

PENGARUH MEKANISME PEMANTAUAN DAN SERTIFIKASI IZIN BERDIRINYA DAPUR MAKAN BERGIZI GRATIS TERHADAP KEBERLANJUTAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

Oleh:

Muhammad Rizal Fadhilah¹

Ayu Sri Rahayu²

Galuh Syafela Abror³

Olivia Maharani⁴

Leon Aprian Saturday⁵

Universitas Pendidikan Indonesia

Alamat: JL. Dr. Setiabudhi No. 229, Isola, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat
(40154).

Korespondensi Penulis: rizalfadhilah26@gmail.com, femme.mozart@gmail.com,
syafelaabrora@gmail.com, 526oliviamaharani@gmail.com,
leonsaturday34@gmail.com.

Abstract. *Free nutritious meal program is one of Free Nutritious Meal Program (Program Makan Bergizi Gratis/MBG) is one of the Indonesian government's strategic policies aimed at improving the nutritional status of the population and reducing stunting rates, particularly among students, toddlers, and pregnant and breastfeeding mothers. This study aims to examine the definition of the Free Nutritious Meal Program, the types of kitchens involved, the importance of certification, monitoring mechanisms, and the factors contributing to food poisoning cases during the implementation of the program. This research employs a qualitative method using interview and documentation techniques, conducted on Wednesday, November 5, 2025, at Tjaritra Caffé. The results indicate that the success of the Free Nutritious Meal Program is highly dependent on kitchen management standards, the possession of certifications such as SLHS, HACCP,*

PENGARUH MEKANISME PEMANTAUAN DAN SERTIFIKASI IZIN BERDIRINYA DAPUR MAKAN BERGIZI GRATIS TERHADAP KEBERLANJUTAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

Halal, ISO 22000, ISO 45001, and water feasibility testing, as well as the implementation of strict monitoring in accordance with standard operating procedures. The main factors contributing to food poisoning cases in the MBG program include staff negligence, the use of poor-quality raw materials, inadequate monitoring, unhygienic kitchen conditions, and the presence of food allergens. Therefore, continuous evaluation and supervision, increased discipline among kitchen managers, and strong support from all stakeholders are essential to ensure the sustainability and success of the Free Nutritious Meal Program in improving the nutritional quality and health of Indonesia's future generations.

Keywords: *Food poisoning, Free Nutritious Meal Program, Kitchen certification, Monitoring, Nutrition.*

Abstrak. Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu kebijakan strategis pemerintah Indonesia yang bertujuan untuk meningkatkan status gizi masyarakat serta menekan angka stunting, khususnya pada peserta didik, balita, serta ibu hamil dan menyusui. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengertian Program Makan Bergizi Gratis, jenis dapur yang terlibat, pentingnya sertifikasi, mekanisme pemantauan, serta faktor penyebab terjadinya kasus keracunan dalam pelaksanaan program tersebut. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara dan dokumentasi yang dilakukan pada Rabu, 5 November 2025 di Tjaritra Caffe. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis sangat dipengaruhi oleh standar pengelolaan dapur, kepemilikan sertifikasi seperti SLHS, HACCP, Halal, ISO 22000, ISO 45001, serta uji kelayakan air, dan pelaksanaan pemantauan yang ketat sesuai dengan standar operasional prosedur. Adapun faktor utama penyebab kasus keracunan dalam program MBG meliputi kelalaian petugas, penggunaan bahan baku yang tidak layak, kurangnya pemantauan, ketidak higienitas dapur, serta adanya alergen tertentu pada makanan. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi dan pengawasan yang berkelanjutan, peningkatan kedisiplinan pengelola dapur, serta dukungan dari seluruh pemangku kepentingan guna menjamin keberlanjutan dan

keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis dalam meningkatkan kualitas gizi dan kesehatan generasi Indonesia.

Kata Kunci: Gizi, Keracunan makanan, Pemantauan, Program Makan Bergizi Gratis, Sertifikasi dapur.

LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara yang diliputi kekayaan alam, budaya, ras dan etnis (Shafa Salsabila et al., 2025). Dengan kekayaan tersebut, Indonesia juga memiliki sumber daya manusia yang banyak. Bonus demografi atau istilah untuk fenomena lonjakan jumlah penduduk usia produktif yang dapat menjadi modal dasar pada bagian sumber daya manusia dalam Pembangunan (Achmad & Sutikno, 2020). Selain menimbulkan dampak positif sebagai modal Pembangunan, modal demografi ini juga menimbulkan tantangan besar bagi bangsa Indonesia. Tantangan besar yang akan dihadapi adalah tentang bagaimana mengupayakan agar sumber daya manusia usia produktif yang melimpah ini dapat menjadi sumber daya manusia yang memiliki kualitas dan keterampilan melalui pendidikan (Achmad & Sutikno, 2020).

Meski dipenuhi oleh kekayaan yang ada, Indonesia adalah salah satu negara dengan perekonomian tidak merata. Peningkatan kualitas sumber daya manusia juga tidak hanya memerlukan peningkatan pendidikan, tetapi juga memerlukan gizi yang baik untuk pertumbuhan yang baik pula. Asupan makan yang kurang memenuhi kebutuhan gizi manusia dapat menyebabkan berbagai masalah kesehatan terutama pada kelompok yang rentan seperti balita, anak-anak, dan remaja yang ditandai dengan kurangnya berat badan, pertumbuhan yang tidak ideal yang disebut dengan stunting (Ayuningtyas et al., 2020). Hadirnya program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang berfungsi untuk menekan angka malnutrisi dan memastikan setiap siswa, terutama yang berasal dari keluarga ekonomi rendah, memiliki kesempatan yang sama dalam penerimaan asupan gizi yang baik, menjadi strategi dalam menghadapi kekhawatiran akan tantangan tersebut (Qomarrullah et al., 2025). Namun, program MBG juga memicu kontroversi yang ditandai dengan timbulnya sejumlah kasus keracunan dan laporan makanan busuk atau basi tersebar di media (Andi Achmad & Basra, 2025).

Langkah awal dalam pencegahan permasalahan tersebut terulang adalah dengan memastikan setiap dapur MBG memiliki kinerja pemantauan dan sertifikasi yang sah agar

PENGARUH MEKANISME PEMANTAUAN DAN SERTIFIKASI IZIN BERDIRINYA DAPUR MAKAN BERGIZI GRATIS TERHADAP KEBERLANJUTAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

kasus-kasus keracunan tidak akan terulang Kembali. Diharapkan dengan kinerja pemantauan dan sertifikasi yang sah, dapur MBG yang tidak bertanggung jawab dapat berkurang dan program MBG dapat bekerja Kembali dengan baik. Penelitian ini menempatkan salah satu dapur MBG di Sukaratu, Tasikmalaya, Jawa Barat. pentingnya pemantauan dan sertifikasi pada dapur MBG yang menjadi langkah awal pencegahan kasus-kasus keracunan. Hal ini menjadi daya tarik kami untuk mencari informasi terkait sertifikasi apa saja yang dibutuhkan dapur MBG serta bagaimana kinerja pemantauan suatu dapur MBG dapat berjalan dari pemilik maupun pengelola dapur MBG nasional.

KAJIAN TEORITIS

Sebuah penelitian yang mempunyai integritas pastinya memiliki sebuah kajian teoritis ataupun sebuah perbandingan literature. Perbandingan tersebut berfungsi sebagai bahan pertimbangan dan menyediakan landasan prinsip dalam sebuah penelitian. Berikut adalah beberapa penelitian yang dijadikan pertimbangan oleh para penulis: Agustini (2025) dalam artikel ilmiah nya mengungkapkan betapa pentingnya sistem pemantauan terhadap keberlanjutan program Makan Bergizi Gratis. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk menganalisis efektivitas dan tantangan implementasi Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Indonesia. Penelitian ini berfokus pada aspek pelaksanaan kebijakan, koordinasi antar lembaga, serta mekanisme pemantauan program. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keberlanjutan Program Makan Bergizi Gratis sangat dipengaruhi oleh kekuatan sistem pemantauan dan evaluasi yang berkelanjutan. Lemahnya pengawasan dan kurangnya koordinasi lintas sektor berpotensi menurunkan kualitas layanan dan menghambat keberlangsungan program dalam jangka panjang (Agustini & Mulyani, 2025).

Lalu kajian terkait implementasi pemantauan program Makan Bergizi Gratis diungkapkan juga oleh Siti Fatimah (2024) dalam sebuah artikel ilmiah nya. Penelitian tersebut menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus untuk mengkaji implementasi Program Makan Bergizi Gratis di wilayah Indonesia timur. Penelitian ini menyoroti tantangan operasional di tingkat daerah, khususnya pada pengelolaan dapur

penyedia makanan dan mekanisme pengawasan pelaksanaan program. Penelitian menunjukkan bahwa keterbatasan pemantauan operasional serta belum optimalnya standar pelaksanaan di tingkat dapur menjadi faktor utama yang mempengaruhi efektivitas dan keberlanjutan Program Makan Bergizi Gratis. (Fatimah et al., 2024)

Di samping itu, adapun kajian terkait pentingnya sertifikasi, salah satunya ialah sertifikasi halal yang harus dimiliki oleh semua dapur Makan Bergizi Gratis. Menurut Muhammad Rayhan (2025) melalui artikel ilmiah nya, beliau menyoroti terkait permasalahan ketimpangan sertifikasi halal yang resmi antar dapur Makan Bergizi Gratis serta beliau menyayangkan makanan dalam program Makan Bergizi Gratis yang hampir basi dan tidak enak. Maka dari penelitian tersebut, hasil analisis menunjukkan bahwa perlu adanya penguatan aturan sertifikasi secara teknis dan juga perlu adanya sistem pemantauan serta distribusi makanan yang sesuai dengan patokan mutu dan keamanan pangan yang telah ditetapkan. Sehingga program Makan Bergizi Gratis diharapkan dapat bermanfaat dan mencetak generasi emas Indonesia (Rayhan & Zulham, 2025).

Lalu kajian selanjutnya terkait pentingnya sertifikasi diungkapkan juga oleh Septa Merando (2025), penelitian ini menyoroti peran dasar hukum formal dalam mencegah risiko potensial dan pentingnya supervisi kualitas pangan. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa Program MBG dapat bermanfaat bagi masyarakat namun, jika program MBG dijalani tanpa pemantauan yang ketat. Program berisiko tidak optimal, terjadi penghamburan anggaran, atau penyediaan makanan tidak sesuai standar nutrisi yang ditetapkan. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi kinerja secara berkala dan supervisi kualitas pangan yang ketat dengan pelaksanaan sertifikasi SLHS, HACCP, Halal, dan lain sebagainya. Baik itu oleh pengelola dapur maupun lembaga pengawas. Sehingga program Makan Bergizi Gratis dapat mengatasi masalah stunting yang mengakar di Indonesia (Merando et al., 2025).

Berdasarkan beberapa kajian di atas terkait pentingnya pemantauan dan sertifikasi terhadap keberlanjutan program Makan Bergizi Gratis. Maka dapat dipertimbangkan bahwa lemahnya sistem pemantauan dapat berpengaruh terhadap kualitas kinerja pelayanan, dan inspeksi/pemantauan rutin dapat mencegah kontaminasi. Tak hanya itu, sertifikasi sangat penting untuk dimiliki oleh seluruh dapur Makan Bergizi Gratis agar keamanan pangan dapat terjamin serta dapat menjaga keberlanjutan program Makan Bergizi Gratis.

PENGARUH MEKANISME PEMANTAUAN DAN SERTIFIKASI IZIN BERDIRINYA DAPUR MAKAN BERGIZI GRATIS TERHADAP KEBERLANJUTAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

METODE PENELITIAN

Metode penelitian kualitatif adalah pendekatan penelitian yang menekankan pada proses pengamatan secara mendalam terhadap suatu fenomena. Hasil kajian dalam penelitian kualitatif cenderung memberikan pemahaman yang lebih menyeluruh dan mendalam. Pendekatan ini berfokus pada perilaku manusia dengan menunjukkan bahwa setiap tindakan yang dilakukan individu berkaitan erat dengan aspek internal yang dimilikinya. Aspek internal tersebut meliputi keyakinan, pandangan politik, serta kehidupan sosial individu (Roosinda et al., 2021).

Penelitian kualitatif dilakukan dengan desain penelitian yang perolehannya tidak didapatkan melalui prosedur data atau dalam bentuk hitungan, melainkan bertujuan mengungkapkan peristiwa secara menyeluruh dan sesuai konteks sosial dengan pengumpulan data dari latar alamiah (Fadli, 2021). Penelitian kualitatif dicirikan oleh sifatnya yang deskriptif dan penerapannya yang berat pada analisis untuk memahami fenomena. Pendekatan ini secara spesifik menekankan proses dan makna yang ada dalam data. Dalam pelaksanaannya, teori berfungsi sebagai panduan utama untuk memastikan bahwa fokus penelitian tetap konsisten dan relevan dengan realitas di lapangan atau data empiris yang ditemukan. Oleh karena itu, hasil yang diperoleh dari studi kualitatif menuntut kedalaman analisis yang signifikan dari peneliti. Secara garis besar, metode utama yang digunakan penelitian kualitatif untuk mendapatkan data utamanya adalah melalui wawancara dan dokumentasi (Ramdhan, 2021).

Walaupun begitu, instrumen penelitian kualitatif seperti wawancara, dokumentasi, observasi, dan lain sebagainya hanyalah berperan sebagai instrumen pendamping atau hanya membantu saja, justru instrumen utama dalam penelitian kualitatif adalah peneliti itu sendiri. Hal ini diperkuat oleh Marinu Waruwu (2024) melalui artikel ilmiahnya. Salah satu karakteristik penelitian kualitatif adalah kemampuan interpretatif atau pemahaman secara mendalam. Penelitian kualitatif berusaha menangkap makna dari interaksi dengan responden.

Peneliti berusaha memahami makna dan nilai dari setiap perjumpaan dengan konteks sosial yang dialami oleh responden. Lalu pemahaman terhadap makna tersebut

akan dikaji dalam penelitian. Berdasarkan pernyataan beliau, maka dapat disimpulkan bahwa kemampuan peneliti dalam memahami makna sangat diperlukan sebagai instrumen utama lalu instrumen kualitatif seperti wawancara, dokumentasi, observasi, dan lain sebagainya hanya bersifat membantu dan tidak dapat menggantikan posisi peneliti sebagai instrumen utama (Waruwu, 2024). Oleh sebab itu, dalam penelitian kualitatif, kehadiran peneliti di lapangan merupakan hal yang sangat penting karena peneliti harus berinteraksi secara langsung dengan lingkungan penelitian, baik dengan subjek manusia maupun unsur non manusia. Kehadiran peneliti di lokasi penelitian juga perlu dijelaskan secara jelas, apakah diketahui atau tidak oleh subjek penelitian, karena hal tersebut berkaitan dengan tingkat keterlibatan peneliti dalam proses penelitian, baik secara aktif maupun pasif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara dan dokumentasi yang dilaksanakan dan dilakukan terhadap dua responden pemilik Pemilik Yayasan Nurul Ihsan yang memiliki dapur MBG berstandarisasi SNI sekaligus merangkap sebagai Satgas pengawasan MBG Jabar lima serta Sekretaris Yayasan Nurul Ihsan yaitu Bapak Hj. Dahyat Raharja dan Ibu Lia Marli Polia pada tanggal 5 November 2025, jam 08.36. Diperoleh dengan hasil sebagai berikut :

Pengertian Program Makan Bergizi Gratis

Berdasarkan hasil wawancara serta dokumentasi yang penulis lakukan pada hari Rabu tanggal 5 November 2025, jam 08.36 - 09.26 di Tjaritra Caffé. Penulis mendapatkan informasi bahwa Badan Gizi Nasional (BGN) yang dibentuk melalui Perpres Nomor 83 Tahun 2024 mempunyai tugas dalam pemenuhan gizi nasional, maka dalam rangka pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas serta mengatasi tingginya angka stunting di Indonesia, BGN meluncurkan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan kualitas gizi masyarakat. Khususnya kepada peserta didik, ibu menyusui, dan anak usia balita.

(Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 83 Tahun 2024 Tentang Badan Gizi Nasional, 2024). Tak hanya itu, Makan Bergizi Gratis (MBG) juga merupakan salah satu program unggulan yang diluncurkan oleh presiden dan wakil presiden Indonesia

PENGARUH MEKANISME PEMANTAUAN DAN SERTIFIKASI IZIN BERDIRINYA DAPUR MAKAN BERGIZI GRATIS TERHADAP KEBERLANJUTAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

yaitu Prabowo Subianto dan Gibran Rakabuming Raka di tahun 2025. Program ini bertujuan untuk memenuhi keperluan gizi harian siswa/i, dengan harapan dapat meningkatkan kesehatan dan prestasi akademik mereka. Sasaran dari program ini adalah anak usia dini, siswa SD, SMP, SMA, SMK, santri di pesantren, serta ibu hamil, dengan total sebanyak 82,9 juta jiwa (Rahmah et al., 2025)

Dari beberapa kutipan di atas, maka penulis mendapati bahwa program makan bergizi gratis adalah sebuah program pemberian makanan bergizi kepada masyarakat Indonesia dengan menu makanan dan minuman lengkap dan bergizi. Program Makan Bergizi Gratis ditujukan khususnya untuk para siswa/i dalam rangka mengembangkan kualitas sumber daya manusia dan mengatasi tingginya angka stunting di Indonesia. Diharapkan dengan adanya program Makan Bergizi Gratis, kesehatan dan prestasi akademik siswa/i dapat meningkat serta program makan bergizi dapat bermanfaat dalam pemerataan asupan gizi, tak hanya untuk siswa/i saja tetapi dapat ditujukan juga untuk balita, ibu hamil dan menyusui, serta para tenaga pendidik.

Jenis Dapur Makan Bergizi Gratis

Berdasarkan hasil wawancara serta dokumentasi yang penulis lakukan pada hari Rabu tanggal 5 November 2025, jam 08.36 - 09.26 di Tjaritra Caffé. Responden kami, Bapak Hj. Dahyat Raharja mengungkapkan bahwa dapur Makan Bergizi Gratis memiliki dua standarisasi yaitu standarisasi SNI dan mandiri. Beliau sendiri juga mengungkapkan bahwa kedua standarisasi ini memiliki dua perbedaan, khususnya terkait masa kontrak, pencairan dana, bangunan, dan lain sebagainya. Bahkan terkait kinerja yang dimiliki dua standarisasi tersebut kadang berbeda.

Menurut Surat Keputusan Kepala BGN (Badan Gizi Nasional) Republik Indonesia nomor 244 tahun 2025, bab empat halaman 35. Dapur Makan Bergizi Gratis berstandarisasi SNI adalah sebuah fasilitas dapur yang dikelola oleh SPPG BGN (Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Badan Gizi Nasional). Lalu semua sarana dan prasarana SPPG dirancang untuk kapasitas standar 3.000 penerima manfaat perhari dan pendanaannya berasal dari APBN (Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara). (Keputusan Kepala

Badan Gizi Nasional Republik Indonesia Nomor 244 tahun 2025 tentang Perubahan Ketiga atas Petunjuk Teknis Penyelenggaraan Bantuan Pemerintah untuk Program Makan Bergizi Gratis Tahun Anggaran 2025, 2025)

Sedangkan Dapur Makan Bergizi Gratis berstandarisasi mandiri adalah sebuah fasilitas dapur yang dikelola oleh SPPG mandiri berstandar BGN, semua sarana dan prasarana SPPG mandiri dibangun dan dibiayai secara mandiri. Negara mengakui kontribusi tersebut melalui pemberian insentif fasilitas SPPG yang diberikan secara berkala (Keputusan Kepala Badan Gizi Nasional Republik Indonesia Nomor 244 tahun 2025 tentang Perubahan Ketiga atas Petunjuk Teknis Penyelenggaraan Bantuan Pemerintah untuk Program Makan Bergizi Gratis Tahun Anggaran 2025, 2025).

Namun sebagian besar dapur Makan Bergizi Gratis berstandarisasi mandiri melakukan banyak penyelewengan, terutama dalam pelaksanaan prosedur Makan Bergizi Gratis. sehingga mengakibatkan terjadinya banyak kasus keracunan. Hal ini di perkuat oleh pernyataan responden kami, Bapak Hj. Dahyat Raharja. Beliau berkata “kan masak itu tidak boleh juga terlalu malam, ada jam nya tersendiri. Kadang si dapur mandiri ini, ingin cepat kerja. Mempercepatlah katakan lah seperti itu. Kalau si nasi ini di kirim dari angka sebelas jam, dari masak nasi ke pengiriman sampai dimakan dalam waktu sebelas jam, resiko kimia nya ada itu. jadi harusnya lima lah sampai enam jam sudah paling lambat itu. berarti sudah harus masuk di pemorsian itu antara jam lima jam enam. Baru berangkat jam tujuh jam delapan, dimakan jam sebelas. Jadi ada yang curi waktu, supaya ingin cepat.” Berdasarkan perkataan beliau, penulis mengetahui bahwa pelaksanaan prosedur Makan Bergizi Gratis masih terjadi penyelewengan. Maka untuk mengatasi masalah tersebut, seluruh dapur harus memiliki sertifikasi tertentu untuk menjamin keamanan pangan dan mencegah terjadinya kasus keracunan. Tak lupa juga, peran pemantauan harus aktif selalu dalam memantau setiap prosedur di dapur. Agar penyelewengan tidak terjadi.

Pentingnya sertifikasi yang dimiliki Dapur Makan Bergizi Gratis

Berdasarkan hasil wawancara serta dokumentasi yang penulis lakukan pada hari Rabu tanggal 5 November 2025, jam 08.36 - 09.26 di Tjaritra Caffe. Responden kami yaitu Bapak Hj. Dahyat Raharja mengungkapkan bahwa kasus keracunan dalam program Makan Bergizi Gratis disebabkan oleh kelalaian petugas Dapur Makan Bergizi Gratis.

PENGARUH MEKANISME PEMANTAUAN DAN SERTIFIKASI IZIN BERDIRINYA DAPUR MAKAN BERGIZI GRATIS TERHADAP KEBERLANJUTAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

Hal ini diperkuat dengan perkataan beliau yaitu “intinya kelalaian saja, sesuai pengamatan saya. Kasus keracunan di MBG sendiri bisa di sebabkan ketidak higienitas dapur, kalau di sukabumi itu kasus keracunan nya murni disebabkan karena air yang digunakan berasal dari sungai.” Perkataan beliau ini menjadi landasan bagi penulis bahwa sertifikasi sangat penting dalam pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis khususnya bagi para pengelola dapur. Mengingat suatu masakan yang harus disajikan kepada para siswa harus dimasak dengan bahan yang higienis bukan berasal dari bahan yang kotor. Sertifikasi yang dimiliki oleh pengelola dapur Makan Bergizi Gratis sangat penting bahkan dibutuhkan agar tidak sembarangan membuat makanan bagi para siswa dan tidak menyebabkan keracunan massal. Hal tersebut diperkuat kembali dengan perkataan Bapak Hj. Dahyat Raharja yaitu “kalau ini si juru masak tuh harus bersertifikat, ini sudah aturan nya. Kalau mereka lalaikan itu ya jelas harus ditutup”

Tak hanya penting untuk pengelola dapur, sertifikasi sangat dibutuhkan dalam berdirinya sebuah dapur baik itu sertifikasi limbah, sertifikasi pangan, dan lain sebagainya. Hal ini diperkuat kembali dengan perkataan Bapak Hj. Dahyat Raharja yaitu “masa ada garasi mobil yang digunakan sebagai dapur, bagaimana mau higienis coba? Kan nggak bisa gitu juga dong.” Maka berdasarkan perkataan beliau lah, penulis menekankan bahwa sertifikasi berdirinya sebuah dapur Makan Bergizi Gratis harus diiringi dengan sertifikasi tempat yang sah dari BGN, agar nantinya tempat masak harus higienis dan bersih dari kuman.

Sertifikasi yang harus dimiliki seluruh Dapur Makan Bergizi Gratis

Berdasarkan hasil wawancara serta dokumentasi yang penulis lakukan pada hari Rabu tanggal 5 November 2025, jam 08.36 - 09.26 di Tjaritra Caffé. Responden kami yaitu Ibu Lia Marli Polia mengungkapkan bahwa ada beberapa sertifikasi yang harus dimiliki oleh seluruh dapur Makan Bergizi gratis, beberapa sertifikasi ini sendiri diterbitkan dari sebuah badan organisasi yaitu BNSP (Badan Nasional Sertifikasi Profesi) sebuah badan independen di Indonesia yang bertugas menetapkan standar dan memberikan sertifikasi kompetensi bagi tenaga kerja. Lembaga ini bertanggung jawab

kepada Presiden dan berperan penting dalam menjamin kualitas serta meningkatkan daya saing tenaga kerja melalui pengakuan resmi atas keterampilan dan pengetahuan mereka.

Berdasarkan surat edaran nomor HK.02.02/C.I/4202/2025, intruksi bapak presiden seluruh dapur SPPG harus mempunyai sertifikat :

1. SLHS:

Sertifikat Laik Higiene Sanitasi atau SLHS ini merupakan salah satu sertifikat yang harus dimiliki untuk meyakinkan kepercayaan orang terhadap produk makanan dan minuman yang diciptakan. Pemberian sertifikasi SLHS ini bertujuan untuk menjamin higienitas sanitasi agar tidak membahayakan kesehatan. SLHS menilai unsur higienitas perolehan bahan mentah, pembuatan, perubahan bentuk, pemorsian, pewadahan, pengangkutan, dan penyajiannya. Tujuannya untuk menjaga faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan dan minuman, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan perlengkapan agar aman dikonsumsi (Situmorang et al., 2023). Berdasarkan kutipan di atas, Sertifikat SLHS sangat penting untuk seluruh dapur Makan Bergizi Gratis, mengingat makanan yang akan dibuat oleh dapur Makan Bergizi Gratis akan disajikan kepada para siswa/i. Sehingga makanan tersebut harus memenuhi standar kesehatan dan kebersihan yang telah ditetapkan, hal ini dapat menjadi langkah preventif terhadap kasus keracunan yang akan datang.

2. HACCP:

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan suatu sistem manajemen pemantauan dan pengendalian keamanan pangan secara preventif yang bersifat saintifik, rasional, dan sistematis dengan tujuan untuk mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya (hazard) mulai dari bahan baku selama proses pengolahan, penanganan dan penggunaan bahan untuk menjamin bahwa bahan pangan tersebut aman dikonsumsi. Tak hanya itu, tindakan Penyimpanan bahan makanan seperti menyimpan dan memelihara bahan makanan harus dicatat pelaporannya (Lestari et al., 2024). Intinya berdasarkan kutipan diatas, HACCP adalah sertifikasi yang berfungsi sebagai pencegah atau pemantau aktif terhadap bahaya yang akan mendatang.

3. Halal:

Sertifikasi halal merupakan sebuah surat keterangan yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) pusat atau provinsi yang membahas tentang suatu kehalalan pada produk makanan, minuman, kosmetik dan obat-obatan yang diproduksi oleh sebuah

PENGARUH MEKANISME PEMANTAUAN DAN SERTIFIKASI IZIN BERDIRINYA DAPUR MAKAN BERGIZI GRATIS TERHADAP KEBERLANJUTAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

perusahaan yang telah dikaji secara mendalam serta telah dinyatakan halal oleh LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia) (Syafitri et al., 2022). Sertifikat halal diterbitkan sebagai kebutuhan mayoritas masyarakat muslim di Indonesia terhadap halal atau tidaknya sebuah produk baik itu berupa makanan atau minuman. Hal ini pun berlaku juga untuk dapur Makan Bergizi Gratis itu sendiri, karena dengan ditetapkan halal nya sebuah makanan atau minuman, para murid yang beragama muslim dapat dengan aman mengonsumsi makanan dan minuman yang halal sesuai syariat Islam.

4. ISO 22000:

ISO 22000 merupakan standar global yang berisi rangkaian kerja bagi perusahaan untuk memantau dan mengoptimalkan sistem pengelolaan yang mampu mengendalikan potensi bahaya pangan. Standar ini mengandung beragam persyaratan untuk setiap proses rantai makanan, mulai dari penyeleksian bahan baku hingga produk siap dikonsumsi oleh konsumen (Purwanto et al., 2021). Sertifikasi ini lah yang menjadi penentu, apakah bahan baku yang digunakan berkualitas dan bersih. Tentunya bahan baku yang digunakan oleh dapur Makan Bergizi Gratis harus memenuhi standarisasi ini untuk mencegah kasus keracunan dalam program MBG kedepan nya. Seperti masalah basi nya makanan, susu yang kedaluwarsa, bakteri yang mengendap di bahan baku, dan lain sebagainya.

5. ISO 45001:

ISO 45001 merupakan sebuah Standar Internasional untuk Sistem Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja (SMK3). Tujuannya agar perusahaan dapat mengelola resiko K3 (keselamatan dan kesehatan kerja) serta mengevaluasi kinerjanya (Yoshana et al., 2022). Selain pentingnya keselamatan para siswa, keselamatan para pengelola dapur sangat dipentingkan juga. Dalam hal ini, terkadang para pengelola dapur mengalami insiden atau kecelakaan di dapur yang bisa terjadi kapan saja. Sehingga sertifikasi ini juga sangat penting untuk keselamatan para pekerja.

6. Kelayakan Air :

Lalu terakhir adalah sertifikasi uji Kelayakan air, sertifikasi ini sendiri adalah sebuah bentuk pengujian terhadap kelayakan air yang akan digunakan oleh dapur MBG

dalam mengelola makanan maupun minuman yang akan disajikan kepada para siswa/i. Namun tentunya dengan beberapa persyaratan, sesuai dengan tiga parameter air yang menentukan kelayakan air itu sendiri.

Menurut laporan yang diungkap kan oleh Marlina Susanti dalam info data dan informasi kementerian kesehatan Republik Indonesia tahun 2020. Ada tiga parameter yang digunakan sebagai acuan untuk menentukan kelayakan atau kualitas air, diantaranya yaitu : parameter fisik mengacu pada kekeruhan, warna, rasa, bau, suhu, dan kandungan bahan padat terlarut (TDS) ; parameter kimia mengacu pada pH, Dissolved Oxygen (DO), Biological Oxygen Demand (BOD), Chemical Oxygen Demand (COD), Nitrat, Nitrit, Sulfat, kesadahan, dan logam terlarut ; parameter biologi mengacu pada Total coliform dan Escherichia coli. (Susanti, 2020)

Setelah ketiga parameter tersebut sudah terpenuhi dan sesuai, maka BPSDA (Balai Pengelolaan Sumber Daya Air) akan menerbitkan izin penggunaan dan pengelolaan air permukaan. Tentunya ketika izin tersebut telah terbit, sumber daya air akan dikelola kembali dengan ketentuan dari sertifikasi SLHS dan lain sebagainya (Surat Edaran Nomor HK.02.02/C.I/4202/2025 Tentang Percepatan Penerbitan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Untuk Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Pada Program Makan Bergizi Gratis, 2025).

Pentingnya pemantauan di dalam Dapur Makan Bergizi Gratis

Berdasarkan hasil wawancara serta dokumentasi yang penulis lakukan pada hari Rabu tanggal 5 November 2025, jam 08.36 - 09.26 di Tjaritra Caffé. Responden kami, Bapak Hj. Dahyat Raharja menekankan penting nya pemantauan di dalam dapur Makan Bergizi Gratis. Salah satu aspek penting yang harus selalu dipantau ialah menu dalam program Makan Bergizi Gratis. Beliau berkata “ya terutama nya menu, terutama menu dengan keamanan didalam. Itu sudah jelas ya, ada standar dan higienitas, standar kerjanya, sudah ada lah SOP nya itu. Yang jelas harus diutamakan dulu sebetul nya. Walaupun sudah ada ahli gizi ya, kan kita juga harus lihat.”

Berdasarkan perkataan beliau lah, penulis menyadari penting nya pemantauan yang dilakukan di dalam sebuah dapur Makan Bergizi Gratis. Dengan adanya pemantauan secara berkala, risiko terjadinya keracunan dapat dicegah dan dihindari. Kurang nya pemantauan kerap kali harus di evaluasi agar kesalahan saat mengolah makanan dapat

PENGARUH MEKANISME PEMANTAUAN DAN SERTIFIKASI IZIN BERDIRINYA DAPUR MAKAN BERGIZI GRATIS TERHADAP KEBERLANJUTAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

diketahui serta pemantauan secara berkala terhadap penyimpanan makanan dapat menjadi langkah preventif yang paling efektif.

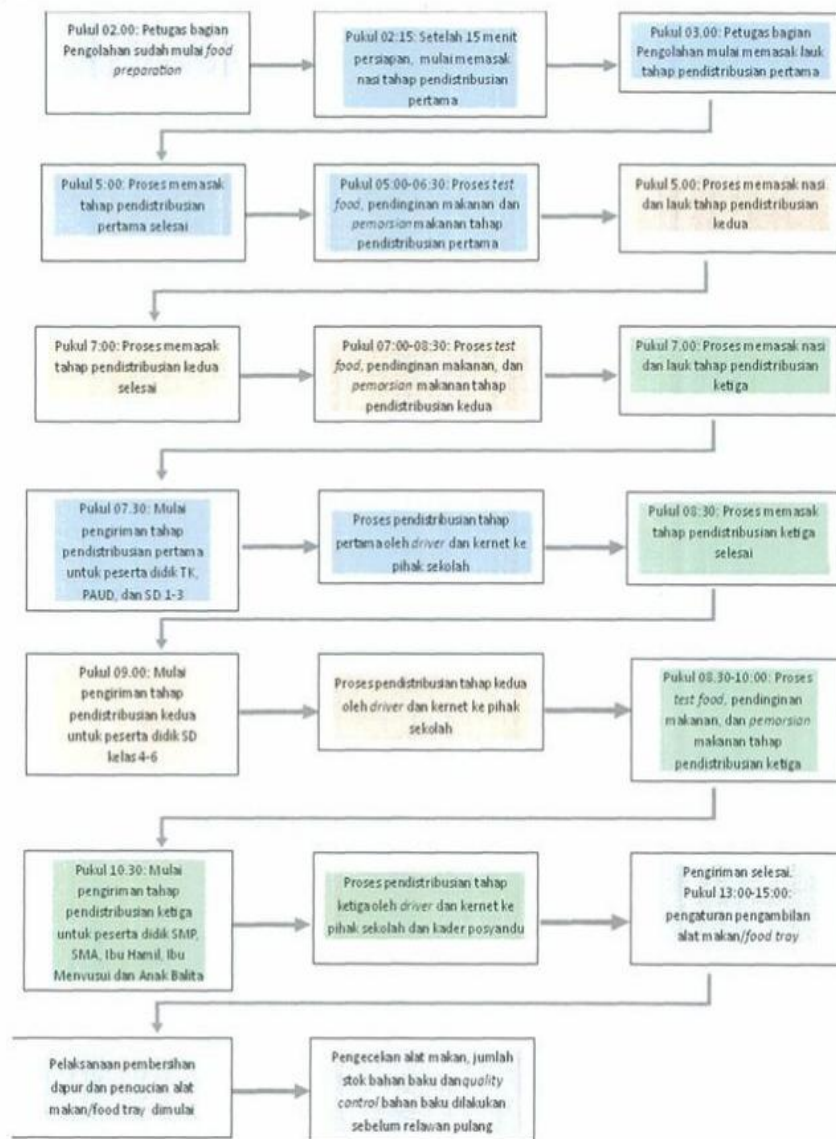
Menurut Surat Keputusan Kepala BGN (Badan Gizi Nasional) Republik Indonesia nomor 244 tahun 2025, bab 6 halaman 80. Pemantauan merupakan proses yang dilakukan oleh tim BGN pusat kedeputian bidang pemantauan dan pengawasan, untuk memastikan bahwa semua kegiatan telah dilaksanakan sesuai dengan yang direncanakan (Keputusan Kepala Badan Gizi Nasional Republik Indonesia Nomor 244 tahun 2025 tentang Perubahan Ketiga atas Petunjuk Teknis Penyelenggaraan Bantuan Pemerintah untuk Program Makan Bergizi Gratis Tahun Anggaran 2025, 2025).

Berdasarkan penggalan surat keputusan tersebut, maka dapat di artikan bahwa seharusnya kegiatan pemantauan harus dilakukan dengan penuh ketelitian dan penuh tanggung jawab. Namun pada nyata nya, kasus keracunan pada program Makan Bergizi Gratis kerap kali disebabkan oleh ketidaktelitian pemantauan di dalam dapur Makan Bergizi Gratis. Maka atas masalah tersebut lah, penulis ingin mengungkapkan betapa penting nya pemantauan pada program Makan Bergizi Gratis terhadap keberlanjutan program tersebut.

Mekanisme pemantauan di dalam Dapur Makan Bergizi Gratis

Berdasarkan hasil wawancara serta dokumentasi yang penulis lakukan pada hari Rabu tanggal 5 November 2025, jam 08.36 - 09.26 di Tjaritra Caffé. Responden kami yaitu Ibu Lia Marli Polia memaparkan sebuah mekanisme pengelolaan serta pemantauan makanan pada program Makan Bergizi Gratis melalui sebuah gambar. Gambar nya adalah sebagai berikut :

Gambar 1. Mekanisme pengelolaan dan pemantauan program Makan Bergizi Gratis



Sumber: Surat Keputusan Kepala BGN (Badan Gizi Nasional) Republik Indonesia nomor 244 tahun 2025, bab 3 halaman 31.

Terlihat dalam gambar tersebut, ada tiga kali tindakan *test food* pada pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis. Proses *test food* dilakukan pada jam 05.00-06.30 untuk pemorsian tahap pertama, 07.00-08.30 untuk pemorsian tahap kedua, dan 08.30-10.00 untuk pemorsian tahap ketiga. Proses *test food* Sendiri dilakukan sebagai bentuk pemeriksaan makanan. Pemeriksaan nya meliputi kandungan gizi pada makanan, keamanan makanan (bakteri, mikroba, alergen), serta kebersihan makanan. (Keputusan Kepala Badan Gizi Nasional Republik Indonesia Nomor 244 tahun 2025 tentang

PENGARUH MEKANISME PEMANTAUAN DAN SERTIFIKASI IZIN BERDIRINYA DAPUR MAKAN BERGIZI GRATIS TERHADAP KEBERLANJUTAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

Perubahan Ketiga atas Petunjuk Teknis Penyelenggaraan Bantuan Pemerintah untuk Program Makan Bergizi Gratis Tahun Anggaran 2025, 2025)

Proses *test food* ini sangat krusial terhadap keberlanjutan Makan Bergizi Gratis kedepannya. Karena satu kesalahan saja saat memeriksa makanan yang akan didistribusikan, maka akan banyak siswa yang keracunan dan pandangan masyarakat terhadap program Makan Bergizi Gratis akan berujung negatif. Maka untuk mengatasi itu, perlu diadakannya evaluasi secara berkala dan menyeluruh terkait kinerja para pengelola dapur. Agar dapat mencegah kasus keracunan terjadi di masa yang akan mendatang.

Aspek penyebab kasus keracunan dalam program Makan Bergizi Gratis

Berdasarkan hasil wawancara serta dokumentasi yang penulis lakukan pada hari Rabu tanggal 5 November 2025, jam 08.36 - 09.26 di Tjaritra Caffe. Responden kami Bapak Hj. Dahyat Raharja telah mengungkapkan aspek penyebab apa saja yang dapat mengakibatkan kasus keracunan dalam program Makan Bergizi Gratis terjadi. Diantara nya sebagai berikut :

1. Kelalaian :

Pada penjelasan sebelumnya, lebih tepatnya pada poin pembahasan terkait pentingnya sertifikasi yang dimiliki oleh dapur Makan Bergizi Gratis. Responden kami Bapak Hj. Dahyat Raharja Beliau mengatakan “intinya kelalaian saja, sesuai pengamatan saya. Kasus keracunan di MBG sendiri bisa di sebabkan ketidak higienitas dapur, kalau di sukabumi itu kasus keracunan nya murni disebabkan karena air yang digunakan berasal dari sungai.” perkataan ini sudah menjadi penjelasan bahwa pengelola dapur Makan Bergizi Gratis kerap kali melanggar SOP yang telah ditetapkan serta berakibat menjadi kasus keracunan.

2. Bahan baku yang buruk :

Pada hari Rabu tanggal 5 November 2025, jam 08.36 - 09.26 di Tjaritra Caffe. Responden kami, Bapak Hj. Dahyat Raharja berkata “kan kita harus lihat, sumber sayuran nya beli dimana? Kan harus koperasi yang membelinya. Dapur tuh kan nggak

boleh sebenarnya membeli ke pasar.” dari perkataan beliau, maka dapat diketahui bahwa pemilihan bahan baku serta tempat untuk memilihnya itu sangat penting mengingat bahan baku itu adalah kunci untuk membuat makanan yang bergizi. Sehingga pemilihan bahan baku harus diutamakan bersih dan di beli di tempat yang terpercaya pula.

3. Kurang nya pemantauan :

Pada penjelasan sebelumnya, lebih tepatnya pada poin pembahasan terkait Pentingnya pemantauan di dalam Dapur Makan Bergizi Gratis. Responden kami Bapak Hj. Dahyat Raharja Beliau mengatakan “ya terutama nya menu, terutama menu dengan keamanan didalam. Itu sudah jelas ya, ada standar dan higienitas, standar kerjanya, sudah ada lah SOP nya itu. Yang jelas harus diutamakan dulu sebetul nya. Walaupun sudah ada ahli gizi ya, kan kita juga harus lihat.” di dalam perkataan tersebut beliau menyebutkan salah satu aspek pemantauan yang paling penting yaitu menu. Hal ini menjadi kalimat penjelas bagi penulis bahwa kurang nya pemantauan dalam pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis dapat berakibat fatal sehingga akan mengakibatkan maraknya kasus keracunan. Satu kekeliruan saja dalam mengamati makanan yang akan di distribusikan, maka akan menjadi kesalahan fatal bagi pemerintah.

4. Ketidak Higienitas dapur :

Pada penjelasan sebelumnya, lebih tepatnya pada poin pembahasan terkait Pentingnya sertifikasi yang dimiliki Dapur Makan Bergizi Gratis. Responden kami, Bapak Hj. Dahyat Raharja Beliau mengatakan “masa ada garasi mobil yang digunakan sebagai dapur, bagaimana mau higienis coba? Kan nggak bisa gitu juga dong.” pada perkataan beliau, penulis mengetahui bahwa dapur berjenis atau berstandarisasi mandiri dapat mengubah bangunan apa saja menjadi dapur Makan Bergizi Gratis. Sehingga ketidak higienitas dapur dapat menjadi pemicu kasus keracunan saat ini. Maka sangat penting untuk membuat dapur yang higienis, agar makanan yang dibuat tidak terkontaminasi oleh bakteri maupun kuman.

5. Alergen :

Pada hari Rabu tanggal 5 November 2025, jam 08.36 - 09.26 di Tjaritra Caffé. Responden kami, Bapak Hj. Dahyat Raharja mengungkapkan bahwa Ada alasan tertentu kenapa bisa terjadi keracunan pada program mbg, salah satunya karena tidak cocok terhadap bahan makanan tertentu, contohnya intoleransi laktosa pada susu. Hal tersebut bisa menjawab kenapa terjadinya kasus keracunan pada beberapa anak, tidak pada semua

PENGARUH MEKANISME PEMANTAUAN DAN SERTIFIKASI IZIN BERDIRINYA DAPUR MAKAN BERGIZI GRATIS TERHADAP KEBERLANJUTAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

anak yang mengonsumsi MBG. Maka berdasarkan keterangan beliau, dapat diketahui bahwa ada beberapa siswa yang memiliki alergi terhadap salah satu bahan baku. Sehingga sangat penting untuk memberitahu siswa, kandungan bahan baku apa saja yang ada dalam makanan. Dengan begitu siswa yang mempunyai alergi dapat waspada dan menyingkirkan bahan baku tersebut.

Solusi dan dukungan untuk keberlanjutan Program Makan Bergizi Gratis

Berdasarkan hasil wawancara serta dokumentasi yang penulis lakukan pada hari Rabu tanggal 5 November 2025, jam 08.36 - 09.26 di Tjaritra Caffé. Kami dapat mengetahui bahwa solusi terbaik untuk menjaga keberlanjutan program Makan Bergizi Gratis adalah dengan mengatasi penyebab atas kasus keracunan yang terjadi yaitu kelalaian, bahan baku yang buruk, kurang nya pemantauan, ketidak higienitas dapur, dan alergen. Semua itu harus diatasi dengan evaluasi terhadap kinerja para pengelola dapur agar lebih berhati-hati lagi saat memasak, ketelitian dalam pemilihan bahan baku tentunya di tempat yang dipercaya juga, tingkatkan ruang lingkup pemantauan mulai dari tahap produksi hingga akhir, peninjauan ulang dapur yang tidak higienis dengan pemeriksaan sertifikasi tiap dapur, transparansi bahan baku yang digunakan dalam makanan kepada para siswa dan guru. Lalu dukungan yang diharapkan untuk menjaga keberlanjutan program Makan Bergizi Gratis disampaikan oleh Bapak Hj. Dahyat Raharja yang berkata “dukungan itu yang jelas nya itu, dari semua kebijakan. Terutama aparat daerah. Sebagian tanda kutiplah, orang-orang tertentu yang masa bodo dan selalu kontra. Seharusnya tuh lihat juga gitu sisi positifnya jangan hanya membenci saja”.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dipaparkan, dapat disimpulkan bahwa Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu kebijakan strategis pemerintah yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas gizi masyarakat Indonesia, khususnya peserta didik, balita, serta ibu hamil dan menyusui. Program ini diluncurkan sebagai upaya nyata dalam membangun sumber daya manusia yang berkualitas serta

menekan angka stunting yang masih menjadi permasalahan serius di Indonesia. Dengan adanya MBG, diharapkan kebutuhan gizi harian dapat terpenuhi secara merata sehingga berdampak positif terhadap kesehatan, tumbuh kembang, dan prestasi belajar peserta didik.

Pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis sangat bergantung pada peran dapur MBG, baik yang berstandarisasi SNI maupun mandiri. Kedua jenis dapur tersebut memiliki perbedaan dalam pengelolaan, pendanaan, serta fasilitas, namun tetap harus memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh Badan Gizi Nasional. Oleh karena itu, sertifikasi menjadi aspek yang sangat penting dan tidak dapat diabaikan. Sertifikasi seperti SLHS, HACCP, Halal, ISO 22000, ISO 45001, serta uji kelayakan air berfungsi sebagai jaminan bahwa proses pengolahan makanan dilakukan secara higienis, aman, dan sesuai dengan standar kesehatan, sehingga dapat mencegah terjadinya kasus keracunan.

Selain sertifikasi, pemantauan yang ketat dan berkelanjutan juga menjadi kunci keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis. Mekanisme pemantauan, termasuk pelaksanaan test food secara berkala, bertujuan untuk memastikan kualitas, keamanan, dan kelayakan makanan sebelum didistribusikan kepada peserta didik. Kurangnya pemantauan, kelalaian petugas, penggunaan bahan baku yang tidak layak, ketidak higienitas dapur, serta ketidaksesuaian terhadap kondisi alergi siswa terbukti menjadi faktor utama terjadinya kasus keracunan dalam program ini.

Dengan demikian, keberlanjutan Program Makan Bergizi Gratis hanya dapat terwujud apabila seluruh pihak yang terlibat menjalankan tugasnya sesuai dengan standar operasional prosedur, meningkatkan kedisiplinan dan ketelitian dalam pengelolaan dapur, serta didukung oleh pengawasan yang konsisten dari pemerintah pusat maupun daerah. Dukungan kebijakan yang positif dan sikap kooperatif dari seluruh pemangku kepentingan juga sangat diperlukan agar Program Makan Bergizi Gratis dapat berjalan optimal dan memberikan manfaat nyata bagi peningkatan kualitas gizi serta masa depan generasi Indonesia.

PENGARUH MEKANISME PEMANTAUAN DAN SERTIFIKASI IZIN BERDIRINYA DAPUR MAKAN BERGIZI GRATIS TERHADAP KEBERLANJUTAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

DAFTAR REFERENSI

- Achmad, O., & Sutikno, N. (2020). BONUS DEMOGRAFI DI INDONESIA. *Visioner : Jurnal Pemerintahan Daerah di Indonesia*, 12(2), 421–422. <https://doi.org/10.54783>
- Agustini, U., & Mulyani, S. (2025). Efektivitas dan Tantangan Kebijakan Program Makan Bergizi Gratis sebagai Intervensi Pendidikan di Indonesia. *Jurnal Kiprah Pendidikan*, 4(3), 362–368. <https://doi.org/10.33578>
- Andi Achmad, I., & Basra, J. (2025). *INTELEKTUAL: JURNAL ILMIAH MULTIDISIPLIN MAHASISWA DAN AKADEMISI Volume 1 Nomor 4 e-ISSN: 3090-9449 Hlm. 24-32 Polemik Program Makan Bergizi Gratis (MBG) Dan Kesenjangan Akses Pada Sekolah Nonformal: Studi Kasus PKBM Dalam Program Paket A*. <https://doi.org/10.64690>
- Ayuningtyas, C. E., Dwi Jatmika, S. E., & Yulianti, R. (2020). Peningkatan Gizi Keluarga melalui Kebun Sayur. *JURNAL PENGABDIAN PADA MASYARAKAT*, 5(1), 221–222. <https://doi.org/10.30653>
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika, Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum*, 21(1), 33–34. <https://doi.org/10.21831>
- Fatimah, S., Rasyid, A., & Arwakon, H. O. (2024). Kebijakan Makan Bergizi Gratis di Indonesia Timur: Tantangan, Implementasi, dan Solusi untuk Ketahanan Pangan. *Journal of Governance and Policy Innovation*, 4(1), 14–21. <https://doi.org/10.51577>
- Keputusan Kepala Badan Gizi Nasional Republik Indonesia Nomor 244 tahun 2025 tentang Perubahan Ketiga atas Petunjuk Teknis Penyelenggaraan Bantuan Pemerintah untuk Program Makan Bergizi Gratis Tahun Anggaran 2025, Pub. L. No. 244, 1 (2025).
- Lestari, H., Ermawati, E., & Handoko, R. (2024). EVALUASI PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DALAM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI MAIN KITCHEN &L HOTEL

- BANYUWANGI. *Juremi: Jurnal Riset Ekonomi*, 3(6), 771–772.
<https://doi.org/10.53625>
- Merando, S., Darmawan, R., Muhadz, M., Soerjatisnanta, H., & Prayoga, S. (2025). Strategi Pencegahan Risiko Potensial Pada Program Makanan Bergizi Gratis: Peran Dasar Hukum Formal dan Supervisi Kualitas Pangan yang Komprehensif dan Berkelanjutan. *Jurnal Pendidikan Sejarah dan Riset Sosial Humaniora*, 5(2), 435–438.
- Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 83 Tahun 2024 Tentang Badan Gizi Nasional, Pub. L. No. 83, 2 (2024).
<https://peraturan.bpk.go.id/Download/355244/Perpres%20Nomor%2083%20Tahun%202024.pdf>
- Purwanto, A., Asbari, M., Novitasari, D., Nugroho, Y. A., & Sasono, I. (2021). Peningkatan Keamanan Pangan Melalui Pelatihan ISO 22000:2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada Industri Kemasan Makanan di Tangerang Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Insan Pembangunan. *Journal of Community Service and Engagement*, 01(02), 13–14. <https://doi.org/10.9999>
- Qomarrullah, R., Suratni, Wulandari s, L., & Sawir, M. (2025). THE LONG-TERM IMPACT OF THE FREE NUTRITIOUS MEAL PROGRAM ON HEALTH AND EDUCATIONAL SUSTAINABILITY. *Indonesian Journal of Intellectual Publication*, 5(2), 131–132. <https://doi.org/10.51577>
- Rahmah, H. A., Anggraini, A., Nilasari, Y. P., & Salsabilla, E. P. (2025). ANALISIS EFEKTIVITAS PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS DI SEKOLAH DASAR INDONESIA TAHUN 2025. *Integrative Perspectives of Social and Science Journal*, 2(2), 2855–2857.
- Ramdhan, M. (2021). *Metode Penelitian - Dr. Muhammad Ramdhan, S.Pd., M.M. - Google Buku* (A. Effendy, Ed.; 1st ed.). Cipta Media Nusantara.
https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=Ntw_EAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR1&dq=info:Zo2g1hJ1_9wJ:scholar.google.com/&ots=f3rH2MMt4C&sig=n cOufyNZCygniHHjWZHB4uWBq4&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Rayhan, M., & Zulham. (2025). Implementasi Jaminan Halal pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kecamatan Medan Timur. *AL-SULTHANIYAH*, 14(2), 376–378. <https://doi.org/10.37567>

PENGARUH MEKANISME PEMANTAUAN DAN SERTIFIKASI IZIN BERDIRINYA DAPUR MAKAN BERGIZI GRATIS TERHADAP KEBERLANJUTAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

- Roosinda, F., Lestari, N., Utama, A. A., Anisah, H., Siahaan, A., Islamiati, S., Astiti, K., Hikmah, N., & Fasa, M. (2021). *METODE PENELITIAN KUALITATIF* (D. Sutiksno, Ratnadewi, & I. Aziz, Eds.; 1st ed.). ZAHIR PUBLISHING.
- Shafa Salsabila, T., Gabriel Siahaan, P., Reanti Purba, N., Latifa Wulandari, S., Br Telambanua, R., & Haryati, U. (2025). IJEDR: Indonesian Journal of Education and Development Research Ideologi Pancasila Dalam Toleransi Antar Umat Beragama di Indonesia (Studi Kasus: Pembubaran Ibadah Rosario di Tangerang Selatan). *IJEDR: Indonesian Journal of Education and Development Research*, 3(2), 919–920. <https://doi.org/10.57235>
- Situmorang, I., Purba, H., Ikhsan, E., & Harianto, D. (2023). PERLINDUNGAN KONSUMEN DALAM KEGIATAN PESAN ANTAR MAKANAN SECARA DARING TERKAIT DENGAN PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN NOMOR 8 TAHUN 2020 TENTANG PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN YANG DIEDARKAN SECARA DARING. *LEX SHARIA PACT SUNT SERVANDA Jurnal Hukum Islam dan Kebijakan*, 1(1), 56–57. <https://journal.alshobar.or.id/index.php/lespass>
- Surat Edaran Nomor HK.02.02/C.I/4202/2025 Tentang Percepatan Penerbitan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Untuk Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Pada Program Makan Bergizi Gratis, Pub. L. No. HK.02.02/C.I/4202, 1 (2025).
- Susanti, M. (2020). *Infodatin - Air dan Kesehatan*. <https://kemkes.go.id/eng/air-dan-kesehatan>
- Syafitri, M., Salsabila, R., & Latifah, F. (2022). Urgensi Sertifikasi Halal Food Dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam. *AL-IQTISHOD: Jurnal Pemikiran dan Penelitian Ekonomi Islam*, 10(1), 18–19. <https://doi.org/10.37812>
- Waruwu, M. (2024). Pendekatan Penelitian Kualitatif: Konsep, Prosedur, Kelebihan dan Peran di Bidang Pendidikan. *Afeksi: Jurnal Penelitian dan Evaluasi Pendidikan*, 5(2), 200–201. <https://doi.org/10.59698>

Yoshana, A., Putra, M. F., & Setiowati, R. (2022). GAP ANALYSIS PENERAPAN SISTEM MANAJEMEN K3 ISO 45001:2018 DI PT. CITRA ABADI SEJATI (CAS). *Jurnal Teknologi dan Manajemen*, 20(1), 17–26. <https://doi.org/10.52330>