



Distribusi Pasokan Bahan Pangan Pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG) Daerah Sarijadi

Mirrah Rahma Kaylla¹, Hanifia Syaki Aulis², Zalwa Zahra Salsabila³,
Iqbal Asyrofir Rohimi⁴

Program Studi Manajemen Logistik, Universitas Logistik dan Bisnis Internasional, Fakultas Logistik, Teknologi dan Bisnis, Indonesia

Email : mirrahragma250@gmail.com, hanifiasyaki776@gmail.com,
zalwazhlah@gmail.com, iqbalrohimi7@gmail.com

Abstrack

The Free Nutritious Meal Program (Program Makan Bergizi Gratis/MBG) is a national priority program aimed at improving students' nutritional status through the provision of nutritious meals. The success of this program is determined not only by menu quality but also by the effectiveness of the food supply distribution system. This study aims to analyze the system and flow of food supply distribution, identify logistical constraints, and evaluate the effectiveness and efficiency of food distribution in the MBG Program in the Sarijadi area. This research employed a descriptive qualitative approach using a case study method. Data was collected through semi-structured in-depth interviews with the Distribution Leader of the Sarijadi MBG Kitchen and analysis of relevant operational documents. The results indicate that the MBG distribution system in the Sarijadi area has been implemented effectively and efficiently, supported by a structured distribution flow, relatively short delivery distances, and quality control involving nutritionists as well as hygiene and sanitation standards. However, several constraints remain, particularly delays during the portioning stage due to raw material readiness and limitations of transportation facilities that lack adequate ventilation systems. Overall, the MBG distribution system in the Sarijadi area meets the principles of timeliness, quality, and food safety, yet improvements in internal coordination and transportation facilities are still required to ensure optimal and sustainable program implementation.

Key Word: Free Nutritious Meal Program, food distribution, logistics management, food safety, distribution effectiveness

Abstrak

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan program prioritas nasional yang bertujuan meningkatkan status gizi peserta didik melalui penyediaan makanan bergizi secara rutin. Keberhasilan program ini tidak hanya ditentukan oleh kualitas menu, tetapi juga oleh efektivitas sistem distribusi pasokan bahan pangan. Penelitian ini bertujuan menganalisis sistem dan alur distribusi pasokan bahan pangan, mengidentifikasi kendala logistik, serta mengevaluasi efektivitas dan efisiensi distribusi makanan pada Program MBG di wilayah Sarijadi. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi kasus. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam semi-terstruktur dengan Leader Distribusi Dapur MBG Sarijadi dan analisis dokumen operasional terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem distribusi MBG di wilayah Sarijadi telah berjalan cukup efektif dan efisien, didukung oleh alur distribusi yang terstruktur, jarak pengiriman yang relatif dekat, serta penerapan pengendalian mutu yang melibatkan ahli gizi dan standar hygiene serta sanitasi. Namun demikian, masih terdapat kendala, terutama keterlambatan pada tahap pemorsian akibat kesiapan bahan baku serta keterbatasan sarana transportasi yang belum dilengkapi dengan sistem ventilasi yang memadai. Secara keseluruhan, sistem distribusi MBG di wilayah Sarijadi telah memenuhi prinsip ketepatan waktu, kualitas, dan keamanan pangan, namun masih memerlukan

peningkatan pada aspek koordinasi internal dan sarana transportasi agar pelaksanaan program dapat berjalan lebih optimal dan berkelanjutan.

Kata Kunci: Program Makan Bergizi Gratis, distribusi pangan, manajemen logistik, keamanan pangan, efektivitas distribusi.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang dilalui oleh garis khatulistiwa dimana pada negara tersebut memiliki sebuah program baru yang diterapkan oleh presiden ke-8 Indonesia yang dilantik pada 21 Oktober 2024. Makanan bergizi gratis (MBG) dalam program merupakan salah satu langkah intensif yang digarap pemerintah dalam meningkatkan kualitas gizi peserta didik Indonesia. Program ini diusulkan untuk memperbaiki kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) dengan langkahnya memperhatikan asupan gizi yang seimbang saat sejak dini. Menurut Muhammad Ilham Fareza, selaku *leader distribusi dapur MBG* wilayah Sarijadi, tujuan utama program ini adalah untuk “membentuk anak-anak yang sehat dan cerdas melalui makanan yang berkualitas”, selaras dengan visi nasional yang diinisiasi oleh pemerintah pusat dan Badan Gizi Nasional (BGN).

Meskipun demikian, keberhasilan program ini tidak hanya ditentukan oleh kualitas bahan pangan yang disediakan, namun didorong oleh efektivitas distribusi pasokan dari sumber produksi hingga ke titik konsumsi di sekolah atau masyarakat yang akan menerima manfaat program ini. Berdasarkan hasil wawancara, sistem distribusi di dapur MBG Sarijadi berjalan melalui kerja sama antara pihak dapur dan sekolah yang ingin berpartisipasi dalam program dimana akan menetapkan hak dan kewajiban yang perlu dipenuhi oleh masing-masing pihak, termasuk tanggung jawab terhadap wadah makanan yang digunakan.

Proses distribusi di lapangan dilakukan menggunakan kendaraan yang disediakan oleh mitra program MBG bagian Sarijadi, dengan kapasitas angkut mencapai seribu porsi per unit. Setiap pengiriman dimulai sekitar pukul 08.00 pagi agar makanan tiba di sekolah sebelum jam istirahat berlangsung. Jarak antar lokasi yang relatif dekat, yakni berkisar 5–10 menit perjalanan, menjadikan sistem distribusi di wilayah Sarijadi tergolong efisien. Meski demikian, hasil wawancara menunjukkan adanya sejumlah kendala teknis, seperti keterlambatan akibat bahan baku yang belum siap, kondisi makanan yang masih panas sehingga belum dapat diporsikan, serta keterbatasan ventilasi pada kendaraan distribusi yang berpotensi mempengaruhi kualitas makanan.

Dalam hal ini, pengawasan mutu juga harus diperhatikan. Setiap dapur MBG memiliki ahli gizi yang melakukan uji sampel makanan setiap hari sebelum didistribusikan. Tujuan prosedur ini adalah untuk menjamin keamanan pangan serta mengurangi risiko kontaminasi atau keracunan, selain itu, pelatihan yang diberikan kepada petugas distribusi dan food handler juga dilakukan secara berkala oleh pihak puskesmas dan Kementerian Kesehatan untuk memastikan seluruh proses yang dilakukan sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi.

Dari hasil wawancara memperlihatkan bahwa sistem distribusi MBG di wilayah Sarijadi telah berjalan cukup efektif, meskipun masih memerlukan perbaikan terutama dalam aspek sarana transportasi dan koordinasi antar tim produksi. Efektivitas distribusi tidak hanya ditentukan oleh jarak tempuh pengiriman tetapi juga oleh kesiapan bahan baku untuk program tersebut, penyelarasan jadwal di seluruh sektor dapur, bersama dengan koordinasi yang efektif dengan sekolah, sangat diperlukan. Studi ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang lebih mendalam tentang pola distribusi pasokan makanan dalam program MBG di Wilayah Sarijadi, serta untuk menganalisis potensi tantangan dan faktor pendukung dalam sistem tersebut.

Rumusan Masalah

Dari hasil wawancara yang dilakukan dengan pihak narasumber yaitu ketua distribusi MBG sarijadi yaitu Muhammad Ilham Fareza dapat diidentifikasi beberapa hal yang penting dalam pendistribusian pasokan bahan pangan yang berkaitan dengan efektivitas, efisiensi dan keamanan pangan dengan penjelasan tersebut dapat diambil rumusan masalahnya yaitu:

1. Bagaimana sistem dan alur distribusi pasokan bahan pangan dalam pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis (MBG) di wilayah Sarijadi?
2. Apa saja kendala logistik yang dihadapi dalam proses distribusi makanan MBG di wilayah Sarijadi?
3. Bagaimana upaya yang dilakukan oleh tim dapur MBG Sarijadi untuk menjaga kualitas, keamanan, dan ketepatan waktu distribusi makanan?
4. Sejauh mana efektivitas dan efisiensi sistem distribusi MBG yang diterapkan saat ini dalam memenuhi tujuan program penyediaan makanan bergizi bagi peserta didik?

Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, penelitian ini memiliki beberapa tujuan sebagai berikut:

1. Menganalisis sistem dan alur distribusi pasokan bahan pangan pada pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis (MBG) di wilayah Sarijadi dimulai dari tahap perencanaan menu yang akan dibuat hingga pendistribusian makanan ke sekolah-sekolah penerima program.
2. Mengidentifikasi berbagai kendala logistik yang dihadapi dalam proses distribusi, termasuk hambatan teknis, sarana transportasi, waktu pengiriman, dan kondisi lingkungan yang berpengaruh terhadap efektivitas distribusi.
3. Mengevaluasi efektivitas dan efisiensi sistem distribusi dalam mendukung tercapainya tujuan program MBG, yaitu memastikan peserta didik memperoleh makanan bergizi dengan tepat waktu dan sesuai standar mutu.

Manfaat

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoretis

Hasil penelitian ini dapat memperkaya kajian dalam bidang manajemen logistik dan distribusi pangan, khususnya pada konteks program sosial pemerintah. Temuan penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya mengenai sistem distribusi makanan siap saji dan manajemen rantai pasok sektor publik.

2. Manfaat Praktis

- Bagi Pemerintah dan Pengelola Program MBG: Memberikan gambaran nyata mengenai kondisi lapangan distribusi makanan di wilayah Sarijadi, serta masukan untuk meningkatkan efektivitas pelaksanaan program.
- Bagi Pihak Dapur MBG dan Mitra Distribusi: Menjadi bahan evaluasi internal untuk memperbaiki proses operasional, mulai dari pemesanan bahan baku hingga pengiriman ke sekolah.

LANDASAN TEORI

Distribusi dalam Manajemen Logistik Pangan

Distribusi merupakan salah satu bagian penting dari manajemen logistik pangan yang berfungsi untuk menghubungkan produsen dengan konsumen melalui aliran barang. Perpindahan barang bukan satu-satunya aspek distribusi, tetapi juga meliputi pengelolaan rantai pasok yang mencakup penyimpanan, pengemasan, pengangkutan, hingga pengiriman produk agar tetap layak konsumsi, tepat waktu, dan memenuhi standar kualitas. Efektivitas sistem distribusi sangat berpengaruh terhadap kelancaran pasokan pangan, kestabilan harga, serta ketersediaan produk pasar.

Menurut buku Manajemen Distribusi terbitan Quadrant (September 2019). Distribusi memiliki peran strategis sebagai penghubung antara produsen dan konsumen selama proses penyaluran produk. Selain itu, tingkat efektivitas sistem distribusi sangat berpengaruh terhadap ketersediaan produk pasar, kestabilan harga, dan kelancaran pasokan pangan. Distribusi dianggap penting untuk memastikan pasokan dan kualitas produk tetap terjaga saat hasil produksi pangan didistribusikan ke berbagai wilayah.

Menurut Kotler dan Armstrong distribusi adalah aktivitas perusahaan agar produk atau jasa mudah didapatkan oleh konsumen. Sasarannya yaitu agar konsumen dengan mudah memperoleh produk atau jasa. Hal ini menunjukkan bagaimana bisnis dan lembaga distribusi dapat memastikan bahwa barang makanan tersedia di tempat yang tepat dan pada waktu yang tepat, sesuai dengan permintaan masyarakat. Sistem distribusi makanan yang baik akan meningkatkan efisiensi logistik, mengurangi risiko kerugian karena keterlambatan, dan memastikan bahwa produk yang dijual memiliki kualitas yang baik. Di sisi lain, distribusi, menurut Nirwan Sembiring, adalah proses atau aktivitas menyalurkan, mengirimkan barang dan jasa ke pelanggan akhir.

Sementara itu, menurut Basu Swasta, distribusi adalah saluran pemasaran yang digunakan oleh pembuat produk untuk mengirimkan produknya ke industri atau konsumen. Serta Lembaga yang terdapat pada saluran distribusi ini adalah produsen, distributor, konsumen atau industri

Dengan demikian, distribusi dalam manajemen logistik pangan tidak hanya sebagai jalur pemindahan produk, tetapi juga sebagai sistem strategis yang menjamin kelancaran, keamanan, dan efisiensi pasokan pangan dalam menjaga kualitas, membantu mengurangi biaya

logistik, mencegah keterlambatan, dan memastikan barang diterima dalam kondisi yang baik. Hal ini penting terutama dalam distribusi produk bahan pangan atau makanan, yang memerlukan penanganan khusus agar tetap aman dan menjaga kualitas selama pengiriman.

Keamanan dan kualitas pangan

Berbagai program ketahanan pangan di Indonesia menunjukkan penerapan prinsip distribusi yang aman dan efisien. Program Makanan Bergizi Gratis (MBG), contoh nyata manajemen logistik pangan, dalam upaya untuk meningkatkan gizi dan kesehatan masyarakat, program ini memberikan siswa sekolah makanan yang sehat, aman, dan layak. Dalam pelaksanaannya, dua komponen utama yang sangat menentukan keberhasilan program ini adalah efisiensi distribusi makanan dan pengawasan kualitas produk olahan yang diberikan kepada penerima manfaat.

Dalam penerapannya manajemen logistik memainkan peran penting dalam menjaga keamanan dan kualitas makanan di sekolah. Manajemen logistik mencakup perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pendistribusian, serta pengawasan dan evaluasi bahan makanan. Perencanaan yang baik akan memastikan bahwa bahan makanan tersedia sesuai dengan kebutuhan siswa, dan pengadaan yang tepat, memastikan bahwa kualitas bahan makanan tetap terjaga sejak penerimaan.

Keamanan pangan adalah kunci untuk kelangsungan hidup dan kesejahteraan masyarakat. Menurut Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, keamanan pangan mencakup memastikan bahwa makanan aman, bergizi, berkualitas, mudah diakses, dan terdistribusi secara merata kepada semua orang. Pangan sendiri dapat didefinisikan sebagai semua bahan yang berasal dari tumbuhan atau hewan, baik yang telah diolah maupun tidak, yang dikonsumsi oleh manusia sebagai makanan atau minuman.

Dalam penelitian ini, gagasan tentang keamanan dan ketahanan pangan terkait erat dengan Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di wilayah Sarijadi. Program ini merupakan contoh nyata dari kebijakan pemerintah yang mendukung ketahanan pangan di tingkat daerah, terutama untuk siswa sekolah, dengan memastikan bahwa setiap siswa menerima jumlah makanan bergizi yang cukup, aman, dan sesuai dengan standar. Akibatnya, sistem distribusi makanan sangat penting untuk memastikan bahwa makanan sampai ke sasaran dengan tepat waktu dan dalam kondisi baik.

Untuk memastikan distribusi pangan dalam program ini berhasil, diperlukan standar yang jelas tentang keamanan dan kualitas makanan. Di sisi lain, tujuan dari keamanan pangan adalah untuk menghindari unsur-unsur yang dapat menurunkan mutu atau membahayakan kesehatan manusia. Penerapan aspek ini menjadi bagian penting dalam pencegahan stunting, karena pemenuhan gizi anak tidak cukup hanya mengandalkan ketersediaan pangan, tetapi juga menuntut jaminan bahwa makanan yang dikonsumsi aman, berkualitas, dan mampu menunjang proses tumbuh kembang anak secara optimal.

Selain itu, sangat penting untuk memantau dan mengevaluasi secara teratur setiap fase pengelolaan pangan di dapur MBG, mulai dari pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi. Penerapan standar keamanan dan kualitas pangan yang konsisten adalah kunci keberhasilan program ini karena pengawasan yang baik akan mencegah penurunan kualitas atau kerusakan produk selama prosesnya. Sebaliknya, kelalaian dalam pengawasan dapat menyebabkan risiko kesehatan, seperti penurunan kualitas makanan atau gangguan pencernaan yang telah terjadi di beberapa lokasi pelaksanaan MBG.

Efektivitas Distribusi Pangan

Untuk mengetahui seberapa efektif program pendistribusian pangan, diperlukan beberapa elemen yang menunjukkan keberhasilan pelaksanaannya di lapangan. Berdasarkan berbagai penelitian terdahulu, konsep 6T sering digunakan sebagai acuan untuk mengukur efektivitas program dan menilai kesesuaian pelaksanaan dengan tujuan yang telah diterapkan. Konsep 6T menjelaskan bagaimana pendistribusian pangan dapat berjalan secara optimal. Enam prinsip utama tersebut meliputi:

1. Tepat sasaran: pangan disalurkan kepada kelompok penerima yang telah ditentukan.
2. Tepat jumlah: jumlah pangan yang didistribusikan sesuai dengan kebutuhan atau rencana.
3. Tepat kualitas: mutu pangan yang disalurkan dalam kondisi baik dan layak konsumsi.
4. Tepat Administrasi: seluruh proses distribusi tercatat dengan baik dan sesuai dengan prosedur.
5. Tepat waktu: penyaluran dilakukan sesuai jadwal agar ketersediaan pangan tetap terjaga.
6. Tepat harga: harga pangan tetap stabil dan terjangkau oleh masyarakat.

Berdasarkan Peraturan Presiden Nomor 48 Tahun 2016, Perum Bulog merupakan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang mendapat penugasan dari pemerintah untuk menjaga ketersediaan dan kestabilan harga pangan pokok. Dalam menjalankan tugas tersebut,

Perum Bulog melakukan kegiatan pengadaan, penyimpanan, dan penyaluran berbagai komoditas pangan agar pasokan tetap tersedia dan harga tetap terjangkau oleh masyarakat. Selain itu, Bulog juga berperan dalam pengelolaan cadangan pangan dan pelaksanaan intervensi pasar apabila terjadi gangguan pasokan atau lonjakan harga. Dengan peran tersebut, Perum Bulog menjadi bagian penting dalam sistem pangan nasional karena berkontribusi dalam menjamin terpenuhinya kebutuhan pangan masyarakat secara berkelanjutan.

Faktor-faktor yang mempengaruhi ketahanan dan distribusi pangan

Ketahanan pangan pada dasarnya menggambarkan kemampuan suatu sistem untuk memastikan ketersediaan, stabilitas, dan akses terhadap bahan pangan yang cukup bagi seluruh lapisan masyarakat. Dalam konteks daerah perkotaan seperti Sarijadi, isu utama yang sering muncul bukan pada produksi, melainkan pada efisiensi sistem distribusi dan mekanisme penyaluran bahan pangan agar sampai ke penerima manfaat program Makan Bergizi Gratis (MBG) secara tepat waktu dan merata. Menurut Aisyah & Utami (2025), efektivitas kebijakan publik dalam pengelolaan rantai pasok sangat menentukan keberhasilan program pangan sosial. Kebijakan yang tidak sinkron antar-lembaga dapat menyebabkan ketimpangan suplai, keterlambatan distribusi, hingga ketidakstabilan stok pangan di lapangan.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan salah satu pimpinan tim distribusi Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di wilayah Sarijadi, ditemukan bahwa ketahanan dan kelancaran distribusi pangan dipengaruhi oleh sejumlah faktor yang saling berkaitan. Faktor-faktor tersebut tidak hanya mencerminkan aspek teknis dalam pendistribusian makanan, tetapi juga menggambarkan dinamika koordinasi, manajemen waktu, dan kesiapan sumber daya di lapangan.

1. Ketersediaan Bahan Pangan

Ketersediaan bahan baku menjadi faktor utama yang menentukan keberlanjutan proses produksi dan distribusi. Keterlambatan pengiriman dari pemasok atau kekurangan stok dapat menghambat jadwal penyaluran makanan ke sekolah-sekolah.

2. Ketepatan dan Kelancaran Distribusi

Pengaturan waktu, rute, serta moda transportasi berpengaruh besar terhadap efektivitas distribusi. Ketidaktepatan jadwal atau kendala di lapangan seperti kemacetan, cuaca, dan kondisi kendaraan dapat menyebabkan keterlambatan pengantaran.

3. Kualitas dan Keamanan Pangan

Makanan yang didistribusikan harus tetap dalam kondisi baik hingga diterima oleh penerima manfaat. Pemeriksaan mutu dan uji sampel rutin menjadi langkah penting untuk memastikan makanan aman dan layak konsumsi.

4. Kedisiplinan dan Kompetensi

SDM Perilaku kerja, kebersihan, serta kepatuhan terhadap prosedur menjadi kunci dalam menjaga mutu makanan. Petugas distribusi yang terlatih dan tertib mampu meminimalkan risiko kontaminasi dan kerusakan makanan.

5. Faktor Lingkungan dan Infrastruktur

Kondisi jalan, jarak tempuh, serta cuaca sangat berpengaruh terhadap efisiensi pengiriman. Daerah dengan akses sulit atau medan tidak rata meningkatkan risiko keterlambatan dan kerusakan fisik pada makanan.

7. Sistem Pengawasan dan Evaluasi

Evaluasi rutin dan sistem pengawasan berjenjang diperlukan untuk menilai efektivitas operasional distribusi. Melalui evaluasi, tim dapat mengidentifikasi kendala dan menerapkan perbaikan dalam proses selanjutnya.

Makan Bergizi Gratis (MBG)

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu program prioritas nasional yang berfokus pada peningkatan kualitas gizi bagi anak-anak sekolah. Program ini dirancang untuk menyediakan makanan dengan gizi seimbang yang dapat mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak, meningkatkan konsentrasi belajar di sekolah, serta memperkuat sistem kekebalan tubuh mereka.

MBG bertujuan untuk memastikan setiap anak mendapatkan asupan gizi harian yang cukup dan pola makan yang seimbang. Program ini merupakan bagian dari strategi pemerintah untuk membangun sumber daya manusia yang sehat, cerdas, dan produktif menuju Indonesia Emas 2045. Program MBG dilaksanakan berdasarkan kebijakan pemerintah pusat sebagaimana diatur dalam Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2024 tentang Badan Gizi Nasional (BGN). Melalui peraturan ini, pemerintah telah membentuk badan khusus yang bertugas merencanakan, melaksanakan, dan mengawasi program gizi untuk masyarakat.

Kebijakan ini menunjukkan komitmen pemerintah untuk mengatasi masalah gizi nasional, terutama. Stunting, yang berdampak pada kualitas sumber daya manusia. Di bidang kesehatan, pendidikan, dan ketahanan pangan, MBG juga termasuk dalam daftar prioritas pembangunan

Tujuan utama Program MBG adalah untuk mengurangi tingkat malnutrisi dan stunting, yang masih menjadi masalah serius di Indonesia, terutama di kalangan kelompok rentan. Kelompok-kelompok ini meliputi balita, anak-anak, ibu hamil, dan ibu menyusui. Program ini bertujuan untuk memastikan bahwa kebutuhan gizi harian masyarakat, terutama di kalangan anak-anak dan ibu, terpenuhi secara memadai sesuai dengan standar Tingkat Kecukupan Gizi. Melalui Perpres Nomor 83 Tahun 2024, pemerintah menunjuk Badan Gizi Nasional (BGN) untuk menjalankan tugas dalam pemenuhan gizi nasional. Selanjutnya, sasaran pemenuhan gizi yang menjadi tugas BGN tersebut diarahkan kepada setidaknya empat kelompok utama. Program Makan Bergizi Gratis juga menasar beberapa kelompok prioritas, yaitu:

1. Peserta didik pada jenjang PAUD, pendidikan dasar, dan menengah, termasuk pendidikan umum, kejuruan, keagamaan, khusus, layanan khusus, dan pesantren. Kelompok ini membutuhkan asupan gizi seimbang untuk mendukung pertumbuhan fisik, perkembangan, serta konsentrasi belajar.
2. Anak usia di bawah lima tahun (balita), karena masa ini merupakan periode emas pertumbuhan yang sangat rentan terhadap dampak kekurangan gizi jangka panjang.
3. Ibu hamil, yang membutuhkan gizi optimal untuk menjaga kesehatan ibu dan janin serta mencegah risiko stunting dan komplikasi kehamilan.

Pada fase awal pelaksanaan tahun 2025, program ini menargetkan 17,9 juta penerima di seluruh Indonesia. Pelaksanaan akan dilakukan secara bertahap sesuai dengan kesiapan wilayah, infrastruktur, dan kapasitas anggaran pemerintah. Pelaksanaan program ini dikoordinasikan oleh Badan Gizi Nasional (BGN), sebuah lembaga non-kementerian yang langsung bertanggung jawab kepada Presiden. BGN memiliki fungsi utama dalam merencanakan, mengawasi, dan mengevaluasi pelaksanaan MBG di seluruh Indonesia.

Menurut laporan dari Badan Pangan Nasional (2024), sistem distribusi dalam program Makanan Bergizi Gratis (MBG) kini berbasis data sehingga pengiriman makanan dapat

dilakukan lebih cepat dan merata di seluruh Indonesia. Berdasarkan aturan yang berlaku, satu dapur hanya dapat melayani maksimal 3.000 anak dengan jarak pengiriman tidak lebih dari 6 kilometer, atau waktu tempuh sekitar 30 menit. Aturan ini ditetapkan untuk memastikan bahwa makanan yang dikirim tetap segar, hangat, dan aman saat tiba di sekolah-sekolah penerima manfaat. Selain BGN, pelaksanaan di lapangan juga melibatkan pemerintah daerah, lembaga pendidikan, dan UMKM lokal sebagai penyedia makanan. Kerjasama ini bertujuan untuk memastikan program dilaksanakan secara efektif, efisien, dan berdampak pada pemberdayaan ekonomi lokal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi kasus. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami proses distribusi pasokan bahan pangan dalam Program Makan Bergizi (MBG) secara mendalam berdasarkan kondisi nyata di lapangan. Penelitian kualitatif menekankan pada pemahaman fenomena sosial melalui pengamatan langsung dan interaksi dengan narasumber, bukan melalui perhitungan angka statistik (Fadli, 2021). Dengan pendekatan ini, peneliti dapat menggambarkan alur distribusi, kendala logistik, serta upaya pengendalian kualitas makanan secara lebih jelas dan menyeluruh.

Metode studi kasus digunakan karena penelitian ini hanya difokuskan pada satu objek penelitian, yaitu dapur MBG wilayah Sarijadi. Studi kasus memungkinkan peneliti untuk mengkaji suatu fenomena secara mendalam dalam konteks kehidupan nyata, sehingga sangat sesuai untuk meneliti program atau kebijakan yang sedang berjalan di suatu wilayah tertentu (Elva & Murhayati, 2025). Melalui metode ini, peneliti dapat memahami secara rinci bagaimana sistem distribusi MBG dijalankan dari tahap perencanaan hingga pendistribusian makanan ke sekolah.

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam semi- terstruktur dengan narasumber utama, yaitu leader Distribusi Dapur MBG Sarijadi. Wawancara semi-terstruktur digunakan karena peneliti telah menyiapkan panduan pertanyaan, namun tetap memberikan kesempatan kepada narasumber untuk menjelaskan informasi secara lebih luas sesuai dengan pengalaman dan kondisi yang ada di lapangan (Annasthasya et al., 2025). Selain wawancara, penelitian ini juga menggunakan analisis dokumen seperti jadwal distribusi dan sekolah-sekolah yang menerima MBG. Analisis dokumen dilakukan untuk mendukung dan memperkuat data hasil wawancara agar lebih valid (Prawanti et al., 2025).

Data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis melalui tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Reduksi data dilakukan dengan cara memilih dan memfokuskan data yang relevan dengan tujuan penelitian, khususnya yang berkaitan dengan sistem distribusi, efektivitas, efisiensi, dan keamanan pangan. Selanjutnya, data disajikan dalam bentuk uraian deskriptif agar mudah dipahami. Tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan yang dilakukan berdasarkan hasil analisis data secara keseluruhan (Annasthasya et al., 2025).

Untuk menjaga keabsahan data, penelitian ini menggunakan triangulasi sumber, yaitu dengan membandingkan hasil wawancara dengan dokumen pendukung dan teori yang relevan. Triangulasi sumber digunakan untuk meningkatkan kepercayaan terhadap hasil penelitian karena data diperoleh lebih dari satu sumber informasi (Fadli, 2021). Dengan demikian, hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran yang akurat dan dapat dipertanggungjawabkan mengenai sistem distribusi pasokan bahan pangan dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di wilayah Sarijadi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem distribusi pasokan bahan pangan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di wilayah Sarijadi dilaksanakan melalui alur logistik yang terstruktur dari hulu hingga ke hilir. Proses dimulai dari tahap perencanaan menu mingguan yang disusun berdasarkan standar gizi, kemudian dilanjutkan dengan penganggaran dan pemesanan bahan baku kepada supplier yang telah menjalin kerja sama dengan dapur MBG. Setelah bahan baku diterima oleh pihak dapur, dilakukan proses persiapan, pengolahan, pemorsian, pengemasan sederhana. Dan Pendistribusian ke sekolah-sekolah penerima manfaat MBG.

Distribusi makanan dilakukan menggunakan kendaraan yang disediakan oleh mitra program MBG dengan kapasitas maksimal 1.000 porsi per kendaraan. Waktu pengiriman dijadwalkan mulai pukul 08.00 WIB dengan jarak tempuh relatif dekat, yaitu berkisar antara 5-10 menit per sekolah. Jarak pengantaran yang dekat ini mendukung prinsip ketepatan waktu dan menjaga kualitas makanan agar tetap layak konsumsi saat diterima oleh peserta didik.

Meskipun sistem distribusi telah berjalan relatif efektif, hasil wawancara mengungkapkan sejumlah kendala logistik yang masih dihadapi. Kendala utama bukan berasal

dari aspek transportasi atau kondisi lalu lintas, melainkan dari tahap hulu, khususnya keterlambatan pada proses pemorsian dan kesiapan bahan baku. Keterlambatan ini sering terjadi akibat bahan pangan ada yang kurang, sehingga tim distribusi atau tim dapur harus membeli secara mendadak dengan spek yang sama atau makanan yang masih dalam kondisi terlalu panas sehingga belum dapat dikemas dan dikirim.

Selain itu, sarana transportasi yang digunakan belum dirancang khusus untuk distribusi makanan. Kendaraan distribusi tidak memiliki sistem ventilasi yang memadai, sehingga kondisi pengap di dalam box berpotensi mempercepat penurunan kualitas makanan apabila terjadi jeda waktu yang cukup lama. Untuk mengatasi hal tersebut, tim distribusi menerapkan pencegahan dengan cara membuka pintu box saat berhenti dan mempercepat proses pengantaran. Kendala lainnya adalah risiko makanan terguncang atau terjatuh selama perjalanan akibat tidak adanya sekat khusus di dalam kendaraan, sehingga diperlukan pengikatan tambahan menggunakan tali pengaman.

Dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan, dapur MBG Sarijadi menerapkan pengawasan berlapis. Setiap hari ahli gizi melakukan uji sampel makanan sebelum didistribusikan untuk memastikan rasa, aroma, dan kelayakan konsumsi. Selain itu, tim distribusi juga membawa sampel makanan ke sekolah dan melakukan pengecekan ulang sebelum makanan dibagikan kepada siswa.

Penerapan standar hygiene dan sanitas juga menjadi bagian penting dalam sistem distribusi. Seluruh petugas telah mengikuti pelatihan penjamah makanan yang diselenggarakan oleh puskesmas dan Kementrian Kesehatan, dengan ketentuan seperti larangan penggunaan perhiasan saat persian, kebersihan diri, serta penanganan wadah makanan yang sesuai dengan standar operasional (SOP). Evaluasi rutin dilakukan setiap minggu untuk mengidentifikasi permasalahan dan melakukan perbaikan operasional secara berkelanjutan.

Berdasarkan analisis hasil wawancara, sistem distribusi MBG di wilayah Sarijadi dinilai cukup efektif dan efisien dalam mendukung tujuan program. Distribusi makanan umumnya memenuhi prinsip ketepatan sasaran, ketepatan waktu, dan ketepatan kualitas. Keterlambatan yang terjadi relatif jarang dan umumnya disebabkan oleh faktor internal dapur, bukan oleh proses distribusi di lapangan. Jarak pengiriman yang pendek serta koordinasi yang intensif dengan pihak sekolah menjadi faktor pendukung utama efektivitas distribusi.

Namun demikian, penelitian ini juga menunjukkan bahwa efektivitas distribusi masih dapat ditingkatkan melalui perbaikan transportasi, khususnya kendaraan dengan ventilasi yang memadai, serta peningkatan koordinasi antar tim produksi untuk meminimalkan keterlambatan akibat kendala bahan baku. Dengan perbaikan tersebut. Sistem distribusi MBG diharapkan dapat berjalan lebih optimal dan berkelanjutan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai sistem distribusi pasokan bahan pangan dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di wilayah Sarijadi, dapat disimpulkan bahwa mekanisme distribusi yang ditetapkan telah berjalan cukup efektif dan efisien. Alur distribusi yang dimulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan baku, proses pengolahan, pemorsian, hingga pendistribusian ke sekolah-sekolah penerima manfaat telah tersusun secara sistematis dan didukung oleh jarak pengiriman yang relatif dekat, sehingga makanan dapat diterima dalam kondisi layak konsumsi dan tepat waktu. Sistem pengawasan mutu yang melibatkan ahli gizi, penerapan standar higiene dan sanitasi, serta evaluasi rutin mingguan turut berperan penting dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan selama proses distribusi.

Namun demikian, penelitian ini juga menemukan sejumlah kendala yang masih mempengaruhi kelancaran distribusi, terutama keterlambatan pada tahap pemorsian akibat kesiapan bahan baku serta keterbatasan sarana transportasi yang belum memiliki ventilasi memadai. Kendala tersebut berpotensi menurunkan kualitas makanan apabila terjadi penundaan pengiriman. Oleh karena itu, disarankan agar pengelola Program MBG meningkatkan koordinasi antarbagian dapur, memperkuat manajemen persediaan bahan pangan, serta melakukan perbaikan sarana transportasi distribusi. Peningkatan komunikasi dengan pihak sekolah juga perlu terus dilakukan untuk menyesuaikan jadwal pengiriman dengan aktivitas sekolah. Dengan penyempurnaan tersebut, sistem distribusi MBG diharapkan dapat berjalan lebih optimal dan berkelanjutan dalam mendukung peningkatan kualitas gizi dan pembangunan sumber daya manusia.

DAFTAR PUSTAKA

Aisyah, C. P., & Utami, H. W. (2025). IMPLEMENTASI KEBIJAKAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS DALAM MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN

MASYARAKAT MISKIN. *Jurnal Ekonomi Dan Kebijakan Publik*, 8, 1–14.

Annasthasya, D., Alfindoria, I., Rahayu, S., & Khair, O. I. (2025). Metodologi Penelitian Kualitatif: Tinjauan Literatur Dalam Konteks Pendidikan. *Jurnal Ilmiah Multidisipin*, 3(7), 423–429. <https://doi.org/10.60126/jim.v3i7.1070>

Elva, H. Y., & Murhayati, S. (2025). Penelitian Studi Kasus Kualitatif. *Dunia Dosen*, 9(2), 13087–13098. <https://www.duniadosen.com/penelitian-studi-kasus>

Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika*, 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1.38075>

Prawanti, A. A., Kumala, I., Fadillah, M. N., Damanik, R. Y. S., & Lubis, R. N. (2025).

Design, Types, and Methods in Qualitative Research. *TARBIYAH: Journal of Educational Science and Teaching*, 4(1), 384–388. <https://jurnal.diklinko.id/index.php/tarbiyah/article/view/186>

LAMPIRAN



Gambar 1 Wawancara dengan Kepala Distribusi dapur MBG