



## **STRATEGI PEMANFAATAN POTENSI PANGAN LOKAL UNTUK MENDUKUNG PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS DI JAWA TENGAH**

### *STRATEGIES FOR UTILIZING OF LOCAL FOOD POTENTIAL TO SUPPORT THE FREE NUTRITIONAL MEAL (MBG) PROGRAM IN CENTRAL JAVA*

**Okki Chandra Ambarwati<sup>1</sup>, Herlina Kurniawati<sup>1</sup>, Arif Sofianto<sup>1</sup>, Tri Risandewi<sup>1</sup>, Dimas Pamungkas Pradoto<sup>1</sup>, Sri Sumarni<sup>1</sup>, Tri Nugraha Aji Pamungkas<sup>1</sup>, Lazib Ajibta Kurniawan<sup>1</sup>, Izza Mafruhah<sup>2</sup>, Nurul Istiqomah<sup>2</sup>, Dewi Ismoyowati<sup>2</sup>, Hendrika Ayuliani Muntiyas<sup>2</sup>, Himas Arum Syarifah<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Badan Riset dan Inovasi Daerah Provinsi Jawa Tengah

<sup>2</sup>Universitas Negeri Sebelas Maret Surakarta

Korespondensi: email: [brida@jatengprov.go.id](mailto:brida@jatengprov.go.id)

#### **Abstrak**

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) menyebabkan peningkatan permintaan terhadap bahan pangan, seperti beras, daging ayam, ikan, telur, buah, dan sayur yang perlu dibarengi peningkatan pasokan. Jawa Tengah memiliki potensi lokal pertanian dan peternakan yang dapat mendukung pemenuhan bahan baku MBG, yang setidaknya akan dibangun 3.228 Satuan Pemenuhan Pelayanan Gizi (SPPG) atau dapur MBG di Jawa Tengah. Temuan riset BRIDA Provinsi Jawa Tengah (2025) menunjukkan kecenderungan pemenuhan kebutuhan MBG dari bahan baku lokal belum tercapai. Masalah harga, kuantitas, kualitas dan kontinuitas bahan menjadi pertimbangan SPPG dalam mengambil pasokan bahan baku. Setidaknya terdapat dua pola utama rantai pasok yang diterapkan oleh SPPG, yaitu sistem tertutup (1 SPPG dengan 1 supplier tetap) dan sistem terbuka (1 SPPG dengan beberapa supplier atau petani). Temuan lapangan mengindikasikan bahwa rantai pasok bahan baku cenderung mengikuti pola pasar yang berlaku, dimana SPPG dan supplier mengutamakan margin harga sesuai kualitas yang dipersyaratkan. Di sisi lain produsen lokal belum sepenuhnya mendapatkan tempat dalam program ini. Kapasitas produksi yang kecil dan terfragmentasi, kualitas yang kurang sesuai, kontinuitas yang belum tercapai, serta harga yang belum bersaing menyebabkan petani atau produsen lokal belum banyak berperan. Para petani lokal memiliki keterbatasan modal dan akses, bahkan sebagian besar mereka belum mengetahui bagaimana menjadi pemasok untuk MBG. Oleh sebab itu, terdapat beberapa rekomendasi yang ditawarkan berupa: 1) Pada sisi kebijakan perlu komitmen regulasi penggunaan bahan lokal; sistem data bahan pangan berbasis geospasial; pengawasan rantai pasok; serta integrasi dengan program lain (kawasan pedesaan, integrated farming, Koperasi Merah Putih); 2) Pada ranah produksi perlu dibentuk klaster produksi dan korporasi petani terintegrasi; kontrak farming petani dan SPPG; pelatihan dan pendampingan produksi sesuai standar; pembiayaan untuk petani; inovasi food processing; 3) Pada sisi distribusi diperlukan pengembangan pusat logistik pangan daerah dan cold storage; sistem e-logistics dan tracking supply chain; sistem pemenuhan kebutuhan SPPG terjadwal; penguatan kemitraan SPPG–koperasi–petani; 4) Pada sisi hilir perlu dibangun sistem informasi kebutuhan bahan yang bisa dipenuhi produsen lokal (digital food management system untuk perencanaan dan pengadaan); fasilitas pengolahan dan pelatihan SDM; serta pemilihan menu memperhatikan kearifan lokal dan potensi bahan baku.

**Kata Kunci:** Jawa Tengah, MBG, Pangan Lokal, SPPG

## Abstract

*The Free Nutritional Meal Program (MBG) has led to an increase in demand for food items such as rice, chicken, fish, eggs, fruit, and vegetables, which requires a corresponding increase in supply. Central Java has the potential for local agriculture and livestock to provide raw materials for MBG. At least 3,228 Nutrition Service Fulfillment Units (SPPG) or MBG kitchens will be built in Central Java. Research findings from BRIDA Central Java Province (2025) indicate that the tendency for MBG demand from local raw materials has not been met. Issues of price, quantity, quality, and continuity of materials are considerations for SPPGs in sourcing raw materials. There are at least two main supply chain patterns implemented by SPPGs: a closed system (1 SPPG with 1 fixed supplier) and an open system (1 SPPG with several suppliers or farmers). The findings indicate that the raw material supply chain tends to follow prevailing market patterns, where SPPGs and suppliers prioritize price margins according to required quality. On the other hand, local producers have not yet fully secured a place in this program. Small and fragmented production capacity, inadequate quality, unachieved continuity, and uncompetitive prices mean that local farmers or producers have not played a significant role. Local farmers have limited capital and access, and most of them do not even know how to become suppliers for MBG. Therefore, several recommendations are offered, namely: 1) On the policy side, there is a need for regulatory commitment to the use of local materials; a geospatial-based food data system; supply chain monitoring; and integration with other programs (rural areas, integrated agriculture, Koperasi Merah Putih); 2) In the production realm, it is necessary to establish production clusters and integrated farmer corporations; farmer contracts and SPPG; training and production assistance according to standards; financing for farmers; food processing innovation; 3) On the distribution side, it is necessary to develop regional food center logistics and cold storage; e-logistics and supply chain tracking systems; a scheduled SPPG supply system; SPPG-cooperative-farmer partnerships; 4) On the downstream side, it is necessary to build an information system for material needs that can be met by local producers (a digital food management system for planning and procurement); processing facilities and HR training; and menu selection takes into account local wisdom and potential raw materials.*

*Keywords: Central Java, MBG, Local Food, SPPG*

## PENDAHULUAN

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) dilaksanakan untuk mendukung pangan bergizi bagi kelompok rentan. Tujuan program MBG adalah 1) meningkatkan gizi dan mengurangi malnutrisi dan masalah kesehatan akibat kekurangan gizi; 2) mendukung prestasi dengan makanan bergizi; 3) mengurangi beban ekonomi dalam mencukupi kebutuhan makanan sehari-hari; dan 4) mendorong ketahanan pangan lokal. Pelaksanaan program MBG ini selaras dengan rekomendasi dari Badan Pangan PBB (FAO) UN *World Food Programme* yang merekomendasikan makan siang di sekolah sebagai makanan bernutrisi penuh yang dapat disantap setiap harinya, khususnya keluarga miskin. Selain itu, menurut hasil studi INDEF (2024) yang berjudul *Efek Pengganda Program Makan Bergizi Gratis*, alokasi belanja program ini mampu meningkatkan penyerapan tenaga kerja sebesar 0,19%, menaikkan tingkat upah sebesar 0,39%, dan pendapatan bersih Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) juga mampu tumbuh hingga 33,68%.

Data Badan Pusat Statistik (BPS) menyatakan bahwa garis kemiskinan didominasi

oleh komponen makanan, yakni sebesar 75,36%. Artinya, sebagian besar pengeluaran penduduk miskin digunakan untuk memenuhi kebutuhan pangan, yang mencerminkan adanya kerentanan pangan yang kentara di kalangan kelompok miskin dan rentan.

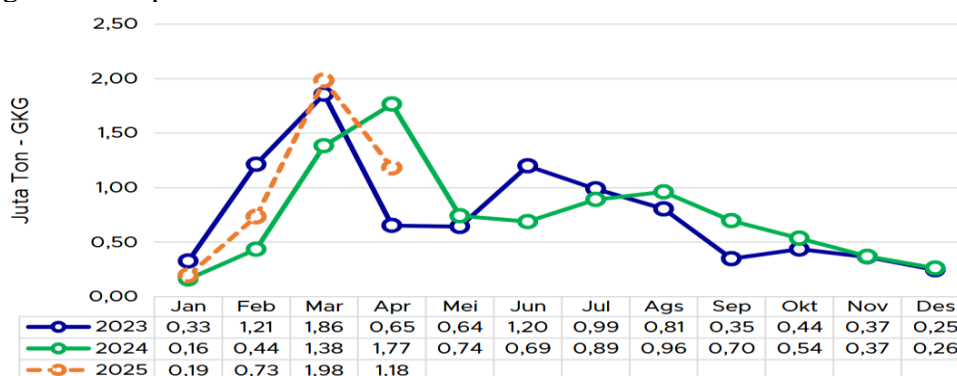
Pada tahun 2024 program MBG di ujicoba di sejumlah daerah, termasuk Jawa Tengah, dan mulai resmi berjalan pada 5 Januari 2025 dengan sasaran dan pelaksanaan secara bertahap. Sasaran program MBG ini mencakup peserta didik (siswa sekolah) dan non-peserta didik (balita, ibu hamil dan ibu menyusui).

Menghadapi tantangan tersebut, strategi penyediaan bahan baku krusial dilakukan guna menunjang keberlangsungan program MBG. Penyediaan bahan baku ini dapat dipenuhi dari dalam (berbasis potensi lokal) maupun dari luar (impor). Sejumlah media menyebutkan banyaknya isu impor yang muncul sejak program ini dilaksanakan ([www.cnnindonesia.com](http://www.cnnindonesia.com), 2025). Dalam rangka mendorong efek simultan positif bagi ekonomi lokal, kebijakan pemerintah perlu diarahkan untuk mengoptimalkan pemanfaatan potensi lokal dalam mendukung penyediaan bahan

baku pangan dalam program MBG. Hal ini penting dilakukan, mengingat Provinsi Jawa Tengah memiliki potensi lokal penyediaan bahan baku pangan.

Jawa Tengah memiliki potensi lokal kekayaan sumber daya, seperti pertanian dan peternakan yang berkontribusi menyokong kebutuhan nasional dan dapat mendukung pelaksanaan program MBG. Data Dinas Pertanian dan Perkebunan Provinsi Jawa Tengah menunjukkan bahwa tahun 2024, produksi padi di Provinsi Jawa Tengah mencapai 8.891.297 ton

Gabah Kering Giling (GKG), dari luas panen 1.554.777 hektare. Produktivitas tersebut menyokong kebutuhan pangan nasional sebesar 16,73%. Ketersediaan beras sebagai produk pertanian bersifat fluktuatif karena tergantung pada alam. Data produksi GKG selama tiga tahun menunjukkan bahwa produksi terbanyak adalah pada bulan Februari sampai April, berada pada posisi stabil pada bulan Juni sampai Agustus, kemudian menurun pada bulan September sampai Januari.



Keterangan: <sup>1</sup> Produksi padi Januari–April 2025 adalah angka sementara  
Perbedaan angka di belakang koma disebabkan oleh pembulatan angka

**Gambar 1. Fluktuasi Produksi Gabah Kering Giling di Jawa Tengah**

Sumber: BPS, 2025

Data tahun 2024 menunjukkan bahwa kabupaten Grobogan adalah penghasil beras tertinggi yaitu 244.061 ton pertahun, diikuti Sragen sebesar 421.105 ton, Cilacap sebesar 374.442 ton, Demak 342.394 ton dan Pati sebesar 303.260 ton. Sedangkan wilayah kota menjadi produsen beras terendah.

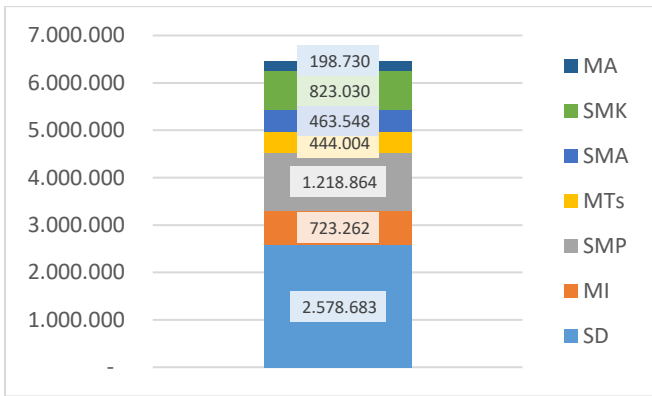
Untuk sumber protein, data Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Jawa Tengah (2023) menunjukkan bahwa total produksi daging Jawa Tengah sebesar 457 ribu ton yang menyokong 9,25% dari total nasional; produksi susu 93 ribu ton yang menyokong 11,38% dari total nasional; dan produksi telur sebesar 344 ribu ton yang menyokong 5,44% dari total nasional. Di sisi lain, tren produksi daging lima tahun terakhir di Jawa Tengah mengalami kenaikan sebesar 6,7 persen.

Selain data pokok tersebut, terdapat kebutuhan sayuran dan pendukung lain yang perlu untuk diperhitungkan. Potensi sumber daya pertanian tersebut menjadi salah satu pertimbangan dalam analisis kemampuan daerah sebagai salah satu pendukung keberhasilan MBG. Ketersediaan tersebut menjadi variabel *supply*, sedangkan

variabel *demand* nya adalah kebutuhan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG), mencakup kebutuhan pokok yang harus dipenuhi sehingga perlu dilakukan penghitungan seberapa banyak kebutuhan bahan pangan per SPPG per hari, per bulan dan per tahun.

Ketersediaan pasokan bahan pangan secara berkelanjutan menjadi komponen kunci dalam keberhasilan program MBG. Berdasarkan penelitian Yulianti dkk. (2023) sinergi antara pemerintah pusat dan daerah menjadi kunci penting dalam implementasi program ketahanan pangan. Mendukung penelitian tersebut, Sutrisno (2022) menegaskan bahwa sistem ketahanan pangan daerah harus menjamin ketersediaan, distribusi, dan konsumsi pangan yang sesuai dengan kebutuhan gizi masyarakat, dengan memanfaatkan potensi sumber daya lokal, termasuk sumber daya alam, manusia, sosial, ekonomi, dan kearifan lokal.

Kebutuhan SPPG tersebut akan memperhitungkan seberapa banyak jumlah siswa yang dilayani pada tiap kabupaten kota. Data menunjukkan bahwa jumlah siswa di Jawa Tengah dibagi per kelompok umur adalah sebagai berikut.



**Gambar 2. Jumlah siswa di Jawa Tengah**  
Sumber: BPS

Dengan demikian, setidaknya terdapat 6.450.121 siswa penerima MBG dengan frekuensi 22 hari per bulan, maka jumlah porsi yang harus disiapkan adalah sebesar 141.902.662 porsi. Angka tersebut belum ditambah kelompok lain seperti ibu hamil dan menyusui, lansia, serta balita. Dengan demikian, perlu dianalisis kebutuhan bahan baku, tantangan ketersediaan bahan baku, serta kekuatan potensi lokal. Sesuai dengan salah satu tujuan program MBG untuk menggerakkan ekonomi lokal maka diperlukan rekomendasi untuk mendorong potensi lokal dalam mendukung penyediaan bahan baku untuk pelaksanaan MBG.

Berangkat dari latar belakang di atas, maka diperlukan analisis pemanfaatan potensi sumber pangan lokal untuk mendukung Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Jawa Tengah. Selanjutnya perlu dirumuskan rekomendasi strategi optimalisasi pemanfaatan potensi lokal dalam

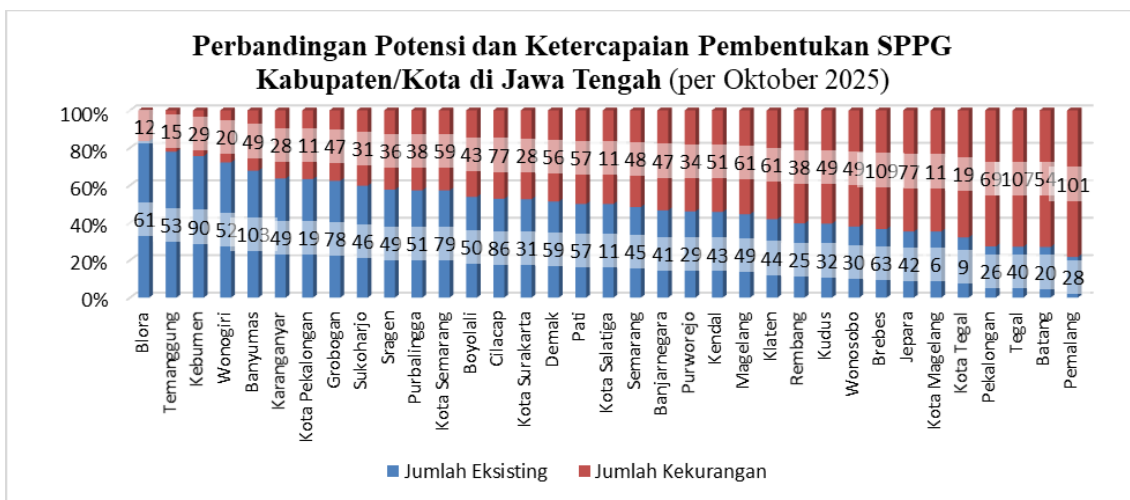
memenuhi kebutuhan penyediaan bahan baku program MBG.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Komitmen

Program MBG dijalankan di Jawa Tengah pada awal tahun 2025 dan progres pembangunan SPPG hingga menjelang akhir tahun 2025 sudah signifikan merata di seluruh Kabupaten/Kota. Alokasi SPPG di Jawa Tengah sebanyak 3.228, dan sampai akhir 2025 total ketercapaian pembangunan SPPG mencapai 1.596 unit (49,4%). Kabupaten Blora memiliki ketercapaian pembangunan SPPG yang tertinggi di Jawa Tengah, yakni sebanyak 83,6% (terbangun 61 unit dari total 73 unit). Ketercapaian pembangunan SPPG terendah berada di Kabupaten Pemalang, yakni sebesar 21,7% (terbangun 28 unit dari total 129 unit).

Komitmen Pemerintah Provinsi Jawa Tengah mendukung program MBG ini antara lain melalui pembentukan Satgas Percepatan Program Makan Bergizi Gratis sesuai dengan Keputusan Gubernur Nomor 100.3.3.1/88 tanggal 25 maret 2025. Di samping itu, aset Pemerintah Provinsi Jawa Tengah juga dapat dimanfaatkan melalui mekanisme pinjam pakai lahan. Sesuai Surat Sekretaris Daerah nomor S/500.1/37/25 tanggal 2 Juni 2025, terdapat jumlah total usulan pinjam pakai lahan sebanyak 134 titik di Jawa Tengah. Namun demikian, berdasarkan penetapan daftar lokasi pembangunan SPPG di Jawa Tengah hanya 74 titik (55%) lokasi yang layak untuk dibangun SPPG.



**Gambar 3 Perbandingan Potensi dan Ketercapaian Pembentukan SPPG Kabupaten/Kota di Jawa Tengah**  
Sumber: paparan Gubernur Jateng terkait pelaksanaan program MBG di Jawa Tengah pada 6 Oktober 2025

## Kebutuhan

Setiap porsi makanan yang disajikan dalam program ini telah dirancang dengan cermat untuk memenuhi standar kebutuhan gizi harian. Program ini mengutamakan empat komponen utama dalam setiap porsi makanan, yakni makanan pokok, lauk pauk, sayuran, dan buah-buahan. Kebutuhan bahan pangan MBG tergantung pada perencanaan menu oleh setiap SPPG yang mengacu pada perhitungan kecukupan gizi dan energi sesuai standar Badan Gizi Nasional (BGN). Persentase AKG dalam setiap porsi MBG berkisar 20% - 35%, serta pemenuhan energi antara 328 – 818 kkal, sesuai usia dan kondisi kelompok sasaran. Komposisi karbohidrat berkisar 20,1 – 31,9 gram per penyediaan MBG, dan protein 23,1 – 52,9 gram per penyediaan MBG. Selain itu, pangan bergizi juga perlu dilengkapi dengan sayur dan buah-buahan, yang banyak mengandung serat, vitamin, dan mineral.

Hasil studi BRIDA Provinsi Jawa Tengah (2025) di 3 (tiga) lokasi (Kabupaten Demak, Kabupaten Wonosobo dan Kota Pekalongan) bahwa sumber utama karbohidrat adalah beras. Adapun jagung dan tepung (tepung maizena, tepung beras, dan tepung terigu) digunakan sebagai bahan campuran dalam pengolahan masakan, seperti pembuatan ayam tepung, bakwan sayur, saus asam manis (dengan tepung maizena), atau lainnya. Selain itu, tepung olahan dalam bentuk mie dan pasta dari kemasan pack siap pakai, tidak diproduksi sendiri menggunakan bahan baku tepung.

Sumber protein baik protein nabati maupun protein hewani dipenuhi dari daging, telur, ikan, dan produk olahan seperti tempe, tahu, bakso, dan nugget. Pemenuhan protein hewani pada SPPG Kabupaten Demak dan Kota Pekalongan lebih banyak berasal dari daging ayam dan telur. Adapun di Kabupaten Wonosobo ditambah daging sapi dan bakso daging sapi. Pemenuhan protein nabati bersumber dari tempe, tahu, serta berbagai buah dan sayuran. Pemenuhan pada setiap SPPG disesuaikan dengan preferensi siswa dan ketersediaan bahan baku, serta harga.

Di semua lokasi, bahan baku berbasis ikan utuh belum banyak digunakan. Preferensi memasukkan ikan ini pada seluruh SPPG sangat rendah dikarenakan karakteristik produk ikan relatif berisiko pada aspek keamanan pangan

(rawan keracunan), operasional (waktu pengolahan), maupun efisiensi harga. Pada aspek keamanan pangan, produk ikan segar memiliki risiko yang lebih tinggi pada kontaminasi dan kerusakan (pembusukan), di samping risiko tertelan duri. Dari sisi penyediaan menunjukkan bahwa harga pembelian bahan baku ikan relatif lebih tinggi dibanding produk daging ayam dan daging sapi, serta produk-produk ikan memiliki ketersediaan yang terbatas. Dari sisi operasional, pengolahan produk ikan, khususnya ikan segar, membutuhkan lebih banyak bahan minyak dan gas, serta durasi memasak yang lebih lama karena tidak dapat dimasak dalam jumlah banyak pada waktu bersamaan (risiko daging ikan rusak saat menggoreng).

Penyediaan bahan pangan tersebut juga mendukung pemenuhan lemak untuk mencapai standar AKG dalam MBG. Selain dari lemak hewani, kebutuhan lemak pada makanan bergizi program MBG ini juga didukung dari minyak goreng dan margarin. Bahan tambahan lain adalah bawang merah, bawang putih, bumbu (garam, kaldu jamur, gula, dsb.).

Masing-masing SPPG juga memiliki karakter dalam menunya. Sebagai contoh ditinjau dari perbandingan dalam penggunaan bumbu, pola konsumsi salah satu SPPG Kabupaten Wonosobo lebih cenderung menyediakan tipe makanan berasa manis, yang dapat dilihat dari kebutuhan kecap manis dan gula merah yang lebih tinggi dibandingkan kebutuhan pada SPPG di dua daerah lainnya. Kondisi ini dimungkinkan bahwa SPPG pada Kabupaten Wonosobo lebih mengutamakan penggunaan bumbu alami dibandingkan penggunaan bumbu penyedap rasa, sebagaimana dapat dilihat bahwa kebutuhan bumbu penyedap rasa (kaldu jamur, saus tiram, dan saus teriyaki) jauh lebih kecil dibandingkan SPPG di dua daerah lainnya. Ditinjau dari penggunaan minyak goreng, kebutuhan minyak goreng pada SPPG di Kabupaten Demak signifikan sangat tinggi dibandingkan dua SPPG daerah lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa pengelolaan MBG pada SPPG ini lebih banyak menyediakan makanan yang digoreng.

Penentuan menu tersebut juga memperhatikan preferensi siswa. Beberapa pengelola SPPG dan stakeholder terkait menyampaikan bahwa penerimaan siswa terhadap

jenis lauk tertentu masih terbatas. Seperti disampaikan oleh beberapa informan:

*"Mayoritas anak-anak sana kurang menyukai ikan. Sudah pernah menggunakan --- ikan, karena dari guru-guru dan lain sebagainya itu mengeluhkan, walaupun sudah fillet itu masih ada duri satu dua. Kita --- full bersih. Dan itu menjadi kendala. Trus ada juga masukan dari bu guru, daging itu memang fresh karena ambil dari laut dan diolah sorenya. Dan ---- malam langsung dieksekusi. Itu daging bisa fresh kami dapet -----, ternyata kami survey bau ikan bukan bau basi. Betul, terus kami berinovasi lagi menggunakan -----, Itu beberapa juga kurang tertarik dengan menu makanan ikan laut. Karena mungkin dari tekstur, bau nya" (SPPG, 24 Juli 2025)*

*"Menu kurang cocok, sisa kebanyakan nasi, sayur. Ikan tidak dimakan karena: gasuka, ikan ada ngga suka" (siswa, 7 Agustus 2025)*

*Dilingkungan ada di teman-teman sekelas, ada sekitar 40% ada MBG selalu tersisa nasinya. Kembali dalam keadaan utuh. 70% tidak makan MBG, hanya diambil susu". (Siswa, 13 Agustus 2025)*

Kondisi ini menunjukkan bahwa meskipun ikan memiliki nilai gizi tinggi, pengelola tetap menyesuaikan bahan dengan selera siswa agar konsumsi tetap optimal. Selain itu, ada pula bentuk partisipasi siswa dalam menyampaikan keinginan menu yang disukai, meskipun tetap difilter oleh pengelola.

*"Anak-anak kadang request menu, menulis surat" (SPPG, 1 Agustus 2025)*

*"Kami ada menu istimewa 1 bulan sekali." (SPPG, 7 Agustus 2025)*

*"Memertimbangkan minat makan anak selain bahan lokal. Tidak bisa ditelan mentah-mentah. 60% surat minta seblak, dimsum yang gizinya kurang. Sayur semua SPPG masih jadi PR, tidak harus matang sekali, lembut sekali. Takaran garam sesuai MBG tidak sekuat dengan di rumah. Berusaha bervariasi, kentang, mie penerimaan tidak semua bagus. (SPPG, 13 Agustus 2025)"*

Pendekatan ini memperlihatkan adanya keseimbangan antara penerapan standar gizi dan adaptasi terhadap preferensi sasaran. Selain itu ada beberapa karakter penerimaan siswa terhadap nasi. Ada yang merasa nasi kebanyakan namun ada juga yang merasa kurang karena karakteristik siswa yang berbeda.

*"Ada siswa yang makan jatah temannya yang tidak masuk, ada yang merasa nasinya kurang, anak SMA, semego". (4 Agustus 2025)*

*"Mungkin karena sekolah kami banyak yang atlet jadi untuk nasi ya banyak yang habis, bahkan kadang ada yang bilang kurang"(13 Agustus 2025)*

*"Kami lingkungan Pondok, rata-rata nasinya kurang banyak, karena mungkin aktivitasnya beda." (13 Agustus 2025)*

Hal ini menunjukkan bahwa kebutuhan bahan pangan MBG di SPPG tidak hanya ditentukan oleh standar BGN, tetapi juga oleh dinamika selera dan partisipasi siswa dalam proses penyusunan menu. Meskipun banyak yang tidak suka menu dan merasakan maka diperlukan untuk variasi menu.

*"Kami sekolah yang pertama menerima MBG, sampai hari ini sekolah kami 76 kali menerima MBG. Semakin kesini sudah bosan. Tumis sayuran, anak bosan. Pisang dan susu suka diambil. Buah jeruk baby tidak. Diambil yang enak-enak saja. Sudah pada sarapan, sehingga masih kenyang. Jam 9 dibagikan sudah kenyang juga." (13 Agustus 2025)*

Penyusunan menu dalam pelaksanaan MBG ditentukan oleh ahli gizi pada dapur/SPPG. Ahli gizi tersebut dalam penentuan menu mengacu pada pedoman gizi sesuai standar BGN. Di lapangan implementasinya disesuaikan dengan kondisi bahan dan karakteristik penerima manfaat. Beberapa pengelola menyebutkan bahwa meskipun ada panduan menu, penerapannya dilakukan dengan fleksibilitas terhadap selera siswa dan ketersediaan bahan.

*"Susu tidak wajib, kalau tidak ada diganti bahan lain". (SPPG, 1 Agustus 2025)*

*"Susu menggunakan kemasan, yang mengandung 50% susu segar. Bila menggunakan susu segar memiliki risiko karena kami tidak memiliki alat untuk penyimpanannya (SPPG, 4 Agustus 2025)*

Kondisi tersebut menggambarkan bahwa standar BGN diterapkan dengan pendekatan tidak kaku sehingga kegiatan MBG tetap dapat berlangsung meskipun bahan tertentu sulit diperoleh. Selain itu, terdapat masukan dari pengelola mengenai keterlibatan siswa dalam penyusunan menu.

*"Siswa request ayam geprek, tapi ya kami penuhi ayam tapi tidak di geprek, untuk sayurnya diwakili dengan lalapan" (SPPG, 4 Agustus 2025)*

*“Kami ada pemberian hamburger untuk menu istimewa, sebulan sekali” (SPPG, 7 Agustus 2025)*

*SPPG kami kadang pingin kayak SPPG lain yang berkreasi menu, namun sini selera mereka tidak mau yang aneh-aneh. Pernah kami membuat fuyunghai.... yang menurut kami enak. Setelah itu kami ditelpon sama sekolah, katanya ini anak-anak tidak suka,” (SPPG, 4 Agustus 2025)*

Kutipan pernyataan tersebut menegaskan bahwa preferensi siswa diakomodasi sejauh tidak bertentangan dengan prinsip gizi. Sehingga tidak serta merta semua saran ditindaklanjuti.

Keberhasilan MBG tidak hanya ditentukan oleh pemenuhan bahan makanan, tetapi juga kemampuan untuk mengelola variasi menu yang menarik dan disesuaikan dengan preferensi siswa di tiap wilayah. Adapun upaya dari salah satu SPPG adalah dengan mengadakan menu istimewa tiap hari jumat. Selanjutnya dari sekolah berupaya untuk mengedukasi agar penerimaan siswa terhadap makanan yang disajikan.

*“Jumat ada menu refreshing, snack. Bentuknya burger, spageti, mie ayam, bakso. Kentang, sandwich (SPPG, 4 Agustus 2025)*

*“Kalau tidak mau makan didenda 5 ribu masuk ke kelas, awal kembali banyak. Bawa wadah sendiri, makanannya dibawa pulang”. (Kepala Sekolah, 7 Agustus 2025)*

*“Dari luar bapak ibu baiknya memberi edukasi ke siswa tentang makanan yang disajikan. Kalau yang ngomong kita guru-gurunya tidak diperhatikan. Mungkin beda kalau ada edukasi dari luar. (Kepala Sekolah, 13 Agustus 2025)*

## **Ketersediaan**

Jika program MBG diterapkan untuk seluruh siswa di Jawa Tengah, maka kebutuhan harus diimbangi dengan jaminan ketersediaan pasokan. Estimasi kebutuhan bahan tidak hanya menyangkut jumlah, tetapi juga kestabilan pasokan bahan lokal yang menopang pelaksanaan MBG.

Kebutuhan beras apabila seluruh siswa sudah mendapatkan MBG adalah sebesar 92.881,7424 ton, adapun nilai produksi secara Provinsi Jawa Tengah adalah sebesar 5.113.022 ton. Kebutuhan beras MBG dibandingkan dengan nilai total produksi dalam wilayah di Jawa Tengah sebesar 1,82%. Wilayah perkotaan relatif lebih banyak membutuhkan suplai beras ketimbang produksi. Kota Magelang, Kota Surakarta, dan Kota

Semarang memiliki persentase kebutuhan beras MBG di atas 50% produksi beras di daerah tersebut. Sedangkan Kota Tegal sebesar 41,61%, Kota Salatiga 28.81%, dan Kota Pekalongan sebesar 17.23%.

Pemenuhan bahan baku protein yaitu daging ayam rata-rata hanya mencapai 0.006% dari total produksi Jawa Tengah. Produksi daging ayam pada masing-masing kabupaten/kota rata-rata dapat terpenuhi dengan baik. Kebutuhan telur rata-rata baik, namun terdapat daerah yang berpotensi akan kekurangan persediaan dan berdampak pada inflasi apabila tidak dilakukan kebijakan khusus yaitu di Kota Surakarta dan Kota Tegal.

Untuk sayuran, terdapat spesialisasi komoditas yang sangat signifikan di berbagai daerah, di mana beberapa kabupaten menjadi sentra produksi absolut, sementara wilayah lain (terutama perkotaan) memiliki kontribusi yang sangat minimal. Kacang panjang diproduksi di hampir semua kabupaten dan menjadi salah satu sayuran dengan sebaran paling merata. Sebaliknya, kembang kol sangat terspesialisasi, dengan produksi didominasi oleh Kabupaten Magelang (83.898 Kw) dan Boyolali (65.012 Kw). Sementara itu, produksi Buncis tertinggi disumbang oleh Kabupaten Wonosobo (81.869 Kw), Magelang (64.004 Kw), dan Kabupaten Semarang (42.282 Kw). Produksi Bawang Merah di Jawa Tengah sangat didominasi oleh Kabupaten Brebes, yang mencatatkan angka produksi fantastis sebesar 4.091.069 Kw. Angka ini jauh melampaui produsen besar lainnya seperti Kabupaten Demak (636.478 Kw), Grobogan (265.692 Kw), dan Kendal (251.657 Kw). Kabupaten Temanggung adalah produsen utama Bawang Putih dengan 96.312 Kw, diikuti oleh Kendal (55.117 Kw) dan Magelang (37.484 Kw). Kabupaten Banjarnegara memimpin produksi Kentang (1.397.260 Kw) dan Wortel (480.310 Kw). Kabupaten Wonosobo menonjol sebagai produsen terbesar untuk Kubis (388.814 Kw) dan Labu Siam (709.837 Kw). Wilayah dataran tinggi lainnya seperti Magelang, Boyolali, dan Karanganyar juga berkontribusi besar pada komoditas sayuran daun seperti peterseli/sawi dan kembang kol.

## **Rantai Pasok**

Rantai pasok bahan baku memegang peranan penting untuk menjamin keberlanjutan

operasionalisasi dapur/SPPG. Mengutip Chopra (2019), rantai pasokan merupakan jaringan semua pihak yang terlibat, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam memenuhi permintaan yang melibatkan tiga aliran utama yakni informasi, produk, dan dana. Pada konteks MBG, terdapat kerangka arsitektur ekosistem satuan pelayanan yang diatur oleh BGN. Pada kerangka ini rantai pasok bahan baku MBG diarahkan untuk memanfaatkan potensi lokal, memperkuat ketahanan pangan daerah, dan mendukung kesejahteraan pelaku ekonomi kecil. Pernyataan dari salah satu kepala SPPG yang menyebutkan bahwa arahan dari BGN dalam pengambilan bahan baku untuk MBG diarahkan untuk mengambil dari sekitar atau produsen lokal.

“..arahan BGN memang mengutamakan agar mengambil bahan baku dari lokal..”(SPPG-1, 240725)”

Namun, hasil temuan riset BRIDA Provinsi Jawa Tengah (2025) menunjukkan kecenderungan penerapan prinsip tersebut belum sepenuhnya tercapai. Belum ada ketentuan lebih lanjut untuk spesifikasi penggunaan produk lokal yang seperti apa dalam MBG. Jika merujuk tujuan lainnya yang mengarahkan kepada penguatan ketahanan pangan daerah dan mendukung kesejahteraan pelaku ekonomi kecil, maka penggunaan bahan baku lokal ini dapat diartikan adalah bahan baku dari produsen, petani, atau masyarakat yang ada di sekitar wilayah SPPG/Dapur MBG setempat.

Dalam pendekatan *Short Food Supply Chains/SFSCs* (Marsden, et.al 2000) ditekankan upaya untuk meminimalkan jumlah perantara antara produsen dan konsumen. Penggunaan bahan baku lokal dapat menurunkan biaya transportasi, dan menjaga kesegaran bahan pangan. Namun, upaya pemanfaatan bahan baku lokal terkendala kriteria bahan baku dari SPPG. Salah satu kriteria SPPG dalam memilih bahan baku adalah harga.

Sebagian besar SPPG masih mengalami kesulitan untuk memperoleh bahan lokal dengan kriteria SPPG. *Supplier* menyatakan bahwa bahan baku pada beberapa komoditas menurut asalnya berasal dari luar daerah. Sebagai contoh adalah komoditas sayur dan buah masih banyak diambil dari luar daerah untuk wilayah Demak dan Kota Pekalongan. Hal ini terungkap dalam pernyataan *Supplier* di Demak dan Kota Pekalongan.

“Sayur dan buah kebanyakan diambil dari luar Demak” (*Supplier*, 240725)

“Untuk sayur mengambil dari Pemalang dan Batang” (*Supplier*, 070825)

Beras di wilayah Kota Pekalongan juga mengambil dari luar kota. Bahkan untuk komoditas tertentu seperti buah untuk wilayah Wonosobo *supplier* mengambilnya dari luar Jawa Tengah (Yogyakarta dan Malang). Kondisi ini menunjukkan bahwa rantai pasok MBG masih tergantung pada mekanisme pasar antar-daerah, bukan pada kontrak kemitraan lokal. Meskipun terdapat potensi pemenuhan bahan baku dari daerah sekitar, namun produksi bahan baku pangan lokal masih menemui kendala kualitas, kuantitas, kontinuitas, dan harga.

Selain masalah harga, kuantitas, kualitas dan kontinuitas bahan menjadi pertimbangan SPPG dalam mengambil bahan baku. Di sisi lain, produsen mengalami kendala keterbatasan modal. Seperti yang disampaikan oleh salah satu produsen pangan lokal di Demak yang menyatakan bahwa mereka ingin memproduksi lebih banyak bahan baku yang memenuhi kebutuhan SPPG, namun terkendala modal. Kendala lainnya adalah masalah akses informasi dari produsen lokal. Beberapa produsen pangan lokal dan petani lokal ketika FGD di daerah sampel menyampaikan kendala lainnya adalah terkait akses informasi bagaimana untuk masuk ke SPPG.

Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara kebijakan normatif dan realitas di lapangan. Rantai pasok memiliki sistem kompleks yang mempunyai unsur-unsur teratur, saling berkaitan, dinamis, mempunyai tujuan tertentu, dan bersifat probabilistik (Suharjito et al., 2011). Dalam konteks MBG, beberapa kendala dari sisi produsen bahan lokal dihadapkan pada mekanisme pasar yang menjadikan pengambilan bahan baku menjadi belum optimal.

Berdasarkan hasil studi BRIDA Provinsi Jawa Tengah (2025) setidaknya terdapat dua pola utama rantai pasok yang diterapkan oleh SPPG yang berjalan di daerah sampel, yaitu sistem tertutup (1 SPPG dengan 1 *supplier* tetap) dan sistem terbuka (1 SPPG melakukan pembelian dari beberapa *supplier* atau petani) dalam pengadaan bahan baku MBG. Sesuai riset Burke et.al (2007) sistem terbuka semakna *multiple suppliers*, sedangkan sistem tertutup adalah *single supplier*.



Satu *supplier* di sistem tertutup ini biasanya berbentuk koperasi *supplier* bahan baku yang terkadang mitra SPPG juga memiliki usaha atau bertindak sebagai koperasi bahan baku. Sedangkan *supplier* dari sistem terbuka biasanya SPPG dapat mengambil bahan baku dari beberapa pemasok seperti koperasi, UMKM, pedagang, petani lokal, dan produsen bahan lokal lainnya.

Alasan sebagian SPPG menggunakan sistem tertutup adalah karena efisiensi administrasi. Dalam beberapa kasus, mitra dapur SPPG juga memiliki koperasi sebagai *supplier* bahan baku, sehingga SPPG/dapur yang beroperasi mengambil bahan baku dari koperasi mitra. Sistem tertutup dinilai memudahkan dalam pelaporan dan audit, disisi lain mengurangi fleksibilitas serta rantai pasok lebih panjang.

Sedangkan sistem terbuka memberi peluang UMKM, petani lokal produsen pangan lainnya untuk menjadi pemasok langsung bahan baku ke SPPG/Dapur MBG. Hal ini sebagaimana yang disampaikan oleh kepala SPPG di wilayah sampel. Sistem terbuka dinilai lebih fleksibel terhadap kebutuhan menu dan fluktuasi harga pasar, namun disisi lain menghadapi tantangan pada aspek kontinuitas bahan dan administrasi lebih panjang dibanding sistem tertutup.

Secara sederhana perbedaan antara sistem tertutup dengan sistem terbuka dalam rantai pasok bahan baku MBG dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

**Tabel 1. Perbandingan Sistem Rantai Pasok Bahan Baku MBG**

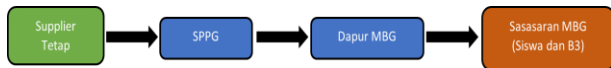
Komponen	Sistem Tertutup (1 SPPG = 1 <i>Supplier</i> Tetap)	Sistem Terbuka (1 SPPG dari Berbagai <i>Supplier</i> /Petani)
<b>Struktur Hubungan</b>	Kontraktual antara SPPG dan satu <i>supplier</i> utama	Hubungan non-kontraktual; SPPG bebas memilih sumber pasokan harian dari petani, pasar, UMKM atau produsen pangan lainnya
<b>Aktor Utama</b>	<i>Supplier</i> tetap (koperasi), SPPG, pengelola dapur	Petani lokal, UMKM pangan, pedagang pasar, produsen pangan lokal, <i>supplier</i> kecil, dan SPPG.
<b>Peran Aktor Utama</b>	<i>Supplier</i> tetap: Menyediakan semua bahan sesuai daftar kebutuhan dan jadwal yang diminta SPPG. SPPG: Menentukan volume, waktu, dan standar bahan.	Petani lokal/produsen pangan lokal: Menyediakan bahan segar sesuai musim dan kemampuan produksi. Pedagang, UMKM dan <i>supplier</i> skala kecil: Menyediakan bahan sesuai yang dibutuhkan di luar produsen/ petani lokal. SPPG: Menentukan volume, waktu dan standar barang serta menyeleksi penawaran bahan harian berdasarkan kualitas dan harga
<b>Kewenangan dalam harga</b>	SPPG bergantung pada <i>supplier</i> ; kontrol harga dan waktu lebih banyak di tangan penyedia.	SPPG memiliki otonomi lebih besar dalam menentukan bahan dan waktu pembelian.
<b>Transaksi</b>	Pembayaran non-tunai dan administrasi formal	Transaksi tunai atau semi-formal; biasanya menggunakan nota harian dan pencatatan internal

Sumber: Diolah Peneliti (2025)

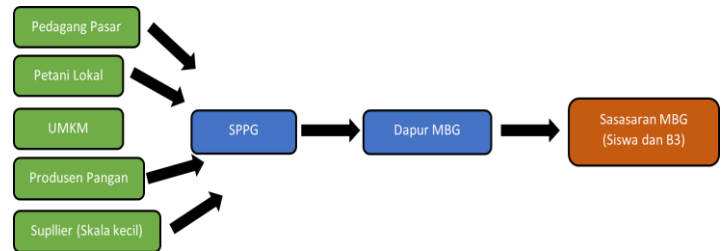
Sistem tertutup memiliki kelebihan secara administrasi mudah diaudit, ketersediaan bahan lebih stabil, namun disisi lain menghadapi tantangan bahwa SPPG sangat tergantung pada satu penyedia dan petani lokal tidak bisa langsung terlibat (jika tidak berhubungan dengan *supplier* utama). Sedangkan sistem terbuka memiliki kelebihan lebih fleksibel dan mendorong ekonomi

lokal, namun menghadapi tantangan bahwa pasokan tidak selalu kontinyu dan kualitas bervariasi. Di dalam sistem terbuka ini, penerapan di SPPG terdiri dari beberapa tipe, antara lain: (1) SPPG memiliki jaringan produsen/distributor tetap dari pasar (2) SPPG membuka diri untuk produsen lokal yang menawarkan barangnya dan (3) SPPG bermitra dengan produsen lokal.





Gambar 4. Alur sistem tertutup



Gambar 5. Alur sistem terbuka

Peluang bagi produsen lokal untuk masuk di SPPG saat ini alurnya adalah melalui Kepala SPPG (untuk sistem terbuka) atau *supplier* tetap (untuk sistem tertutup). Sebagian petani lokal pada ketiga daerah sampel menyatakan bahwa mereka belum tersosialisasikan adanya peluang bagi pelaku produsen lokal untuk masuk di MBG. Disisi lain mereka memiliki keinginan untuk memasok bahan baku MBG. Sebagaimana yang disampaikan petani lokal di Kota Pekalongan:

*“Bila memungkinkan agar dapat terjalin kerja sama dengan dapur SPPG, kalau pun ada syarat yang perlu diperbaiki untuk memenuhi permintaan SPPG,....dari asosiasi petani sayur siap”. (Petani lokal, 07 Agustus 25)*

Pernyataan ini memperlihatkan adanya keinginan pelaku lokal untuk terlibat di penyediaan bahan baku MBG. Namun pelaku lokal perlu memastikan beberapa kriteria dari SPPG agar bahan baku bisa masuk di dapur MBG. Kriteria tersebut mencakup pertimbangan harga, kuantitas, kualitas, serta kontinuitas.

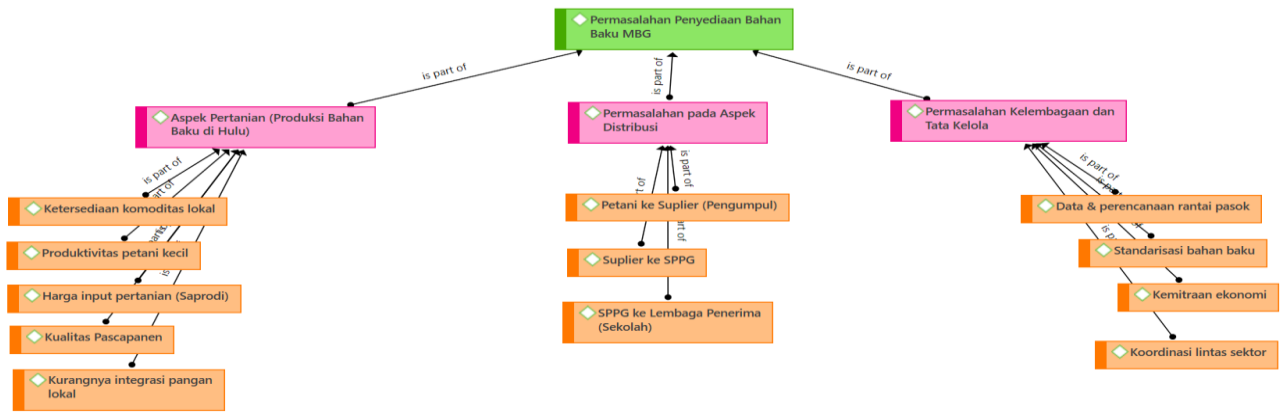
Berdasarkan analisis dua pola rantai pasok, yaitu sistem terbuka dan tertutup, arah rantai pasok sebaiknya mengarah pada penerapan sistem tertutup berbasis produk lokal (*close-loop supply system*). Hal ini didukung dari hasil riset Yanuar et. all (2022) tentang dampak kemitraan *closed loop* terhadap pendapatan dan efisiensi usaha tani cabai. Hasil riset tersebut menunjukkan bahwa petani secara produktivitas lebih menguntungkan, secara pemasaran dapat memberikan jaminan pasar bagi petani serta lebih efisien baik dari biaya tunai maupun biaya total.

Dalam konteks ini, *supplier* diharapkan mengutamakan mengambil bahan baku dari

produsen lokal dan hanya mengambil dari luar daerah jika pasokan tidak mencukupi. Pendekatan ini memperkuat keterkaitan antara SPPG dan ekosistem pangan daerah, sekaligus mendukung kemandirian pangan lokal. Hal ini dapat menjadi peluang untuk disinergikan dengan *integrated farming* atau kawasan pedesaan. Untuk produsen diarahkan untuk tergabung atau menjalin kerjasama dengan koperasi merah putih atau BUMDES/BUMDESMA atau koperasi/*supplier* pemasok utama yang diharapkan dapat memperpendek jalur distribusi dan meningkatkan nilai tambah bagi produsen.

Saat ini praktik di lapangan masih menunjukkan kecenderungan mekanisme pasar. Produsen lokal masih mengalami kendala terkait kuantitas, kualitas, dan pemenuhan standar SPPG. Kondisi ini menunjukkan perlunya dukungan berupa akses permodalan, pendampingan usaha, serta kebijakan harga yang berpihak pada produsen. Penguatan kelembagaan daerah, kemitraan dengan kelompok tani, dan pembiayaan mikro juga menjadi langkah strategis agar rantai pasok lokal dapat berperan dalam pelaksanaan MBG. Pemerintah daerah berperan sentral sebagai fasilitator dan koordinator untuk menjembatani produsen, *supplier*, dan pengelola SPPG melalui regulasi, pengawasan mutu, serta penguatan peran satgas agar rantai pasok berjalan lebih efektif dan berpihak pada produk lokal.

Permasalahan penyediaan bahan baku Makan Bergizi Gratis (MBG) juga terkait tata kelola distribusi sehingga terjadi kemitraan. Beberapa permasalahan hulu-hilir dalam rantai pasoknya sebagaimana ditunjukkan dalam diagram berikut ini.



**Gambar 6. Diagram permasalahan penyediaan bahan baku MBG**  
*Sumber: Analisis Peneliti (2025)*

Secara detail gambar di atas dapat dijelaskan sebagai berikut:

Permasalahan pada aspek pertanian terdiri atas beberapa aspek .

1. Permasalahan pada Aspek Pertanian

**Tabel 2. Permasalahan pada Aspek Pertanian**

Aspek	Permasalahan	Dampak terhadap MBG
<b>Ketersediaan komoditas lokal</b>	Produksi pangan (beras, sayur, daging, telur, susu) belum merata antar daerah; Terdapat beberapa komoditas tergantung musim dan impor.	Menyulitkan penyediaan bahan baku MBG secara kontinyu dan merata di seluruh wilayah.
<b>Produktivitas petani kecil</b>	Sebagian besar petani beroperasi dalam skala kecil, teknologi rendah, dan akses modal terbatas.	Volume bahan baku tidak stabil; kualitas tidak seragam.
<b>Harga input pertanian tinggi</b>	Pupuk, benih, dan pakan ternak mahal; efisiensi rendah.	Biaya produksi naik → bahan baku MBG jadi mahal.
<b>Kualitas pasca panen rendah</b>	Penanganan panen dan pasca panen (sortasi, pengeringan, pendinginan) sering tidak sesuai standar.	Sayur, buah, daging cepat rusak; sulit menjaga mutu gizi makanan.
<b>Kurangnya integrasi pangan lokal</b>	Tidak semua daerah memanfaatkan potensi bahan pangan lokal (umbi, ikan air tawar, jagung).	Ketergantungan tinggi pada komoditas nasional tertentu (beras, ayam, telur).
<b>Isu keamanan pangan (food safety)</b>	Kurangnya penerapan GAP ( <i>Good Agricultural Practices</i> ) dan GHP ( <i>Good Handling Practices</i> ).	Risiko cemaran biologis atau kimia pada bahan MBG.

*Sumber: Analisis Peneliti (2025)*

2. Permasalahan Pada Jalur Distribusi  
 Permasalahan kedua adalah berkaitan dengan Rantai distribusi bahan baku MBG melibatkan banyak pihak dan terbagi dalam tiga kerjasama

besar yaitu (1) Petani dengan *supplier*, (2) *Supplier* dengan SPPG dan (3) SPPG dengan sekolah atau kelompok penerima.

**Tabel 3. Permasalahan Pada Jalur Distribusi**

Hubungan	Permasalahan	Penjelasan & Dampak
<b>Petani ke <i>Supplier</i> (Pengumpul)</b>	1. Tidak ada kontrak jangka panjang dengan pembeli MBG. 2. Harga fluktuatif tergantung pasar. 3. Volume pasokan tidak terencana.	<i>Supplier</i> kesulitan menjamin kontinuitas pasokan. Program MBG bisa terganggu saat panen gagal atau harga naik.
<b><i>Supplier</i> ke SPPG</b>	1. Kurangnya sistem logistik dingin ( <i>cold chain</i> ). 2. Transportasi tidak efisien antar daerah (biaya tinggi, waktu lama). 3. Tidak ada sistem agregasi data produksi.	Banyak bahan (sayur, daging, susu) rusak di perjalanan; margin harga tinggi.



Hubungan	Permasalahan	Penjelasan & Dampak
SPPG ke Lembaga Penerima (Sekolah/Daerah)	1. Keterlambatan distribusi dan penyimpanan tidak sesuai standar. 2. Belum ada SOP standar nasional untuk kualitas dan keamanan bahan.	Risiko gizi turun, makanan basi, dan pemborosan logistik.

Sumber: Analisis Peneliti (2025)

3. Permasalahan dalam kelembagaan dan tata kelola
- Permasalahan ketiga adalah tata kelola dan koordinasi MBG yang melibatkan seluruh pihak dalam MBG.

**Tabel 4. Permasalahan dalam Kelembagaan dan Tata Kelola**

Bidang	Permasalahan	Dampak
Koordinasi lintas sektor	Pertanian, perindustrian, dan sosial belum terintegrasi dalam satu sistem pangan MBG.	Terjadi duplikasi program dan tumpang tindih tanggung jawab.
Data & perencanaan rantai pasok	Tidak ada sistem <i>data pangan real time</i> antar petani, <i>supplier</i> , dan SPPG.	Perencanaan volume dan wilayah distribusi tidak presisi.
Standarisasi bahan baku	Belum ada standar nasional bahan MBG (misalnya batas kadar protein, lemak, atau keamanan pangan).	Variasi kualitas makanan antar wilayah tinggi.
Kemitraan ekonomi	Belum terbentuk kemitraan tetap antara petani lokal dan penyedia MBG.	Bahan baku lebih sering diambil dari pemasok besar, bukan petani kecil.

Sumber: Analisis Peneliti (2025)

Sedangkan secara khusus dalam pengelolaan atau manajemen dalam SPPG sendiri permasalahannya meliputi:

1. Kapasitas produksi, banyak SPPG di daerah belum siap kapasitas produksi harian besar dan berstandar higienitas tinggi
2. Fasilitas penyimpanan, minim fasilitas *cold storage* atau pendingin bahan mudah rusak (sayur, daging, susu).
3. Manajemen pasokan, belum ada sistem perencanaan bahan baku berbasis data (*forecasting demand*).
4. Keterampilan SDM, tenaga pengolah belum terlatih penuh dalam manajemen gizi, keamanan pangan, dan HACCP.
5. Ketergantungan pasokan luar daerah, SPPG tidak selalu bisa menyerap produk lokal karena perbedaan harga dan kualitas.

### Pola Kemitraan

Analisis daya saing menunjukkan bahwa Kepala SPPG dan produsen pangan lokal menjadi penggerak utama dalam koordinasi program dan penyediaan bahan baku. Dukungan kuat juga datang dari aktor dengan daya saing tinggi seperti Bappeda, Dinas Perdagangan, Diskominfo, BPR/BKK, koperasi, serta akademisi ekonomi yang memperkuat aspek kebijakan, pembiayaan, dan rekomendasi strategis. Sementara itu, Dinkes, Disdikbud, Dinsos, DKP, dan *supplier* berperan

penting dalam pelayanan teknis dan logistik. Adapun petani lokal, kepala sekolah, komite sekolah, humas, akademisi pertanian dan kesehatan, serta murid SMA lebih berfungsi sebagai penerima manfaat atau pendukung.

Diperlukan forum yang berkelanjutan untuk koordinasi MBG dengan seluruh stakeholder di daerah. Beberapa informan menyatakan sangat menunggu pertemuan/forum tersebut. Menurut Emerson, Nabatchi & Balogh (2012), kolaborasi lintas sektor berjalan optimal ketika ada tiga prasyarat: (1) *shared motivation* (motivasi bersama terhadap tujuan), (2) *capacity for joint action* (kapasitas untuk bertindak bersama), dan (3) *principled engagement* (keterlibatan berbasis nilai dan tujuan bersama).

Faktor kelembagaan menjadi faktor utama dalam prioritas potensi lokal pendukung ketersediaan pangan dalam program implementasi makan bergizi gratis. Kelembagaan yang kuat menjadi fondasi utama kolaborasi. North (1990) mendefinisikan kelembagaan sebagai “aturan main” yang mengatur interaksi antar pelaku. Dalam konteks SPPG, regulasi, koordinasi lintas sektor, serta pembagian peran menjadi bentuk nyata dari kelembagaan yang efektif. Sejalan dengan pandangan Ostrom (2005), tata kelola sumber daya publik seperti pangan dan gizi memerlukan sistem kelembagaan *polycentric* yang memungkinkan berbagai aktor untuk saling mengatur dan

menyesuaikan peran dalam konteks lokal. Konteks ini menguatkan temuan dari analisis AHP yang dilakukan bahwa faktor kelembagaan menjadi prioritas utama penguatan potensi lokal karena tanpa struktur kelembagaan yang jelas, kolaborasi akan kehilangan arah dan akuntabilitas.

Selain itu pada level daerah perlu diperkuat dengan regulasi atau edaran yang mewajibkan penggunaan potensi lokal. Kelembagaan dari sisi kemitraan petani menjadi prioritas selanjutnya. Dari hasil pendalaman data di daerah sampel, petani lokal dan produsen lokal tidak semuanya dapat mengakses untuk masuk di dapur MBG. Kemitraan dengan *supplier* utama dalam sistem tertutup dan kemitraan dengan sesama produsen di sistem terbuka perlu dijalin. Kemitraan ini secara kelembagaan dapat berupa dengan membentuk atau bergabung dengan koperasi.

Saat ini telah dibentuk koperasi merah putih pada setiap desa/kelurahan. Hal ini menjadi peluang untuk dapat diarahkan dalam kerjasama atau kemitraan antar produsen pangan lokal untuk masuk di MBG. Koperasi Merah Putih dapat menjadi peluang untuk menampung potensi wilayah sehingga bisa didistribusikan. Saat ini *supplier* yang mempunyai bahan baku asalkan harganya cocok bisa dijadikan sebagai salah satu pasokan. Salah satu syarat bagi koperasi agar bisa menyediakan pasokan kepada SPPG adalah asalkan ada legalitas/ NIB. MBG perlu dibangun dengan model kelembagaan yang kokoh, sistem *supply-demand* yang transparan, serta desain industri pangan yang sesuai dengan kebutuhan program. Dengan demikian, keberlanjutan MBG dapat terjamin tanpa bergantung sepenuhnya pada pemain besar, dan masyarakat desa dapat diberdayakan sebagai pelaku utama, bukan sekadar penonton.

Prioritas kedua potensi lokal pendukung ketersediaan pangan dalam program implementasi makan bergizi gratis adalah faktor internal. Pada faktor internal menggambarkan atas sumber daya pendukung sektor pertanian, sub faktor yang memiliki prioritas tertinggi adalah SDM pertanian, pendidikan dan pengetahuan petani mengenai pertanian menjadi salah satu faktor terpenting keberhasilan potensi lokal untuk mendukung ketersediaan pangan. Selanjutnya sarana produksi yang memadai akan membantu para petani lokal untuk menghasilkan produk pangan yang memadai

dan berkualitas baik untuk dikonsumsi. Kemudian, selanjutnya terkait lahan dan adopsi teknologi.

Prioritas ketiga adalah faktor eksternal. Adapun faktor eksternal meliputi stabilitas harga produk, pemasaran, dan permodalan serta pelatihan dan pendampingan. Pelatihan dan pendampingan ini adalah kepada para petani lokal serta rekayasa musin.

## REKOMENDASI KEBIJAKAN

Jawa Tengah memiliki keragaman potensi sumber pangan lokal. Namun rantai pasok bahan baku cenderung mengikuti pola pasar yang berlaku. SPPG dan *supplier* mengutamakan margin harga sesuai kualitas yang dipersyaratkan. Permasalahan hulu sampai hilir yang mencakup pada aspek pertanian atau produksi bahan baku di hulu, pada jalur distribusi, dan serta kelembagaan dan tata kelola teridentifikasi menjadi persoalan dalam penyediaan bahan baku MBG. Pada tataran implementasi pengadaan bahan baku di SPPG, terdapat dua alur yakni sistem terbuka (*multi supplier*) dan sistem tertutup (*single supplier*). Di sisi lain produsen lokal belum sepenuhnya mendapatkan tempat dalam program ini. Kapasitas produksi yang kecil dan terfragmentasi, kualitas yang kurang sesuai dan kontinuitas yang belum bisa dijamin, serta harga yang belum bersaing menyebabkan pelaku usaha lokal atau produsen lokal belum banyak berperan. Selain itu, para pelaku usaha lokal memiliki keterbatasan modal dan akses, bahkan sebagian besar mereka belum mengetahui bagaimana menjadi pemasok bahan baku.

Beberapa rekomendasi yang dapat ditawarkan adalah sebagai berikut:

1. Pada sisi kebijakan/regulasi, hal yang harus dilakukan pemerintah daerah adalah:
  - Integrasi lintas kementerian (Pertanian, Sosial, Pendidikan, Kemenkes).
  - Penyusunan regulasi turunan (Pergub/Perbup/Perwali) untuk penggunaan bahan lokal.
  - Sistem data nasional bahan pangan MBG berbasis geospasial.
  - Pengawasan *supply* oleh Disdag dan UMKM untuk menghindari monopoli.
  - Penguatan regulasi daerah, forum koordinasi lintas sektor

- Dikoneksikan dengan kawasan pedesaan, *integrated farming*, koperasi Merah Putih
  - Koperasi Merah Putih sebagai mitra distribusi utama
2. Pada ranah produksi/hulu (petani) beberapa hal yang bisa dilakukan adalah:
    - Pembentukan klaster produksi pangan lokal dan korporasi petani, terintegrasi dengan *supplier* dan koperasi Merah Putih.
    - Penerapan kontrak farming antara petani dan penyedia MBG.
    - Pelatihan *Good Agricultural Practices* (GAP) dan *Good Handling Practices* (GHP) dan pendampingan produsen lokal sesuai standar SPPG.
    - Skema pembiayaan mikro untuk petani pemasok MBG.
    - Pengembangan inovasi *food processing* (*pasteurisasi, cold chain, fortifikasi*).
  3. Pada sisi distribusi/tengah (*supplier*), upaya yang dilakukan adalah:
    - Pengembangan pusat logistik pangan daerah dan *cold storage*.
    - Sistem *e-logistics* dan *tracking supply chain*.
    - Kebutuhan SPPG dipenuhi produsen lokal secara terjadwal antara petani dan penyedia.
    - Kemitraan SPPG–koperasi–kelompok tani.
  4. Pada sisi hilir/SPPG hal yang perlu dilakukan adalah:
    - Standarisasi bahan baku dan menu gizi per wilayah.
    - Sistem informasi kebutuhan bahan yang bisa dipenuhi produsen lokal (*Digital food management system* untuk perencanaan dan pengadaan)
    - Penguatan fasilitas pengolahan dan pelatihan SDM gizi.
    - Penentuan menu memperhatikan kearifan lokal dan potensi bahan baku

## REFERENSI

CNN Indonesia. (14 Januari 2025). 160 Perusahaan Akan Impor 200 Ribu Sapi Perah untuk

Makan Gratis. Diakses di: <https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20250114152115-92-1187051/160-perusahaan-akan-impor-200-ribu-sapi-perah-untuk-makan-gratis>

Chopra, S. (2019). *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation* (7th ed., Global Edition). Harlow, England: Pearson Education Limited.

Detik.com. (2 Januari 2025). Program Makan Bergizi Gratis Diprediksi Picu Inflasi. Diakses di: <https://www.detik.com/bali/bisnis/d-7715037/program-makan-bergizi-gratis-diprediksi-picu-inflasi>

Emerson, K., Nabatchi, T., & Balogh, S. (2012). *An Integrative Framework for Collaborative Governance*. *Journal of Public Administration Research and Theory*, 22(1), 1–29.

Marsden, T., Banks, J., & Bristow, G. (2000). Food Supply Chain Approaches: Exploring their Role in Rural Development. *Sociologia Ruralis*, 40(4), 424–438.

North, D. C. (1990). *Institutions, Institutional Change, and Economic Performance*. Cambridge University Press.

Ostrom, E. (2005). *Understanding Institutional Diversity*. Princeton University Press.

Sutrisno, D. A. (2022). Kebijakan Sistem Ketahanan Pangan Daerah. *Kebijakan: Jurnal Ilmu Administrasi*.

Tempo.co. (26 Oktober 2024). Ekonom Sebut Makan Bergizi Gratis Bisa Saja Sebabkan Inflasi Harga Pangan. Diakses di: <https://www.tempo.co/ekonomi/ekonom-sebut-makan-bergizi-gratis-bisa-saja-sebabkan-inflasi-harga-pangan-1160052>

Suharjito, Machfud, Haryanto B, Sukardi, Marimin. 2011. Pemodelan optimasi mitigasi risiko rantai pasok produk/komoditas jagung. *Agritech*. 31 (3): 215-227