



► KEAMANAN PANGAN

# Trauma, Siswa Mulai Menolak Menu MGB

**UMBULHARJO—Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga (Disdikpora) DIY mencatat sejumlah siswa menolak menerima makanan dalam program Makan Bergizi Gratis (MBG).**

Ariq Fajar Hidayat  
 redaksi@harianjogja.com

Penolakan itu diduga akibat trauma setelah terjadi kasus keracunan. Penolakan juga muncul di sekolah yang tidak terdampak langsung.

"Ada beberapa penerima yang menolak untuk menerima MBG, mungkin karena *post* trauma. Besok mungkin akan menerima lagi [menu MBG], tapi untuk saat ini masih ada siswa yang belum mau menerima," ujar Kepala Disdikpora DIY, Suhirman, saat ditemui, Selasa (28/10).

Menurut Suhirman, penolakan bukan hanya dari sekolah yang sebelumnya terjadi kasus keracunan, tetapi ada beberapa sekolah secara umum.

Meski ada penolakan, Suhirman memastikan program MBG tetap dijalankan secara merata di semua sekolah. Menurutnya, program ini tidak hanya tentang penyediaan makanan bergizi, tetapi juga bagian dari pendidikan karakter. "MBG itu tidak hanya soal makanan, tapi juga pendidikan tentang bagaimana makan bergizi, cara makan yang benar, dan membentuk kebiasaan baik," ujarnya.

Untuk itu, Disdikpora DIY akan

► Penolakan bukan hanya dari sekolah yang sebelumnya terjadi kasus keracunan, tetapi ada beberapa sekolah secara umum.

► Pengawasan kini mencakup higienitas dapur, waktu memasak, hingga pengaturan porsi makanan.

syarat kebersihan diperhatikan. Kami sudah minta setiap koordinator SPPG melakukan pembenahan," kata Suhirman.

### Keamanan Pangan

Sebelumnya, Gubernur DIY, Sri Sultan HB X, menyatakan masalah utama program MBG bukan hanya pada jumlah porsi yang mencapai ribuan per hari, melainkan pada siapa yang mengelola dapur-dapur besar itu, dan seberapa paham mereka soal keamanan pangan. Hal itu sangat penting karena kasus keracunan massal akibat menu MBG terus terjadi di DIY dan daerah lainnya. "Masalahnya, pejabat banyak yang tidak pernah masak, tidak pernah ke dapur. Disuruh ngurusi [MBG], ora ngerti. Sayur bisa layu, daging bisa biru, berarti sudah beracun. Orang yang ngerti tidak perlu dokter untuk tahu itu," kata Sultan di Kepatihan, Jumat (24/10).

Menurut Sultan, pengelolaan MBG tidak bisa diserahkan kepada pihak yang tidak memiliki kompetensi di bidang kuliner skala besar. Ia mencontohkan, penyediaan 2.000 hingga 3.000 porsi makanan bukan hal sederhana. Terlebih jika penyediaan makan porsi besar itu dilakukan oleh masyarakat yang biasa memasak untuk keluarga, bukan untuk ribuan orang. "Kalau masaknyanya banyak, sampai 2.000 porsi dan dilakukan hanya oleh satu kelompok, keracunan pasti akan terjadi," katanya. Karena itu, distribusi tanggung jawab MBG mestinya perlu dipecah menjadi unit-unit kecil. Hal itu penting agar lebih realistis dan aman.

memperketat pengawasan terhadap pelaksanaan program MBG di seluruh sekolah di DIY menyusul adanya rentetan kasus keracunan di sejumlah sekolah yang terjadi dalam dua pekan terakhir.

Suhirman mengatakan, pengawasan dilakukan secara menyeluruh dengan memperkuat koordinasi mingguan bersama para koordinator Satuan Pendidikan Pelaksana Gizi (SPPG). Setiap sekolah diminta memastikan standar kebersihan dan keamanan sebelum makanan disajikan. "Kami terus berkoordinasi tentang menu, regulasi, dan kesiapan sekolah. Kalau ada kejadian tertentu harus segera dikoordinasikan ke pemerintah daerah, termasuk ke Disdikpora," ujarnya.

Ia menjelaskan setelah rentetan keracunan di SMAN 1 Jogja dan sejumlah sekolah di Sleman, jajarannya menekankan pembenahan menyeluruh di tingkat pelaksana. Pengawasan kini mencakup higienitas dapur, waktu memasak, hingga pengaturan porsi makanan. "Kami menekankan agar yang memasak harus sudah dilatih, jam masaknyanya diatur, dan

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

Yogyakarta, 22 Juni 2026

Kepala

**Ig. Trihastono, S.Sos. MM**

NIP. 19690723 199603 1 005