



PERTANIAN, KELAUTAN, DAN BIOSAINS TROPIKA

Vol. 8 No. 1 Tahun 2026

Kajian Pemenuhan Gizi Makanan Bergizi Gratis (MBG) pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG)

Penulis

Dodik Briawan¹, Ikeu Tanziha¹, Ikeu Ekayanti¹, Elma Alfiah², Lalita Hanief³, Fatimah Zuhra¹

¹ Departemen Gizi Masyarakat, IPB University

² Universitas Al Azhar Indonesia

³ Universitas Lambung Mangkurat

Kajian Pemenuhan Gizi Makanan Bergizi Gratis (MBG) pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG)

Isu Kunci

1. Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) merupakan program strategis nasional untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui pemberian makanan yang memenuhi gizi untuk kelompok rentan. Salah satu keberhasilan MBG diantaranya ditentukan oleh kesesuaian porsi yang disediakan SPPG.
2. Hasil studi menunjukkan pemenuhan pangan sumber energi dan protein relatif lebih baik dibandingkan sumber zat gizi mikro (sayur dan buah). Sayuran dan buah secara konsisten berada di bawah standar dan terjadi pada hampir seluruh kelompok sasaran. Kurang terpenuhinya porsi pangan meningkat seiring bertambahnya usia anak. Untuk ibu hamil dan ibu menyusui kekurangan terbesar pada pangan sumber energi, protein, dan sayuran.
3. Rekomendasi program selanjutnya diantaranya adalah: a) memprioritaskan pemenuhan zat gizi, khususnya peningkatan porsi sayuran dan buah, b) menetapkan standarisasi pemorsian berbasis target sasaran dengan alat ukur yang jelas, c) memperkuat kapasitas tenaga SPPG untuk keterampilan perencanaan menu, pengolahan, dan pemorsian.

Ringkasan

Sejak tahun 2025, program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan kebijakan unggulan pemerintah Indonesia yang dilaksanakan oleh Badan Gizi Nasional (BGN) untuk meningkatkan kualitas sumberdaya manusia melalui pemenuhan gizi anak usia sekolah dan kelompok rentan lainnya. Kajian ini menelaah pelaksanaan MBG di tingkat Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di berbagai wilayah di Indonesia untuk mengkaji seberapa jauh dapat memenuhi kebutuhan gizi sasaran. Tantangan utama program ini bukan terletak pada ketersediaan pangan wilayah, melainkan pada kesesuaian porsi dengan standar menu yang sudah ditetapkan. Temuan utama menunjukkan pemenuhan pangan sumber energi dan protein relatif lebih baik dibandingkan zat gizi mikro, khususnya yang berasal dari sayuran dan buah. Secara konsisten porsi tersebut berada di bawah standar pada hampir seluruh kelompok sasaran. Kesenjangan ini semakin besar pada kelompok remaja dan sasaran berkebutuhan zat gizi tinggi, seperti ibu hamil dan ibu menyusui. Standar menu per kelompok sasaran sudah dibedakan dalam petunjuk teknis (juknis) MBG, namun dalam pelaksanaannya disederhanakan menjadi menu “kecil” dan “besar” dengan pertimbangan praktis. Selain itu, ditemukan berbagai kendala sistemik pada tahapan perencanaan menu, pengadaan bahan, kapasitas sumberdaya manusia, pengolahan, distribusi, hingga sisa makanan. Policy brief ini menekankan perlunya penajaman kebijakan operasional MBG agar tidak hanya menjamin ketersediaan makanan, tetapi juga memastikan pemenuhan gizi yang seimbang, adil, dan berkelanjutan sesuai kebutuhan kelompok sasaran.

Kata kunci: Makan Bergizi Gratis, pemenuhan gizi, porsi makan, Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi

Pendahuluan

Kajian ini memberikan gambaran kondisi pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di tingkat Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) pada berbagai konteks wilayah di Indonesia. Analisis mencakup aspek penyediaan menu, mutu dan jumlah pangan, serta praktik operasional di lapangan, yang dihimpun melalui penilaian pemenuhan gizi dan dialog dengan pemangku kepentingan utama, termasuk tenaga gizi, pengelola SPPG (Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi), pihak sekolah, dan orang tua. Kajian dilaksanakan pada periode Oktober-Desember 2025 di lima wilayah yang memiliki perbedaan keragaman geografis, sosial-ekonomi, dan ketersediaan pangan lokal, yaitu Kabupaten Garut, Kabupaten Bangkalan, Kota Palembang, Kota Kupang, dan Kota Balikpapan. Kajian ini melibatkan 20 SPPG sebagai unit layanan yang diamati. Temuan yang dihasilkan diharapkan menjadi dasar rekomendasi kebijakan dan implementasi program MBG guna meningkatkan efektivitas layanan bagi kelompok sasaran.

Penyelenggaraan MBG di SPPG

Perencanaan Menu

Perencanaan menu berdasarkan petunjuk teknis yang disiapkan BGN, namun dalam pelaksanaannya bersifat adaptif dan kolaboratif. Keterbatasan bahan pangan, harga, dan preferensi anak menjadi isu utama. Secara kuantitatif, kondisi ini berkontribusi pada porsi makanan pokok dan lauk hewani yang cenderung di bawah standar, sehingga capaian energi, protein, dan lemak secara umum berada di bawah nilai standar, meskipun komponen menu nampak lengkap. Siklus menu di seluruh lokasi penelitian bersifat fleksibel dan bervariasi antara 5 hingga 20 hari, namun sering kali tidak berjalan ideal sebagaimana anjuran teknis. Substitusi menu dan penyesuaian porsi-terutama pada protein hewani-menjadi praktik yang umum ditemukan.

Pengadaan Bahan Pangan

Pembelian bahan segar dilakukan setiap hari dan bahan kering fleksibel menyesuaikan daya simpan dan kapasitas penyimpanan. Sistem

pengadaan melibatkan berbagai *supplier*, di antaranya pemasok tetap, koperasi, UMKM, serta pasar tradisional, sehingga memberikan fleksibilitas, tetapi sekaligus berpotensi menimbulkan ketidakpastian pasokan dan konsistensi mutu, khususnya pada komoditas sayur dan buah yang kerap memerlukan substitusi. Di beberapa daerah, pengadaan telah dilakukan secara lebih terstruktur melalui kerja sama formal berbasis nota kesepahaman (MoU) dan mekanisme *Purchase Order* (PO) mingguan, meskipun kelangkaan komoditas tertentu masih terjadi dan memerlukan penyesuaian menu berbasis pertimbangan anggaran. Pemilihan bahan nabati dan buah mempertimbangkan aspek daya simpan, keamanan pangan, musim, serta harga, dengan variasi praktik antarwilayah.

Kesadaran SPPG terhadap spesifikasi dan kehalalan bahan pangan sudah ada, tetapi penerapan masih sederhana dan tidak konsisten. Temuan kuantitatif menunjukkan bahwa ketidakstabilan mutu bahan dan keterlambatan pasokan mendorong penyesuaian gramasi (porsi) dan menu, yang berdampak pada fluktuasi pemenuhan zat gizi, khususnya protein hewani dan buah.

Sumber Daya Manusia

Pelatihan SDM antar SPPG belum merata dan belum menyentuh seluruh kompetensi kunci (perencanaan menu, pengolahan pangan, kontrol kualitas mutu, dan keamanan pangan). Hal ini berdampak pada pengolahan yang lebih dini dan *holding time* panjang, yang akhirnya memengaruhi keamanan pangan. Selain itu, belum optimalnya peran tenaga gizi dalam melakukan pelatihan pemorsian terhadap tim pemorsian berdampak pada penyeragaman dan ketidaksesuaian porsi. Kendala ini menjadi salah satu indikator dari terbatasnya pengetahuan pengelola SPPG. Saat ini, keterampilan standarisasi porsi telah diupayakan melalui penggunaan sampel porsi harian sebagai metode *visual portion control* oleh ahli gizi, namun konsistensinya belum optimal akibat perbedaan keterampilan petugas dan persepsi terhadap ukuran rumah tangga (URT), yang menimbulkan variabilitas takaran. Selain itu, seluruh lokasi melaporkan keterbatasan sumber daya manusia,

khususnya jumlah ahli gizi, dengan beban kerja tinggi dan rasio yang dianggap tidak seimbang terhadap penerima manfaat.

Higiene dan Sanitasi

Secara umum higiene dan sanitasi di seluruh SPPG sudah mendekati standar ideal, namun terdapat catatan dalam ketidakpatuhan penggunaan APD. Salah satu faktor penyebab ketidakpatuhan adalah kondisi dapur yang kurang terstandar (sirkulasi udara), sehingga beberapa tenaga di dapur tidak dapat menggunakan masker dengan nyaman.

Penyimpanan Bahan Pangan

Prinsip FIFO (*first in first out*) telah diterapkan, tetapi pencatatan stok dan perencanaan kebutuhan belum akurat di semua lokasi. Temuan kuantitatif menunjukkan bahwa penumpukan bahan tertentu dan kekurangan bahan lain berkontribusi pada ketidakseimbangan komposisi menu, termasuk dominasi lauk nabati dan rendahnya sayur.

Pengolahan

Alur pengolahan bertahap telah diterapkan, namun efisiensi sangat dipengaruhi SDM dan kapasitas pengolahan peralatan dapur. Keterbatasan ini menyebabkan pengolahan dilakukan terlalu dini, meningkatkan *holding time* dan potensi penurunan mutu.

Distribusi dan Pengelolaan Saran Dari Sekolah

Distribusi makanan dari SPPG ke sekolah sangat menentukan persepsi layanan dan efektivitas program. Keterlambatan akibat keterbatasan armada pengantar dan keterbatasan jumlah staf berdampak pada waktu makan sasaran dan mutu pangan, terutama pada kelompok nasi dan buah potong. Penanganan komplain dilakukan secara responsif dengan memanfaatkan masukan dari guru maupun permintaan langsung siswa sebagai dasar evaluasi penyelenggaraan makan dan modifikasi menu pada siklus berikutnya. Menu yang kurang disukai-terutama sayuran tertentu, olahan bercita rasa pedas, atau sajian dengan tampilan kurang menarik-cenderung diganti atau diperbaiki komposisi dan teknik pengolahannya. Sebaliknya, menu yang disukai anak, khususnya lauk hewani seperti ayam atau olahan makanan

populer/modern, sering diulang untuk menjaga penerimaan dan mencegah kebosanan.

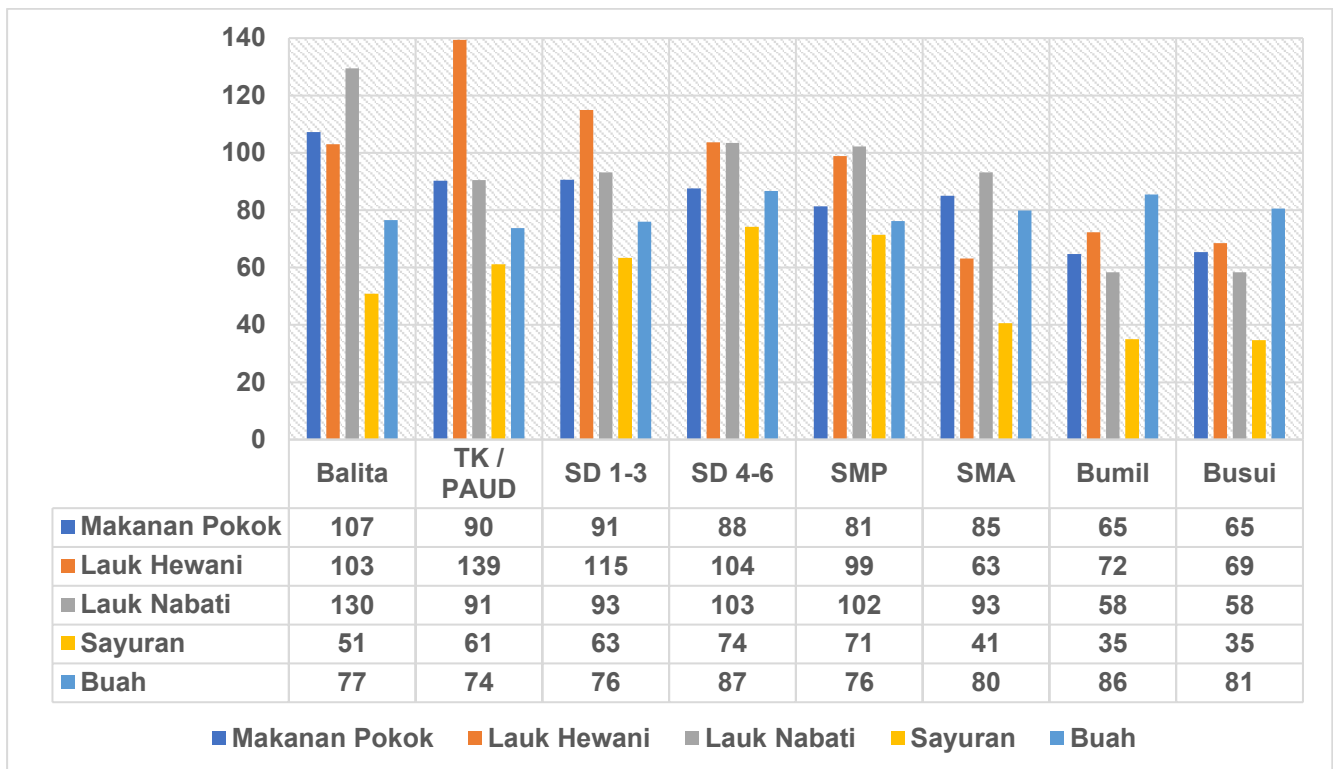
Sisa Makanan

Sisa makanan tertinggi ditemukan pada sayur, lauk nabati, dan makanan pokok, terutama karena anak-anak menyatakan tidak menyukai rasa atau jenis menu yang disajikan; sebaliknya, buah dan lauk hewani relatif habis. Pola ini mencerminkan pengaruh preferensi konsumsi, keseragaman porsi, dan teknik pemasakan terhadap daya terima. Pengelolaan *food waste* masih bervariasi antar SPPG, bergantung pada inisiatif lokal sekolah dan dapur. Penimbangan dan pencatatan sisa makanan telah dilakukan secara rutin di beberapa daerah (Garut, Kupang, Palembang), namun di lokasi lain masih bersifat estimasi atau insidental, sehingga data kuantitatif belum merata dan belum dimanfaatkan secara sistematis untuk evaluasi menu atau penyesuaian gramasi. Pemanfaatan sisa makanan umumnya melalui jalur informal, seperti untuk pakan ternak.

Kesesuaian Pemenuhan Gizi di SPPG

Hasil kajian kesesuaian porsi makanan pada 20 SPPG di lima kota/kabupaten menunjukkan pola yang konsisten lintas kelompok sasaran. Secara umum, komponen sumber energi dan protein relatif lebih terpenuhi dibandingkan komponen sumber zat gizi mikro. Pada kelompok balita hingga SD kelas awal, makanan pokok dan lauk hewani umumnya mendekati atau melebihi standar Badan Gizi Nasional (BGN), namun porsi sayuran dan buah secara konsisten berada di bawah rekomendasi, dengan tingkat kesesuaian sayuran hanya berkisar 51-64%.

Pada kelompok usia sekolah lanjutan (SD 4-6, SMP, dan SMA), kesenjangan pemenuhan porsi semakin terlihat. Meskipun lauk hewani dan lauk nabati relatif mendekati standar, porsi makanan pokok, sayuran, dan buah masih belum optimal. Pada kelompok SMA, kesesuaian porsi sayuran tercatat paling rendah (sekitar 41%), sementara lauk hewani hanya mencapai sekitar 63% dari standar, menunjukkan tantangan serius dalam pemenuhan kebutuhan gizi remaja akhir yang kebutuhannya meningkat.



Gambar 1 Persentase (%) pemenuhan gizi di SPPG berdasarkan kelompok makanan dan sasaran

Kondisi paling mengkhawatirkan ditemukan pada kelompok ibu hamil dan ibu menyusui. Pada kedua kelompok ini, hampir seluruh komponen pangan utama berada jauh di bawah standar BGN. Kesesuaian porsi makanan pokok hanya sekitar 65%, lauk hewani sekitar 69-72%, dan sayuran berada pada kisaran sangat rendah, yakni sekitar 35%. Temuan ini menunjukkan adanya kesenjangan signifikan antara kebutuhan fisiologis ibu hamil dan menyusui dengan porsi makanan yang disediakan, yang berpotensi berdampak pada kesehatan ibu, kualitas ASI, serta luaran kehamilan dan tumbuh kembang anak.

Secara keseluruhan, temuan ini menegaskan bahwa implementasi Program Makan Bergizi Gratis telah relatif berhasil memastikan ketersediaan sumber protein, namun masih menghadapi tantangan besar dalam pemenuhan pangan sumber zat gizi mikro, terutama sayuran dan buah, serta pada kelompok dengan kebutuhan gizi tinggi seperti remaja, ibu hamil, dan ibu menyusui. Kondisi ini mengindikasikan perlunya penajaman kebijakan operasional agar pemenuhan porsi tidak hanya berfokus pada komponen utama, tetapi juga menjamin keseimbangan zat gizi sesuai standar BGN pada seluruh kelompok sasaran.

Rekomendasi

1. Perencanaan menu

Menyusun petunjuk teknis yang implementatif (terutama dalam penggunaan bahan pengganti) untuk menjamin pemenuhan gizi. Perlunya koordinasi antar SPPG melalui koordinator wilayah, bersama dengan Pemda (seperti Bappeda, Dinas Kesehatan, Dinas Pertanian atau lainnya) untuk menjaga ketersediaan pangan, stabilitas harga, kualitas dan keamanan pangan.

2. Spesifikasi dan penerimaan bahan pangan

Menetapkan standar minimum spesifikasi bahan (kualitas, mutu dan kehalalan di tingkat SPPG). Memperkuat kemitraan pemasok agar mutu dan ketepatan waktu bahan lebih terjamin. Bekerjasama dengan pemerintah daerah untuk optimalisasi kemitraan dengan UMKM.

3. Pelatihan sumberdaya manusia

Menyelenggarakan pelatihan untuk seluruh staf SPPG (kepala SPPG, tenaga gizi, juru masak), dengan fokus pada pengendalian mutu, pengolahan pangan, dan pemorsian salah satunya bekerjasama dengan Dinas Kesehatan.

4. Higiene dan sanitasi

Mengoptimalkan mekanisme monitoring dan evaluasi hygiene dan sanitasi oleh pengawas

(koordinator SPPG atau yang ditunjuk BGN) dan Pemda (Dinkes dan BPOM). Perlunya diperhatikan fasilitas fisik dapur termasuk jaringan air, sirkulasi udara, dan pengelolaan sisa/sampah makanan.

5. Penyimpanan bahan pangan

Menstandarkan pencatatan stok dan perencanaan kebutuhan bahan berbasis siklus menu dan jumlah sasaran, disertai fasilitas penyimpanan pangan yang terstandar.

6. Pengolahan Pangan

Menyusun SOP pengolahan pangan yang didasarkan pada kapasitas dapur dan jadwal distribusi, serta memperkuat peran chef dalam manajemen waktu dan metode masak.

7. Pemorsian Makanan

Menetapkan SOP pemorsian berbasis kelompok sasaran dengan alat ukur terstandar dan contoh porsi yang jelas. Kategori pemorsian “kecil” dan “besar” saja membuat pemenuhan gizi untuk sasaran menjadi tidak seimbang.

8. Distribusi Makanan

Memperkuat manajemen distribusi terintegrasi dari dapur pengolahan hingga pengantaran, dengan penyesuaian rute, kloter, dan beban kerja.

9. Sisa makanan

Mengembangkan modifikasi resep sayur dan lauk nabati yang sederhana dan sesuai preferensi anak, disertai edukasi konsumsi untuk pengurangan pemborosan pangan.

Kesimpulan

Pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di tingkat SPPG telah menjamin ketersediaan makanan bagi kelompok sasaran, namun belum sepenuhnya memastikan pemenuhan gizi yang sesuai dengan kebutuhan fisiologis. Penyederhanaan operasional melalui pemorsian “kecil” dan “besar” menyebabkan kebutuhan gizi spesifik antar kelompok usia dan kondisi-terutama remaja, ibu hamil, dan ibu menyusui-tidak terakomodasi dengan baik. Pada kelompok ini, tidak hanya zat gizi mikro yang bermasalah, tetapi juga pemenuhan energi dan protein masih berada di bawah standar. Kondisi ini menegaskan bahwa tantangan utama MBG bukan pada ketersediaan pangan, melainkan pada ketepatan desain operasional, pemorsian, dan pengendalian mutu di tingkat layanan.



Policy Brief Pertanian, Kelautan, dan Biosains Tropika merupakan upaya mengantarmukakan sains dan kebijakan (science-policy interface) untuk mendukung pembangunan berkelanjutan yang inklusif. Media ini dikelola oleh Direktorat Kajian Strategis dan Reputasi Akademik (D-KASRA) IPB University. Substansi policy brief menjadi tanggung jawab penulis sepenuhnya dan tidak mewakili pandangan IPB University.

Author Profile



Dodik Briawan, merupakan Guru Besar pada Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, IPB University. Bidang keahliannya mencakup gizi masyarakat, perilaku makan, serta evaluasi program pangan dan gizi berbasis komunitas. **(Corresponding Author)**
Email: dbriawan@apps.ipb.ac.id



Ikeu Tanziha, merupakan Guru Besar pada Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, IPB University. Bidang keahliannya mencakup pendidikan gizi, pemberdayaan masyarakat, serta pengembangan program pangan dan gizi berbasis keluarga.



Ikeu Ekayanti, merupakan dosen dan peneliti di IPB University dengan kepakaran pada gizi masyarakat dan ketahanan pangan. Kegiatan penelitiannya mencakup analisis kebijakan pangan, perilaku konsumsi, serta intervensi gizi berbasis komunitas.



Elma Alfiah, merupakan dosen dan peneliti bidang gizi di Universitas Al Azhar Indonesia. Bidang keahliannya meliputi gizi masyarakat, kesehatan ibu dan anak, serta evaluasi intervensi zat gizi berbasis komunitas.



Lalita Hanief, merupakan dosen dan peneliti di Universitas Lambung Mangkurat. Bidang keahliannya berfokus pada analisis kebijakan komunikasi, framing media, serta kampanye publik, termasuk isu kesehatan, lingkungan, dan pembangunan sosial.



Fatimah Zuhra, merupakan lulusan Magister Gizi dari IPB University. Fokus penelitian tesisnya adalah analisis sisa makanan (plate waste) dalam penyelenggaraan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) sebagai indikator efektivitas perencanaan menu dan penerimaan pangan.

ISSN 2828-285X



Telepon

+62 811-1183-7330



Email

dkasra@apps.ipb.ac.id



Alamat

Gedung LSI Lt. 1
Jl. Kamper Kampus IPB Dramaga
Bogor - Indonesia 16680