



BADAN GIZI NASIONAL

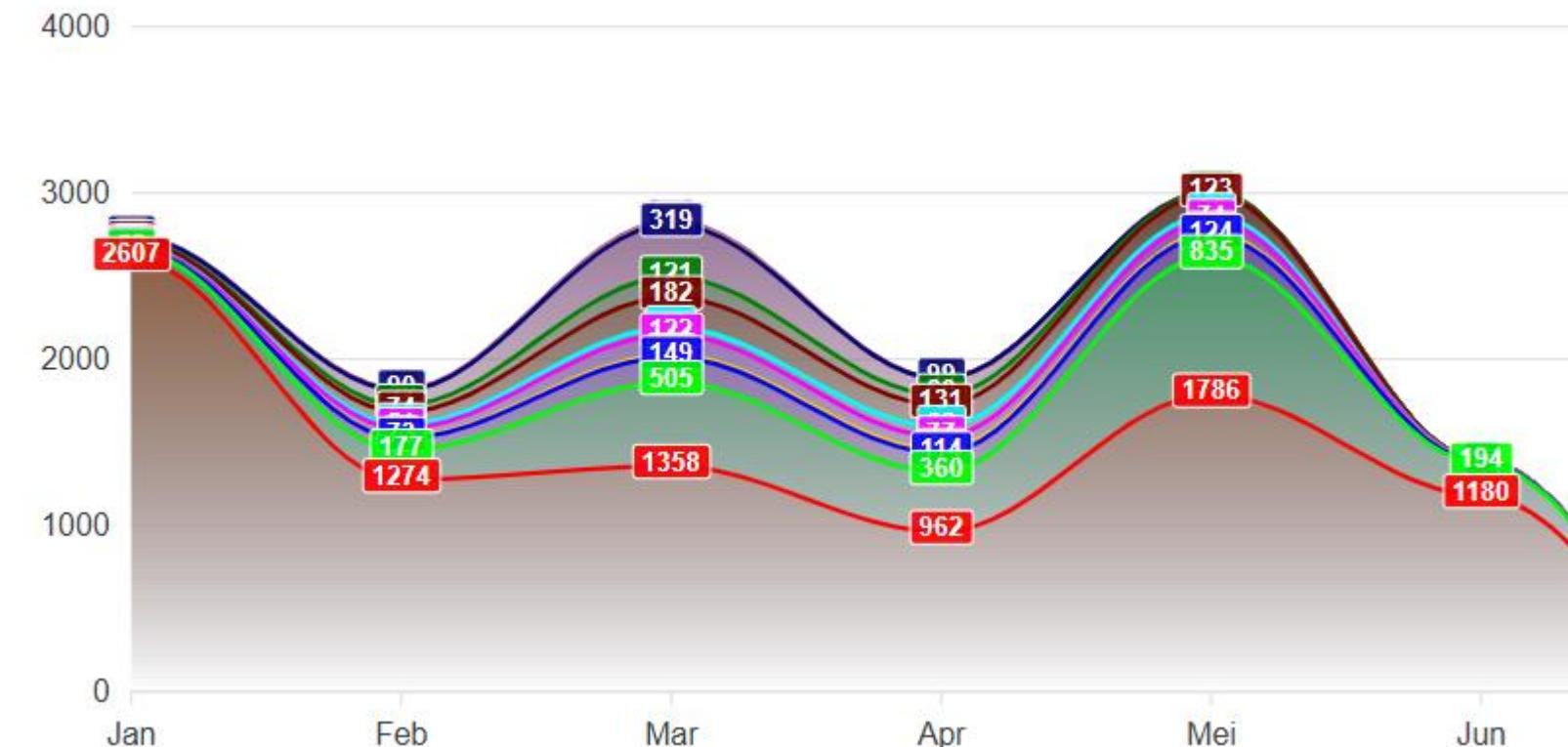
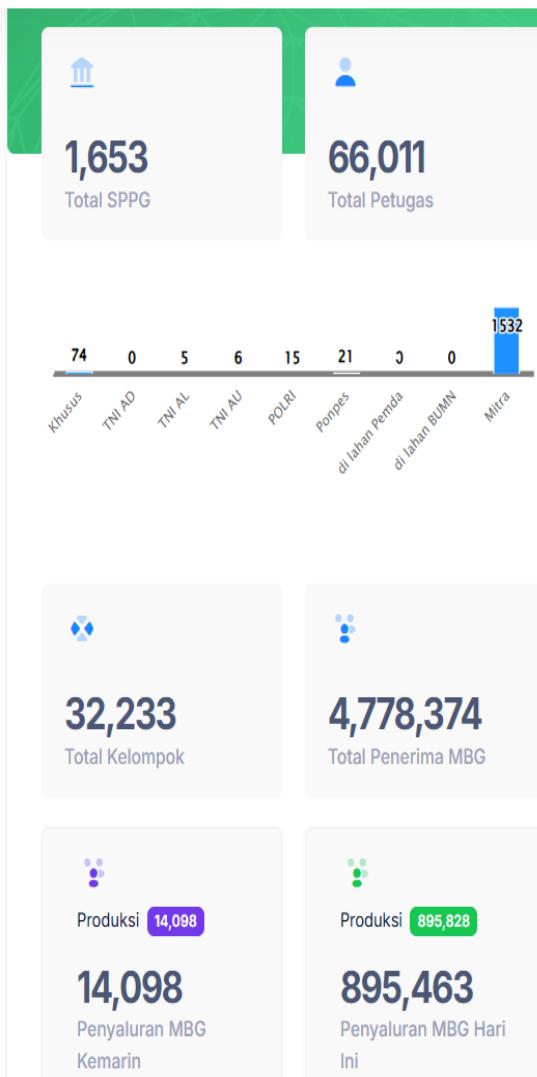
Keamanan Pangan dalam Program MBG

Juni 2025



Photo by Tim Humas Badan Gizi Nasional

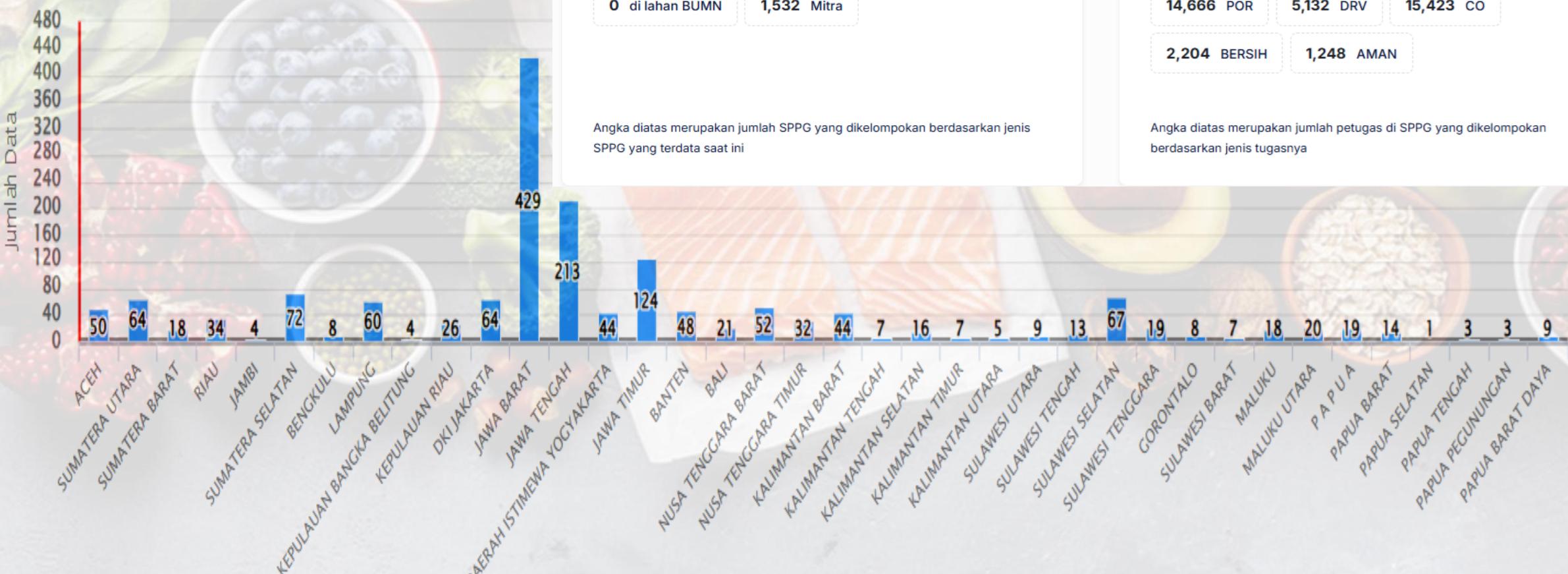
OVERVIEW PROGRESS BADAN GIZI NASIONAL



● Verifikasi Pengajuan ● Proses Persiapan ● Verifikasi Persiapan ● Penentuan Tim Survey ● Survey Lapangan
● Penentuan Kelayakan ● Penentuan KA SPPG ● Pembuatan VA ● Perlengkapan Data Pendukung



SPPG AKTIF NASIONAL BY APRIL 2025



SPPG Berdasarkan Jenis

1,653

74 Khusus
0 TNI AD
5 TNI AL
6 TNI AU
15 POLRI
21 Ponpes
0 di lahan Pemda
0 di lahan BUMN
1,532 Mitra

Angka diatas merupakan jumlah SPPG yang dikelompokan berdasarkan jenis SPPG yang terdata saat ini

Petugas Berdasarkan Jenis Tugas

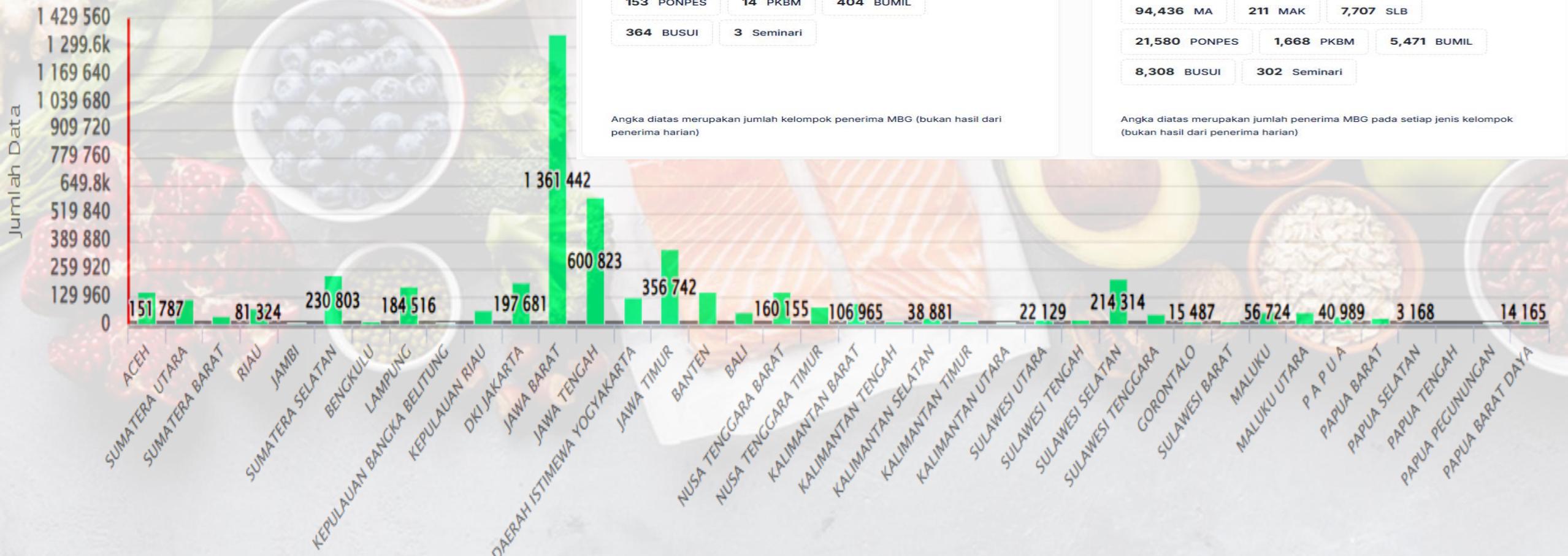
66,011

1,654 Ka SPPG
1,385 AG
1,364 AK
1,491 KL
1,399 KJM
10,825 JM
9,220 PER
14,666 POR
5,132 DRV
15,423 CO
2,204 BERSIH
1,248 AMAN

Angka diatas merupakan jumlah petugas di SPPG yang dikelompokan berdasarkan jenis tugasnya



PENERIMA MBG NASIONAL BY APRIL 2025



Data Sebaran Supplier



Mitra BGN pada SPPG

1,600

133 UMKM 19 Koperasi 6 Bumdes

0 Bumdesma 241 CV 139 PT 1,062 Yayasan

0 BUMD Kab/Kota

Angka diatas merupakan jumlah mitra SPPG/BGN yang mendukung program MBG



Supplier MBG

3,719

334 Koperasi 117 Bumdes 14 Bumdesma

1,881 UMKM 1,373 Supplier Lain

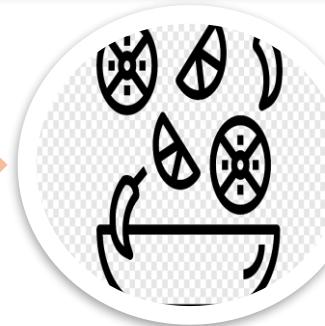
Angka diatas merupakan jumlah supplier yang dilibatkan dalam kegiatan MBG (yang di input di setiap SPPG)

KEAMANAN PANGAN DALAM PROGRAM MBG



Penentuan Menu & Pembelian Bahan Baku

SOP Sanitasi Fasilitas dan Ruangan



Bahan Baku Datang ke SPPG

SOP Persiapan Bahan Pangan



Pembersihan Bahan Baku

SOP Pengolahan
Cek Bahan Baku (Dinas Ketahanan Pangan)



Test Keamanan Bahan Pangan

Diumumkan di Papan Pengumuman Setiap hari (Dokumentasi)



Proses Memasak

SOP Pengolahan



Distribusi Makanan



Pemorsian

SOP Persiapan Bahan Pangan
SOP Sanitasi Peralatan



Test Food



STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)

SOP yang sudah disiapkan oleh Badan Gizi Nasional (BGN) di SPPG

1. SOP Sanitasi Fasilitas dan Ruangan
2. SOP Sanitasi Peralatan
3. SOP Persiapan Bahan Pangan
4. SOP Pengolahan
5. SOP Penyimpanan Makanan Masak dan Sampel Makanan
6. SOP Keselamatan Kerja
7. SOP Higiene dan Pemeriksaan Kesehatan Personil
8. SOP Pemeliharaan Peralatan dan Bangunan
9. SOP Pengendalian Serangga, Hewan Penggerat dan Hewan Peliharaan
10. SOP Tindakan Apabila Terjadi Keracunan Makanan



KONSEP STANDAR SPPG YANG BAIK

Standar SPPG yang sudah disiapkan oleh Badan Gizi Nasional (BGN)

Food Flow sesuai HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Point)

Alur SPPG mengikuti konsep HACCP mulai dari penerimaan barang, penyimpanan barang, persiapan, pengolahan, setting makanan, delivery, dan pencucian alat.

Dapur Hygiene

Peralatan dapur menggunakan stainless steel sehingga memudahkan dalam perawatan. Bangunan SPPG dilengkapi sirkulasi udara yang baik, memiliki system pest control, lantai dapur mudah dibersihkan dan mempunyai saluran pembuangan limbah.

Lean Management

Design Layout SPPG adalah yang memudahkan mobilisasi operasional dan tidak banyak sekat-sekat di dalamnya sehingga menghasilkan productivity yang tinggi.

Kapasitas Semi Industri

Dengan kapasitas satu shift sebanyak 3.000 porsi makanan, SPPG harus mempunyai alat masak yang heavy duty, kapasitas yang cukup dan semi otomatis sehingga dapat menghemat biaya dan meningkatkan produktivitas.



LANGKAH KOREKTIF PREVENTIF BADAN GIZI NASIONAL

Sebagai langkah korektif dan preventif, Badan Gizi Nasional juga segera melakukan pengetatan terhadap prosedur distribusi makanan

- 1 Pemilihan Bahan Baku yang lebih selektif
- 2 Pemendekan waktu memasak dan penyiapan makanan dengan waktu pengiriman makanan
- 3 Protokol keamanan saat proses pengantaran dari SPPG ke Sekolah
- 4 Batas toleransi waktu antara makanan diterima dan harus segera dikonsumsi
- 5 Mekanisme distribusi di sekolah, termasuk penyimpanan dan penyerahan kepada siswa
- 6 Kewajiban uji organoleptik (uji tampilan, aroma, rasa, dan tekstur) terhadap makanan sebelum dibagikan
- 7 Penyegaran dan pelatihan penjamah makanan secara rutin

PERAN K/L DALAM PROGRAM MBG

Dukungan K/L dan Pemda sangat penting dalam memaksimalkan capaian tujuan program

Kemendagri/ TNI/ POLRI/ Pemerintah Daerah

- Penyediaan Infrastruktur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG)
- Pembinaan dan peningkatan kapasitas petani, UMKM, dan koperasi sebagai penyedia komoditas
- Sumber data penerima MBG

Bappenas, Kemenkes, Kemendikdasmen, Kemenag, KemenPPA

- Data perencanaan sasaran dan satuan pendidikan (sekolah, madrasah, pesantren)

Kemendesa, KemenUKM, Kemenkop

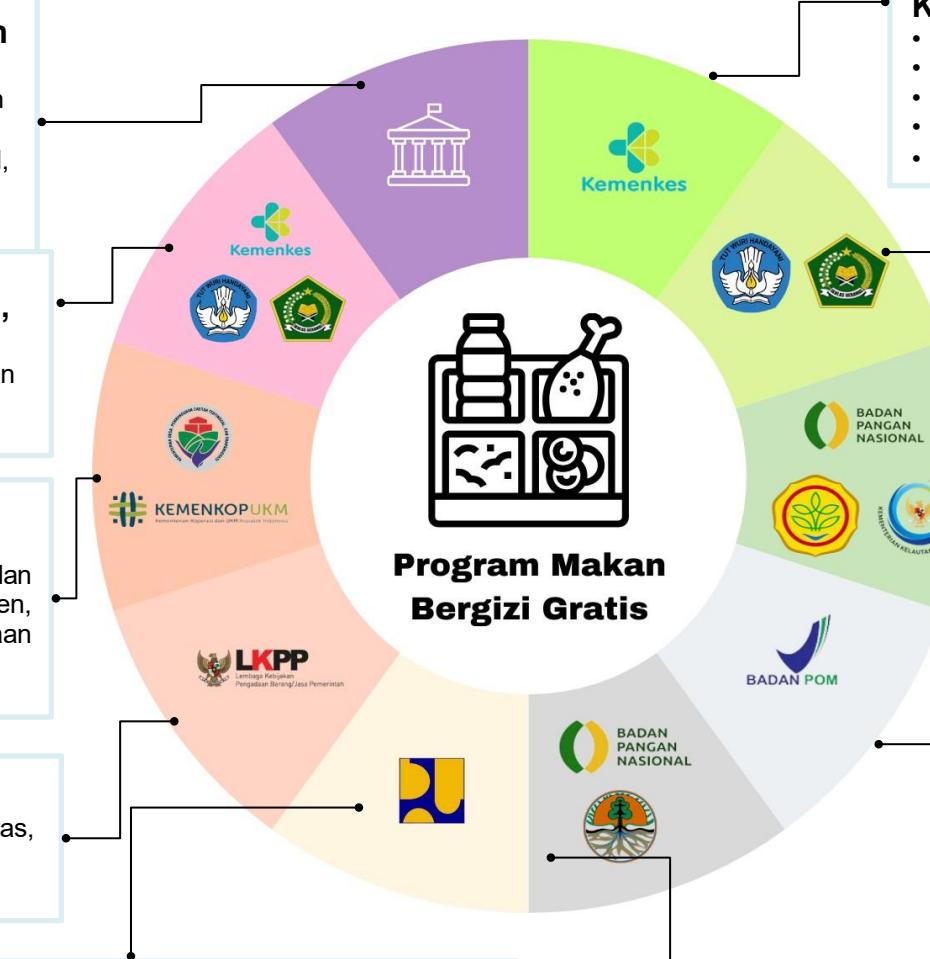
- Peningkatan kapasitas UMKM, koperasi, dan BUMDES (pembentukan, kemampuan manajemen, pengolahan logistik bahan pangan, pengadaan barang/jasa)

LKPP

- Mekanisme pengadaan jasa (bangunan, sarpras, dan operasional)
- Mekanisme pengadaan bahan pangan

BUMN, KemenPU

- Penyediaan infrastruktur SPPG termasuk listrik, gas dan sanitasi dan air bersih untuk SPPG
- Peningkatan peran masyarakat dalam pemenuhan air minum, serta penyediaan sanitasi aman



Kemenkes

- Pengukuran antropometri
- Standar gizi dan pedoman perhitungan harga makanan
- Sertifikasi hygiene dan sanitasi
- Evaluasi perilaku makan
- Penetapan standar fortifikasi beras

Kemendikdasmen & Kemenag

- Penyediaan infrastruktur sanitasi, air bersih, fasilitas transit penyaluran makanan
- Penyelarasan waktu pemberian makanan pada siswa dan santri
- Renovasi dapur (satuan pendidikan yang menjadi SP)
- Pelatihan tenaga didik untuk penyelenggaraan MBG

Bapanas, Kementan, KKP

- Penjaminan ketersediaan stok, keragaman bahan pangan, dan pemanfaatannya (susu dan sumber protein hewani)
- Pemberdayaan dan korporatisasi petani, peternak, dan nelayan
- Pelaksanaan fortifikasi beras skala besar
- Penjaminan keamanan bahan pangan segar

BPOM

- Pengawasan keamanan makanan (uji keamanan pangan)

Bapanas dan KLHK

- Strategi dan pedoman penanganan limbah kemasan dan sisa makanan



PERAN K/L DALAM PROGRAM MBG

Contoh Dukungan Dinas dan Instansi Terkait di SPPG Warung Kiara Sukabumi

- 1. Dinas Ketahanan Pangan** rutin cek bahan baku (residu pestisida dan residu boraks)
- 2. Dinas Kesehatan** rutin cek kesehatan Karyawan dan Balita, selain itu, puskesmas juga rutin mengecek kesehatan lingkungan sekitar dapur
- 3. BPJS ketenagakerjaan** rutin berkoordinasi untuk mencover asuransi kecelakaan kerja dan kematian
- 4. Dinas Pemadam Kebakaran** perlu melakukan edukasi penanganan kejadian luar biasa di dapur seperti kebakaran
- 5. Dinas Pemberdayaan Masyarakat Desa** diskusi mengenai pengembangan pemberdayaan masyarakat desa dalam menciptakan supply chain dan meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar dapur
- 6. Perbankan** rutin datang untuk menawarkan pembiayaan modal bagi supplier (ada supplier kami yang sudah pinjam ke bank) ada juga bagi karyawan dapur
- 7. BKBN** rutin berdiskusi dan berkolaborasi dalam mengedukasi kader pendamping program bantuan Makan Bergizi buat Balita, Bumil, dan Busui
- 8. Dinas Lingkungan Hidup** rutin membantu dalam mengelola sampah dapur
- 9. PDAM** rutin membantu dalam menjaga supply air supaya tetap mengalir. Ketika terjadi kerusakan oleh longsor atau sejenisnya SPPG menjadi prioritas untuk diperbaiki lebih dahulu
- 10. PLN** rutin menjaga listrik supaya tetap menyala dan tidak terjadi konsleting



SKEMA SERTIFIKASI KEAMANAN PANGAN SPPG



BADAN GIZI NASIONAL

SKEMA SERTIFIKASI KEAMANAN PANGAN PADA SATUAN PELAYANAN PEMENUHAN GIZI (SPPG)

Disusun oleh :
Deputi Sistem dan Tata Kelola
Badan Gizi Nasional

April 2025



Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi

★ Fokus

Pemenuhan persyaratan kebersihan dan sanitasi lingkungan serta sarana pengolahan pangan. Menjadi tahap awal sistem jaminan kemanan pangan di SPPG

★ Indikator Penilaian

Kondisi bangunan dan fasilitas pengolahan
Sumber air bersih dan sanitasi
Sistem pengelolaan limbah padat dan cair
Personal hygiene dan perlindungan terhadap kontaminasi silang

★ Stakeholders

Dikeluarkan oleh **Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota** sesuai Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024



Sertifikasi HACCP

★ Fokus

Identifikasi bahaya dalam proses pengolahan pangan dan pengendaliannya secara sistematis berbasis analisis risiko terhadap bahaya biologi, kimia dan fisik dalam rantai produksi.

★ Indikator Penilaian

Penetapan tim HACCP
Deskripsi produk dan diagram alir proses
Identifikasi bahaya dan penentuan CCP (Critical Control Point)
Penetapan batas kritis, sistem monitoring, tindakan koreksi, dan verifikasi

★ Stakeholders

Dilakukan setelah SPPG **memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi**. Diterbitkan oleh **lembaga sertifikasi independen** yang diakui oleh KAN



KEAMANAN PANGAN DALAM PROGRAM MBG (DRAFT INPRES)

Aspek Keamanan Pangan dalam Draft Inpres MBG Mei 2025

Fokus Terhadap Keamanan Pangan

Keamanan pangan merupakan aspek krusial dalam penyelenggaraan Program MBG. **Draft Inpres** menekankan pentingnya penyediaan makanan yang aman, sehat, dan layak konsumsi, terutama bagi anak sekolah.

Arahan Presiden

Presiden menginstruksikan kementerian dan lembaga untuk:

- Menjamin standar keamanan pangan dalam seluruh tahapan penyediaan makanan, mulai dari **pengadaan bahan baku, pengolahan, distribusi, hingga penyajian**.
- Mengawasi dan membina pelaksanaan **Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)** dan standar keamanan pangan lainnya.



KEAMANAN PANGAN DALAM PROGRAM MBG (DRAFT INPRES)

Aspek Keamanan Pangan dalam Draft Inpres MBG Mei 2025

Peran Kementerian Lembaga

Badan Pangan Nasional

- Bertugas menyusun kebijakan nasional tentang keamanan dan mutu pangan untuk MBG
- Mengkoordinasikan pengawasan mutu dan keamanan pangan.

BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan)

- Melakukan pembinaan teknis dan pengawasan keamanan pangan olahan.
- Memberi dukungan laboratorium dalam kasus dugaan kontaminasi atau keracunan.

Kementerian Kesehatan

- Menyediakan pedoman dan pengawasan terhadap higiene sanitasi makanan dan dapur penyelenggara.
- Menyusun sistem deteksi dan respon cepat terhadap Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan.



KEAMANAN PANGAN DALAM PROGRAM MBG (DRAFT INPRES)

Aspek Keamanan Pangan dalam Draft Inpres MBG Mei 2025

Sistem Pengawasan Terpadu

- Ditekankan pentingnya koordinasi lintas sektor untuk menjamin keamanan pangan: antara Dinas Pendidikan, Dinas Kesehatan, BPOM, serta dinas teknis di daerah.
- Dibentuk sistem monitoring dan evaluasi terhadap keamanan pangan secara rutin dan terintegrasi.

Pencegahan dan Mitigasi Risiko

- Pemerintah daerah diminta membina dan mengawasi penyedia makanan agar mematuhi standar keamanan pangan.
- Penguatan kapasitas pelaku penyedia pangan melalui pelatihan CPPOB, sanitasi, dan higiene.



KEAMANAN PANGAN DALAM PROGRAM MBG (DRAFT PERPRES)

Aspek Keamanan Pangan dalam Draft Perpres MBG Mei 2025

1

Penjaminan Keamanan dan Mutu Pangan

Kewajiban Penyelenggara:

- Badan Gizi Nasional (BGN) dan seluruh pihak yang terlibat wajib menjamin keamanan dan mutu pangan dalam seluruh rantai pasok Program MBG.

Tujuan Penjaminan:

- Untuk mencegah cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia serta menjamin pangan sesuai nilai agama, keyakinan, dan budaya masyarakat.

Pelaksanaan:

- Dilakukan oleh kementerian/lembaga sesuai kewenangan, dengan ketentuan teknis diatur dalam Peraturan Badan Gizi Nasional.

2

Respons terhadap KLB Keracunan Pangan

- Bila terjadi dugaan Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan, Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) wajib segera melaporkan kepada fasilitas kesehatan terdekat dan kepada aparat terkait
- Jika ditetapkan sebagai KLB, penanggulangan dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.
- BGN menyiapkan **SOP Tindakan Apabila Terjadi Keracunan Makanan**



KEAMANAN PANGAN DALAM PROGRAM MBG (DRAFT PERPRES)

Aspek Keamaman Pangan dalam Draft Perpres MBG Mei 2025

3

Pengembangan Kapasitas Keamanan Pangan

BGN wajib menyelenggarakan:

- **Pelatihan teknis** bagi pengolah makanan, penjamah makanan, tenaga distribusi.
- **Sertifikasi keamanan pangan**, higienitas, dan halal di semua fasilitas SPPG.
- Penyusunan **SOP** dan **petunjuk teknis** terkait keamanan pangan.

4

Peran Pemerintah Daerah

Pemda mendukung aspek keamanan pangan melalui:

- **Sertifikasi laik higiene** dan sanitasi oleh Dinas Kesehatan kabupaten/kota.
- Pengawasan keamanan dan mutu pangan, serta stabilisasi pasokan pangan lokal.

5

Manajemen Resiko

Manajemen risiko dilaksanakan untuk:

- Mengidentifikasi dan mengurangi **potensi risiko**.
- Menetapkan perlakuan dan **mitigasi risiko**, termasuk dalam hal keamanan pangan.
- Disusun dalam bentuk petunjuk teknis dan dikoordinasikan dengan instansi terkait



KEAMANAN PANGAN DALAM PROGRAM MBG (DRAFT PERPRES)

Aspek Keamangan Pangan dalam Draft Perpres MBG Mei 2025

Bagian Keempat Penjaminan Keamanan dan Mutu Pangan

Pasal 23

- (1) Badan Gizi Nasional dan setiap orang yang terlibat dalam penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis harus menjamin keamanan dan mutu pangan.
- (2) Penjaminan keamanan dan mutu pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan di setiap rantai pangan Program Makan Bergizi Gratis dalam rangka mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.
- (3) Penjaminan keamanan dan mutu pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) **dilaksanakan oleh kementerian/lembaga sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan mengenai keamanan pangan.**
- (4) Ketentuan teknis dan skema kerja sama antar kementerian/lembaga mengenai penjaminan keamanan dan mutu pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), ayat (2), dan ayat (3) diatur lebih lanjut dalam Peraturan Badan Gizi Nasional.



KEAMANAN PANGAN DALAM PROGRAM MBG (DRAFT PERPRES)

Aspek Keamangan Pangan dalam Draft Perpres MBG Mei 2025

Bagian Keempat Penjaminan Keamanan dan Mutu Pangan

Pasal 24

- (1) Dalam hal terjadi dugaan KLB keracunan pangan, SPPG wajib segera melaporkan kepada puskesmas, rumah sakit, fasilitas pelayanan kesehatan lainnya yang terdekat, atau kepada kepala desa/lurah sebagai laporan kewaspadaan keracunan pangan.
- (2) **Dalam hal dugaan KLB keracunan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan sebagai KLB keracunan pangan, upaya penanggulangan KLB keracunan pangan dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.**



KEAMANAN PANGAN DALAM PROGRAM MBG (DRAFT PERPRES)

Aspek Keamangan Pangan dalam Draft Perpres MBG Mei 2025

Bagian Keenam Manajemen Resiko

Pasal 30

- (1) Badan Gizi Nasional melaksanakan manajemen risiko dalam penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis.
- (2) Manajemen risiko sebagaimana dimaksud pada ayat (1) bertujuan untuk mengawal pencapaian sasaran Program Makan Bergizi Gratis dengan mengurangi potensi risiko dan memitigasi dampak risiko dalam penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis.
- (3) Manajemen risiko dilakukan paling sedikit melalui penetapan konteks penilaian risiko, perlakuan risiko, pemantauan dan pelaporan terhadap risiko dalam penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis.
- (4) Manajemen risiko sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dituangkan dalam petunjuk teknis manajemen risiko Program Makan Bergizi Gratis yang mengacu kepada kebijakan Manajemen Risiko Pembangunan Nasional Lintas Sektor dan Organisasi.
- (5) Pelaksanaan manajemen risiko Program Makan Bergizi Gratis dikoordinasikan secara teknis dengan melibatkan instansi terkait.
- (6) Ketentuan lebih lanjut mengenai petunjuk teknis manajemen risiko Program Makan Bergizi Gratis sebagaimana dimaksud dalam ayat (4) diatur dalam Peraturan Badan Gizi Nasional.



**BADAN
GIZI
NASIONAL**

TERIMA KASIH