

FPII

Program Makan Bergizi Gratis Resmi Diluncurkan di Jakarta

Heriyoko - JAKARTA.FPII.OR.ID

Jan 6, 2025 - 14:15



JAKARTA, Program Makan Bergizi Gratis atau MBG yang diinisiasi oleh Presiden Prabowo Subianto resmi diluncurkan Senin (6/1/2025). Pemerintah Provinsi DKI Jakarta, melalui Dinas Komunikasi, Informatika, dan Statistik (Kominfotik), menyatakan bahwa program ini akan dimulai di sejumlah sekolah di Jakarta.

Pelaksana Tugas (Plt) Kepala Dinas Pendidikan atau Disdik DKI Jakarta, menyampaikan bahwa tahap awal MBG akan didistribusikan melalui empat Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG).

"Di awal Januari ini, ada empat SPPG yang sudah siap mulai besok, yaitu SPPG Halim, SPPG Susukan Ciracas, SPPG Palmerah, dan SPPG Pulogebang Cakung. Secara keseluruhan, MBG akan menjangkau 12.054 siswa penerima manfaat," ujar Plt Kepala Disdik DKI Sarjoko dalam siaran pers, Minggu (5/1/2025)

Salah satu sekolah yang merasakan manfaat program ini adalah Sekolah Luar Biasa atau SLB Negeri 5 Slipi, Jakarta Barat.

Kepala Sekolah SLB Negeri 5, Hany Rustiani, mengungkapkan bahwa program ini telah berjalan sejak November 2024 dan membawa dampak positif bagi siswa.

"SLB Negeri 5 Jakarta telah mendapatkan makanan bergizi gratis sejak 19 November 2024. Kami menjadi salah satu dari 11 sekolah yang dipilih untuk uji coba tahap awal. Program ini sangat membantu siswa kami, terutama dari kalangan menengah ke bawah," kata Hany.

Menurut Hany, menu yang disajikan bervariasi setiap hari. Pihak sekolah juga rutin berkoordinasi dengan penyedia untuk memastikan kualitas makanan tetap terjaga.

"Awalnya, kami sempat mengajukan komplain karena ayam yang disajikan terlalu keras. Namun, penyedia merespons cepat dan kualitas makanan semakin baik," ujarnya menjelaskan.

Hany juga menambahkan bahwa program ini mengajarkan siswa untuk terbiasa mengonsumsi makanan sehat.

"Anak-anak yang sebelumnya tidak suka nasi dan sayur, kini mulai menyukainya karena makan bersama di sekolah," ujarnya.

Distribusi makanan dilakukan dalam tiga tahap setiap hari, menyesuaikan jenjang pendidikan di SLB Negeri 5. "Untuk SD kelas 1-3, makanan dikirim pukul 06.30. Kelas 4-6 mendapat kiriman pukul 07.30, sementara SMP dan SMA pada pukul 11.00," tambah Hany.

Program ini juga memperhatikan siswa dengan alergi.

"Bagi siswa yang alergi susu, kami sudah berkoordinasi agar diganti dengan susu non-laktosa. Program ini fleksibel dan sangat memperhatikan kebutuhan anak-

anak kami," ujarnya.

Hany berharap program ini terus berjalan dan diperluas ke sekolah lain. "Kami berharap MBG berlanjut dan bisa menjangkau madrasah serta sekolah lain. Program ini sangat membantu meningkatkan kesehatan dan fokus belajar siswa," ucapnya menjelaskan.

DPRD DKI Ingatkan Sekolah Tidak Lakukan Pungutan

Sementara itu, Penasehat Fraksi Partai Solidaritas Indonesia atau PSI DPRD DKI Jakarta, August Hamonangan, meminta agar sekolah tidak melakukan pungutan kepada wali murid terkait pelaksanaan program MBG.

"Kami sangat mendukung program ini karena dibutuhkan masyarakat, khususnya di DKI Jakarta," ujarnya.

Menurut August, MBG harus dijalankan tanpa membebani orang tua murid. Ia menekankan bahwa pendanaan program sebaiknya berasal dari APBD DKI Jakarta.

"Kami belum melihat adanya alokasi anggaran dalam APBD DKI. Ke depan, gubernur dan DPRD perlu melanjutkan penganggaran untuk program ini," ujarnya menjelaskan.

August juga menyoroti pentingnya distribusi makanan yang konsisten. Ia menyampaikan bahwa beberapa sekolah mengalami keterlambatan hingga tiga hari.

"Kesiapan harus ditingkatkan. Perlu ada ahli gizi dan akuntan untuk memastikan makanan bergizi tepat sasaran dan pengelolaan anggaran transparan," ujarnya.

DPRD DKI juga meminta agar MBG tidak hanya menasar siswa sekolah, tetapi juga posyandu.

"Sosialisasi harus dilakukan secara menyeluruh, mulai dari PAUD hingga SMA, termasuk Posyandu," kata August menambahkan.

Kata Ahli Gizi

Badan Gizi Nasional (BGN) menegaskan bahwa program MBG bertujuan meningkatkan status gizi peserta didik, ibu hamil, dan anak balita.

Ahli gizi menyarankan agar menu MBG tidak hanya bergantung pada nasi, melainkan juga menggunakan bahan makanan lokal.

"Saya berharap bahan makanan yang digunakan sesuai kebiasaan daerah. Jika masyarakat terbiasa mengonsumsi sagu atau jagung, maka itu yang disajikan," ujar Atiek Nirwana Wati, ahli gizi dari Persatuan Ahli Gizi Indonesia (Persagi).

Atiek menambahkan bahwa variasi menu penting agar makanan tidak terbuang

"Jika menu sesuai selera lokal, anak-anak akan lebih antusias. Ini juga menjadi edukasi gizi karena mereka akan menceritakan kepada orang tuanya tentang makanan sehat di sekolah," jelasnya.

Menurut siaran pers BGN, menu MBG disusun sesuai standar Angka Kecukupan Gizi (AKG) harian. Porsi makan pagi menyumbang 20-25% kebutuhan harian, sedangkan makan siang 30-35%. Program ini juga menyoasar wilayah 3T (terdepan, terpencil, dan terluar) dengan melibatkan pemerintah daerah dan UMKM.

Persagi berharap MBG mampu menurunkan angka stunting dan meningkatkan kecerdasan anak. "Dengan gizi seimbang dan penyajian menarik, anak-anak akan lebih tertarik. Ini berdampak pada peningkatan IQ dan minat belajar mereka," ujar Atiek. (hy/ bp)