



## TAJUK RENCANA

### Perlu Modifikasi Program MBG

**PELAKSANAAN** program Makan Bergizi Gratis (MBG) masih bermasalah di lapangan. Terbaru, 426 siswa SMA Negeri 4, Yogya mengalami keracunan setelah mengonsumsi MBG. Untuk kesekian kalinya Gubernur DIY Sri Sultan Hamengku Buwono X mengingatkan perlunya kesiapan, baik dari aspek "pengelolaan bahan makanan, dapur maupun SDM yang mengelola, sehingga peristiwa keracunan dapat dihindari. Menurut Sultan, persoalan utama bukan pada programnya, melainkan pada proses pelaksanaannya (KR 18/10).

Kita sepakat dengan pernyataan Sultan, pun kita tak mempersiapkan tujuan mulia dari program tersebut yang hendak memperbaiki atau meningkatkan gizi, terutama anak-anak sekolah. Namun, dalam pelaksanaannya ternyata banyak persoalan, termasuk insiden keracunan yang terjadi di banyak daerah. Karena itu, kita mendorong agar dilakukan evaluasi menyeluruh terhadap program MBG. Apalagi, meski sudah berkali-kali diingatkan, keracunan masih saja terjadi, yang artinya, kesalahan itu terus berulang.

Kini saatnya untuk meneguhkan komitmen menghentikan potensi terjadinya keracunan. Kalau akar persoalannya sudah jelas, tentu harus segera dicari solusi yang tepat dan masuk akal. Sultan memberi ilustrasi yang sangat tepat, yakni kalau mau bikin 3.000 porsi melalui dapur tradisional, tentu tidak bisa, lantas mau jam berapa bangunnya (orang yang memasak-red). Karena itu, kesiapan dan kemampuan dapur harus diperhatikan.

Pernyataan Sultan sekaligus mengungkap realita saat ini bahwa dapur MBG harus menyediakan makanan dalam jumlah sangat besar, jauh melampaui kemampuannya. Akibatnya mereka harus memproduksi makanan secara tergesa-gesa, sehingga mengabaikan higienitas produknya, misalnya makanan sudah basi dan sebagainya. Itulah mengapa banyak terjadi

kasus keracunan di sejumlah daerah, termasuk DIY.

Berkecenderungan itu, menarik usulan PWI DIY saat Rapat Dengar Pendapat Umum (RDPU) dengan anggota DPRD RI Ahmad Syaiful Soeratno Rabu pekan lalu tentang perlunya modifikasi dalam pelaksanaan program MBG. Misalnya, dengan melibatkan kantin-kantin sekolah yang selama ini (sebelum ada program MBG) berkontribusi menyediakan makanan untuk siswa. Atau, bisa melibatkan katering untuk makan besar (bukan hanya snack), yang selama ini telah menjalin kerja sama dengan sekolah.

Dengan melibatkan mereka, paling tidak ada dua keuntungan yang bisa diraih, yakni kantin dan katering yang selama ini menyuplai makanan masih tetap eksis menjadi mitra sekolah tanpa mengunangi penghasilannya, dan kedua, meminimalkan atau bahkan menghilangkan dampak buruk terjadinya keracunan. Bukankah sebelum program MBG, tak pernah terjadi kasus keracunan yang disebabkan kantin maupun katering sekolah? Mengapa melibatkan mereka sangat penting? Karena merekalah yang paling tahu kondisi sekolah, termasuk kapan atau waktu yang tepat untuk menghidangkan makanan sehingga layak dikonsumsi.

Lantas, bagaimana caranya? Inilah yang perlu dirembug stakeholder atau kelompok kepentingan yang memang memiliki kompetensi dalam penyediaan makanan yang layak dan halal. Perlu dicarikan formulasi yang tepat dengan mengedepankan win-win solution. Kita mengharapkan ada keleluasaan atau fleksibilitas dalam pelaksanaan program MBG. Paradigma sentralistik yang selama ini jadi pegangan pelaksana di daerah, harus diubah menjadi desentralisasi dalam pelaksanaan program MBG. Pemerintah daerah harus diberi kewenangan yang lebih luas dalam implementasi program MBG, karena daerahlah yang paling tahu kondisi wilayahnya. ❏

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1.	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 26 Juni 2026  
Kepala

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