

Mengawal Kualitas Menu MBG : Pendekatan Edukatif Berbasis Gizi Seimbang dan Integritas Pengelolaan

*Guarding the Quality of the MBG Menu : An Educational Approach
Based on Balanced Nutrition and Management Integrity*

Anggray Duvita Wahyani^{1*}, Yuniarti Dewi Rahmawati²,

*^{1,2}Program Studi Gizi, Fakultas Pangan dan Ilmu Kesehatan, Universitas Muhadi Setiabudi, Indonesia
e-mail: anggraydw@gmail.com*

Abstrak

Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu intervensi strategis nasional untuk meningkatkan status gizi dan pemenuhan nutrisi peserta didik. Namun, efektivitas program ini sangat bergantung pada kapabilitas pengelola Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dalam menyajikan menu yang sesuai standar gizi seimbang serta menjaga integritas pengelolaan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan pengelola SPPG dalam penyusunan menu berbasis gizi seimbang serta menginternalisasi nilai integritas dalam tata kelola pelayanan MBG. Metode pelaksanaan dilakukan melalui tiga tahapan: persiapan (need assessment dan pemetaan standar menu), pelaksanaan (edukasi interaktif, diskusi partisipatif, dan workshop penyusunan menu), serta evaluasi (pre-test dan post-test). Hasil pengabdian menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada rerata nilai pemahaman peserta dari 62,45 (skor pre-test) menjadi 88,50 (skor post-test). Evaluasi juga mencatat 100% peserta berhasil menyusun simulasi menu variatif yang memenuhi kaidah gizi seimbang serta menandatangani komitmen bersama penjaminan integritas pelayanan. Pendekatan edukatif ini terbukti efektif mengawal kualitas menu MBG dan memperkuat komitmen tata kelola SPPG yang akuntabel

Kata kunci : Gizi Seimbang, Integritas Pengelolaan, Makanan Bergizi Gratis (MBG), SPPG, Kualitas Menu

Abstract

The Free Nutritious Meal (MBG) program is a national strategic intervention designed to improve students' nutritional status and intake. However, the effectiveness of this program heavily relies on the capability of Nutrition Fulfillment Service Unit (SPPG) managers to deliver menus compliant with balanced nutrition standards and maintain management integrity. This community service activity aimed to enhance the understanding and skills of SPPG managers in compiling menus based on balanced nutrition principles and internalizing integrity values in service governance. The implementation method comprised three stages: preparation (needs assessment and menu standard mapping), execution (interactive education, participatory discussion, and menu formulation workshops), and evaluation (pre-test and post-test). The results demonstrated a significant increase in the participants' average understanding score, rising from 62.45 in the pre-test to 88.50 in the post-test. Furthermore, 100% of participants successfully formulated varied menu simulations adhering to balanced nutrition rules and signed a joint commitment to service integrity. This educational approach proved effective in safeguarding the quality of the MBG menu and reinforcing accountable governance within SPPG.

Keyword : *Balanced Nutrition, Free Nutritious Meal (MBG), Integrity Management, Menu Quality, SPPG*

PENDAHULUAN

Pemenuhan gizi pada usia sekolah merupakan salah satu investasi sumber daya manusia yang fundamental untuk mewujudkan generasi yang sehat, cerdas, dan berdaya saing. Pemerintah Indonesia meluncurkan program Makanan Bergizi Gratis (MBG) sebagai intervensi strategis untuk menangani masalah gizi ganda, seperti *stunting*, defisiensi mikronutrien, hingga kegemukan pada anak sekolah. Pelaksanaan program MBG berpusat pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) yang bertindak sebagai unit teknis operasional dalam perencanaan, pengolahan, hingga pendistribusian makanan (Kementerian Kesehatan RI, 2023).

Meskipun secara konseptual dirancang dengan baik, pelaksanaan program penyediaan makanan skala besar di lapangan sering kali menghadapi tantangan kompleks. Tantangan utama yang ditemukan mencakup belum optimalnya pemahaman pengelola mengenai prinsip gizi seimbang, ketidaksesuaian takaran porsi, serta keterbatasan variasi bahan pangan harian (Kusuma dkk., 2021). Di samping aspek teknis gizi, aspek non-teknis berupa integritas pengelolaan juga menjadi isu krusial. Integritas dalam penyelenggaraan makanan meliputi kejujuran dalam penggunaan bahan berkualitas, transparansi alokasi anggaran menu, kepatuhan terhadap standar higienitas sanitasi, serta konsistensi porsi yang disajikan kepada sasaran penerima manfaat (Nugroho & Rahayu, 2022).

Apabila integritas pengelolaan di tingkat SPPG tidak terjaga, risiko seperti penurunan mutu gizi, penyajian makanan tidak layak konsumsi, hingga ketidaktepatan alokasi nutrisi sangat rentan terjadi. Oleh karena itu, diperlukan intervensi komprehensif yang tidak hanya menyentuh dimensi pengetahuan gizi, tetapi juga menginternalisasi nilai-nilai integritas pengelolaan pada seluruh jajaran pengelola SPPG.

Berdasarkan analisis situasi di lokasi mitra, ditemukan bahwa pengelola SPPG masih mengalami kesulitan dalam mengombinasikan zat gizi makro dan mikro secara bervariasi serta belum memiliki sistem *quality control* internal yang berbasis standar integritas pelayanan. Solusi yang ditawarkan melalui kegiatan pengabdian ini adalah penerapan pendekatan edukatif terintegrasi melalui sosialisasi, pelatihan interaktif penyusunan menu gizi seimbang, dan lokakarya perumusan komitmen integritas pengelolaan. Harapan dari kegiatan ini adalah terwujudnya pengelola SPPG yang berkapasitas tinggi, mampu menyajikan menu MBG yang aman, lezat, dan bergizi seimbang, serta mengelola program secara transparan dan akuntabel.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan melibatkan pengelola, penanggung jawab dapur, dan juru masak pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di wilayah sasaran. Tim pengabdian terdiri dari dosen dan mahasiswa lintas disiplin ilmu, yaitu dari Program Studi Ilmu Gizi yang berperan merancang materi gizi dan mendampingi penyusunan menu, serta Program Studi Ekonomi yang mendampingi modul penguatan integritas dan tata kelola operasional.

Pelaksanaan program pengabdian ini terbagi menjadi 3 (tiga) tahapan utama yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan koordinasi dengan pengurus SPPG, penyusunan instrumen tes (*pre-test* dan *post-test*), perancangan modul edukasi gizi seimbang, serta penyusunan lembar komitmen integritas pengelolaan menu.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan intervensi berbasis pendekatan edukatif meliputi tiga bentuk kegiatan:

- **Edukasi dan Penyuluhan Interaktif:** Pemaparan materi mengenai konsep Gizi Seimbang (prinsip Isi Piringku, pemenuhan Angka Kecukupan Gizi/AGK anak sekolah, dan batasan GGL/Gula Garam Lemak) serta materi Internalisasi Integritas dalam Pelayanan Publik dan Pengelolaan Pangan.

- **Workshop Penyusunan Menu MBG:** Peserta dibagi menjadi beberapa kelompok untuk mensimulasikan penyusunan siklus menu MBG berbasis bahan pangan lokal yang ramah biaya namun memenuhi kaidah gizi seimbang.
- **Deklarasi dan Penandatanganan Pakta Integritas:** Penguat komitmen bersama untuk menjaga kesesuaian mutu, kesesuaian porsi, dan kebersihan pengolahan makanan.

3. Tahap Evaluasi

Evaluasi program dilakukan secara kuantitatif dan kualitatif. Evaluasi kuantitatif diukur melalui perbedaan skor *pre-test* dan *post-test* menggunakan instrumen kuesioner terstruktur mengenai pemahaman gizi dan integritas. Evaluasi kualitatif diukur berdasarkan kemampuan pengelola dalam menghasilkan rancangan menu MBG yang sesuai dengan standar gizi seimbang saat simulasi. Indikator keberhasilan program ditetapkan berupa peningkatan rerata nilai pengetahuan peserta sebesar minimal 20% dan terciptanya dokumen siklus menu MBG standar yang disepakati.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berjalan secara lancar dan interaktif dengan partisipasi aktif dari seluruh pengelola SPPG. Evaluasi peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta diukur sebelum (*pre-test*) dan sesudah (*post-test*) pemaparan materi serta workshop dilaksanakan. Ringkasan hasil evaluasi peningkatan pengetahuan pengelola SPPG disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Pengetahuan Pengelola SPPG Sebelum dan Sesudah Kegiatan

Parameter Penilaian	Skor Rerata Pre-Test	Skor Rerata Post-Test	Peningkatan (%)
Pemahaman prinsip gizi seimbang	64,10	90,20	40,71%
Ketrampilan menyusun menu MBG	58,50	85,30	45,81%
Pemahaman integritas pengelolaan	64,75	90,00	38,99%
Rerata Total	62,45	88,50	41,71%

Berdasarkan Tabel 1, terjadi peningkatan rerata total pengetahuan peserta sebesar 41,71%, di mana nilai rerata *pre-test* sebesar 62,45 meningkat menjadi 88,50 pada *post-test*. Peningkatan tertinggi terjadi pada indikator keterampilan penyusunan menu MBG (45,81%). Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan edukasi yang dikombinasikan dengan praktikum/workshop efektif dalam meningkatkan pemahaman teknis peserta dibandingkan dengan metode ceramah satu arah semata (Pratama dkk., 2022).



Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan

Dalam sesi materi gizi seimbang, peserta diberikan pemahaman mendalam mengenai pentingnya variasi bahan pangan. Menu MBG tidak hanya sekadar memenuhi rasa kenyang, melainkan harus memenuhi kecukupan energi, protein, lemak, karbohidrat, serta zat gizi mikro (zat besi, kalsium, dan vitamin) sesuai usia anak (Suryani & Wibowo, 2020). Melalui latihan praktis, pengelola SPPG mampu menyusun variasi menu yang memanfaatkan potensi pangan lokal seperti tempe, telur, ikan, dan sayuran hijau lokal yang terjangkau namun memiliki nilai cerna dan gizi tinggi.

Aspek integritas pengelolaan menjadi pembahasan yang sangat dinamis. Berdasarkan riset terdahulu, penyedia layanan pangan berskala publik sering terancam oleh manipulasi porsi atau penggunaan bahan inferior demi menekan biaya (Wibisono dkk., 2023). Dalam pengabdian ini, peserta diajak untuk memahami bahwa setiap gram pengurangan bahan atau penyimpangan standar mutu ber dampak langsung pada kecukupan gizi anak sasaran. Pengelola menyepakati 4 (empat) pilar utama pengawalan integritas SPPG yang digambarkan pada skema alur di atas, mencakup: kejujuran spesifikasi bahan, ketepatan porsi penyajian, higienitas sanitasi pengolahan, serta ketepatan waktu distribusi.

Temuan baru dalam kegiatan pengabdian ini memperlihatkan bahwa penggabungan antara literasi gizi (*nutrition literacy*) dan komitmen moral/integritas (*integrity commitment*) menciptakan rasa tanggung jawab profesi yang jauh lebih kuat pada pengelola SPPG. Pengelola tidak hanya memandang tugas mereka sebagai pekerjaan rutin memasak, melainkan sebagai bentuk pengabdian untuk menyiapkan generasi masa depan yang sehat dan berkualitas.



Gambar 2. Dokumentasi sesi materi

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan pendekatan edukatif berbasis gizi seimbang dan integritas pengelolaan terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengelola SPPG. Terjadi peningkatan rerata pemahaman peserta sebesar 41,71% setelah intervensi diberikan. Peserta berhasil menyusun simulasi siklus menu MBG yang memenuhi kriteria gizi seimbang serta berkomitmen untuk menerapkan prinsip-prinsip integritas dalam

seluruh rantai pengelolaan pangan di SPPG. Untuk menjaga keberlanjutan program, disarankan agar dilakukan pemantauan dan pendampingan berkala (*monitoring and evaluation*) secara periodik oleh dinas atau instansi terkait.

DAFTAR PUSTAKA

- Kementerian Kesehatan RI. (2023). *Pedoman Operasional Penyelenggaraan Makanan Bergizi Gratis (MBG) untuk Anak Sekolah*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kusuma, A., Rahmawati, D., & Hidayat, T. (2021). Evaluasi Kecukupan Gizi dan Manajemen Penyelenggaraan Makanan Sekolah di Jawa Tengah. *Jurnal Gizi dan Kuliner Indonesia*, 5(2), 112–121. <https://doi.org/10.22146/jgki.54321>
- Nugroho, S., & Rahayu, P. (2022). Penerapan Prinsip Good Corporate Governance dan Integritas Pelayanan Pangan Institusi. *Jurnal Administrasi Publik dan Kebijakan*, 10(1), 45–58. <https://doi.org/10.14710/japk.v10i1.33211>
- Pratama, M. R., Utami, S. T., & Lestari, E. (2022). Efektivitas Workshop Interaktif dalam Peningkatan Kapasitas Pengelola Kantin Sehat Sekolah. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(3), 205–214. <https://doi.org/10.30595/jppm.v6i3.8901>
- Suryani, N., & Wibowo, A. (2020). Pentingnya Pemenuhan Mikro Nutrien Pada Usia Perkembangan Anak Sekolah Primaria. *Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Gizi*, 8(1), 78–89. <https://doi.org/10.35451/jkmg.v8i1.1205>
- Wibisono, H., Setiawan, B., & Fitriani, A. (2023). Pengawasan Mutu dan Pengendalian Integritas Pengadaan Bahan Pangan Program Bantuan Sosial. *Jurnal Kebijakan Kesehatan Indonesia*, 12(4), 310–322. <https://doi.org/10.22146/jkki.v12i4.77452>