



Siswa Trauma Santap MBG

■ Dinkes DIY Antisipasi Dampak Psikologis Program Makan Gratis

- Insiden keracunan makan bergizi gratis (MBG) yang menimpa ratusan siswa di Kota Yogyakarta, Kamis (16/10), menyisakan trauma.
- Siswa yang menyantap rata-rata mengalami perut mulas dan mual.
- Pasca-keracunan, siswa mengalami trauma dan enggan memakan MBG.
- Pada Kamis (16/10) kemarin, ada 420 ompreng yang tidak diambil oleh siswa SMAN 1 Yogyakarta.
- Akhirnya 420 ompreng tersebut dikembalikan ke SPPG.
- Satu kelas ada yang cuma ambil 5, ada yang ambil 10, seharusnya kan 36.
- Dinas Kesehatan DIY melakukan penyelidikan menyeluruh terhadap keamanan pangan di sekolah.
- Dugaan awal mengarah pada penurunan kualitas bahan makanan, sementara sebagian besar siswa tertampak kini telah pulih.
- Dinas Kesehatan DIY kini mempercepat pelatihan bagi petugas penjamah makanan di seluruh penyedia layanan MBG.



YOGYA, TRIBUN - Insiden keracunan makan bergizi gratis (MBG) yang menimpa ratusan siswa di Kota Yogyakarta, Kamis (16/10), menyisakan kisah unik dan trauma. Sejumlah siswa mengalami gejala keracunan setelah menyantap potongan ayam saus barbeque dan menu lain, malam hari setelahnya.

Seperti yang dialami, Rizky Dwi, siswa Kelas XII SMA Negeri 1 Yogyakarta. Rizky menjadi siswa dengan gejala keracunan paling parah di kelasnya, lantaran menyantap dua porsi ayam sekaligus yang disajikan

• ke halaman 7



Satu kelas ada yang cuma ambil 5, ada yang ambil 10, seharusnya kan 36. Jadi 420 itu tidak ambil MBG, dikembalikan ke SPPG. Masih khawatir (keracunan lagi), trauma.

Minta Evaluasi Menyeluruh

LONJAKAN jumlah porsi tanpa perhitungan kapasitas dapur menja di sorotan Sri Sultan Hamengku Buwono X setelah ratusan siswa SMA Negeri 1 Yogyakarta mengalami keracunan massal. Menurutnya, kelemahan utama program MBG terletak pada pelaksanaannya yang mengabaikan kesiapan teknis dan standar pengolahan makanan.

Gubernur DIY itu menegaskan,

evaluasi menyeluruh perlu segera dilakukan agar program MBG tidak menimbulkan risiko serupa di kemudian hari. Ia mengingatkan, penyediaan makanan dalam jumlah besar tidak bisa dilakukan tanpa memperhatikan kapasitas dapur dan sumber daya yang tersedia.

"Ya saya kan sudah mengatakan pokbknnya ya gimana kalau mau bikin 3.000 porsi ya nggak bisa toh

• ke halaman 7

Siswa Trauma

• Sambungan Hal 1

dalam program MBG itu. Saat ditemui di sekolahnya, Rizky menceritakan, bahwa ia memakan dua potong ayam, selepas porsi kedua diberikan oleh teman sekelasnya. "Ketertarikan saya pas di hari itu makan dua lauknya. Ayam. Dapat dari teman. Jadi ayamnya itu, saya makan dua," ungkapnya. Jumat (17/10).

Dikisahkan, gejala keracunan mulai dirasakan Rizky pada malam harinya, sekitar pukul 18.30 WIB. Akan tetapi, awalnya ia mengira itu hanya sakit maag biasa. "Saya kira kan cuma sakit maag biasa, soalnya di sini (menunjuk bagian perut) memang awalnya sakit di atas saja. Tapi, beberapa saat setelah itu, saya sampai kayak guling-guling gitu," ujarnya.

"Kata mama, 'paling' cuma masuk angin. Terus dikasih obat maag saja. Tapi, ternyata ya memang mencepet, ke kamar mandi terus sampai paginya. Terus saya enggak berangkat, enggak masuk (sekolah)," urai Rizky.

Ia menceritakan, menu lauk yang disantapnya saat itu bukan ayam goreng kering, melainkan ayam yang dimasak seperti opor. Namun dengan saus barbeque. Meskipun menyajikan dua porsi, Rizky mengaku tidak merasakan keanehan atau indikasi basi dari rasa maupun bau ayam tersebut.

"Kalau saya pas makannya tuh enggak ada. Enggak ngerasa. Cuma kayak pas datang tuh kayak ya memang mungkin kayak bau omprengnya tuh kan ada piasingnya kan. Jadi kayak baunya campur piasing gitu," katanya.

Seorang siswa lainnya, Kayvela N. Audria juga merasakan gejala serupa. Ia mengaku mulai merasakan perut mules pada malam harinya, kisaran jam 20.00 WIB.

Pagi harinya, pemuda berhaji itu sempat masuk sekolah karena merasa kondisinya membaik. Namun, karena sakit perut berkelanjutan, ia akhirnya izin pulang.

"Kalau teman-teman kan dari dini hari. Kalau saya sudah mulai mules tuh dari jam 8 malam. habis pulang kes. Lalu saya hampir tiga kali ke kamar mandi habis pulang kes itu," tuturnya.

Sementara itu, dua siswa SMAN 1 Yogyakarta yang menjadi korban keracunan program MBG masih beristirahat di rumah. Kondisinya semakin membaik, namun perutnya masih sakit.

Kepala SMAN 1 Yogyakarta, Nugalya mengatakan dari total 426 siswa yang mengalami keracunan pada Rabu (15/10),

sebanyak 32 siswa absen pada Kamis (16/10). Pihaknya sudah menghubungi seluruh orang tua untuk memastikan kondisi siswa.

"Tidak ada yang optimisme. Tapi pagi saya cek lagi, ada empat yang tidak masuk. Yang dua satunya bukan keracunan MBG, sementara yang dua kondisinya sudah membaik. Sudah absen oleh sama guru BK, tapi perutnya agak sakit," katanya. Jumat (17/10).

Pasca-kejadian, siswa mengalami trauma dan enggan memakan MBG. Pihak SMA (16/10) kemarin, ada 420 orang yang tidak diambil oleh siswa. Akhirnya 420 ompreng tersebut dikembalikan ke SPFG.

"Satu kelas ada yang cuma ambil 5, ada yang ambil 10, seharusnya kan 38. Jadi 420 itu tidak diambil MBG, dikembalikan ke SPFG. Masih khawatir (keracunan lagi), trauma," sambungnya.

Pengawasan Dengan kasus keracunan makanan program MBG yang menimpa ratusan siswa SMA Negeri 1 Yogyakarta dan SMA Muhammadiyah 7 Yogyakarta, menarik perhatian serius dari legislatif.

Sebagai bentuk fungsi pengawasan, anggota DPRD Kota Yogyakarta menyambangi langsung SMA Negeri 1 Yogyakarta, Jumat (17/10) sore, untuk mengupayakan data valid dan mengevaluasi implementasi program yang bertanggung pada insiden keracunan tersebut.

Ketua Komisi D DPRD Kota Yogyakarta, Darini, menegaskan, sekolah menengah atas merupakan ranah pemerintah provinsi. Namun, karena lokasinya berada di Kota Yogyakarta, pihaknya merasa perlu hadir dan mengawasi.

"Yang jelas, selain kami silaturahmi dan kunjungan ke SMA Negeri 1 Yogyakarta ini, tentunya kami melihat berita yang kemarin, ya untuk masalah keracunan MBG," katanya saat dijumpai di SMA Negeri 1 Teladan Yogyakarta. "Walaupun SMA itu adalah ranahnya provinsi, tapi karena letaknya di Kota Yogyakarta, kami juga harus tahu yang sebenarnya seperti apa, sekaligus ditanya, karena semuanya itu kan harus valid," urai Darini.

Berdasarkan penjelasan dari Kepala Sekolah, Darini menyampaikan bahwa kondisi para siswa yang keracuna tidak sampai memerlukan rawat inap di rumah sakit dan cukup istirahat di rumah.

Menanggapi kebijakan Wali Kota Hasto Wardoyo yang memutuskan penutupan sementara SPFG pasca insiden, Darini menyatakan dukungan penuh. Keputusan menghentikan program MBG selama

satu hingga dua minggu dinilai sebagai langkah tepat sembari menunggu hasil uji laboratorium sampel makanan.

"Dihentikan sementara sampai dua minggu, kemudian kita nanti melihat hasil uji labnya. Setelah melihat hasilnya, nanti langkah selanjutnya seperti apa, kan begitu," paparnya.

"Ketebalan belau (Wali Kota) memiliki latar belakang basic kesehatan, ya seorang dokter, jadi konsultasi tentang kesehatan. Saya pikir itu adalah langkah terbaik untuk saat ini," urai Darini.

Penyelidikan Kasus ini mendorong Dinas Kesehatan DIY melakukan penyelidikan menyeluruh terhadap keamanan pangan di sekolah. Dugaan awal mengarah pada penurunan kualitas bahan makanan, sementara sebagian besar siswa terdampak kini telah pulih.

Pelaksana tugas Kepala Dinas Kesehatan DIY, Ahmad Akhadi, mengatakan, pihaknya telah mengarahkan tim untuk melakukan penyelidikan epidemiologi di lokasi kejadian. Selain itu, Dinas Kesehatan juga telah berkoordinasi dengan Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta guna mengidentifikasi sampel sisa makanan serta melakukan inspeksi terhadap Satuan Pelajaran Penunahan Gizi (SPPG) yang bertanggung jawab dalam penyediaan menu MBG.

"Prinsipnya, kalau ada kejadian keracunan, semua makanan yang disajikan patut diteliti menjadi penyebab. Kita baru bisa menyimpulkan bahan makanan mana yang menjadi penyebab ulam atau lauk, bahan nanti setelah hasil pemeriksaan laboratorium kami prokeh," ujar Akhadi, Jumat (17/10).

Menurut dia, seluruh komponen dalam paket makanan, termasuk lauk, sayur, dan bahan tambahan, masih dalam proses pemeriksaan laboratorium. Penelusuran itu untuk memastikan ada tidaknya kontaminasi bakteri, bahan kimia, atau kesalahan dalam pengolahan dan penyimpanan makanan.

Akhadi menegaskan, SMAN 1 sudah memiliki protokol keamanan pangan yang harus dijalankan sebelum makanan dikirim ke sekolah. Namun, pelanggaran bisa terjadi di tahap pelaksanaan. Ia mengingatkan pentingnya uji organoleptik atau pemeriksaan fisik sederhana terhadap makanan yang telah diolah.

"Makanan yang sudah diolah harus diperiksa kesesuaiannya bentuk, warna, dan penampakan. Apalagi butir atau berlendir, lalu diperiksa dengan tangan dan dicium, apakah

ada bau tidak layak. Jika perlu, dirasakan apakah makanan sudah basi atau tidak," tuturnya.

Berdasarkan laporan awal yang diterima Dinkes DIY, Akhadi menyebut bahwa ayam dan lauk dalam menu MBG di SMAN 1 Yogyakarta memiliki rasa yang tidak biasa. Kedua bahan tersebut berisiko menurunkan kualitasnya jika penyimpanan atau pengolahan tidak sesuai standar.

"Ayam dan tahu bisa mengalami penurunan kualitas karena waktu penyimpanan yang melebihi standar, atau karena proses pengolahan dan packing-nya tidak tepat," katanya.

Ia menambahkan, sebagian besar siswa yang terdampak keracunan kini telah kembali beraktivitas. Gejala yang dialami umumnya ringan, sehingga penanganan tidak membutuhkan waktu lama.

"Sepanjang keracunan ini, saya tidak melihat ada yang meninggal dunia. Tapi, saya khawatir ada yang mengalami komplikasi," ujar Akhadi.

Dampak psikologis Meski demikian, dampak psikologis dari peristiwa tersebut dinilai masih panjang. Akhadi mengakui banyak siswa yang masih enggan mengonsumsi kembali menu MBG, bahkan sebagian orang tua menyarankan anaknya untuk tidak ikut program tersebut sementara waktu.

"Banyak yang akhirnya enggan makan MBG lagi. Orang tua juga jadi menyimpulkan, kalau dapat makanan MBG, lebih baik tidak dimakan. Itu yang kami sesalkan, karena program ini sebenarnya bagus untuk pemenuhan gizi anak sekolah," katanya.

Sebagai langkah antisipasi, Dinas Kesehatan DIY kini mempersiapkan pelatihan bagi petugas penyediaan makanan di seluruh penyedia layanan MBG. Pelatihan itu diarahkan pada peningkatan kemampuan pengolahan dan penanganan makanan sehat, serta penerapan standar higienitas sesuai regulasi.

"Kami sedang mempercepat penerbitan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) bagi petugas dan dapur penyedia MBG. Ini penting untuk memastikan makanan yang sampai ke siswa aman dan layak dikonsumsi," paparnya.

Selain itu, Dinkes DIY juga memperkuat pengawasan dengan melakukan inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) terhadap seluruh SPFG di wilayah DIY. Pemeriksaan akan mencakup kualitas air yang digunakan, kebersihan peralatan masak, wadah makanan, serta proses pengemasan dan pengiriman ke sekolah. (hantika/maw)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Kesehatan	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