



Prosedur Standar MBG Diperketat

TANTANGAN YANG HARUS DILEWATI PROGRAM MBG

Program Makan Bergizi Gratis sudah mulai berjalan sejak Senin (6/1) lalu. Sejumlah tantangan ditemukan dan harus segera diselesaikan.

Sukoharjo

- Sebanyak 10 siswa mengalami keracunan setelah menyantap menu Program Makan Bergizi Gratis (MBG).
- Dari 200 siswa yang menerima makanan, sekitar 10 siswa dari kelas I hingga kelas VI melaporkan gejala tersebut.
- Mereka juga mencium bau basi dari ayam tepung yang disajikan.
- Pihak sekolah segera menarik makanan yang tersisa dan melaporkan kejadian ini kepada satuan pelayanan pemenuhan gizi (SPPG) dan Puskesmas Sukoharjo Kota.
- Kondisi para siswa tidak memerlukan perawatan lanjutan di rumah sakit. Mereka hanya mengalami gejala ringan dan telah mendapat penanganan medis berupa obat dari petugas puskesmas.



Kulonprogo

- Sejumlah siswa SMPN 1 Sentolo mengeluhkan wadah makan untuk Program MBG berbau amis.
- Selain itu, nasi terlalu keras teksturnya dan tahu beraroma kecut.
- Keluhan itu juga disampaikan sekolah ke petugas yang sudah ditindaklanjuti dengan perbaikan dan keluhan tak terjadi lagi pada Rabu (15/1).



Temuan BPOM

- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menemukan adanya hasil olahan sayur yang basi untuk Program MBG.
- BPOM menemukan sayur basi itu saat ikut mengawasi dan evaluasi pelaksanaan program MBG.
- BPOM tak merinci lokasi penemuan sayur basi tersebut.



SLEMAN—Penerapan *standard operating procedure (SOP)* dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG) akan diperketat menyusul kasus keracunan makanan di Sukoharjo dalam pelaksanaan program tersebut.

Feni Freycinetia Fitriani,
Akbar Evandio & Catur Dwi Janati
redaksi@jibinews.co

- Aspek keamanan anak-anak dalam program sangat penting.
- Program MBG ditargetkan sentuh 15 juta penerima manfaat di 2025.

Kepala Kantor Komunikasi Kepresidenan, Hasan Nasbi, menjelaskan pada kasus keracunan di Sukoharjo, sampel makanan yang disajikan akan disimpan dan diperiksa. Pengambilan sampel makanan 2x24 jam sudah merupakan SOP dari awal untuk semua Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG).

Dari prosedur ini, harapannya bisa diketahui penyebab pasti insiden keracunan di Sukoharjo.

Sumber: Harian Jogja/Solopos/Bisnis.com (OTO)
Gratis: Harian Jogja/Sunu Jatmiko

► Halaman 10



Siswa SDN Sinduadi Timur, Mlati, Sleman menyantap makanan dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG) pada Jumat (17/1).

Harian Jogja/Catur Dwi Janati



Prosedur Standar...

"Itu kan kalau yang di Sukoharjo *sampling* makanannya diperiksa dulu, jadi bisa kami tahu dengan persis penyebabnya apa. Jadi jangan ditebak-tebak," kata Hasan seusai meninjau pelaksanaan MBG di SDN Sinduadi Timur, Sleman, pada Jumat (17/1).

Dari sekitar 2.000 anak yang dilayani SPPG tersebut, ada 40 anak yang mengalami keracunan. Hasan menyebut para anak yang sempat menunjukkan gejala keracunan sudah kembali ceria. "Sudah ditangani dengan baik dan mereka sekarang sudah ceria kembali," ungkapnya.

Setelah kejadian ini, Hasan menegaskan bila SOP penyediaan MBG akan diperketat. Badan Gizi Nasional (BGN), kata Hasan, akan melakukan evaluasi di sejumlah aspek termasuk di aspek ke higienisan. "Pasti SOP akan diperketat. BGN akan melakukan evaluasi, supaya tingkat kebersihan, tingkat ke higienisan, kemudian jauh lebih bisa ditingkatkan," ungkapnya.

Dalam insiden keracunan di Sukoharjo, Hasan menyebut adanya kesalahan teknis. Namun respons cepat segera dilakukan dengan menarik makanan dan menggantinya dengan menu yang baru yang lebih aman. "Sebenarnya kemarin mungkin ada beberapa kesalahan teknis. Makanannya langsung ditarik, kemudian diganti lagi dengan menu yang baru dan menu yang baru itu aman. Menu yang baru kemarin itu aman," ungkapnya.

Menurut Hasan, aspek keamanan anak-anak dalam program sangat penting sehingga tak hanya mereka suka akan program MBG, tetapi makanan yang disajikan juga terjaga ke higienisannya. "Yang penting anak-anak aman. Mereka suka makanannya, tapi dari

sisi higienisnya mereka juga terjaga," ungkapnya.

Sebelumnya, sebanyak 40 siswa SDN Dukuh 03 Sukoharjo mengalami gejala keracunan setelah mengonsumsi menu MBG. Para siswa mengalami gejala mual, pusing usai menyantap menu MBG berupa ayam tepung krispi.

Ganti Menu

Kepala BGN, Dadan Hindayana memastikan telah melakukan pertolongan pertama terhadap 40 siswa SDN Dukuh 03 Sukoharjo, yang keracunan seusai menyantap menu MBG. Ia menyebut instansinya telah menarik menu yang disajikan, yakni ayam untuk diganti telur rebus. "Setelah tahu ada yang mual semua ayam ditarik dan diganti telur," ujarnya.

Selain menarik menu, Dadan melanjutkan setiap korban juga telah menerima penanganan oleh tenaga medis dan dipastikan semua siswa dalam kondisi sehat. "Yang mual-mual ditangani petugas dan diobati, dan sudah ceria kembali," ucapnya.

Meski begitu, Dadan mengaku belum mengetahui penyebab keracunan tersebut, entah adanya zat berbahaya atau kesalahan pengolahan dalam pembuatan ayam krispi. Dadan menekankan instansinya masih mendalami lebih lanjut kasus itu untuk mengetahui alasan keracunan. "Detail menyusul. Tapi menu ayam krispi itu ditarik untuk yang lain dan diganti telur rebus, dan yang lain tidak mengalami seperti 40 orang," kata Dadan.

Target Minimal

Sementara itu, program MBG ditargetkan menyentuh 15 juta penerima manfaat di 2025. Angka ini menjadi target minimal yang dipatok

pemerintah bisa terlaksana di tahun ini. "Yang penting target tahunan saja. Pokoknya tahun 2025 ini targetnya minimal 15 juta penerima manfaat. Target minimal," kata Hasan Nasbi.

Dengan target tersebut, jumlah titik pelaksanaan MBG diharapkan bisa bertambah setiap bulannya. Pada Juli atau Agustus nanti, ditargetkan minimal ada 5.000 SPPG yang sudah terbangun. Bila satu SPPG melayani 3.000 sasaran, di Juli atau Agustus nanti 15 juta penerima telah disasar MBG. "Jadi setiap bulan akan bertambah. Ditargetkan juga dari BGN itu bulan Juli atau Agustus sudah ada 5.000 SPPG. Jadi kalau sudah ada 5.000 SPPG kali 3.000 kan sekitar 15 juta penerima manfaat," tegasnya.

Menilik perkembangannya hingga pertengahan Januari ini, Hasan optimistis target tersebut bisa tercapai. Meski penambahannya masih sedikit, Hasan percaya ke depan ada akselerasi yang signifikan. "Kami optimistis lah. Kalau pertama-pertama ini perkembangannya misalnya tambah 100, tambah 200 enggak apa-apa. Tapi ya lama-lama ada akselerasinya," ungkapnya.

Perihal anggaran pembangunan dapur MBG, Hasan mengungkapkan bila ada berbagai skema yang bisa ditempuh. Hasan tak khawatir soal penganggaran pembangunan dapur MBG.

"Kan ada berbaca macam-macam skema. Ada skema dapur yang dibuat oleh APBN. Ada dapur yang kerja sama dengan pemerintah daerah dengan BUMN. Ada dapur yang bekerja sama dengan swasta, UMKM, federasi, yayasan, dan segala macam, variasinya banyak. Jadi sebenarnya ini enggak terlalu mengkhawatirkan." (Bisnis.com)