualitas makanan hingga ke titik distribusi. Daerah dengan infrastruktur yang tertata baik cenderung melaksanakan MBG dengan lebih lancar.

Peran lain yang penting ialah komunikasi publik. Informasi mengenai jadwal MBG, menu mingguan, prosedur pelaksanaan, dan mekanisme pengaduan disampaikan secara jelas kepada masyarakat. Pemerintah daerah memanfaatkan kanal resmi seperti media sosial, laman pemerintah, papan pengumuman desa, serta media lokal untuk membangun dukungan masyarakat.

Mekanisme pengaduan yang mudah diakses wajib disediakan pemerintah daerah. Masyarakat memerlukan saluran untuk

melaporkan masalah, baik melalui hotline, aplikasi, maupun kotak saran di sekolah. Tindak lanjut yang cepat terhadap pengaduan memperkuat akuntabilitas program dan menunjukkan keseriusan pemerintah dalam melindungi penerima manfaat.

Secara keseluruhan, pemerintah daerah sebaiknya berperan menghubungkan kebijakan pusat dengan kondisi lokal. Tugas utama ialah memastikan MBG diterapkan sesuai standar, tepat sasaran, dan memberi dampak nyata bagi kesehatan serta perkembangan anak. Dukungan kebijakan, regulasi, dan anggaran yang kuat menjadikan MBG lebih efektif dan berkelanjutan di tingkat daerah.

4.4 Peran Sektor Swasta dan Filantropi

Sektor swasta dan organisasi filantropi memegang peran penting dalam memperkuat pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Dukungan ini mempercepat pencapaian tujuan, memperkuat rantai pasok pangan lokal, serta membentuk ekosistem pemberdayaan di banyak daerah. Peran sektor swasta tidak berhenti sebagai penyandang dana, melainkan juga sebagai mitra strategis pembawa inovasi, jaringan, dan pengetahuan.

Peran awal sektor swasta tampak melalui dukungan sponsor. Sponsor dapat hadir dalam bentuk bantuan dana, alat masak, perlengkapan dapur, bahan makanan tambahan, maupun dukungan logistik. Bantuan ini mengurangi beban operasional SPPG dan menguatkan stabilitas layanan. Sponsor yang konsisten memperkuat pelayanan gizi, terutama di wilayah dengan keterbatasan fasilitas, sekaligus mendukung program pendamping seperti kelas gizi, kegiatan kebersihan, dan kampanye makanan sehat.

Kontribusi berikutnya terwujud melalui program Corporate Social Responsibility (CSR). Banyak perusahaan memiliki agenda CSR di bidang pendidikan, kesehatan, dan pemberdayaan ekonomi. MBG dapat diintegrasikan ke dalam program tersebut sebagai komitmen perusahaan terhadap pembangunan manusia. Pendanaan pelatihan kader gizi, perbaikan dapur komunitas, penyediaan sarana sanitasi, dan kampanye gizi bagi orang tua menjadi bentuk dukungan bagi komunitas.

Peran sektor swasta berkaitan pula dengan penguatan rantai pasok pangan lokal. Perusahaan yang bergerak di bidang pangan, pertanian, distribusi, atau logistik dapat bermitra dengan petani, nelayan, dan UMKM di sekitar SPPG. Kemitraan mencakup pendampingan peningkatan kualitas produk, perbaikan sistem distribusi, serta pelatihan dasar keamanan pangan dan standar mutu. Dukungan tersebut membantu pelaku usaha kecil meningkatkan kapasitas dan bergabung dalam rantai pasok stabil, sejalan dengan prinsip pemberdayaan yang memperkuat kemampuan lokal dan membuka peluang usaha baru.

Organisasi filantropi memegang peran strategis dalam memperluas jangkauan layanan, terutama di daerah terpencil atau rentan. Dukungan diberikan melalui penyediaan fasilitas sederhana seperti rak penyimpanan, alat kebersihan, perlengkapan sanitasi, serta biaya transportasi lokal. Bantuan teknis berupa pengolahan data, pelatihan kader, dan pengembangan modul edukasi gizi melengkapi dukungan material, sehingga celah kebutuhan yang belum terjangkau anggaran pemerintah dapat terisi.

Inovasi digital menjadi bidang kolaborasi lain bagi sektor swasta dan filantropi. Penyediaan aplikasi untuk pencatatan konsumsi siswa, pelaporan harian sekolah, atau pemantauan menu memberi kemudahan bagi SPPG dan sekolah. Teknologi pemetaan potensi lokal serta pemantauan rantai pasok menjadikan sistem lebih cepat, akurat, dan transparan, sekaligus menurunkan beban administrasi manual pelaksana.

Perusahaan media, komunitas kreatif, dan lembaga penyiaran menempati posisi kuat dalam kampanye publik mengenai gizi. Pesan MBG dapat dikemas dalam bentuk video pendek, poster digital, lomba kreatif, atau konten edukatif bagi orang tua dan siswa. Kampanye yang menarik membantu meningkatkan literasi gizi serta memperkuat penerimaan masyarakat terhadap menu dan tujuan program.

Kemitraan dengan sektor swasta memerlukan tata kelola yang transparan dan berorientasi pada kepentingan masyarakat. Pedoman kerja sama yang disusun pemerintah daerah menjelaskan ruang lingkup peran, standar yang harus dipatuhi, dan batasan promosi. Kerangka yang jelas menjaga kontribusi sektor swasta

agar memberi manfaat sosial tanpa mengganggu independensi program dan tanpa bertentangan dengan prinsip kesehatan serta keamanan pangan.

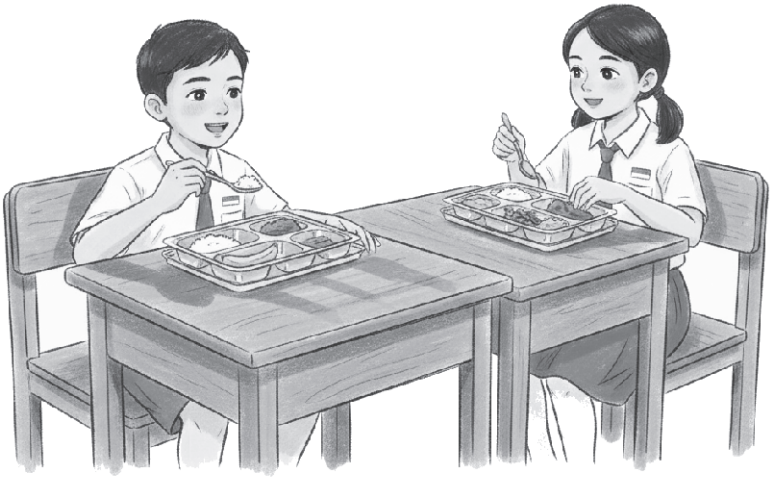
Konteks pemberdayaan menempatkan sektor swasta sebagai pencipta kesempatan ekonomi bagi kelompok rentan. Perusahaan dapat membuka peluang kerja bagi ibu rumah tangga, terutama ibu rumah tangga tunggal, penyandang disabilitas, atau pemuda lokal melalui pelatihan pengolahan pangan, pengemasan, dan layanan pendukung SPPG. Terbukanya peluang kerja baru membantu keluarga miskin dan miskin ekstrem meningkatkan pendapatan serta mengurangi ketergantungan pada bantuan sosial.

Organisasi filantropi dapat berkontribusi pada evaluasi independen. Kegiatan pemantauan pelaksanaan program, pengumpulan data lapangan, dan penyusunan rekomendasi perbaikan memberi masukan berharga bagi pemerintah. Evaluasi yang objektif menjaga akuntabilitas dan memastikan program tetap berjalan sesuai mandat.

Peran sektor swasta dan filantropi pada akhirnya membentuk jaringan dukungan kuat bagi MBG. Sponsor, kemitraan, inovasi, dan program pemberdayaan menjadikan kedua aktor ini bagian dari gerakan untuk meningkatkan gizi anak dan memperkuat kemandirian masyarakat. Keterlibatan aktif dunia usaha dan lembaga sosial mengubah MBG dari sekadar program pemerintah menjadi gerakan nasional yang membawa dampak nyata bagi generasi masa depan.

BAGIAN III

MBG SEBAGAI MESIN PEMBERDAYAAN EKONOMI LOKAL



BAB 5

PELUANG EKONOMI DARI PENGADAAN BAHAN BAKU MBG

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) dirancang tidak sekadar sebagai intervensi gizi, melainkan juga sebagai penggerak ekonomi lokal. Kebutuhan bahan baku harian yang besar dan berlangsung terus-menerus menghadirkan peluang usaha yang luas bagi petani, peternak, nelayan, UMKM, serta pelaku usaha kecil lainnya di sekitar SPPG. Skema pengadaan pangan yang mengutamakan produk lokal menjadikan MBG sarana pembentuk rantai pasok stabil, peningkat daya saing daerah, dan pengungkit pendapatan masyarakat, terutama kelompok miskin dan miskin ekstrem.

Bab ini membahas bagaimana pengadaan bahan baku untuk MBG dapat membangun ekosistem ekonomi lokal yang produktif. Bagian pertama menguraikan konsep MBG 100% Lokal, yaitu pendekatan yang mendorong penggunaan produk pertanian, peternakan, dan perikanan dari daerah sekitar SPPG. Bagian kedua menggambarkan mekanisme kemitraan antara SPPG dan pelaku usaha lokal agar proses pengadaan berlangsung transparan dan menguntungkan kedua pihak. Bagian ketiga menjelaskan peluang nilai tambah melalui pengolahan bahan baku di dapur komunitas atau usaha katering lokal. Bagian keempat

menyoroti pentingnya pelatihan kewirausahaan untuk meningkatkan kapasitas anggota kelompok MBG dalam menjaga kualitas, higienitas, dan keberlanjutan produk pangan.

Pendekatan yang tepat membuat MBG berkembang menjadi pendorong ekonomi yang kuat bagi daerah. Program ini tidak hanya memberi makan anak dan ibu, tetapi juga membuka jalan menuju kemandirian ekonomi lokal dan pengurangan kemiskinan. Bab ini memberi panduan bagi daerah untuk memaksimalkan manfaat ekonomi dari setiap tahap pelaksanaan MBG.

5.1 Konsep MBG 100% Lokal

Konsep MBG 100% Lokal merupakan pendekatan yang menekankan pemanfaatan produk pangan dari wilayah sekitar SPPG. Seluruh kebutuhan bahan makanan Program Makan Bergizi Gratis diupayakan berasal dari petani, peternak, nelayan, dan pelaku UMKM lokal. Pendekatan ini tidak hanya memperkuat ketahanan pangan daerah, tetapi juga membuka peluang ekonomi yang luas bagi masyarakat. Praktik pembelian bahan pangan langsung dari sumber lokal menggerakkan ekonomi desa, memperkuat usaha kecil, dan memberi ruang pemberdayaan bagi keluarga miskin serta miskin ekstrem.

Skala kebutuhan program menjadi alasan utama penguatan konsep ini. Setiap hari, SPPG menyiapkan makanan bagi ribuan anak dan kelompok sasaran lain. Kebutuhan mencakup sayur, buah, telur, ikan, daging, kacang-kacangan, bumbu dapur, serta beragam bahan makanan lain. Pemenuhan kebutuhan tersebut dari daerah sendiri membuat aliran dana program berputar di tingkat lokal. Belanja rutin harian atau mingguan dari SPPG berubah menjadi sumber penghasilan stabil bagi pelaku usaha pangan desa dan kecamatan.

Penerapan konsep dimulai dari pemetaan produk lokal. Daerah perlu memiliki informasi komoditas yang tersedia sepanjang tahun. Contoh yang sering dijumpai misalnya satu desa kuat memproduksi ayam kampung, desa lain menghasilkan sayuran, padi, ikan air tawar, atau buah musiman. Hasil pemetaan menjadi dasar penyesuaian menu dengan ketersediaan bahan lokal. Menu berbasis pangan lokal cenderung lebih murah, lebih segar, dan lebih mudah diolah.

Jejaring pemasok lokal kemudian dibangun sebagai langkah berikutnya. Pemasok dapat berasal dari kelompok tani, koperasi, kelompok nelayan, atau UMKM pengolah pangan. Jejaring ini lahir melalui dialog yang baik dan kesepakatan harga adil. SPPG memperoleh kepastian suplai, sementara pemasok menikmati kepastian pasar. Peningkatan produksi menjadi lebih mungkin ketika petani dan pelaku usaha melihat adanya permintaan rutin.

Keberlanjutan rantai pasok menjadi prinsip utama konsep MBG 100% Lokal. Pemasok diharapkan mampu menjaga konsistensi jumlah dan mutu bahan pangan. Konsistensi diperkuat melalui pelatihan singkat mengenai kualitas produk, standar kebersihan, dan manajemen panen atau pascapanen. Pemerintah daerah bersama dinas teknis mendampingi petani dan UMKM meningkatkan keterampilan. Produk yang dihasilkan menjadi semakin sesuai dengan kebutuhan SPPG.

Dimensi pemberdayaan tampak jelas dalam pendekatan ini. Petani, nelayan, dan UMKM yang diberi peluang memasok kebutuhan SPPG memperoleh pendapatan yang lebih terencana. Keluarga miskin dan miskin ekstrem yang terlibat dapat keluar bertahap dari tekanan ekonomi. Posisi mereka bergeser dari penerima bantuan pasif menjadi pelaku ekonomi aktif di lingkungannya.

Biaya logistik turut berkurang melalui konsep 100% lokal. Bahan pangan diambil dari wilayah sekitar SPPG sehingga ongkos transportasi lebih rendah. Bahan juga tiba dalam keadaan lebih segar karena tidak melalui perjalanan jauh. Efisiensi ini meningkatkan kualitas makanan dan menurunkan risiko kerusakan bahan. Sumber daya yang dihemat dapat dialihkan untuk penguatan fasilitas, peningkatan kapasitas SDM, atau pengembangan menu.

Kerja sama dengan pasar desa dan koperasi memberi dukungan operasional tambahan. Koperasi dapat berperan sebagai pusat agregasi yang menghimpun panen berbagai petani untuk kemudian memasok SPPG dalam volume sesuai kebutuhan. Petani kecil yang tidak mampu memasok dalam jumlah besar tetap terlibat melalui skema ini. Rasa kebersamaan dalam komunitas ikut tumbuh ketika banyak pihak memperoleh manfaat.

Konsep MBG 100% Lokal turut mendorong diversifikasi pangan daerah. Daerah yang memiliki bahan khas seperti ikan tawar, sayuran

dataran tinggi, jagung, sagu, atau umbi-umbian dapat memasukkan komoditas tersebut ke dalam menu MBG. Diversifikasi menjaga keberagaman zat gizi dan mendukung pelestarian pangan lokal. Ketahanan pangan daerah juga meningkat karena ketergantungan pada satu komoditas menjadi lebih kecil.

Penerapan pendekatan lokal memerlukan perhatian serius pada standar keamanan pangan. Pelaku usaha lokal perlu memahami pentingnya kebersihan, cara penyimpanan yang tepat, serta teknik pengolahan yang aman. Pelatihan sederhana membantu peningkatan mutu produk. SPPG pada akhirnya menerima bahan yang aman, layak, dan siap diolah setiap hari.

Konsep MBG 100% Lokal tidak berhenti pada strategi pengadaan. Pendekatan ini merupakan strategi pemberdayaan yang membangun ekonomi dari bawah, memperkuat usaha kecil, dan menciptakan pasar berkelanjutan di sekitar SPPG. Program Makan Bergizi Gratis memberi makan anak dan ibu sekaligus membuka peluang ekonomi bagi warga sekitar. MBG tampil sebagai gerakan untuk membangun kemandirian dan kesejahteraan masyarakat melalui pemanfaatan penuh potensi lokal.

5.2 Mekanisme Kemitraan dengan Petani, Peternak, dan UMKM Lokal

Kemitraan antara SPPG dan pelaku usaha lokal merupakan kunci keberhasilan Program MBG dalam menciptakan manfaat ekonomi bagi masyarakat. Program MBG membutuhkan pasokan bahan pangan setiap hari, meliputi sayuran, buah, telur, ikan, daging, kacang-kacangan, dan berbagai kebutuhan lain. Pengelolaan kemitraan yang baik memungkinkan petani, peternak, nelayan, dan UMKM menjadi pemasok utama serta menikmati akses pasar stabil, harga lebih adil, dan peluang pemberdayaan jangka panjang.

Proses kemitraan dimulai dari pemetaan pelaku usaha di sekitar SPPG. Tim SPPG bersama pemerintah desa dan dinas terkait mengidentifikasi pihak yang berpotensi menjadi pemasok. Pemetaan mencakup lokasi usaha, jenis komoditas, kapasitas produksi, pola panen, serta musim ketersediaan. Data tersebut digunakan untuk menyusun rencana pengadaan yang realistis. Keberagaman bahan pangan yang terpetakan membantu pemenuhan standar gizi

MBG sekaligus mengurangi ketergantungan pada satu komoditas tertentu.

Tahap berikutnya berupa seleksi pemasok. Proses seleksi dilaksanakan dengan prinsip sederhana, transparan, dan inklusif. Pelaku usaha kecil mendapat kesempatan yang sama dengan usaha yang lebih besar. Petani berlahan sempit tetap dapat memasok melalui kerja sama kelompok atau koperasi. UMKM, kelompok perempuan, dan usaha rumahan diprioritaskan untuk dilibatkan. Pola ini memastikan manfaat kemitraan menjangkau kelompok miskin dan miskin ekstrem, bukan hanya pelaku usaha mapan.

Kemitraan menuntut adanya kesepakatan yang jelas antara SPPG dan pemasok. Kesepakatan memuat persyaratan kualitas produk, harga, volume, waktu pengiriman, serta tata cara pembayaran. Harga disepakati bersama berdasarkan biaya produksi, tenaga kerja, dan margin keuntungan wajar. Dokumen kesepakatan tertulis sederhana dapat digunakan agar semua pihak merasa terlindungi. Transparansi semacam ini mengurangi risiko konflik, menumbuhkan rasa saling percaya, dan menciptakan hubungan dagang yang sehat.

SPPG dapat menggunakan sistem kontrak berkala. Perjanjian diperbarui setiap bulan atau mengikuti musim panen, disesuaikan dengan karakter komoditas. Pola ini memberi kepastian bagi pemasok untuk merencanakan produksi dan menata kapasitas sesuai kebutuhan program. Kepastian pasar mendorong keberanian berinvestasi dalam benih yang lebih baik, pakan berkualitas, peralatan pascapanen, maupun perbaikan sarana produksi.

Standar kualitas bahan pangan menjadi unsur penting dalam kemitraan. Bahan untuk MBG harus segar, bersih, aman, dan sesuai spesifikasi menu. Pemasok memerlukan pendampingan agar mampu memenuhi standar tersebut. Pelatihan singkat mengenai kebersihan panen, teknik penyimpanan, cara pengangkutan, dan pengurangan susut dapat diselenggarakan oleh dinas teknis atau SPPG. Penjelasan praktis sudah cukup bagi banyak pelaku usaha kecil untuk memperbaiki praktik kerja. Kualitas yang meningkat memperkuat hubungan karena SPPG memperoleh pasokan yang andal.

Dalam situasi ketika pemasok kecil tidak mampu memenuhi volume besar, koperasi atau kelompok usaha bersama menjadi penghubung. Koperasi mengumpulkan hasil dari berbagai petani dan menyalurkannya ke SPPG sesuai kebutuhan. Sistem agregasi ini menjaga keterlibatan petani kecil sekaligus menghadirkan pasokan yang lebih stabil. Pengelolaan pembayaran dan distribusi dapat dikoordinasikan oleh koperasi sehingga beban administrasi SPPG berkurang.

Kemitraan membutuhkan mekanisme komunikasi yang rutin. Pertemuan berkala antara SPPG dan pemasok membahas ketersediaan bahan, tantangan lapangan, perubahan harga, dan rencana kebutuhan ke depan. Pertukaran informasi yang terbuka membantu pemasok menyesuaikan produksi serta mencegah salah persepsi. Komunikasi yang terjaga memperkuat rasa saling percaya dan menjadikan kemitraan lebih tangguh menghadapi perubahan.

Pendekatan pemberdayaan menuntut perhatian khusus bagi pelaku usaha rentan. Petani perempuan, kelompok disabilitas, dan keluarga miskin ekstrem sering memiliki keterbatasan akses modal dan pasar. Skema kemitraan MBG dapat memberi ruang bagi mereka sebagai pemasok, tenaga pengolah, atau pekerja dalam rantai produksi. Peningkatan pendapatan dan perluasan peran ekonomi memperkuat posisi sosial mereka di komunitas.

Kemitraan yang terjalin juga mendorong peningkatan kapasitas usaha lokal. Pelaku usaha yang semula kecil dapat tumbuh seiring meningkatnya kebutuhan SPPG. Perbaikan sistem produksi, perluasan lahan, pembelian peralatan baru, serta pengembangan produk olahan menjadi lebih mungkin. Program MBG berfungsi sebagai pasar tetap yang menopang keberlanjutan usaha, dengan dampak positif bagi keluarga pekerja dan lingkungan sekitar.

Efisiensi logistik menjadi manfaat tambahan dari kemitraan lokal. Pemasok yang berada dekat dengan SPPG membuat kebutuhan angkutan lebih sederhana. Biaya transportasi menurun, waktu pengiriman lebih singkat, dan kesegaran bahan pangan lebih terjaga. Efisiensi ini berkontribusi langsung pada kualitas makanan yang diterima anak dan ibu sebagai penerima manfaat.

Mekanisme kemitraan yang kuat menjadikan Program MBG berfungsi ganda, sebagai intervensi gizi sekaligus mesin pemberdayaan

ekonomi lokal. Perkembangan pelaku usaha lokal membuat rantai pasok semakin mandiri. Keterlibatan kelompok miskin sebagai pemasok membuka peluang untuk keluar dari kerentanan ekonomi. Kemitraan yang inklusif, transparan, dan berkelanjutan membentuk ekosistem pangan yang tangguh serta menyejahterakan banyak orang.

5.3 Penciptaan Nilai Tambah Melalui Pengolahan Bahan Baku

Program MBG tidak hanya membuka peluang bagi petani dan pemasok bahan pangan, tetapi juga menciptakan nilai tambah melalui pengolahan bahan baku di tingkat lokal. Nilai tambah tercipta ketika bahan mentah diolah menjadi makanan siap saji bergizi oleh tenaga kerja lokal, usaha katering kecil, dapur umum, serta kelompok masyarakat yang memiliki kemampuan memasak. Pelibatan mereka memperluas manfaat ekonomi dan menghadirkan lapangan kerja yang lebih inklusif.

Dapur SPPG menjadi pusat aktivitas utama dalam pengolahan. Dapur berfungsi sebagai tempat produksi makanan setiap hari sekaligus ruang pemberdayaan. Melalui kegiatan memasak harian, masyarakat meningkatkan keterampilan, mempraktikkan standar higiene, dan memperoleh pendapatan. Dapur komunitas yang dikelola baik mampu menjadi motor penggerak ekonomi lokal karena menyerap bahan baku lokal dan mengolahnya menjadi makanan yang aman, segar, serta sesuai standar gizi MBG.

Katering lokal memegang peran strategis dalam rantai pengolahan. Banyak desa memiliki usaha katering kecil yang dikelola keluarga atau kelompok perempuan dengan peralatan dasar dan pengalaman memasak untuk berbagai acara. Kemitraan dengan SPPG memberi peluang bagi katering lokal untuk meningkatkan skala produksi dan pendapatan. Program MBG berfungsi sebagai pasar tetap yang memberi kepastian pesanan dan memungkinkan penambahan tenaga kerja.

Proses pengolahan mendorong peningkatan keterampilan masyarakat. Dapur umum dan katering mengikuti pelatihan mengenai standar gizi, kebersihan, penyimpanan pangan, dan manajemen dapur. Pelatihan menanamkan pemahaman bahwa

memasak berkaitan dengan keamanan pangan dan konsistensi kualitas, bukan hanya soal rasa. Keterampilan yang diperoleh dapat dimanfaatkan untuk memperluas usaha atau membuka jasa boga bagi kebutuhan lain di desa.

Nilai tambah juga lahir dari pemanfaatan teknologi sederhana. Penggunaan mesin pemotong sayur, alat pengukus, kompor hemat energi, atau freezer kecil membantu mempercepat proses produksi dan menjaga kualitas. Dapur mampu mengolah makanan dalam jumlah besar tanpa menurunkan mutu, sementara tingkat kelelahan pekerja berkurang sehingga produktivitas meningkat.

Pendekatan pemberdayaan menjadi inti pengolahan bahan baku. Banyak kelompok masyarakat rentan memiliki keterampilan memasak tetapi minim akses pasar. Program MBG menyediakan ruang agar keterampilan tersebut dimanfaatkan secara produktif. Kelompok ibu rumah tangga, perempuan kepala keluarga, penyandang disabilitas ringan, dan pemuda desa dapat terlibat sebagai tenaga dapur, tenaga pengepakan, atau tenaga distribusi sehingga memperoleh penghasilan rutin dan posisi sosial ekonomi yang lebih kuat.

Pengolahan bahan baku menciptakan rantai kerja yang lebih panjang. Peluang usaha muncul pada penyediaan bumbu instan sehat, pengolahan sayur siap masak, pengemasan makanan, hingga layanan transportasi makanan ke sekolah. Setiap mata rantai membuka ruang ekonomi baru dan membantu daerah membangun ekosistem usaha yang mendukung keberlanjutan MBG.

Nilai tambah lain hadir melalui pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk siap saji. Jagung lokal diolah menjadi perkedel atau kudapan sehat. Ikan air tawar diproses menjadi bakso atau nugget ikan. Sayur lokal disajikan dalam bentuk sup, tumis, atau olahan lain yang menarik bagi anak. Produk seperti ini memperpanjang umur simpan bahan, meningkatkan variasi menu, dan mengurangi limbah. Setiap inovasi olahan membuka peluang usaha baru bagi UMKM.

Dari sisi ekonomi, pengolahan bahan baku meningkatkan pendapatan keluarga. Nilai jual bahan mentah jauh lebih rendah dibandingkan produk olahan. Satu kilogram ikan mentah memiliki

nilai terbatas, sedangkan bakso atau nugget dari bahan yang sama memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dan menyerap tenaga kerja tambahan. Kesempatan inilah yang ingin dihadirkan oleh program MBG. Dengan rantai pengolahan yang kuat, masyarakat tidak hanya menjadi penyedia bahan baku, tetapi juga produsen makanan siap konsumsi.

Pengolahan bahan baku turut memperkuat kemandirian pangan daerah. Wilayah yang mampu mengolah bahan sendiri tidak bergantung pada produk olahan dari luar. Kemandirian ini penting untuk menghadapi fluktuasi harga, gangguan distribusi, dan perubahan musim panen. Dapur komunitas yang tangguh dapat menyesuaikan menu dengan bahan musiman yang tersedia sehingga stabilitas biaya operasional lebih terjaga.

Penciptaan nilai tambah melalui pengolahan bahan baku menempatkan MBG sebagai program yang menyehatkan sekaligus memberdayakan. Dapur komunitas dan katering lokal menjadi pilar penting dalam rantai ekonomi MBG. Peran mereka membantu masyarakat meningkatkan keterampilan, memperoleh pendapatan, dan terlibat aktif dalam pembangunan ekonomi lokal, menjadikan MBG sumber kesejahteraan berkelanjutan bagi penerima manfaat maupun pelaku usaha.

5.4 Pelatihan Kewirausahaan untuk Anggota Kelompok MBG

Pelatihan kewirausahaan menjadi bagian penting dalam memperkuat dampak ekonomi Program MBG. Tujuan utama bukan hanya meningkatkan kemampuan teknis anggota kelompok, tetapi juga membangun pola pikir wirausaha yang mandiri dan berdaya. Melalui pelatihan, anggota kelompok memahami cara memproduksi makanan sehat, mengelola usaha kecil, menjaga kualitas, serta mematuhi standar keamanan pangan. Keterampilan ini dapat digunakan di dalam program MBG maupun untuk mengembangkan usaha mandiri.

Program MBG melibatkan banyak anggota masyarakat yang bekerja di dapur SPPG, kelompok UMKM, koperasi, dan usaha katering lokal. Sebagian besar berasal dari kalangan ibu rumah tangga terutama perempuan kepala rumah tangga tunggal, pemuda desa, kelompok

perempuan, dan keluarga miskin. Banyak di antara mereka memiliki kemampuan memasak atau berdagang, tetapi belum terpapar pengetahuan mengenai higiene, manajemen usaha, dan pengolahan makanan sesuai standar. Pelatihan kewirausahaan hadir untuk menutup kesenjangan tersebut.

Fokus utama pelatihan berada pada standar higiene dan sanitasi. Pengolahan makanan untuk program MBG menuntut disiplin tinggi, karena makanan harus bersih, aman, dan sehat. Anggota kelompok perlu memahami cara mencuci bahan makanan dengan benar, menjaga kebersihan peralatan, memakai perlindungan diri saat memasak, serta mengolah makanan tanpa kontaminasi. Materi juga mencakup cara menyimpan bahan pangan di suhu dan wadah yang tepat agar tetap segar dan aman dikonsumsi. Pengetahuan sederhana ini menentukan kualitas makanan yang diterima anak dan ibu.

Standar kualitas gizi menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari pelatihan. Makanan yang disajikan harus memenuhi standar gizi yang ditetapkan dalam program MBG. Anggota kelompok belajar tentang porsi yang sesuai, kombinasi karbohidrat, protein, lemak, dan sayuran, serta teknik memasak yang menjaga kandungan gizi. Contoh yang sering dipraktikkan adalah penggunaan metode mengukus atau merebus untuk menggantikan penggorengan berlebihan pada menu tertentu. Peserta juga dilatih memilih bahan pangan berkualitas, seperti sayur segar, ikan yang masih baik, maupun daging yang aman.

Materi kewirausahaan memperluas dampak pelatihan. Peserta diajak memahami dasar-dasar perencanaan usaha, perhitungan biaya produksi, penetapan harga, dan pencatatan keuangan sederhana. Keterampilan ini memampukan mereka mengelola usaha katering kecil, usaha makanan rumahan, atau layanan boga setelah memiliki pengalaman bersama MBG. Peluang ekonomi baru terbuka ketika mereka mampu mengemas produk olahan lokal menjadi komoditas yang layak dijual di pasar sekitar.

Pendampingan menjadi komponen lanjutan setelah sesi pelatihan. Banyak peserta membutuhkan dukungan berkelanjutan untuk menerapkan ilmu yang sudah diperoleh.

Pendamping desa, dinas koperasi, atau pelaku UMKM berpengalaman dapat berperan sebagai mentor. Pendampingan membantu peserta memperbaiki kesalahan, mengatasi kendala, dan mengembangkan usaha secara bertahap. Dukungan berkelanjutan memastikan pelatihan tidak berhenti pada teori, tetapi benar-benar mengubah praktik kerja.

Pendekatan pemberdayaan menjadi landasan metodologi pelatihan. Peserta dipandang sebagai individu yang memiliki potensi, bukan sekadar penerima materi. Proses belajar memberi ruang untuk berbagi pengalaman, menyampaikan ide, dan memecahkan masalah secara bersama- sama. Suasana dialogis membuat peserta merasa dihargai dan termotivasi. Rasa percaya diri meningkat ketika mereka menyadari bahwa keterampilan memasak dan mengelola usaha bermanfaat bagi keluarga dan lingkungan.

Dampak sosial pelatihan tampak dalam perubahan peran anggota kelompok di masyarakat. Ibu rumah tangga, terutama perempuan kepala keluarga yang sebelumnya tidak memiliki penghasilan mulai berkontribusi pada ekonomi keluarga. Pemuda desa yang sebelumnya menganggur dapat bekerja sebagai tenaga dapur atau pengolah makanan. Kelompok miskin dan miskin ekstrem memperoleh akses terhadap peluang ekonomi yang lebih layak, sekaligus memperbaiki posisi sosial di komunitas.

Pelatihan juga meningkatkan profesionalisme pengelolaan SPPG. Dapur yang dioperasikan oleh tenaga terlatih cenderung lebih rapi, efisien, dan produktif. Standar kebersihan terjaga, penggunaan bahan lebih terkendali, dan kualitas makanan lebih konsisten. SPPG menjadi semakin siap memenuhi kebutuhan program dalam jangka panjang, baik dari sisi keamanan pangan maupun mutu layanan.

Dampak lain muncul pada berkembangnya usaha lokal setelah pelatihan. Banyak peserta tertarik mengembangkan produk olahan seperti abon ikan, camilan sehat, atau bumbu siap pakai. Produk dijual di pasar desa, warung sekitar, kios sekolah, atau melalui koperasi. Ekosistem usaha kecil di sekitar SPPG tumbuh seiring meningkatnya keterampilan dan keberanian berwirausaha.

Efektivitas pelatihan ditentukan oleh metode penyampaian yang sederhana dan praktis. Lokasi pelatihan dapat memanfaatkan

dapur SPPG, balai desa, atau rumah produksi UMKM. Peserta perlu melihat contoh langsung dan ikut praktik, bukan hanya menerima teori. Alat yang digunakan sebaiknya sama dengan peralatan yang mudah ditemukan di desa agar penerapan di lapangan tidak terkendala.

Pelatihan kewirausahaan menjadikan Program MBG tidak hanya memberi makan, tetapi juga memberi kemampuan. Keterampilan baru membuka jalan bagi masyarakat untuk lebih berdaya secara ekonomi, mandiri, produktif, dan terlibat aktif dalam pembangunan lokal. Dampak jangka panjang terasa ketika keluarga penerima manfaat dan pelaksana program sama-sama memperoleh peningkatan kesejahteraan.

BAB 6

DAMPAK EKONOMI DAN KEBERLANJUTAN

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) tidak hanya dirancang untuk meningkatkan kesehatan dan gizi masyarakat, tetapi juga untuk menumbuhkan dampak ekonomi berkelanjutan di tingkat lokal. Pola pengadaan bahan baku berbasis produk lokal, penguatan dapur komunitas, serta pelibatan UMKM dan petani menjadikan MBG mesin pemberdayaan ekonomi dari bawah. Program ini mendorong pertumbuhan usaha kecil, membuka lapangan kerja baru, dan menciptakan peluang pendapatan bagi kelompok miskin dan miskin ekstrem.

Bab ini menjelaskan bagaimana MBG menghasilkan manfaat ekonomi yang nyata. Bagian pertama mengulas peran MBG dalam meningkatkan penghasilan pelaku usaha lokal, memperkuat rantai pasok, serta menurunkan angka kemiskinan dan kemiskinan ekstrem. Dampak tersebut tidak hanya bersifat langsung, tetapi juga memperbaiki struktur ekonomi desa dalam jangka panjang.

Bagian kedua menguraikan model bisnis berkelanjutan yang lahir dari aktivitas MBG. Dapur komunitas, koperasi, dan kelompok pengolah pangan dapat mengembangkan usaha sampingan, memanfaatkan dana bergulir, dan membangun unit bisnis kecil yang bertahan di luar

pendanaan program utama. Pendekatan ini memberi peluang bagi masyarakat untuk menjaga keberlanjutan ekonomi meskipun kebijakan pemerintah berubah. Pembahasan dalam bab ini membantu pembaca melihat MBG sebagai ekosistem ekonomi yang mendorong kemandirian, ketahanan, dan kemajuan daerah berbasis produksi pangan lokal dan kekuatan komunitas.

6.1 Pemberdayaan Ekonomi

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) bukan sekadar program gizi. Program ini berfungsi sebagai mesin pemberdayaan ekonomi yang bekerja dari tingkat desa. Pola pengadaan bahan baku harian dan sistem produksi makanan yang melibatkan warga membuka peluang luas untuk menggerakkan ekonomi lokal. Pelaku utama dalam rantai ini ialah petani, peternak, nelayan, UMKM, koperasi, serta kelompok pengolah makanan. Pasar tetap dari MBG meningkatkan pendapatan mereka, lalu memberi dampak langsung bagi keluarga miskin dan miskin ekstrem yang membutuhkan peluang ekonomi untuk keluar dari kerentanan.

Pemberdayaan ekonomi bermula dari pembelian bahan pangan lokal. Setiap SPPG membutuhkan pasokan makanan setiap hari, mulai dari sayur, buah, telur, ikan, daging, hingga bahan bumbu. Seluruh kebutuhan tersebut dapat dipenuhi melalui petani dan pemasok lokal sehingga perputaran uang terjadi di desa sendiri. Uang tidak mengalir ke wilayah lain, melainkan berputar di antara pelaku ekonomi lokal. Perputaran ini menjadi sumber pertumbuhan ekonomi baru. Petani lebih bersemangat menanam, nelayan lebih produktif menangkap ikan, UMKM pengolah pangan memperoleh permintaan yang stabil, dan seluruh rantai ekonomi bergerak karena adanya kepastian pasar.

Kepastian pasar menjadi bentuk pemberdayaan yang sangat berharga. Banyak petani dan pelaku UMKM mengalami kesulitan karena tidak memiliki pembeli tetap, harga jatuh saat panen, produk tidak terserap, dan pendapatan tidak menentu. Kebutuhan bahan pangan rutin dari SPPG mengubah situasi tersebut. Program MBG memerlukan pasokan dalam jumlah jelas dan konsisten. Kondisi ini membuat petani dan UMKM berani meningkatkan

produksi, menambah kualitas, dan berinvestasi pada peralatan baru. Keberanian untuk merencanakan usaha memunculkan pertumbuhan ekonomi yang lebih stabil.

Pemberdayaan ekonomi juga tampak melalui peningkatan kapasitas usaha lokal. Banyak pelaku UMKM dan kelompok tani memperoleh pelatihan untuk memperbaiki kualitas produk. Materi pelatihan mencakup teknik produksi yang lebih baik, standar kebersihan, manajemen usaha, dan pengemasan menarik. Peningkatan kualitas membuat mereka mampu melayani pasar yang lebih luas, tidak hanya kebutuhan program MBG, tetapi juga pasar desa, pasar kecamatan, bahkan platform penjualan digital. Peluang untuk naik kelas usaha menjadi lebih terbuka.

Petani kecil dan keluarga miskin ekstrem sering berhadapan dengan keterbatasan modal dan akses pasar. Program MBG memberikan peluang baru bagi mereka untuk terlibat aktif. Peran dapat diambil sebagai penyedia sayuran skala kecil, penjual telur, pembudidaya ikan kolam, peternak ayam rumahan, atau tenaga kerja di dapur SPPG. Penghasilan yang diperoleh membantu memperbaiki kualitas hidup keluarga. Status mereka bergeser dari penerima manfaat pasif menjadi pelaku ekonomi aktif, sehingga martabat dan rasa percaya diri ikut menguat.

Efek ekonomi berikutnya berupa penciptaan lapangan kerja baru. Dapur SPPG membutuhkan banyak tenaga untuk memasak, menyortir bahan, mwnjaga kebersihan, dan mendistribusikan makanan. Posisi ini sangat potensial diisi oleh warga desa, terutama kelompok perempuan dan pemuda yang belum memiliki pekerjaan tetap. Penghasilan rutin dari pekerjaan tersebut dapat digunakan untuk biaya sekolah anak, kebutuhan kesehatan, serta modal usaha kecil. Peningkatan daya beli masyarakat menumbuhkan siklus ekonomi yang menguntungkan bagi desa.

Pemberdayaan ekonomi melalui MBG berkontribusi langsung pada penurunan kemiskinan dan kemiskinan ekstrem. Kelompok miskin ekstrem umumnya berada pada kondisi tanpa pendapatan tetap, sulit memperoleh pekerjaan, dan minim sumber daya. Keterlibatan sebagai tenaga dapur, pemasok kecil, atau anggota kelompok pengolahan makanan memberikan sumber pendapatan baru. Setiap tambahan penghasilan membantu memenuhi kebutuhan

dasar, mengurangi beban hutang, dan menurunkan risiko kembali jatuh ke situasi krisis. Program MBG berperan sebagai intervensi ekonomi yang relevan bagi keluarga yang paling membutuhkan.

Pertumbuhan ekonomi lokal yang lahir dari aktivitas MBG ikut memperkuat ketahanan ekonomi desa. Desa yang memiliki rantai pasok pangan aktif menjadi lebih mandiri dan tidak mudah bergantung pada pasokan dari luar. Ketika harga bahan pangan di luar daerah meningkat atau distribusi terganggu, desa masih dapat mengandalkan produksi sendiri. Kemampuan bertahan menghadapi guncangan ekonomi meningkat, sehingga desa lebih siap menghadapi situasi krisis.

Pemberdayaan ekonomi melalui MBG berjalan sebagai proses yang bertahap. Pelaksanaan yang konsisten menumbuhkan dampak luas. Pendapatan masyarakat meningkat, UMKM berkembang, petani lebih produktif, dapur komunitas bergeliat, dan keterlibatan kelompok rentan semakin besar. Rangkaian ini membentuk ekosistem ekonomi lokal yang kuat dan mandiri, menjadi fondasi bagi penurunan kemiskinan secara berkelanjutan.

Uraian pada subbab ini menunjukkan bahwa MBG tidak hanya memberi makan, melainkan juga memberi peluang tumbuh. Peluang untuk bekerja, membangun usaha, serta keluar dari lingkaran kemiskinan. Pendekatan pemberdayaan menjadikan MBG sebagai program yang mendorong perubahan ekonomi nyata dari akar rumput, sekaligus memperkuat ekonomi desa sebagai penopang penting perjalanan menuju Indonesia Emas.

6.2 Model Bisnis Berkelanjutan MBG

Keberlanjutan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) tidak hanya bertumpu pada pendanaan pemerintah, melainkan juga pada kemampuan masyarakat mengembangkan model bisnis mandiri. Model bisnis berkelanjutan memberi peluang bagi kelompok pengelola MBG untuk membangun sumber pendapatan baru, menguatkan usaha kecil, dan menumbuhkan ekonomi lokal. Pendekatan ini menempatkan MBG bukan sekadar sebagai program penyedia makanan, melainkan sebagai program pemberdayaan yang menumbuhkan kemandirian jangka panjang.

Unit usaha sampingan berbasis dapur SPPG menjadi salah satu bentuk model yang dapat dikembangkan. Dapur SPPG memiliki tenaga terlatih, peralatan memasak, dan sistem produksi yang sudah berjalan. Kapasitas ini dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan produk tambahan di luar kegiatan rutin MBG. Kelompok dapur dapat memproduksi kue sehat, makanan ringan, bumbu siap pakai, atau olahan lokal seperti abon ikan, nugget sayur, dan keripik umbi. Produk- produk tersebut dipasarkan di pasar desa, koperasi sekolah, warung sekitar, maupun penjualan daring skala kecil. Unit usaha sampingan memberi pemasukan tambahan bagi anggota kelompok dan menguatkan keuangan rumah tangga.

Model usaha sampingan juga dapat berbentuk jasa katering lokal. Keterampilan memasak dari kegiatan MBG diterapkan untuk melayani pemesanan konsumsi acara desa, pelatihan, rapat, atau pertemuan komunitas. Banyak desa memerlukan layanan konsumsi rutin. Penawaran jasa katering memungkinkan kelompok dapur memperoleh pendapatan, memperluas jejaring usaha, dan membangun reputasi layanan. Peluang ini sesuai dikelola oleh kelompok perempuan, pemuda, atau kelompok ekonomi produktif lain di desa.

Skema dana bergulir menjadi pilar penting lain dalam model bisnis berkelanjutan. Dana bergulir berfungsi sebagai modal kecil yang dipinjamkan kepada kelompok atau individu untuk mengembangkan usaha yang mendukung rantai pasok MBG, seperti budidaya sayuran, usaha telur ayam kampung, budidaya ikan kolam, maupun produksi bumbu dapur. Setelah memperoleh keuntungan, penerima dana mengembalikan modal secara bertahap sehingga dana dapat digilir kepada anggota lain. Skema ini membantu masyarakat yang sebelumnya tidak memiliki modal awal untuk memulai usaha produktif.

Pengelolaan dana bergulir perlu dilakukan secara sederhana dan transparan. Koperasi desa atau kelompok ekonomi MBG dapat menjadi pengelola yang menetapkan aturan peminjaman, jangka waktu pengembalian, serta pemanfaatan surplus. Transparansi menjaga kepercayaan anggota. Dana bergulir yang dikelola dengan baik memberi kesempatan bagi semakin banyak keluarga miskin dan miskin ekstrem untuk membangun usaha kecil. Pendekatan ini

menciptakan tambahan pendapatan sekaligus menumbuhkan rasa kepemilikan, tanggung jawab, dan solidaritas antarwarga.

Kemitraan dengan sektor swasta memperkuat model bisnis berkelanjutan. Perusahaan dapat memberikan pelatihan bisnis, bantuan alat produksi, pengemasan, maupun akses pasar. Perusahaan makanan membantu kelompok dapur mengembangkan produk yang memenuhi standar industri dan keamanan pangan. Perusahaan riitel lokal menyediakan rak khusus bagi produk UMKM yang terhubung dengan MBG. Kemitraan tersebut memperluas peluang ekonomi, meningkatkan kualitas produk, dan membuka jaringan distribusi yang lebih luas.

Keberlanjutan juga bergantung pada penguatan kelembagaan kelompok. Pengelola MBG perlu memiliki struktur organisasi yang jelas, pembagian tugas seimbang, serta prosedur kerja usaha yang sederhana. Kelembagaan yang kuat membantu kelompok mempertahankan usaha ketika terjadi perubahan kebijakan, pergantian pengurus, atau dinamika program. Kelompok yang matang secara organisasi lebih mudah menjalin kerja sama dengan pemerintah desa, koperasi, lembaga keuangan mikro, maupun mitra swasta.

Model bisnis berkelanjutan mempunyai dimensi sosial yang penting. Masyarakat yang mampu mengelola unit usaha sendiri merasa lebih percaya diri dan berdaya. Keterampilan yang diperoleh dari MBG terbukti bermanfaat bagi kehidupan sehari-hari, bukan hanya untuk memenuhi tugas program. Perempuan yang sebelumnya tidak aktif dalam kegiatan ekonomi dapat mengambil peran lebih besar. Pemuda desa yang menganggur terlibat sebagai tenaga produksi, distribusi, atau pemasaran. Kelompok miskin ekstrem berpeluang bertransisi dari penerima manfaat menjadi pelaku usaha.

Dasar-dasar manajemen usaha menjadi kompetensi yang perlu dimiliki kelompok agar model bisnis bertahan. Pelaporan keuangan sederhana, pencatatan stok, perhitungan biaya produksi, dan penentuan harga jual merupakan keterampilan penting. Pelatihan singkat membantu anggota memahami cara menghitung keuntungan, menetapkan target penjualan, dan merencanakan produksi. Akses pasar menjadi syarat lain. Produk kelompok perlu mendapat ruang di pasar lokal, warung sekitar sekolah, koperasi,

bazar, maupun platform digital. Dukungan pemerintah desa berupa ruang promosi atau fasilitas penyimpanan memperkuat posisi usaha.

Model bisnis berkelanjutan MBG pada akhirnya bertujuan menciptakan kemandirian ekonomi masyarakat. Program MBG menyediakan fondasi berupa pelatihan, pasar, dan struktur kerja. Tanggung jawab masyarakat ialah memanfaatkan fondasi tersebut untuk membangun usaha kecil yang mampu bertahan. Keluarga yang memiliki pendapatan stabil memiliki risiko kemiskinan lebih rendah. Ketika semakin banyak keluarga keluar dari kemiskinan, ketahanan ekonomi desa menguat. Pendekatan pemberdayaan menjadikan model bisnis berkelanjutan sebagai cara menjaga manfaat MBG tetap hidup jauh melampaui masa program, sehingga MBG tidak hanya memberi makan, melainkan juga memberi masa depan.

BAGIAN IV

PANDUAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN MBG



BAB 7

PERENCANAAN MENU DAN STANDAR GIZI

Perencanaan menu merupakan inti keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Menu yang dirancang dengan baik tidak hanya memberikan asupan nutrisi yang sesuai, tetapi juga memastikan bahwa makanan disukai anak, mudah diproduksi oleh dapur SPPG, serta tetap berada dalam batas anggaran yang tersedia. Penyusunan menu perlu berpegang pada prinsip gizi seimbang, variasi pangan, keamanan pangan, dan tetap memperhatikan ketersediaan bahan lokal agar program berjalan realistis dan efisien di setiap daerah.

Bab ini menyajikan panduan bagi pengelola MBG, mulai dari perencana menu, tenaga gizi, hingga tim dapur SPPG untuk menghasilkan makanan yang sehat, aman, dan bermutu. Bagian pertama menguraikan prinsip dasar perencanaan menu, termasuk cara menyusun menu yang seimbang, variatif, dan selaras dengan kondisi lapangan. Bagian kedua membahas penetapan standar gizi berdasarkan kebutuhan kalori dan makronutrien bagi anak usia sekolah, ibu hamil, ibu menyusui, dan kelompok penerima manfaat lainnya. Bagian terakhir menghadirkan panduan praktis pengelolaan dapur dan higiene pangan, mencakup langkah SOP pengolahan makanan, pencegahan kontaminasi, serta pengaturan peralatan dan kebersihan ruang dapur.

Pembaca melalui Bab ini diharapkan memahami cara menyusun menu MBG yang mudah diterapkan di lapangan, tetap mengikuti standar nasional, dan mendukung keberhasilan program secara menyeluruh.

7.1 Prinsip Dasar Menu MBG: Seimbang, Bervariasi, dan Sesuai Anggaran

Menu adalah bagian penting dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Susunan menu menentukan kualitas gizi, kelezatan, dan penerimaan makanan oleh anak dan sasaran. Menu juga memengaruhi efisiensi dapur SPPG. Penyusunan menu perlu mengikuti prinsip dasar: seimbang, bervariasi, aman, mudah dibuat, dan sesuai anggaran sehingga MBG dapat berjalan setiap hari tanpa hambatan.

Prinsip pertama adalah gizi seimbang. Menu MBG harus menyediakan karbohidrat, protein, lemak sehat, vitamin, dan mineral dalam jumlah yang tepat. Keseimbangan ini penting agar anak mendapat energi untuk belajar, bermain, dan tumbuh dengan baik, serta membantu ibu hamil, ibu menyusui, dan kelompok rentan memenuhi kebutuhan gizi harian. Dalam praktiknya, gizi seimbang dapat dicapai melalui porsi nasi atau karbohidrat setara, satu lauk hewani, satu lauk nabati, sayuran, dan buah. Kombinasi ini mudah dipahami dan dipraktikkan oleh dapur SPPG.

Prinsip kedua adalah variasi. Anak-anak mudah bosan jika menyantap makanan yang sama setiap hari, sehingga menu perlu disusun berganti-ganti. Variasi tidak hanya soal rasa, tetapi juga jenis bahan pangan dan cara pengolahan. Pola ini memperkaya asupan nutrisi dan membantu mencegah kekurangan zat tertentu. Menu harian dapat berganti sumber protein hewani, seperti ayam, telur, ikan air tawar, ikan laut, atau daging, sedangkan protein nabati seperti tempe dan tahu diselingi secara teratur. Variasi sayur dan buah disesuaikan dengan musim dan ketersediaan lokal agar anak lebih antusias makan.

Prinsip ketiga adalah pemanfaatan bahan lokal. Bahan lokal umumnya lebih segar, lebih murah, dan mudah didapat. Pemakaian bahan lokal juga memperkuat ekonomi desa karena petani, nelayan, dan UMKM mendapat peluang memasok bahan ke dapur SPPG.

Saat dapur menggunakan bahan dari sekitar, biaya transportasi menurun dan kualitas bahan lebih terjaga. Menu berperan ganda, membantu kesehatan sekaligus memberdayakan ekonomi lokal, sejalan dengan konsep MBG 100% Lokal yang mendorong kemandirian pangan daerah.

Prinsip keempat adalah keamanan pangan. Menu yang baik tidak hanya bergizi, tetapi juga aman dikonsumsi. Bahan harus dicuci dengan baik, disimpan dengan benar, dan diolah secara higienis. Dapur SPPG perlu memiliki SOP yang jelas, misalnya pemisahan bahan mentah dan matang, penggunaan papan potong berbeda, serta pengawasan suhu penyimpanan. Tenaga dapur perlu memahami teknik pengolahan yang aman agar anak terlindungi dari keracunan, kontaminasi, dan penyakit yang mengganggu kesehatan.

Prinsip kelima adalah kemudahan produksi. Menu MBG tidak boleh terlalu rumit karena menu yang sulit akan menghambat produksi makanan dalam jumlah besar. Dapur SPPG bekerja dalam waktu terbatas sehingga menu perlu praktis, cepat diolah, dan sesuai kapasitas tenaga dapur. Menu sederhana bukan berarti kurang bergizi. Banyak makanan sehat yang mudah dibuat, seperti sup ayam, tumis sayur, pepes ikan, atau lauk telur yang diolah dengan cara tepat.

Prinsip keenam adalah sesuai anggaran. Setiap SPPG memiliki batas anggaran harian. Menu perlu dirancang agar biaya bahan makanan tidak melebihi batas tersebut. Perencana menu perlu menghitung biaya setiap komponen makanan. Pemanfaatan bahan lokal dan bahan musiman yang melimpah membantu menjaga menu tetap sesuai anggaran sehingga dapur dapat menghasilkan menu bergizi tanpa membebani keuangan program.

Pendekatan pemberdayaan penting dalam penyusunan menu. Keterlibatan masyarakat membantu memperkaya ide, karena ibu-ibu , tenaga dapur, dan UMKM lokal memiliki pengalaman memasak serta mengetahui bahan yang murah, mudah didapat, dan disukai anak-anak. Pelibatan mereka dalam proses penyusunan menu meningkatkan rasa memiliki terhadap program dan membuat menu lebih sesuai dengan selera lokal.

Perencana menu juga perlu memperhatikan budaya makan daerah. Setiap daerah memiliki kebiasaan makan yang berbeda. Menu yang selaras dengan budaya akan lebih mudah diterima. Daerah pesisir biasanya memiliki konsumsi ikan tinggi, sedangkan daerah pegunungan lebih akrab dengan sayur dan umbi. Penghormatan terhadap variasi budaya memudahkan produksi karena bahan setempat lebih tersedia dan telah dikenal masyarakat.

Menu perlu pula memperhatikan kebutuhan khusus. Anak dengan anemia membutuhkan makanan kaya zat besi seperti hati ayam, ikan, atau sayuran hijau. Anak yang kurang nafsu makan membutuhkan makanan dengan rasa lebih menarik. Ibu hamil memerlukan tambahan nutrisi tertentu. Perencana menu perlu memahami kebutuhan ini agar layanan MBG memberikan manfaat maksimal bagi seluruh penerima manfaat.

Prinsip dasar menu MBG pada intinya memastikan makanan bergizi, aman, diterima anak, dan memberdayakan masyarakat. Menu yang dirancang dengan baik akan mendukung kesehatan generasi muda dan menggerakkan ekonomi lokal. Menu seimbang dan bervariasi membantu anak tumbuh kuat, sedangkan pemanfaatan bahan lokal menguatkan petani dan UMKM. Keamanan pangan menjaga kesehatan, sementara pengelolaan anggaran yang baik memastikan program terus berjalan. Penerapan konsisten atas prinsip-prinsip tersebut memungkinkan SPPG menyediakan makanan berkualitas setiap hari serta memperkuat fondasi Program MBG sebagai langkah penting menuju Indonesia Emas.

7.2 Penetapan Standar Gizi

Penetapan standar gizi merupakan langkah penting untuk memastikan makanan yang disajikan melalui Program MBG benar-benar memenuhi kebutuhan anak. Standar gizi memberikan panduan jelas mengenai jumlah kalori, protein, lemak, karbohidrat, serta vitamin dan mineral yang diperlukan setiap hari. Tanpa standar yang tepat, menu mudah menjadi tidak seimbang atau tidak mencukupi kebutuhan anak. Perencana menu, tenaga gizi, dan tim dapur SPPG perlu memahami prinsip dasar kebutuhan gizi anak agar setiap porsi yang disajikan memiliki manfaat optimal.

Kebutuhan kalori anak berbeda menurut usia dan aktivitas. Anak usia sekolah memerlukan energi untuk belajar, bergerak, bermain, dan tumbuh. Secara umum, kebutuhan kalori anak berkisar antara 1.300–2.000 kkal per hari, tergantung kelompok usia. Program MBG tidak harus memenuhi seluruh kebutuhan tersebut, namun perlu memberikan kontribusi yang signifikan terhadap asupan harian. Kontribusi ideal berada pada kisaran 25–40% dari kebutuhan energi setiap hari sehingga makanan MBG benar-benar mendukung tumbuh kembang anak.

Standar gizi juga harus memperhatikan makronutrien. Tiga makronutrien utama adalah karbohidrat, protein, dan lemak. Karbohidrat berfungsi sebagai sumber energi utama untuk aktivitas harian. Protein diperlukan untuk pertumbuhan otot, perbaikan jaringan, dan penguatan sistem imun. Lemak berperan sebagai cadangan energi serta membantu penyerapan vitamin dalam tubuh. Komposisi makronutrien perlu diatur seimbang. Karbohidrat sebaiknya mencakup sekitar 50–60% dari total kalori, protein sekitar 10–15%, dan lemak sekitar 25–30%. Komposisi seperti ini membantu anak memperoleh energi cukup sekaligus nutrisi untuk tumbuh dengan sehat.

Protein menjadi komponen yang sering kurang dalam pola makan anak. Menu MBG perlu memastikan adanya sumber protein hewani dan nabati dalam setiap porsi. Sumber protein hewani mencakup ayam, telur, ikan, dan daging. Sumber protein nabati dapat berupa tempe, tahu, dan kacang-kacangan. Kombinasi protein hewani dan nabati membantu memenuhi kebutuhan asam amino esensial. Praktik yang sederhana dengan menyediakan satu lauk hewani dan satu lauk nabati setiap hari dalam porsi MBG sehingga asupan protein lebih terjamin.

Kecukupan mikronutrien juga harus diperhatikan. Kelompok ini meliputi vitamin dan mineral yang dibutuhkan dalam jumlah kecil, tetapi memiliki fungsi yang sangat besar. Vitamin A, C, dan B kompleks penting untuk metabolisme, penglihatan, dan daya tahan tubuh. Zat besi berperan dalam mencegah anemia. Kalsium dan fosfor penting untuk pertumbuhan tulang dan gigi. Sayur dan buah merupakan sumber utama berbagai mikronutrien. Karena itu, sayur dan buah perlu selalu hadir dalam menu MBG dengan variasi yang menyesuaikan kondisi lokal dan musim.

Penetapan standar gizi idealnya selaras dengan kearifan lokal. Setiap daerah memiliki bahan pangan unggulan yang kaya nutrisi. Daerah pesisir umumnya kaya ikan, sedangkan daerah pegunungan kaya sayuran segar. Beberapa wilayah mempunyai sumber karbohidrat lokal seperti jagung, singkong, atau sagu. Bahan pangan lokal sering kali lebih segar dan mudah didapat, sekaligus memiliki nilai gizi baik. Pemanfaatan bahan lokal memungkinkan MBG menyediakan makanan bergizi sambil mendukung ekonomi daerah. Hal itu sejalan dengan semangat pemberdayaan yang menempatkan masyarakat sebagai bagian dari solusi.

Pemberdayaan menjadi semakin kuat ketika masyarakat memahami standar gizi. Pengetahuan sederhana mengenai pentingnya protein hewani, kebiasaan makan sayur, serta konsumsi air bersih dapat mendorong perubahan perilaku makan keluarga. Standar gizi tidak seharusnya hanya dipahami oleh tenaga gizi, melainkan juga perlu disosialisasikan kepada orang tua, guru, relawan, dan tenaga dapur. Pemahaman bersama membantu menjaga kualitas makanan agar tetap konsisten di berbagai lokasi.

Dalam perencanaan menu harian, tenaga gizi perlu menerjemahkan standar gizi menjadi porsi makanan yang mudah dipraktikkan. Contoh panduan porsi:

- Satuporsi karbohidrat: satu centong nasi atau setara.
- Satu porsi protein hewani: satu potong ayam, satu butir telur, atau satu potong ikan.
- Satu porsi protein nabati: tempe atau tahu dalam ukuran standar.
- Satu porsi sayur: satu sendok sayur penuh.
- Satu porsi buah: satu potong buah lokal sesuai musim.

Pendekatan berbasis porsi memudahkan tenaga dapur menjalankan tugas tanpa perlu perhitungan rumit, sementara tenaga gizi tetap menggunakan standar kuantitatif untuk memantau kualitas menu secara berkala.

Penetapan standar gizi memerlukan pengawasan rutin. Tenaga gizi perlu mengecek apakah menu yang disajikan benar-benar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Ketidaksesuaian perlu segera diperbaiki, baik dari sisi komposisi, porsi, maupun

variasi bahan. Pengawasan berkala menjaga agar Program MBG tidak hanya berjalan secara administratif, melainkan benar-benar memberikan manfaat kesehatan nyata bagi anak.

Standar gizi menjadi fondasi kualitas Program MBG. Kejelasan standar membuat makanan yang disajikan lebih sehat, aman, dan bermanfaat. Anak tumbuh lebih kuat, lebih fokus belajar, dan berpeluang mencapai prestasi yang lebih baik. Masyarakat pun makin memahami pentingnya gizi seimbang dalam kehidupan sehari-hari. Penetapan standar gizi yang dikaitkan dengan pendekatan pemberdayaan menjadikan proses ini bukan sekadar pekerjaan teknis, melainkan bagian dari gerakan perubahan perilaku makan di tingkat keluarga dan komunitas.

7.3 Pengelolaan Dapur dan Higiene Pangan: SOP Pelaksanaan

Pengelolaan dapur menjadi kunci keberhasilan Program MBG. Dapur SPPG harus mampu memproduksi makanan aman, bersih, dan sesuai standar gizi setiap hari. Jika pengelolaan lemah, makanan mudah terkontaminasi, menu tidak konsisten, dan pelayanan terganggu. Dapur perlu mengikuti standar operasional prosedur (SOP) yang jelas agar setiap orang bekerja teratur, efisien, dan bertanggung jawab.

Pengelolaan dimulai dari kebersihan ruang dapur. Ruang kerja sebaiknya bersih, terang, berventilasi baik, dan bebas hama. Lantai harus mudah dibersihkan dan tidak licin. Meja kerja bebas dari kotoran dan bekas bahan makanan, peralatan disimpan rapi. Setiap pagi, dapur dibersihkan sebelum kegiatan dimulai agar kebersihan fisik melindungi makanan dari risiko kontaminasi.

Tahap berikut menyangkut penerimaan bahan makanan. Bahan diperiksa saat tiba di dapur. Sayuran harus segar, daging berwarna cerah, ikan tidak berbau, dan telur dalam kondisi utuh. Bahan yang rusak atau membusuk wajib ditolak. Pemeriksaan awal memastikan kualitas makanan dan ketelitian tahap ini membantu mencegah keracunan serta penyakit.

Bahan yang sudah diterima perlu disimpan menurut kategori. Bahan kering ditempatkan di ruang kering dan teduh, sedangkan bahan

mudah rusak disimpan dalam lemari pendingin. Bahan mentah dipisahkan dari bahan matang agar tidak terjadi kontaminasi silang. Tenaga dapur perlu memahami pentingnya pemisahan ini sehingga penyimpanan yang tepat menurunkan risiko gangguan keamanan pangan.

Tahap pengolahan wajib mengikuti prinsip higiene. Tenaga dapur mencuci tangan sebelum memegang bahan makanan dan setelah menyentuh bahan mentah. Peralatan dicuci dengan sabun sebelum digunakan. Papan potong untuk daging dibedakan dari papan potong sayuran, pisau dipisahkan menurut fungsi. Teknik pemotongan, pemasakan, dan pengecekan kematangan perlu dipahami agar makanan matang sempurna dan bakteri berbahaya mati.

Efisiensi menjadi bagian penting dari pengolahan. Dapur bekerja dalam waktu terbatas sehingga alur harus jelas. Satu tim mempersiapkan sayuran, tim lain menangani lauk, dan tim berikut mengemas makanan. Pembagian tugas menjadikan proses lebih lancar, sedangkan koordinasi yang baik memastikan makanan siap tepat waktu. SOP dapur menjelaskan alur agar mudah diikuti.

Tahap pengemasan makanan memerlukan perhatian tersendiri. Wadah harus bersih, aman, dan sesuai jenis makanan. Makanan panas tidak boleh dimasukkan ke wadah plastik yang tidak tahan panas. Tenaga dapur sebaiknya memakai sarung tangan dan masker saat mengemas. Pengemasan yang baik menjaga makanan higienis sampai diterima anak dan menghindarkan kontaminasi ulang.

Distribusi makanan mengikuti SOP yang ketat. Makanan sebaiknya dikirim segera setelah selesai dimasak agar mutu terjaga dan waktu penyimpanan tidak terlalu lama. Kendaraan distribusi wajib bersih dan tertutup. Pengantar makanan perlu memahami prinsip kebersihan selama perjalanan sehingga makanan tiba di sekolah atau titik pembagian dalam kondisi layak konsumsi.

Tahap penutup berupa pembersihan menyeluruh. Setelah kegiatan selesai, peralatan dicuci dengan air mengalir dan sabun, lantai disapu dan dipel, sisa makanan dibuang di tempat aman dan tertutup. Wastafel dibersihkan agar tidak menjadi sumber bau

dan kuman. Pembersihan ini mencegah dapur menjadi tempat berkembangnya bakteri. Kebersihan akhir hari menjadi bagian penting SOP dapur.

Pengelolaan dapur juga memerlukan sistem pencatatan. Catatan berisi jumlah bahan yang digunakan, jumlah porsi yang dibuat, dan kondisi peralatan. Informasi ini membantu pengawasan dan evaluasi sekaligus memudahkan perencanaan ulang bila terjadi kekurangan bahan atau masalah produksi. Pencatatan sederhana sudah sangat membantu menjaga akuntabilitas dan efisiensi.

SOP dapur perlu mudah dipahami oleh semua tenaga. Dokumen pedoman sebaiknya tidak terlalu rumit, menggunakan bahasa sederhana, dan memuat langkah yang jelas. Tenaga dapur akan bekerja lebih percaya diri ketika mengetahui apa yang harus dilakukan setiap hari dan kepada siapa harus melapor saat muncul masalah.

Pendekatan pemberdayaan memberi arti lebih dalam pada pengelolaan dapur. Tenaga dapur dipandang sebagai bagian dari sistem yang memberi dampak besar bagi anak-anak, bukan sekadar pekerja teknis. Pelatihan rutin membantu peningkatan keterampilan, sedangkan penghargaan sederhana meningkatkan motivasi. Keterlibatan yang diakui membuat kualitas kerja meningkat.

Pengelolaan dapur dan higiene pangan menjadi fondasi kesehatan anak. SOP dapur memastikan makanan selalu aman dan bergizi. Dapur yang terkelola dengan baik mencerminkan profesionalisme SPPG. Pendekatan pemberdayaan menjadikan dapur bukan hanya tempat memasak, melainkan ruang bagi masyarakat untuk membangun kualitas layanan dan meningkatkan kehidupan bersama.

BAB 8

LOGISTIK, PENDANAAN, DAN PENGAWASAN

Keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) tidak hanya bergantung pada kualitas menu dan dapur, melainkan juga pada kapasitas pemerintah dan masyarakat dalam mengelola logistik, pendanaan, dan pengawasan secara efektif. Program ini membutuhkan sistem yang tertata, mulai dari alur bahan baku, pengelolaan dana, sampai mekanisme pengawasan yang kuat. Tanpa manajemen operasional yang baik, pelaksanaan di lapangan dapat terganggu dan tujuan gizi sulit tercapai.

Bab ini mengulas empat aspek utama. Bagian pertama memaparkan struktur pendanaan MBG, termasuk peran APBD, dukungan donasi masyarakat, dan kemitraan sektor swasta melalui program CSR serta filantropi. Bagian kedua menjelaskan pengelolaan rantai pasok bahan baku secara sistematis, mulai dari proses pembelian, penyimpanan, hingga distribusi ke dapur SPPG. Bagian ketiga menguraikan mekanisme pengawasan dan evaluasi yang diperlukan agar kualitas gizi, keamanan pangan, dan penggunaan anggaran tetap terkontrol. Bagian keempat membahas strategi mitigasi risiko, mencakup tantangan ketersediaan bahan, kemungkinan penurunan kualitas, serta upaya menekan potensi pemborosan atau *food waste*.

Pada bab ini, pembaca diajak melihat MBG bukan sekadar program penyediaan makanan, melainkan sistem operasional yang bekerja sebagai satu kesatuan. Manajemen logistik, pendanaan, dan pengawasan yang kuat membentuk program yang lebih transparan, efisien, dan berkelanjutan. Selaras dengan tujuan MBG untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat secara menyeluruh.

8.1 Struktur Pendanaan MBG: APBN, APBD, Donasi Masyarakat, Kemitraan Swasta

Pendanaan merupakan elemen paling penting dalam menjalankan Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Tanpa pendanaan yang kuat dan stabil, seluruh tahapan operasional, mulai dari pengadaan bahan pangan, pengolahan makanan, hingga distribusi tidak akan berjalan lancar. Struktur pendanaan MBG karena itu dirancang dengan model berlapis. Pendanaan tidak bergantung pada satu sumber saja, melainkan diperkuat oleh empat pilar utama: APBN, APBD, donasi masyarakat, dan kemitraan swasta atau filantropi. Keempat pilar ini saling melengkapi untuk memastikan program terus berjalan berkelanjutan dan berpihak pada pemberdayaan masyarakat.

Sumber pendanaan pertama adalah APBN. Pemerintah pusat melalui Badan Gizi Nasional menyediakan alokasi dasar yang menjadi fondasi pembiayaan nasional. Dana ini digunakan untuk pengaturan kebijakan, standardisasi nasional, pengawasan, peningkatan kapasitas daerah, serta penyaluran insentif bagi pemerintah daerah yang mampu melaksanakan MBG dengan baik. APBN juga membiayai pengembangan sistem digital nasional, platform pelaporan, riset gizi, pelatihan tenaga ahli, serta penguatan Badan Gizi Nasional. Pendanaan pusat memberikan kepastian bahwa kerangka dasar program tetap berjalan, meskipun terjadi perbedaan kapasitas fiskal antar daerah. Dalam konteks pemberdayaan, APBN berfungsi sebagai aktor utama percepatan, yakni dorongan awal agar semua wilayah memiliki peluang yang sama untuk memulai layanan gizi.

Sumber kedua adalah APBD. Pemerintah daerah diharapkan dapat mengalokasikan sumber daya keuangan daerah guna mendukung

program nasional ini, sehingga distribusi makanan bergizi dapat menjangkau sasaran di berbagai wilayah secara efisien. Alokasi anggaran dimanfaatkan untuk pengadaan bahan pangan, penyediaan peralatan dapur SPPG, transportasi distribusi, serta insentif pengelola dapur. Pemerintah daerah juga dapat membiayai pelatihan higiene, manajemen dapur, serta pengawasan rutin di sekolah dan lembaga pendidikan. APBD penting karena sifatnya fleksibel dan dapat menyesuaikan kebutuhan lokal. Pendekatan pemberdayaan melalui APBD mendorong daerah untuk mengoptimalkan potensi lokal dalam rantai pasok pangan. Hal ini menciptakan hubungan yang lebih kuat antara dapur SPPG dan pelaku ekonomi lokal seperti petani, peternak, pedagang pasar, UMKM makanan, dan koperasi.

Sumber pendanaan berikutnya adalah donasi masyarakat, yang menjadi simbol kuat gotong royong. Donasi masyarakat tidak selalu berbentuk uang. Donasi bisa berupa sayuran, buah, ikan segar, tenaga membantu dapur, penggunaan ruang fasilitas umum, atau peralatan masak tambahan. Setiap bentuk bantuan memperkuat rasa memiliki terhadap program. Masyarakat tidak lagi menjadi penerima pasif, melainkan bagian aktif yang menjaga keberlanjutan MBG. Dalam pendekatan pemberdayaan, donasi masyarakat memperkuat kepemilikan sosial. Warga merasa bahwa MBG merupakan program bersama, bukan program pemerintah semata. Donasi masyarakat juga membuka ruang partisipasi bagi kelompok berdaya seperti alumni sekolah, perantau, tokoh agama, pengurus masjid, gereja, atau komunitas hobi untuk berkontribusi pada peningkatan gizi anak-anak sekitar mereka.

Sumber pendanaan keempat adalah kemitraan swasta dan filantropi. Sektor swasta memiliki peran besar dalam memperkuat pendanaan, menyediakan dukungan logistik, maupun memperkenalkan inovasi. Kontribusi swasta dapat melalui program CSR, sponsorship gizi, dukungan alat dapur, pelatihan keamanan pangan, atau bantuan kendaraan distribusi. Perusahaan juga dapat memberikan bantuan berkelanjutan melalui kemitraan jangka panjang, bukan hanya bantuan satu kali. Lembaga filantropi berperan melalui hibah, dukungan sistem manajemen, atau program pendampingan kelompok usaha pangan lokal. Dalam kerangka pemberdayaan, kemitraan ini diarahkan untuk menggerakkan ekonomi lokal,

bukan menggantikannya. Contoh penerapan dapat berupa perusahaan besar yang membeli bahan pangan dari petani desa, lalu menyalurkannya kembali sebagai dukungan untuk SPPG. Pola seperti ini membuat kontribusi swasta memperkuat kesejahteraan masyarakat desa sekaligus menjaga kontinuitas pasokan bahan baku.

Efektivitas seluruh sumber pendanaan memerlukan sistem manajemen keuangan yang transparan. Setiap penggunaan dana harus tercatat dengan jelas dan dapat diawasi. Pemerintah pusat dan daerah perlu menjalankan audit berkala untuk memastikan dana digunakan bagi pemenuhan gizi anak serta kelompok sasaran. Transparansi juga membuka ruang bagi masyarakat untuk mengawasi. Laporan penggunaan donasi masyarakat dapat diakses oleh relawan, orang tua siswa, dan tokoh lokal. Sistem yang terbuka membuat kepercayaan publik meningkat dan partisipasi sosial semakin kuat.

Struktur pendanaan MBG mencerminkan prinsip pemberdayaan, kemandirian, dan keberlanjutan. APBN dan APBD menjadi fondasi kuat. Masyarakat bertindak sebagai mitra aktif. Sektor swasta berperan sebagai penguat strategis. Perpaduan keempat pilar ini membuat MBG dapat berjalan stabil, tangguh, dan berdampak luas, terutama bagi keluarga miskin dan miskin ekstrem.

8.2 Manajemen Rantai Pasok Bahan Baku: Pembelian, Penyimpanan, Distribusi

Manajemen rantai pasok bahan baku merupakan salah satu elemen inti dalam pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Tanpa sistem pasok yang rapi, aman, dan terjaga, dapur SPPG tidak dapat menyediakan makanan bergizi setiap hari. Rantai pasok MBG harus efisien karena bahan pangan mudah rusak. Proses pembelian, penyimpanan, dan distribusi perlu dirancang agar sesuai standar kesehatan serta mendukung pemberdayaan ekonomi lokal.

Langkah pertama mencakup pembelian bahan baku. Pembelian dilakukan secara terencana berdasarkan menu mingguan atau bulanan. Setiap dapur SPPG wajib membuat daftar kebutuhan bahan pangan harian. Daftar ini mencakup jumlah per jenis bahan,

kualitas yang dipersyaratkan, dan waktu pembelian. Pendekatan pemberdayaan mengarahkan pembelian untuk mengutamakan sumber lokal. Petani, peternak, nelayan, dan pelaku UMKM pangan berperan sebagai mitra utama. Belanja harian dapur SPPG menyediakan gizi sekaligus meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar.

Kerja sama jangka panjang dibangun melalui kontrak sederhana antara SPPG dan kelompok tani atau koperasi. Kontrak membantu perencanaan masa tanam, memastikan kesinambungan pasokan, dan menurunkan risiko harga jatuh. UMKM memperoleh ruang kemitraan melalui kontrak pembelian produk olahan sehat seperti tempe, tahu, telur asin, sayuran siap masak, atau bumbu segar. Sistem ini menciptakan pasar baru bagi desa dan kampung, sehingga manfaat ekonomi program langsung dirasakan oleh masyarakat miskin dan miskin ekstrem.

Tahap kedua berkaitan dengan penyimpanan bahan baku. Penyimpanan yang baik menentukan kualitas dan keamanan pangan. Dapur SPPG perlu memiliki ruang penyimpanan yang bersih, kering, dan terlindung dari hama. Bahan segar seperti ikan, daging, dan sayuran disimpan secara terpisah. Lemari pendingin dimanfaatkan untuk bahan yang cepat rusak. Penyimpanan mengikuti sistem FIFO (First In, First Out) agar bahan yang datang lebih dulu digunakan lebih dulu dan tidak mengalami pembusukan.

Kerangka pemberdayaan juga hadir dalam pengelolaan gudang bahan. Anggota kelompok MBG dan relawan dilatih untuk mengenali tanda-tanda kerusakan bahan pangan, memeriksa kualitas sebelum disimpan, serta mencatat barang masuk dan keluar. Pelatihan ini menumbuhkan keterampilan baru yang dapat digunakan dalam usaha pangan pribadi maupun usaha kelompok.

Tahap ketiga berfokus pada distribusi bahan baku. Distribusi harus tepat waktu karena dapur SPPG bekerja berdasarkan jadwal ketat. Bahan pangan dikirim dari pemasok ke dapur utama setiap pagi atau sesuai kesepakatan. Wilayah terpencil memerlukan penyesuaian jadwal distribusi dengan kondisi geografis. Kendaraan distribusi dijaga kebersihannya dan diupayakan mampu menjaga kualitas bahan, terutama bahan segar.

Pendekatan pemberdayaan turut mengisi proses distribusi. Kelompok masyarakat dapat membentuk usaha jasa pengantaran lokal. Pengelolaan kendaraan roda tiga, motor berkeranjang, atau mobil pick-up menjadi wadah usaha yang membantu pengiriman bahan pangan. Pola ini menjadikan distribusi bukan sekadar proses logistik, melainkan peluang usaha baru bagi warga desa. Pendapatan dari jasa distribusi dapat dialokasikan untuk kebutuhan kelompok atau mendukung keluarga rentan.

Keamanan pangan menjadi prinsip utama pada seluruh proses rantai pasok. Setiap bahan yang masuk diperiksa kebersihan, aroma, tekstur, dan tanggal kedaluwarsanya. SPPG perlu memiliki SOP jelas untuk menolak bahan yang tidak memenuhi standar. Tindakan ini memastikan makanan yang disajikan aman dan bernutrisi. Pemeriksaan kualitas dapat dilakukan oleh juru masak, petugas higiene, atau kader gizi desa. Pemeriksaan rutin membantu mencegah risiko keracunan makanan dan kontaminasi sejak awal.

Pencatatan logistik menempati posisi penting dalam manajemen rantai pasok. Setiap dapur SPPG perlu mencatat stok harian, jumlah bahan masuk, jumlah bahan keluar, dan kondisi penyimpanan. Pencatatan dapat dilakukan secara manual maupun digital. Sistem digital memudahkan evaluasi, mengurangi kesalahan, dan mempercepat pelaporan. Pemerintah daerah dapat menyediakan aplikasi sederhana yang dapat dipakai tiap dapur SPPG.

Manajemen rantai pasok MBG juga perlu memperhatikan keberlanjutan jangka panjang. Belanja bahan pangan yang konsisten mendorong petani meningkatkan produksi. UMKM pangan terdorong memperluas kapasitas usaha. Nelayan dan peternak memiliki peluang memperbaiki alat tangkap atau kandang. Rantai pasok pada akhirnya memenuhi kebutuhan gizi anak sekaligus memperkuat ekonomi lokal.

Gambaran manajemen rantai pasok bahan baku dalam MBG mencerminkan prinsip efisiensi, keamanan, dan pemberdayaan. Pembelian terpadu meningkatkan pendapatan masyarakat.

Penyimpanan yang tepat menjamin kualitas makanan. Distribusi yang rapi membuka peluang usaha lokal. Sistem yang tertata menjadikan rantai pasok MBG sebagai mesin pendukung

kesejahteraan dan kesehatan masyarakat sekaligus penggerak kemandirian desa.

8.3 Mekanisme Pengawasan dan Evaluasi Program

Pengawasan dan evaluasi menjadi kunci keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Tanpa pengawasan memadai, kualitas layanan menurun, anggaran dapat tidak tepat dari sasaran, dan penerima manfaat tidak memperoleh gizi sesuai standar. Program ini memerlukan mekanisme pengawasan sistematis, transparan, dan melibatkan banyak pihak. Pendekatan pemberdayaan memastikan pengawasan dijalankan bersama oleh pemerintah, sekolah, keluarga, dan masyarakat.

Langkah pertama berupa audit gizi. Audit gizi memastikan makanan yang disajikan memenuhi standar kalori, komposisi, dan kualitas. Pemeriksaan dilakukan oleh petugas gizi dinas kesehatan, kader gizi desa, dan pengelola dapur SPPG. Proses audit mencakup penilaian bahan baku, cara memasak, penggunaan alat dapur, hingga hasil akhir makanan. Hidangan yang sampai ke anak harus mencerminkan pedoman gizi seimbang dan aman dikonsumsi. Kualitas gizi yang terjaga berdampak langsung pada kesehatan anak dan kelompok sasaran.

Pelaksanaan audit gizi dilakukan secara berkala. Pemeriksaan dapat berlangsung mingguan, bulanan, maupun insidental ketika muncul laporan dari lapangan. Pendekatan pemberdayaan terwujud melalui pelibatan warga. Orang tua siswa diberi kesempatan mencicipi makanan untuk menilai cita rasa dan kualitas. Kader desa mengamati proses memasak dan kebersihan peralatan, lalu melaporkan bila terlihat penyimpangan. Pengawasan gizi menjadi tanggung jawab bersama seluruh pihak.

Langkah kedua adalah audit keuangan. Audit keuangan memastikan setiap rupiah digunakan sesuai aturan dan kebutuhan program. Seluruh aliran dana harus tercatat jelas, mulai dari belanja bahan baku, peralatan dapur, transportasi distribusi, pelatihan, hingga honor petugas. Audit dapat dilakukan oleh pemerintah dalam hal ini Badan Gizi Nasional, inspektorat daerah, badan pengawas keuangan, dan tim internal pemerintah daerah. Prinsip transparansi

menuntut laporan keuangan tersusun rapi dan dapat ditinjau kembali oleh lembaga sekolah maupun masyarakat.

Pendekatan pemberdayaan dalam audit keuangan hadir melalui pengawasan sosial. Komite sekolah, tokoh agama, dan pemuda desa terlibat memeriksa catatan belanja bahan baku. Mereka membandingkan pengeluaran dengan harga pasar setempat. Bila ditemukan selisih tidak wajar, masyarakat memiliki saluran pengaduan untuk menyampaikan keberatan. Keterlibatan berbagai unsur menjadikan pengawasan keuangan lebih kuat dan tepat sasaran.

Tahap berikut adalah evaluasi program. Evaluasi menilai sejauh mana MBG berpengaruh terhadap kesehatan, kehadiran sekolah, dan kesejahteraan keluarga. Pemerintah pusat dalam hal ini Badan Gizi Nasional dan daerah melakukan evaluasi berkala berdasarkan indikator seperti perubahan status gizi, pola konsumsi, kepuasan siswa, kinerja dapur SPPG, dan efektivitas rantai pasok. Hasil evaluasi dimanfaatkan untuk menyempurnakan menu, memperbaiki pengadaan, menguatkan distribusi, dan menyesuaikan tata kelola di lapangan.

Pendekatan pemberdayaan menjadikan warga sumber data utama. Orang tua dan anak-anak menyampaikan umpan balik mengenai menu harian, kebersihan wadah, serta kenyamanan waktu makan. Guru menambahkan catatan terkait konsentrasi belajar, keaktifan di kelas, dan tingkat kehadiran siswa. Informasi berbasis pengalaman membantu pemerintah memahami konteks lokal yang tidak selalu tercermin dalam angka. Data lapangan diolah menjadi rekomendasi perbaikan yang relevan.

Digitalisasi pengawasan memberikan penguatan tambahan. Sistem digital dipakai untuk mencatat jumlah bahan masuk, menu harian, distribusi makanan, dan ringkasan keuangan. Setiap dapur SPPG menggunakan aplikasi sederhana untuk mengunggah foto menu, stok bahan, serta bukti belanja. Pemanfaatan teknologi menekan risiko manipulasi dan mempercepat pelaporan.

Efektivitas pengawasan membutuhkan struktur kelembagaan yang jelas. Pemerintah membentuk tim pengawas MBG di tingkat kabupaten atau kota serta kecamatan. Tim bertugas melakukan

monitoring rutin, mendampingi dapur yang mengalami kendala, dan memberikan pelatihan lanjutan terkait gizi, kebersihan, dan administrasi. Kerja tim dilaksanakan bersama sekolah, kader desa, dan organisasi masyarakat sehingga setiap wilayah memiliki pola pengawasan yang mudah dijalankan.

Mekanisme pengawasan MBG tidak hanya menegakkan aturan. Pengawasan berfungsi memastikan proses pemberdayaan hidup dalam program. Setiap pihak memperoleh ruang untuk berperan, mulai dari tenaga dapur, guru, orang tua, hingga pemimpin lokal. Masyarakat ditempatkan sebagai mitra yang mengamati, memberi masukan, dan ikut bertanggung jawab. Pemerintah daerah memperkuat kapasitas tata kelola melalui pelatihan dan penyempurnaan sistem. Pola ini menjadikan pengawasan lebih dari sekadar kewajiban administratif, melainkan proses bersama untuk menjaga kualitas layanan gizi.

Mekanisme pengawasan dan evaluasi menjamin MBG berjalan baik, transparan, dan akuntabel. Audit gizi menjaga mutu makanan yang disajikan. Audit keuangan melindungi integritas penggunaan anggaran. Evaluasi memandu perbaikan kebijakan dan praktik di lapangan. Pengawasan berbasis masyarakat memperkuat rasa memiliki dan semangat gotong royong. Sistem yang terkelola baik menjadikan MBG program yang bersih, bermutu, serta berkelanjutan bagi anak-anak dan keluarga di seluruh Indonesia.

8.4 Strategi Mitigasi Risiko dan Tantangan

Pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) berhadapan dengan berbagai risiko dan tantangan. Sumber gangguan muncul dari faktor cuaca, keterbatasan pasokan, fluktuasi harga, kapasitas dapur SPPG, serta perubahan kondisi sosial masyarakat. Strategi mitigasi risiko yang terencana, melibatkan banyak pihak, dan menempatkan masyarakat sebagai subjek menjadi kebutuhan mutlak. Pendekatan pemberdayaan memberi ruang bagi warga lokal untuk ikut mencari solusi bersama pemerintah.

Risiko pertama berkaitan dengan kualitas bahan pangan. Kualitas yang buruk menyebabkan makanan tidak layak konsumsi dan membahayakan kesehatan anak. Setiap dapur SPPG menerapkan

prosedur pemeriksaan bahan baku yang jelas. Bahan diperiksa dari sisi aroma, warna, tekstur, dan kesegaran. Petugas dapur dilatih mengenali ciri-ciri bahan rusak. Pemasok diregistrasi serta dipantau secara berkala agar mematuhi standar yang disepakati. Pendekatan pemberdayaan terwujud melalui pelibatan masyarakat sebagai pengawas. Orang tua, tokoh desa, dan kader gizi berperan memberikan laporan bila menemukan bahan yang tidak layak digunakan.

Risiko kedua berkaitan dengan ketersediaan bahan pangan. Kondisi ini sering muncul akibat cuaca ekstrem, gagal panen, gangguan rantai distribusi, atau bencana lokal. Dapur SPPG membangun kerja sama dengan lebih dari satu pemasok agar tidak bergantung pada satu sumber. Kelompok tani, koperasi, dan nelayan disusun dalam jejaring pasok yang saling menguatkan. Stok penyangga di tingkat desa membantu menjaga layanan, khususnya untuk komoditas tahan lama seperti beras, kacang-kacangan, dan bumbu kering.

Pendekatan pemberdayaan diwujudkan dengan mengajak petani, peternak, dan pelaku UMKM merencanakan produksi sesuai kebutuhan MBG. Dialog rutin antara dapur SPPG, dinas pertanian, dan kelompok tani menghasilkan kesepakatan mengenai volume tanam, masa panen, dan jadwal distribusi. Perencanaan bersama menjadikan pasokan lebih stabil dan menekan risiko kekurangan bahan.

Risiko ketiga berkaitan dengan fluktuasi harga pangan. Harga dapat melonjak akibat musim, kenaikan biaya transportasi, atau perubahan permintaan. Pemerintah daerah menetapkan harga acuan lokal sebagai panduan transaksi yang adil. Dapur SPPG menyusun rencana pembelian berkala agar tidak mudah terguncang lonjakan harga mendadak. Kemitraan jangka panjang antara SPPG dan koperasi pangan desa membantu menjaga kestabilan harga serta pasokan. Komunitas desa mengembangkan lumbung pangan atau kebun gizi untuk memenuhi sebagian kebutuhan dapur sehingga ketergantungan pada pasar menurun.

Tantangan penting lain muncul dalam bentuk *food waste* atau sisa makanan. Dapur SPPG menghitung porsi dengan cermat berdasarkan data penerima manfaat. Menu disusun agar selaras

dengan cita rasa lokal dan kebiasaan makan anak sehingga tingkat penolakan lebih rendah.

Pendekatan pemberdayaan tampak melalui pelibatan anak dan orang tua dalam edukasi anti- *food waste*. Orang tua memberi teladan di rumah dalam menghabiskan makanan secara bijak. Sisa makanan yang masih aman diolah kembali menjadi pakan ternak atau kompos untuk kebun desa. Langkah ini mengurangi limbah sekaligus menciptakan manfaat ekonomi kecil bagi kelompok pengelola.

Risiko berikutnya berkaitan dengan gangguan operasional, seperti peralatan dapur rusak, listrik padam, cuaca ekstrem, atau keterlambatan distribusi. Setiap dapur idealnya memiliki peralatan cadangan sederhana, misalnya kompor tambahan, tabung gas cadangan, atau generator kecil. Pemerintah menyediakan dukungan dana pemeliharaan rutin untuk peralatan utama. Masyarakat setempat ikut membantu perbaikan ringan sehingga dapur tetap berfungsi. Pendekatan pemberdayaan menjadikan dapur ruang gotong royong, bukan sekadar tempat memasak.

Sistem komunikasi darurat disusun secara jelas. Dapur SPPG memiliki jalur komunikasi cepat dengan pemasok, pemerintah, dan sekolah. Informasi keterlambatan, perubahan menu, atau kendala distribusi disampaikan segera agar solusi dapat ditemukan dalam waktu singkat.

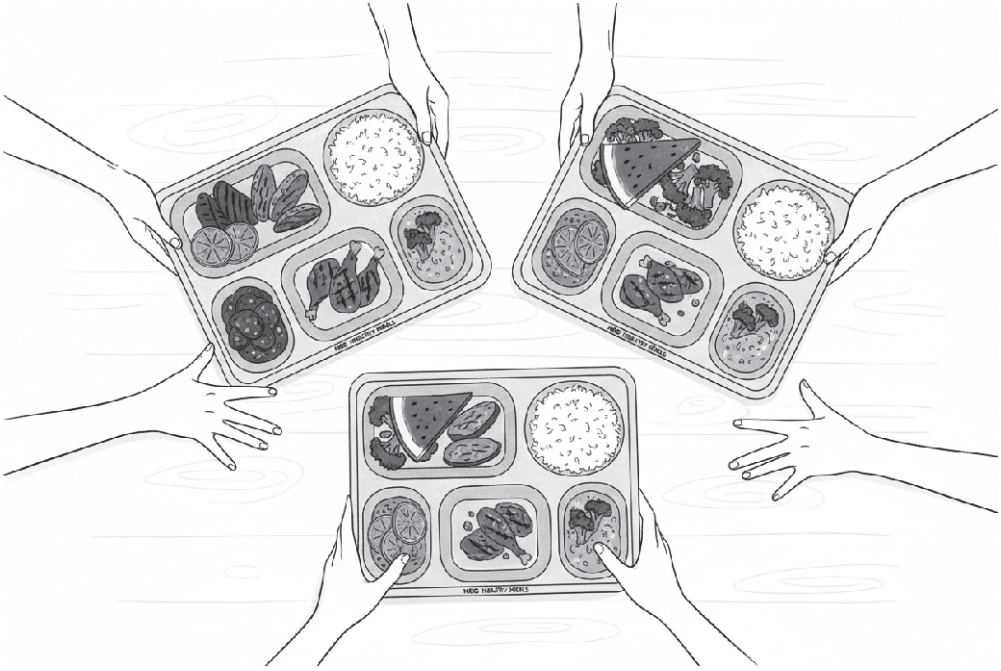
Strategi mitigasi risiko juga mempertimbangkan pola partisipasi. Semakin luas keterlibatan warga, semakin kuat ketahanan program. Kelompok ibu-ibu, pemuda, dan komunitas keagamaan berkontribusi dalam pemantauan di desa. Pemerintah daerah memperkuat kebijakan, menyediakan insentif, dan memfasilitasi koordinasi lintas sektor. Rantai kerja sama ini menjaga MBG agar tetap berjalan meskipun dihadapkan pada situasi sulit.

Gambaran keseluruhan menunjukkan bahwa strategi mitigasi risiko MBG dibangun melalui perpaduan standar pengelolaan pangan dan kekuatan gotong royong. Kualitas bahan dijaga lewat pemeriksaan ketat di setiap tahap. Ketersediaan pasokan dijamin melalui kemitraan yang luas dan perencanaan bersama. *Food waste* ditekan melalui edukasi, penyesuaian porsi, dan pemanfaatan

sisa makanan. Gangguan operasional dihadapi dengan kesiapan cadangan dan komunikasi darurat. Pendekatan pemberdayaan menempatkan masyarakat bukan hanya sebagai penerima manfaat, melainkan sebagai aktor aktif dalam menjaga keberlanjutan program. MBG tampil sebagai program yang tangguh, adaptif, dan siap menghadapi tantangan jangka panjang.

BAGIAN V

MASA DEPAN MBG



BAB 9

INTEGRASI MBG DENGAN PROGRAM PEMBANGUNAN LAIN

Bab ini menguraikan cara MBG (Makan Bergizi Gratis) terhubung dengan berbagai program pembangunan nasional lain agar manfaatnya meluas dan berkelanjutan. Program MBG tidak berhenti pada pemberian makanan bergizi kepada sasaran. Integrasi lintas sektor menjadikan MBG sebagai instrumen strategis dalam agenda kesehatan, pangan, pendidikan, dan penguatan ekonomi masyarakat.

Sinergi antarprogram memiliki arti penting bagi keberhasilan pembangunan. MBG tidak dirancang berjalan sendiri sebagai program terpisah. Integrasi memungkinkan efektivitas setiap program meningkat, penggunaan anggaran lebih efisien, serta hasil pembangunan lebih mudah diukur secara bersama. MBG yang menyatu dengan program lain memberikan dampak yang lebih luas dan mendalam bagi masyarakat.

Bab ini tersusun dalam empat bagian saling terkait. Bagian pertama membahas keterkaitan MBG dengan upaya penurunan stunting serta peningkatan kesehatan ibu dan anak. MBG memperkuat layanan bagi ibu hamil, ibu menyusui, dan balita melalui keterhubungan dengan posyandu, puskesmas, dan kader Kesehatan Ibu dan Anak. Program MBG ikut menguatkan pelaksanaan 1000 Hari Pertama Kehidupan serta pemantauan gizi terpadu di tingkat komunitas.

Bagian kedua menjelaskan peran MBG dalam mendukung ketahanan pangan nasional. Program ini mendorong permintaan berkelanjutan terhadap produk lokal yang menstabilkan pasar dan produksi pangan daerah. Sinergi terbangun dengan inisiatif seperti food estate, urban farming, dan penguatan ekonomi petani melalui rantai pasok berbasis komunitas.

Bagian ketiga menggambarkan MBG sebagai platform pendidikan dan pelatihan keterampilan. Program dimanfaatkan untuk praktik gizi, kebersihan pangan, dan memasak sehat, sekaligus sebagai wahana pelatihan kewirausahaan, integrasi dengan sekolah kejuruan, serta balai latihan kerja. MBG membuka peluang usaha baru dan menumbuhkan pendidikan karakter melalui gotong royong dan kepedulian sosial.

Bagian keempat menunjukkan MBG sebagai pencipta lapangan kerja baru. Rantai produksi bahan baku, pengolahan makanan, sampai distribusi memberi ruang bagi tumbuhnya wirausaha mikro serta penguatan ekonomi komunitas. Pendekatan integratif membuat MBG tidak hanya mencegah malnutrisi, melainkan juga menggerakkan ekonomi masyarakat sejalan dengan visi Indonesia Emas.

9.1 Sinergi dengan Program Penurunan Stunting dan Kesehatan Ibu dan Anak

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) memiliki hubungan langsung dengan agenda nasional penurunan stunting serta peningkatan kesehatan ibu dan anak. Kedua program berbagi tujuan yang sama, yaitu memastikan generasi Indonesia tumbuh sehat, cerdas, dan produktif. Integrasi MBG dengan program kesehatan yang sudah berjalan, seperti pelayanan gizi di posyandu, pemeriksaan kesehatan ibu hamil, dan pemantauan tumbuh kembang balita, menjadikan upaya perbaikan gizi lebih efektif serta menjangkau seluruh kelompok sasaran.

Stunting merupakan kondisi gagal tumbuh akibat kekurangan gizi kronis dengan dampak panjang dan serius. Anak yang mengalami stunting berisiko menghadapi kesulitan belajar, gangguan perkembangan otak, dan produktivitas rendah di masa dewasa. Pencegahan stunting perlu dimulai sejak dini, terutama pada periode 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK). Peran MBG menjadi

penting pada fase ini melalui penyediaan makanan bergizi bagi ibu hamil, ibu menyusui, dan balita sehingga kebutuhan energi serta zat gizi penting terpenuhi. Kombinasi makanan seimbang, menu yang terencana, dan pemanfaatan bahan pangan lokal segar memberi kontribusi langsung terhadap kualitas pertumbuhan anak.

Sinergi MBG dengan program kesehatan ibu dan anak tampak jelas dalam pemantauan status gizi. Posyandu dan puskesmas berfungsi sebagai pusat data bagi dapur SPPG. Informasi mengenai berat badan balita, tinggi badan, lingkar lengan, dan kondisi kesehatan dimanfaatkan untuk merancang menu yang sesuai kebutuhan. Data yang akurat membuat dapur SPPG bekerja berdasarkan situasi nyata di lapangan, bukan sekadar pendekatan umum. Pola ini menjadikan pemberian makanan lebih tepat sasaran sekaligus mendorong hasil kesehatan yang lebih baik.

Pendekatan pemberdayaan menempati posisi penting dalam sinergi tersebut. Kader posyandu, ibu-ibu, dan relawan desa berperan sebagai penghubung antara layanan kesehatan dan layanan gizi. Mereka mendampingi keluarga, menyampaikan edukasi tentang pola makan sehat, serta memastikan penerima manfaat benar-benar mengonsumsi makanan dengan baik. Kader juga berperan mendeteksi dini anak yang berisiko stunting dan melaporkannya kepada puskesmas atau dapur SPPG. Mekanisme ini menjadikan masyarakat bukan sekadar penerima program, melainkan bagian dari sistem pemantauan yang hidup dan aktif.

Pemerintah memegang peran besar dalam memperkuat sinergi. Pemerintah menyediakan pedoman teknis gizi, menyelenggarakan pelatihan bagi pengelola dapur, dan melakukan supervisi rutin. Dinas pendidikan membangun koordinasi dengan sekolah serta lembaga PAUD agar layanan makan bergizi berjalan seiring kegiatan belajar. Kolaborasi antardinas membuat pelaksanaan MBG lebih solid dan terarah, tanpa kegiatan yang saling tumpang tindih, sehingga setiap intervensi saling menguatkan.

Sinergi juga terwujud melalui integrasi kegiatan harian. Saat posyandu melakukan penimbangan balita, dapur SPPG dapat menyediakan makanan tambahan yang disesuaikan dengan kebutuhan gizi anak. Ketika puskesmas mengadakan kelas ibu hamil, dapur SPPG menyiapkan contoh menu sehat yang mudah

dipraktikkan di rumah. Kombinasi layanan tersebut memberikan pendidikan praktis bagi keluarga sehingga mereka mampu mengubah kebiasaan makan yang kurang sehat menjadi lebih baik.

Program MBG memberikan dukungan penting bagi kesehatan ibu. Ibu hamil dan menyusui memerlukan kalori serta nutrisi tambahan yang tidak selalu terpenuhi oleh keluarga, terutama keluarga miskin. Melalui MBG, mereka mendapat akses makanan bergizi yang membantu mencegah anemia, kekurangan energi kronis, dan berbagai masalah gizi lain. Kondisi ibu yang sehat menjadi fondasi bagi kelahiran bayi dengan berat badan normal dan risiko stunting yang lebih rendah.

Tantangan dalam membangun sinergi tetap muncul, misalnya perbedaan data antara posyandu dan sekolah, keterbatasan jumlah kader, atau rendahnya pemahaman keluarga mengenai gizi. Upaya mengatasi tantangan dilakukan melalui komunikasi rutin antara dapur SPPG, dinas kesehatan, dan kelompok masyarakat. Pelatihan berkala diselenggarakan agar kader memahami cara membaca grafik pertumbuhan, memberikan edukasi gizi sederhana, dan mengawasi konsumsi harian anak. Peningkatan kapasitas kader berdampak langsung pada kualitas sinergi program.

Gambaran keseluruhan menunjukkan bahwa MBG memberikan kontribusi nyata terhadap percepatan penurunan stunting serta penguatan kesehatan ibu dan anak. Sinergi terjadi tidak hanya pada level kebijakan, melainkan juga di desa, sekolah, dan rumah. Integrasi tersebut memperkuat sistem gizi nasional dan membantu memastikan bahwa perubahan benar-benar terjadi. Pendekatan pemberdayaan menjadikan masyarakat sebagai penjaga kesehatan generasi muda. Kolaborasi ini menjadi modal penting dalam mewujudkan Indonesia Emas 2045 yang sehat, produktif, dan berdaya.

9.2 Keterkaitan dengan Program Ketahanan Pangan Nasional

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) tidak hanya berfungsi sebagai layanan gizi untuk anak-anak dan kelompok rentan. Program ini juga berpotensi kuat mendukung ketahanan pangan nasional. Ketahanan pangan bukan hanya soal produksi, melainkan distribusi,

akses, dan stabilitas harga. Seluruh aspek ini tersentuh melalui pengelolaan dapur SPPG, pemanfaatan bahan pangan lokal, serta kerja sama dengan petani dan pelaku usaha desa. Sinergi tersebut menjadikan MBG salah satu motor penggerak ekonomi pangan di tingkat daerah.

Peran pertama MBG dalam ketahanan pangan terlihat dari peningkatan permintaan produk pertanian dan perikanan lokal. Setiap dapur SPPG membutuhkan sayuran, buah, ikan, daging, telur, beras, dan kacang-kacangan setiap hari. Kebutuhan tersebut bersifat rutin dan berkala. Peningkatan permintaan memberi kepastian pasar bagi petani dan nelayan, sehingga mereka dapat merencanakan produksi dengan lebih aman. Peningkatan permintaan ini bukan saja menggerakkan ekonomi lokal, tetapi juga memperkuat ketahanan pangan daerah.

Kontribusi berikutnya tampak pada stabilitas pasar dan produksi pangan. Petani dan nelayan selama ini sering menghadapi fluktuasi harga yang merugikan. Harga berada pada titik rendah saat panen raya dan melonjak ketika pasokan menurun. Keberadaan MBG memungkinkan dapur SPPG berperan sebagai pembeli tetap yang menyerap sebagian produksi secara langsung. Pola pembelian terjadwal menjadikan pasar lebih stabil dan pendapatan lebih mudah diperkirakan. Stabilitas tersebut penting untuk menjaga motivasi produksi dan mencegah kejatuhan ekonomi desa.

Sinergi juga tampak pada kolaborasi MBG dengan program ketahanan pangan nasional, seperti food estate, urban farming, serta pengembangan lumbung pangan desa. Program ini berperan sebagai pengguna utama hasil program tersebut. Panen urban farming dari sekolah atau desa dapat dimanfaatkan untuk menu harian SPPG. Lumbung pangan desa menyimpan beras, jagung, atau kacang sebagai stok cadangan bagi kebutuhan MBG. Integrasi ini menciptakan ekosistem yang saling menguatkan, karena program ketahanan pangan menyediakan bahan baku dan MBG memastikan pemanfaatannya berlangsung berkelanjutan.

Dukungan MBG terhadap produktivitas petani hadir melalui rantai pasok berbasis komunitas. Pendekatan pemberdayaan melibatkan masyarakat dalam pembangunan rantai pasok yang sederhana, efisien, dan adil. Petani bergabung dalam kelompok tani atau

koperasi untuk memasok dapur SPPG. Koperasi menyediakan pelatihan, dukungan teknologi, dan akses permodalan, kemudian menyalurkan produk kepada SPPG dengan harga wajar. Skema ini memperkuat posisi tawar petani dan mengurangi ketergantungan pada tengkulak.

Penguatan rantai pasok menciptakan banyak manfaat tambahan. UMKM lokal terlibat dalam penyediaan bahan olahan, seperti tempe, tahu, abon ikan, atau bumbu siap pakai. Nelayan memasarkan ikan segar maupun olahan, misalnya ikan asin berkualitas. Peternak mensuplai telur dan ayam. Rantai pasok tidak lagi bergerak secara individual, melainkan sebagai ekosistem pemberdayaan yang melibatkan banyak pihak.

Potensi MBG sebagai pendorong pertumbuhan ekonomi desa tampak ketika dapur SPPG aktif beroperasi. Pasar desa menjadi lebih ramai, jasa transportasi lokal memperoleh peluang kerja baru, dan ibu-ibu desa, terutam perempuan kepala rumah tunggal membuka usaha katering kecil untuk memasok makanan tambahan. Pemuda desa mengembangkan jasa pengiriman bahan pangan dengan memanfaatkan kendaraan ringan.

Penggunaan bahan pangan lokal membuat uang belanja MBG berputar di wilayah desa dan kecamatan. Aliran ekonomi tersebut membantu keluarga miskin dan miskin ekstrem meningkatkan pendapatan. Pendekatan pemberdayaan menjadikan MBG bukan semata program gizi, melainkan alat transformasi ekonomi lokal. Masyarakat merasa dilibatkan dan memperoleh manfaat langsung, sehingga rasa kepemilikan menguat dan keberlanjutan program lebih terjaga.

Sinergi MBG dengan ketahanan pangan menghasilkan dampak jangka panjang. Kepastian pasar bagi petani dan pelaku usaha desa mendorong peningkatan kapasitas produksi. Investasi kecil, seperti pembelian pupuk berkualitas atau alat pertanian sederhana, menjadi lebih mungkin dilakukan. Peningkatan kapasitas ini memperkuat produktivitas serta menumbuhkan ketahanan pangan daerah. Dapur SPPG menikmati pasokan yang stabil dan berkualitas.

Secara keseluruhan, MBG memegang peran besar bagi ketahanan pangan nasional. Program ini meningkatkan permintaan produk lokal, menstabilkan pasar, memperkuat rantai pasok komunitas,

dan mendorong pertumbuhan ekonomi desa. Pendekatan pemberdayaan membuat masyarakat tidak hanya berperan sebagai penghasil bahan pangan, melainkan juga mitra utama dalam menjaga gizi dan ketahanan pangan negara. Sinergi tersebut menjadikan MBG bagian penting dari masa depan pembangunan desa dan ketahanan pangan nasional.

9.3 MBG sebagai Platform Pendidikan dan Pelatihan Keterampilan

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) tidak hanya menyediakan makanan bernutrisi, melainkan juga membuka ruang belajar bersama. Dapur SPPG menjadi tempat pendidikan keterampilan yang membentuk pengetahuan dan kemandirian masyarakat. Pendekatan pemberdayaan menjadikan MBG sebagai wahana yang memberi manfaat luas bagi ibu, pemuda, dan keluarga miskin. Kegiatan memasak, mengelola dapur, dan mengolah pangan membuat masyarakat mempraktikkan keterampilan yang berguna bagi kehidupan serta peluang usaha.

MBG dimanfaatkan sebagai sarana belajar praktik gizi dan kebersihan pangan. Anak-anak menyaksikan secara langsung bagaimana makanan sehat disiapkan. Guru memasukkan kegiatan dapur ke dalam pembelajaran, misalnya mengenalkan jenis sayuran, sumber protein, dan manfaat makanan beragam. Keluarga datang ke dapur SPPG untuk belajar cara mengolah bahan agar tetap bergizi. Praktik mencuci tangan, menyimpan makanan dengan benar, serta memasak memakai peralatan bersih menjadi pembelajaran sederhana yang penting.

Dapur SPPG difungsikan sebagai tempat belajar keterampilan memasak sehat. Ibu rumah tangga, pemuda, dan anggota kelompok masyarakat mendapat pelatihan menyusun menu bergizi dengan bahan lokal. Materi pelatihan mencakup cara memasak tanpa banyak minyak, membuat makanan untuk balita, serta mengolah sayuran agar tetap bergizi. Keterampilan ini bermanfaat untuk konsumsi keluarga sekaligus menjadi modal usaha. Masyarakat yang menguasai teknik memasak sehat memiliki peluang membuka usaha kecil seperti katering sehat, jajanan bergizi, atau produk olahan lokal.

MBG membuka ruang pelatihan kewirausahaan pangan. Kelompok ibu-ibu, terutama perempuan kepala keluarga, pemuda desa, penyandang disabilitas, serta keluarga miskin mengikuti pelatihan pengolahan pangan sederhana. Peserta belajar membuat keripik sehat, abon ikan, atau makanan siap saji dengan memperhatikan perhitungan modal, strategi pemasaran, desain kemasan, dan keamanan pangan. Peserta ditempatkan sebagai pelaku utama, bukan objek bantuan pasif. Semakin banyak warga yang memiliki keterampilan usaha, semakin kuat fondasi ekonomi desa.

MBG terintegrasi dengan program vokasi dan sekolah kejuruan. Siswa SMK jurusan tata boga, agribisnis, dan perikanan melakukan praktik kerja di dapur SPPG. Mereka belajar memasak dalam skala besar, mengelola dapur, serta mengolah makanan secara aman. Balai latihan kerja (BLK) bekerja sama memberikan kursus intensif mengenai pengolahan pangan, higienitas, dan pengemasan produk. Integrasi tersebut menjadikan dapur SPPG sebagai ruang praktik nyata yang meningkatkan kompetensi generasi muda.

Aktivitas dapur yang rutin menciptakan peluang lahirnya usaha baru. Contohnya usaha sayur siap masak, katering harian, jasa pengiriman bahan pangan, atau produksi makanan ringan berbasis lokal. Dapur SPPG berperan sebagai pusat inovasi makanan sehat berbasis komunitas. Kelompok masyarakat memproduksi makanan tambahan seperti biskuit bergizi, makanan beku sehat, atau lauk siap saji, sedangkan pemerintah daerah mendukung melalui pelatihan, peralatan dasar, dan akses pasar agar usaha berkembang menjadi UMKM yang menciptakan lapangan kerja.

Dapur SPPG berkembang menjadi inkubasi usaha pangan lokal. Model ini memungkinkan usaha kecil tumbuh tanpa menunggu modal besar. Perempuan kepala rumah tunggal, keluarga miskin dan miskin ekstrem memperoleh peluang nyata untuk meningkatkan pendapatan melalui keterlibatan dalam produksi, pengemasan, maupun distribusi.

MBG berpotensi menjadi sarana pendidikan karakter. Proses memasak, menyiapkan makanan, dan melayani anak sekolah membutuhkan kerja sama erat. Siswa bergiliran membantu kegiatan dapur ringan, seperti merapikan wadah atau membagikan

makanan. Kegiatan ini menumbuhkan kepedulian sosial dan budaya gotong royong. Masyarakat belajar menghargai peran satu sama lain, sementara orang tua menyaksikan manfaat kerja kolektif dalam menjaga kesehatan anak.

Pendekatan pemberdayaan memandang masyarakat sebagai pusat pembelajaran. Warga belajar dari pengalaman, bekerja bersama, dan mengembangkan keterampilan yang relevan dengan kebutuhan hidup. Dapur SPPG yang berfungsi sebagai ruang pendidikan memberi masyarakat lebih dari sekadar makanan. Warga memperoleh pengetahuan, peluang usaha, dan rasa percaya diri untuk berubah.

Secara keseluruhan, MBG memiliki potensi sebagai platform pendidikan dan pelatihan keterampilan. Dapur SPPG berperan sebagai ruang belajar praktik gizi, tempat pengembangan wirausaha, serta wadah produksi pangan lokal. Integrasi dengan sekolah dan BLK memperkaya kemampuan generasi muda, sementara peluang usaha baru lahir dari aktivitas dapur harian dan masyarakat belajar nilai gotong royong serta kepedulian. MBG tampil sebagai gerakan pembangunan manusia yang memberdayakan, mendidik, dan menginspirasi masa depan desa dan bangsa.

9.4 MBG Pencipta Lapangan Kerja Secara Masif

MBG (Makan Bergizi Gratis) tidak hanya membantu kesehatan masyarakat. Program ini juga memiliki potensi ekonomi yang besar serta dapat menjadi alat pemberdayaan yang menciptakan lapangan kerja secara luas. Pendekatan yang terencana membuat MBG mendorong pertumbuhan ekonomi lokal sekaligus memberdayakan masyarakat agar lebih mandiri.

Peran pertama MBG terlihat pada penciptaan lapangan kerja lokal. Setiap tahap program membutuhkan tenaga manusia, mulai dari produksi bahan baku, pengolahan makanan, hingga distribusi. Rangkaian kegiatan tersebut membuka banyak peluang kerja. Petani lokal, pengolah pangan, hingga relawan distribusi memperoleh manfaat langsung. Masyarakat tidak sekadar menerima bantuan, melainkan ikut berperan aktif dalam penyelenggaraan program.

Dampak kedua hadir melalui dorongan terhadap wirausaha mikro dan kecil. Dapur MBG dapat menjadi ruang belajar dan praktik kewirausahaan. Masyarakat, terutama ibu rumah tangga dan pemuda, belajar mengolah makanan bergizi menjadi produk yang layak dijual, seperti paket makanan sehat, camilan bernutrisi, atau minuman sehat berbasis bahan lokal. Dukungan pelatihan sederhana memungkinkan dapur MBG berfungsi sebagai unit usaha mikro yang memberikan tambahan penghasilan sekaligus melatih kemampuan bisnis.

Penguatan ekonomi berbasis komunitas menjadi manfaat berikutnya. Kegiatan MBG melibatkan banyak pihak, petani lokal, pengolah makanan, relawan, serta berbagai pendukung program. Rantai kerja yang terbentuk berkembang menjadi ekosistem ekonomi lokal yang berkelanjutan. Produk lokal memperoleh pasar tetap, petani menjual hasil dengan harga wajar, pengolah makanan mengakses bahan baku terjangkau, sementara masyarakat memperoleh pekerjaan atau kesempatan usaha. Pola ini menjadikan MBG fondasi ekonomi yang melibatkan berbagai lapisan sosial.

Pengembangan keterampilan dan kapasitas lokal turut terdorong. Tenaga kerja yang terlibat mempelajari manajemen dapur, penyimpanan bahan pangan, hingga distribusi logistik. Keterampilan tersebut dapat dimanfaatkan untuk usaha mandiri di luar MBG. Pemuda berpeluang menjadi pengusaha kuliner atau pekerja di sektor makanan dan gizi. Ibu rumah tangga dapat membuka usaha katering sehat. Posisi MBG tampil sebagai program pemberdayaan nyata, bukan sekadar skema bantuan sementara.

Inovasi lokal menemukan ruang berkembang. Setiap komunitas memiliki bahan baku dan budaya kuliner berbeda, sehingga MBG mendorong lahirnya resep baru, teknik pengolahan kreatif, dan pengemasan menarik. Produk olahan dari dapur MBG berpotensi dipasarkan di tingkat lokal maupun melalui saluran daring. Inovasi membuka peluang ekonomi baru sekaligus meningkatkan keterampilan masyarakat.

Penguatan jaringan sosial dan ekonomi muncul melalui kegiatan bersama di dapur MBG. Solidaritas dan gotong royong tumbuh ketika komunitas belajar bekerja sama, membagi tugas, serta mengelola usaha kecil secara kolektif. Kerja tim menjadi modal sosial penting.

Komunitas yang solid lebih mudah mengembangkan usaha baru, menjalin kemitraan, dan mempertahankan keberlanjutan program.

Pendekatan MBG sebagai pencipta lapangan kerja menekankan kemandirian ekonomi. Masyarakat belajar menghasilkan pendapatan sendiri sehingga tidak lagi hanya berperan sebagai penerima bantuan. Bimbingan, pelatihan, dan peluang usaha yang terhubung dengan program memberi ruang bagi anak muda dan perempuan untuk memperoleh keterampilan dan pekerjaan. Proses ini mendorong pembangunan ekonomi lokal yang lebih inklusif.

Dampak ganda tercipta, masyarakat menerima makanan sehat dan bergizi sekaligus memperoleh pemberdayaan ekonomi. MBG menjadi sarana pengurangan pengangguran, peningkatan keterampilan, serta pendorong tumbuhnya usaha mikro. Ekonomi lokal berkembang lebih berkelanjutan, sementara komunitas terdorong menuju masa depan yang kian mandiri.

Keseluruhan proses menjadikan MBG bukan hanya program kesehatan. MBG tampil sebagai alat pemberdayaan masyarakat yang konkret, membuka lapangan kerja, menguatkan ekonomi berbasis komunitas, dan melatih keterampilan warga. Pendekatan ini membantu masyarakat mencapai kemandirian sekaligus memperkuat ekonomi lokal, menghadirkan contoh nyata program sosial dengan manfaat ganda bagi kesehatan dan ekonomi serta sejalan dengan visi Indonesia Emas 2045.

BAB 10

PENUTUP

Bab ini menjadi penutup panduan MBG (Makan Bergizi Gratis) yang merangkum manfaat serta mengarahkan langkah selanjutnya. MBG bukan sekadar program pemberian makanan sehat. Program ini menghadirkan dampak ganda, meningkatkan gizi, membangun kapasitas sosial, dan memberdayakan ekonomi lokal.

Penerima manfaat MBG mencakup anak-anak, ibu hamil, dan ibu menyusui yang memperoleh asupan nutrisi penunjang pertumbuhan dan kesehatan. Masyarakat terlibat aktif dalam program, memperkuat gotong royong, kepedulian sosial, dan jaringan komunitas. Program ini juga membuka peluang ekonomi lokal, menciptakan lapangan kerja, dan mendorong wirausaha mikro.

Bab ini mengajak pembaca memandang MBG sebagai gerakan nasional yang dapat direplikasi di berbagai daerah. Sinergi antar-pihak dan inovasi lokal memperluas dampak sehingga MBG bukan hanya bermanfaat bagi individu dan komunitas, melainkan berkontribusi pada pembangunan berkelanjutan, selaras dengan visi Indonesia Emas 2045.

10.1 Manfaat Ganda MBG

MBG (Makan Bergizi Gratis) tidak berhenti pada fungsi sebagai program pemberian makanan. Program ini menghadirkan manfaat ganda bagi masyarakat. Dampak tersebut tampak pada tiga sisi utamayaitu gizi, sosial, dan ekonomi. Ketiga aspek saling berkaitan dan saling menguatkan, sehingga MBG tumbuh sebagai program yang berkelanjutan sekaligus memberdayakan.

Dari sisi gizi, MBG membantu pemenuhan kebutuhan nutrisi anak, ibu hamil, dan ibu menyusui. Paket makanan dirancang untuk menunjang pertumbuhan optimal serta menjaga kesehatan. Asupan gizi yang cukup membuat anak-anak lebih siap belajar dan berkembang. Ibu hamil dan menyusui memiliki energi serta zat gizi yang memadai bagi dirinya dan bayi. Program ini ikut berperan mencegah stunting, memperkuat daya tahan tubuh, dan membentuk pola makan sehat sejak usia dini.

Dari sisi sosial, MBG memperkuat interaksi komunitas serta menumbuhkan budaya gotong royong. Pelaksanaan program melibatkan masyarakat secara aktif, baik sebagai pengolah, relawan distribusi, maupun pendukung kegiatan. Keterlibatan tersebut membangun jejaring sosial yang kuat dan meningkatkan kapasitas lokal. Ibu rumah tangga dan pemuda belajar bekerja sama, memimpin kegiatan, dan menumbuhkan kepedulian terhadap sesama. Solidaritas dan kebersamaan yang terbentuk menjadi modal sosial penting bagi pengembangan komunitas.

Dari sisi ekonomi, MBG membuka lapangan kerja lokal dan menggerakkan wirausaha mikro serta kecil. Setiap tahapan program, mulai dari produksi bahan baku, pengolahan makanan, hingga distribusi, melibatkan banyak orang. Dapur MBG berfungsi sebagai laboratorium kewirausahaan.

Masyarakat belajar mengolah makanan sehat menjadi produk yang dapat dijual. Sistem yang dibangun turut memperkuat rantai pasok berbasis komunitas, menyediakan pasar bagi petani lokal, serta menjaga ketersediaan bahan baku terjangkau bagi pengolah makanan.

Secara keseluruhan, MBG memberikan manfaat ganda yang saling menopang. Anak-anak tumbuh sehat, ibu hamil dan menyusui

terpenuhi gizinya, komunitas semakin solid, dan ekonomi lokal berkembang. Pendekatan pemberdayaan memastikan masyarakat tidak sekadar menerima bantuan, melainkan ikut belajar mandiri serta produktif. MBG tampil sebagai contoh nyata program yang berdampak ganda, berkelanjutan, dan relevan bagi pembangunan menuju Indonesia Emas.

10.2 MBG sebagai Gerakan Nasional: Ajakan untuk Aksi dan Replikasi

MBG (Makan Bergizi Gratis) bukan hanya program nasional, melainkan memiliki potensi berkembang menjadi gerakan nasional. Skala pelaksanaan yang luas membuka peluang manfaat ganda bagi masyarakat di seluruh Indonesia. Gerakan ini tidak sekadar meningkatkan status gizi, tetapi sekaligus memperkuat kehidupan sosial dan ekonomi komunitas.

Replikasi MBG dapat dilakukan di beragam daerah. Setiap komunitas memiliki kekayaan bahan lokal, karakter budaya, serta kebiasaan makan yang berbeda. Desain program MBG perlu disesuaikan agar relevan dengan kebutuhan setempat. Bahan baku dapat mengutamakan produk pertanian dan perikanan lokal, sedangkan resep dan menu diadaptasi mengikuti selera serta tradisi masyarakat. Penyesuaian seperti ini menjaga efektivitas program sekaligus meningkatkan penerimaan di tingkat komunitas.

Keberhasilan MBG bertumpu pada partisipasi banyak pihak. Pemerintah, sektor swasta, lembaga sosial, dan masyarakat mempunyai peran saling melengkapi. Pemerintah menyediakan dukungan regulasi, kebijakan, dan infrastruktur. Sektor swasta berkontribusi melalui pendanaan, jaringan distribusi, dan inovasi. Lembaga sosial menguatkan sisi edukasi, pelatihan, dan pendampingan. Masyarakat berperan sebagai relawan, pengolah makanan, serta pengawas kualitas layanan. Sinergi multipihak ini menciptakan penyelenggaraan MBG yang lancar dan berkelanjutan.

Dapur MBG dapat berkembang sebagai ruang inovasi lokal. Proses pengolahan makanan bergizi menjadi sarana belajar menyusun resep kreatif, mengatur sistem distribusi yang efisien, dan mengembangkan cara pemasaran sederhana. Pelatihan kewirausahaan dapat dipadukan dengan aktivitas dapur, sehingga

pemuda, ibu rumah tangga, dan kelompok rentan memperoleh keterampilan baru sekaligus peluang penghasilan. Inovasi lokal yang tumbuh dari aktivitas sehari- hari menjadikan MBG tetap relevan dan adaptif terhadap perubahan kebutuhan masyarakat.

Gerakan MBG berpeluang menjadi contoh program nasional yang efektif dan berkelanjutan. Dampak ganda di bidang gizi, sosial, dan ekonomi dapat dirasakan berbagai komunitas. MBG tidak berhenti sebagai bantuan sementara, melainkan bergerak menuju strategi pemberdayaan jangka panjang. Dukungan berlapis dan replikasi yang tepat memungkinkan gerakan ini menjangkau seluruh Indonesia. Setiap individu dan kelompok memiliki ruang untuk mengambil peran, mulai dari membangun dapur MBG di komunitas, melatih keterampilan masyarakat, hingga berbagi praktik baik. Langkah-langkah konkret tersebut mengukuhkan MBG sebagai gerakan nasional yang nyata, memberdayakan, dan sejalan dengan visi Indonesia Emas 2045.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Gizi Nasional. 2025, *Perubahan Ketiga Atas Petunjuk Teknis Penyelenggaraan Bantuan Pemerintah Untuk Program Makan Bergizi Gratis Tahun Anggaran 2025*, Jakarta.

Badan Gizi Nasional.2024, *Petunjuk Teknis Penyelenggaraan Bantuan Pemerintah Untuk Program Makan Bergizi Gratis Tahun Anggaran 2025*, Jakarta

Badan Gizi Nasional. 2024. *Standar Layanan Gizi Terpadu Program MBG*. Jakarta: BGN.

Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. 2024. *RPJPN 2025–2045: Indonesia Emas 2045*. Jakarta: Bappenas.

Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. 2018. *Strategi Nasional Percepatan Pencegahan Anak Kerdil (Stunting) Periode 2018–2024*. Jakarta: Bappenas.

Badan Pusat Statistik. 2023. *Statistik Kesejahteraan Rakyat 2023*. Jakarta: BPS. Badan Pusat Statistik. 2023. *Angka Prevalensi Stunting Indonesia*. Jakarta: BPS.

Food and Agriculture Organization. 2011. *The State of Food and Agriculture 2010–2011: Women in Agriculture – Closing the Gender Gap for Development*. Rome: FAO.

Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2025, *Tentang Data Tunggal dan Ekonomi Nasional*. Jakarta

Instruksi Presiden Republik Indonesia No.8 Tahun 2025, *Tentang Optimalisasi Pelaksanaan Pengentasan Kemiskinan dan Penghapusan Kemiskinan Ekstrim,* Jakarta.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2024. *Standar Gizi dan Makanan, Program Makan Bergizi Gratis,* Jakarta

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2023. *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta: Kementerian Kesehatan.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia*. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. *Pedoman Pelaksanaan Intervensi Gizi Spesifik dan Sensitif dalam Percepatan Penurunan Stunting*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.

Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah. 2024.*Pedoman Makan Gizi Geratis di Satuan Pendidikan.* Jakarta: Direktorat Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah.

Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Bappenas. 2019. *Peta Jalan SDGs Indonesia: Menuju 2030*. Jakarta: Bappenas.

Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2015. *Kebijakan Umum Ketahanan Pangan Nasional*. Jakarta: Kementan RI.

Kementerian Sosial Republik Indonesia. 2019. *Pedoman Umum Penanganan Fakir Miskin Berbasis Pemberdayaan*. Jakarta: Kemensos RI.

Leonard A. Jason dkk, *Introduction to Community Psychology,* 2019 Rebus Comunitiy

Pemerintah Republik Indonesia. 2012. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227.

Pemerintah Republik Indonesia. 2024. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 59 Tahun 2024 tentang Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional Tahun 2025–2045*. Jakarta.

Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 146 Tahun *2024 Tentang Kementerian Koordinator Pemberdayaan Masyarakat*, Jakarta

UNICEF. 2019. *The State of the World's Children 2019: Children, Food and Nutrition – Growing Well in a Changing World*. New York: UNICEF.

UNICEF Indonesia. 2017. *Ringkasan Kebijakan: Pencegahan Stunting di Indonesia*. Jakarta: UNICEF.

World Health Organization. 2013. *Essential Nutrition Actions: Improving Maternal, Newborn, Infant and Young Child Health and Nutrition*. Geneva: WHO.

World Health Organization. 2020. *Guiding Principles for School-Based Nutrition Interventions*. Geneva: WHO.

Makan Bergizi Gratis (MBG) bukan sekedar program bagi-bagi makanan. Dengan membangun ekosistem pemberdayaan di dalamnya, MBG akan menjadi bagian penting dalam proses percepatan penghapusan kemiskinan ekstrim dan pengentasan kemiskinan. Kata kuncinya adalah Integrasi dan Kolaborasi. Buku ini disusun untuk menggambarkan bagaimana MBG dapat menjadi jalan pemberdayaan menuju Indonesia Emas.

