



HB X Imbau Evaluasi Menyeluruh di SPPG

GUBERNUR DIJ Hamengku Buwono X memberikan tanggapan terulangnya kembali keracunan program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang kali ini menimpa siswa SMAN 1 Jogja dan SMA Muhammadiyah 7 Jogja. Ia menilai, proses produksi menu MBG perlu dilakukan evaluasi menyeluruh ■

*Baca **HB X...** Hal 7*



AGUNG DWI PRAKOSO/RADAR JOGJA

BERI TANGGAPAN: HB X ditemui di Kompleks Kepatihan Jogja, (17/10).

HB X Imbau Evaluasi Menyeluruh di SPPG

Sambungan dari hal 1

"Saya *kah* sudah mengatakannya, ya gimana kalau mau bikin 3.000 porsi (MBG) ya tidak bisa to," ujar HB X saat ditemui di Kompleks Kepatihan Jogja, kemarin (17/10).

Ia kemudian lebih menyoroti manajemen produksi dapur SPPG (Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi) secara umum. Gubernur menilai beban 3.000 porsi MBG yang menjadi tanggung jawab satu SPPG dirasa tidak efektif. Terlebih apabila sumber daya manusia (SDM) dalam satu SPPG sekaligus peralatan kurang memadai.

"*Nek biasane ming 50* terus 3.000, dengan dapur tradisional itu suruh masak 3.000, itu jam piro *le arep tangi* (kalau biasanya cuma buat 50 porsi, terus jadi 3.000 dengan dapur seadanya itu terus mau jam berapa pekerjanya bangun, *Red*)," katanya.

Selain itu, ia juga menyoroti terkait penyimpanan bahan

baku makanan, khususnya daging-dagingan. Manajemen waktu pembelian, penyimpanan, pengolahan hingga pendistribusian harus diperhatikan dengan seksama. "Daging sapi, daging ayam dan lainnya kalau dimasak besok, paling lambat sore belinya," paparnya.

Apabila tidak ada penyimpanan atau lemari pendingin yang efektif, bahan baku daging akan cepat membusu atau kualitasnya turun, bahkan membusuk. "Ha (kalau) digoreng, *hayo mabok* (keracunan)," ucapnya.

Pengetahuan itu, menurut HB X, harus dipahami oleh mereka yang berada di setiap dapur penyedia MBG. Namun apabila hal mendasar itu tidak dipahami, maka distribusi MBG selamanya tidak akan efektif. "*Hambok* sampai kapan pun yang keracunan masih ada," tandasnya.

Ia merasa proses di dapur SPPG perlu dievaluasi secara menyeluruh. Karena ia meng-

ibaratkan, rumah makan atau jasa penyedia makanan yang bisa menyiapkan makanan juga akan kuwalahan ketika membuat olahan makanan dengan skala besar, terlebih dilakukan setiap hari. "Itu *ndak* akan mampu," tambahnya.

Ia sempat menyampaikan idealnya produksi MBG dengan manajemen jumlah masakan didukung dengan jumlah pekerja yang efektif. Misalnya, delapan orang pekerja dapur dalam satu kelompok dijatah membuat 50 porsi MBG. Apabila targetnya 3.000 porsi, tinggal di-manajemen dengan dibagi kelompoknya.

"*Lha nek 3.000*, dibagi berapa porsi gitu aja. Itu lebih logis ketimbang satu unit disuruh 3.000 porsi. Tidak akan bisa. *Sing 50* (prosu) aja mungkin bangunnya sudah 04.30. Lha kalau 3.000 *kan* (harus bangun) malam. Terus suruh makan jam 10 (pagi) lha iya keracunan," tandasnya. (oso/laz/rg/by)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Walikota	Netral	Biasa	Untuk Diketahui
2. Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga			

Yogyakarta, 25 Juni 2026
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005