

PERAN PRODUSEN LOKAL DALAM MBG: Apakah Sekedar Penonton?

Ringkasan Eksekutif (*Executive Summary*)

Jawa Tengah memiliki potensi lokal pertanian dan peternakan yang dapat mendukung pemenuhan bahan baku Makan Bergizi Gratis (MBG), yang setidaknya akan dibangun 3.228 Satuan Pemenuhan Pelayanan Gizi (SPPG) atau dapur MBG di Jawa Tengah. Namun, pemenuhan kebutuhan MBG dari bahan baku lokal belum tercapai karena tantangan harga, kuantitas, kualitas dan kontinuitas. 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. Oleh sebab itu, terdapat beberapa rekomendasi yang ditawarkan berupa: 1) Pada sisi kebijakan perlu komitmen regulasi penggunaan bahan lokal; sistem data; pengawasan rantai pasok; serta integrasi dengan program lain; 2) Pada ranah produksi perlu dibentuk klaster produksi dan korporasi petani terintegrasi; kontrak petani dan SPPG; pelatihan dan pendampingan; pembiayaan; inovasi *food processing*; 3) Pada sisi distribusi diperlukan pengembangan pusat logistik pangan daerah; sistem *e-logistics* dan *tracking supply chain*; sistem jadwal; dan kemitraan; 4) Pada sisi hilir perlu dibangun sistem informasi kebutuhan bahan; fasilitas pengolahan dan pelatihan SDM; menu memperhatikan kearifan lokal dan potensi bahan baku.

PENDAHULUAN

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. Setidaknya akan dibangun 3.228 Satuan Pemenuhan Pelayanan Gizi (SPPG) atau dapur MBG di Jawa Tengah. Diperkirakan sebanyak 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, ibu menyusui, dan balita.

Jawa Tengah memiliki potensi pertanian, peternakan, dan perikanan yang berkontribusi menyokong kebutuhan program MBG. Data Dinas Pertanian dan Perkebunan Provinsi Jawa Tengah menunjukkan bahwa tahun 2024, produksi padi di Provinsi Jawa Tengah menyokong kebutuhan pangan nasional sebesar 16,73%. Untuk sumber protein, total produksi daging Jawa Tengah menyokong 9,25% dari total nasional; produksi susu menyokong 11,38% dari total nasional; dan produksi telur menyokong 5,44% dari total

nasional, dan produksi daging lima tahun terakhir di Jawa Tengah mengalami kenaikan sebesar 6,7 persen.

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. 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.

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, 2025).

Dengan demikian, perlu dianalisis kebutuhan bahan baku, tantangan ketersediaan bahan baku, serta kekuatan potensi lokal. Berangkat dari latar belakang di atas, maka diperlukan analisis pemanfaatan potensi sumber pangan lokal untuk mendukung Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Jawa Tengah

DESKRIPSI MASALAH

Pemenuhan Bahan Pangan

Kebutuhan beras MBG dibandingkan dengan nilai total produksi dalam wilayah adalah sebesar 1,82%. Wilayah perkotaan relatif lebih banyak membutuhkan suplai beras ketimbang produksi. Kebutuhan protein berupa daging ayam rata-rata mencapai 0.006% dari total produksi Jawa Tengah, dimana nilai rata-rata ini dapat terpenuhi dengan baik. Kebutuhan telur rata-rata baik, namun terdapat 2 daerah yang kekurangan produksi yaitu Kota Surakarta dan Kota Tegal. Untuk sayuran dan buah, terdapat spesialisasi komoditas yang sangat signifikan di berbagai daerah, di mana beberapa kabupaten menjadi sentra produksi absolut, sementara wilayah lain (perkotaan) memiliki kontribusi yang sangat minimal.

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 kerangka ini rantai pasok bahan baku MBG diarahkan untuk memanfaatkan potensi lokal, memperkuat ketahanan pangan daerah, dan mendukung kesejahteraan pelaku ekonomi kecil.

Namun, hasil 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. Sebagian besar SPPG masih mengalami kesulitan untuk memperoleh bahan lokal dengan kriteria SPPG. *Supplier* menyatakan bahwa bahan baku pada beberapa komoditas menurut asalnya adalah berasal dari luar daerah. Sebagai contoh adalah komoditas sayur dan buah masih banyak diambil dari luar daerah untuk wilayah Demak dan Kota Pekalongan. Beras di wilayah Kota Pekalongan juga mengambil dari luar kota. Komoditas 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. 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 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.

Kondisi tersebut 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.

Sistem Rantai Pasok

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). Sesuai riset Burke et.al (2007) sistem terbuka semakna *multiple suppliers*, sedangkan sistem tertutup adalah *single supplier*.

Alasan sebagian SPPG menggunakan sistem tertutup adalah karena efisiensi

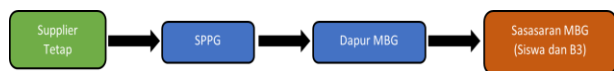
administrasi. Sedangkan sistem terbuka memberi peluang UMKM, petani lokal produsen pangan lainnya untuk menjadi pemasok langsung bahan baku ke SPPG/Dapur MBG. Sebagaimana disampaikan oleh kepala SPPG di wilayah sampel. Sistem terbuka dinilai lebih fleksibel terhadap kebutuhan menu dan fluktuasi harga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

Komponen	Sistem Tertutup (1 SPPG = 1 <i>Supplier</i> Tetap)	Sistem Terbuka (1 SPPG dari Berbagai <i>Supplier</i> /Petani)
Struktur Hubungan	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
Aktor Utama	<i>Supplier</i> tetap (koperasi), SPPG, pengelola dapur	Petani lokal, UMKM pangan, pedagang pasar, produsen pangan lokal, <i>supplier</i> kecil, dan SPPG.
Peran Aktor Utama	<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
Kewenangan dalam harga	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.
Transaksi	Pembayaran non-tunai dan administrasi formal	Transaksi tunai atau semi-formal; biasanya menggunakan nota harian dan pencatatan internal

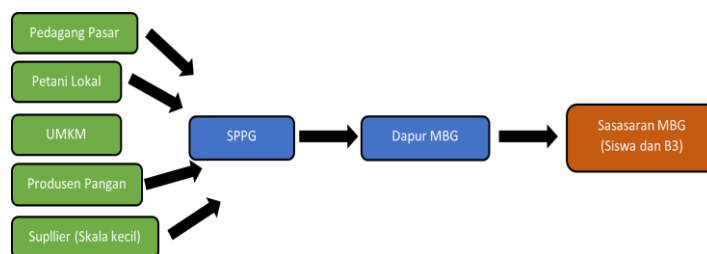
Sumber: BRIDA Prov Jateng, 2025

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.



Alur sistem tertutup



Alur sistem terbuka

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. Produsen lokal 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.

REKOMENDASI KEBIJAKAN

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. 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; pembentukan sistem *close loop* untuk pemenuhan MBG di setiap Kawasan, 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.

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

Pemerintah Provinsi Jawa Tengah

Badan Riset dan Inovasi Daerah

Penanggung Jawab: Mohamad Arief Irwanto

Penulis

: Okki Chandra Ambarwati
Arif Sofianto
Herlina Kurniawati
Tri Risandewi
Dimas Pamungkas Pradoto
Sri Sumarni
Tri Nugraha Aji Pamungkas

Editor

: Novan Setiawan

Izza Mafruhah

Nurul Istiqomah

Dewi Ismoyowati

Hendrika Ayuliani Muntiyas

Himas Arum Syarifah

Lazib Ajibta Kurniawan



Telepon
(024) 3540025



Email
brida@jatengprov.go.id



Laman
www.brida.jatengprov.go.id



Alamat
Jalan Imam Bonjol 190 Semarang