

PENGELOLAAN RISIKO PADA SATUAN PELAYANAN PEMENUHAN GIZI (SPPG) DAN ANALISIS PERSEPSI PENERIMA MANFAAT TERHADAP MAKAN BERGIZI GRATIS (MBG)***RISK MANAGEMENT AT NUTRITIONAL SUPPORT SERVICE UNITS (SPPG) AND AN ANALYSIS OF BENEFICIARIES' PERCEPTIONS OF FREE NUTRITIOUS MEALS (MBG)***

Balqis Naura Izzati¹
Universitas Pendidikan
Indonesia¹
email:
balqisnizzati@upi.edu

**Lovina Sherry
Hidayat²**
Universitas Pendidikan
Indonesia²
email:
lovinasherryh@upi.edu

**Samuel Theodorus
Wangsa³**
Universitas Pendidikan
Indonesia³
email:
samuelttheodorusw.26@upi.edu

**Aristanti
Widyaningsih⁴**
Universitas Pendidikan
Indonesia⁴
email:
aristanti.widyaningsih@upi.edu

**Rozmita Dewi
Yuniarti⁵**
Universitas Pendidikan
Indonesia⁵
email:
rozmita.dyr@upi.edu

IJI Publication
p-ISSN: 2774-1907
e-ISSN: 2774-1915
Vol. 6, No. 3, pp. 265-272
Juli 2026



Unit Publikasi Ilmiah
Intelektual Madani
Indonesia

Abstrak: Program Makan Bergizi Gratis (MBG) adalah salah satu kebijakan prioritas pemerintah saat ini yang dibuat untuk meningkatkan gizi masyarakat, serta membangun sumber daya manusia yang sehat, cerdas, dan produktif yang direalisasikan melalui Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG). Dasar penelitian ini dikarenakan kurangnya sistem manajemen risiko pada SPPG dan adanya perbedaan antara persepsi publik dengan pengalaman nyata penerima manfaat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengelolaan risiko operasional SPPG, persepsi penerima manfaat terkait program MBG, serta merumuskan rekomendasi perbaikan tata kelola program. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik *purposive sampling* terhadap sembilan (9) narasumber, meliputi kepala SPPG, PLO keuangan, PLO gizi, yayasan/mitra SPPG, serta dua (2) siswi Sekolah Menengah Pertama (SMP) dan tiga (3) siswi Sekolah Menengah Atas (SMA) sebagai penerima manfaat. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara semi-terstruktur dan observasi lapangan yang kemudian dianalisis dengan pendekatan tematik dan triangulasi sumber. Hasil penelitian menunjukkan SPPG Sukahaji telah mengimplementasikan standar operasional yang ketat mencakup verifikasi lokasi, sinkronisasi data penerima, serta pemantauan mutu melalui inspeksi mendadak oleh PLO Gizi. Penerima manfaat menyatakan kepuasan tinggi terhadap cita rasa, kebersihan, dan ketepatan distribusi. Namun ditemukan tantangan struktural berupa kepadatan unit SPPG dalam satu wilayah yang menurunkan efisiensi operasional. Disimpulkan bahwa efektivitas SPPG Sukahaji perlu didukung regulasi zonasi dan pembatasan pendirian unit baru berbasis pemetaan kebutuhan.

Kata Kunci: MBG; SPPG; Manajemen Risiko; Persepsi Penerima Manfaat; Tata Kelola Program.

Abstract: The Free Nutritious Meal Program (MBG) is one of the current government's priority policies designed to improve community nutrition and build healthy, intelligent, and productive human resources, implemented through Nutrition Fulfillment Service Units (SPPG). This study is grounded in the lack of adequate risk management systems within SPPG and the gap between public perception and the actual experiences of beneficiaries. This study aims to analyze the operational risk management of SPPG, beneficiaries' perceptions of the MBG program, and to formulate recommendations for improving program governance. A descriptive qualitative method was employed using purposive sampling involving nine (9) informants, comprising the SPPG head, financial and nutrition field officers, a foundation partner, two (2) junior high school students, and three (3) senior high school students as beneficiaries. Data were collected through semi-structured interviews and field observation, then analyzed using a thematic approach with source triangulation. The findings reveal that SPPG Sukahaji has implemented rigorous operational standards, including location verification, beneficiary data synchronization, and quality monitoring through unannounced inspections by the Nutrition Field Officer. Beneficiaries expressed high satisfaction regarding food taste, hygiene, and distribution punctuality. However, a structural challenge was identified in the form of excessive SPPG unit density within a single service area, which reduces operational efficiency. It is concluded that SPPG Sukahaji's effectiveness must be supported by zoning regulations and restrictions on establishing new units based on accurate needs mapping.

Keywords: MBG; SPPG; Risk Management; Beneficiary Perception; Program Governance.

PENDAHULUAN

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan intervensi strategis nasional untuk menurunkan angka stunting dan malnutrisi melalui peningkatan asupan gizi anak, remaja,

dan kelompok rentan. Program ini sekaligus menjadi investasi sosial jangka panjang dalam pembangunan sumber daya manusia Indonesia (Saepuloh & Hilmi, 2026). Legitimasi sosialnya terbukti tinggi: 86,4%

orang tua di Kabupaten Kayong Utara berpersepsi sangat positif, dengan 78,8% menilai makanan sesuai budaya lokal dan 73,4% menilai makanan aman dan bersih (Minarsih et al., 2025). Satuan Penyedia Pelayanan Gizi (SPPG) sebagai ujung tombak operasional bertanggung jawab atas seluruh rantai penyediaan makanan bergizi di lapangan. Dengan anggaran triliunan rupiah dan cakupan ribuan SPPG di 38 provinsi (Ratih & Maria, 2025), program ini menuntut tata kelola yang matang, transparan, dan akuntabel, sehingga menjadikan pengelolaan risiko di tingkat SPPG sebagai kebutuhan yang mendesak.

Implementasi MBG menghadapi risiko berlapis yang mengancam kualitas dan keberlanjutan program. Dalam konteks pelayanan publik berskala besar, manajemen risiko didefinisikan sebagai proses sistematis untuk mengidentifikasi, menganalisis, mengevaluasi, dan memitigasi risiko yang dapat menghambat pencapaian tujuan program (Nurhalimah & Siahaan, 2025). Kaplan dan Norton (1996) menekankan bahwa kinerja pelayanan harus mencakup kemampuan organisasi mengelola inovasi, operasi, dan layanan secara terintegrasi guna memastikan kepuasan pengguna (Azwar, 2019). Pada dimensi keamanan pangan, hingga Oktober 2025 tercatat lebih dari 11.000 kasus keracunan makanan terkait program sekolah mencapai hampir 48% total kasus keracunan pangan nasional yang mengindikasikan kelemahan sistematis dalam pengawasan mutu di tingkat penyelenggara (Azwar, 2019). Pada dimensi operasional, studi di Kabupaten Kudus menemukan hanya 58 dari 74 SPPG terdaftar yang beroperasi, terhambat oleh belum tuntasnya Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) dan inkonsistensi infrastruktur antarunit (Ratih & Maria, 2025). Selain itu, 49,9% orang tua belum melihat perubahan kesehatan fisik signifikan pada anak mereka (Minarsih et al., 2025), mengisyaratkan risiko efektivitas dalam

pencapaian outcome kesehatan. Risiko reputasional juga nyata: narasi dominan di media sosial mengkritik MBG sebagai proyek politis, pemborosan anggaran, dan sumber dugaan korupsi (Harahap & Haryati, 2025). Secara keseluruhan, pengelolaan risiko SPPG masih bersifat reaktif, ditandai minimnya pemetaan risiko terstandarisasi dan lemahnya koordinasi lintas sektor (Nurhalimah & Siahaan, 2025).

Persepsi penerima manfaat merupakan indikator kritis yang mencerminkan pengalaman riil pengguna, melampaui sekadar kepatuhan administratif. Menurut Kotler (2002), kepuasan pelanggan muncul dari perbandingan antara persepsi kinerja layanan dengan harapan; kinerja di bawah harapan menghasilkan ketidakpuasan, sedangkan kinerja yang melampaui harapan menghasilkan kepuasan tinggi (Azwar, 2019). Sutikno dan Arha (2018) menegaskan bahwa kualitas pelayanan harus diukur berdasarkan lima dimensi, yaitu keandalan, koresponsifan, keyakinan, empati, dan aspek berwujud, dimana penilaiannya bukan berdasarkan persepsi penyelenggara, melainkan sudut pandang penerima layanan (Cendana & Oktariyanda, 2022). Studi empiris menunjukkan kesenjangan antara wacana publik digital dengan pengalaman pengguna langsung: analisis framing di platform X menghasilkan narasi negatif yang dominan (Harahap & Haryati, 2025), sementara wawancara mendalam dengan siswa justru menghasilkan respons positif, meski dengan beberapa catatan teknis (Harahap & Haryati, 2025). Di Kabupaten Kayong Utara, meski 86,4% orang tua berpersepsi sangat positif dan 78,8% menilai makanan sesuai budaya lokal, hanya 58,4% yang setuju MBG meningkatkan konsumsi sayur dan buah anak, serta sekitar 50% bersikap netral terhadap manfaat kesehatan dan pengurangan biaya keluarga (Minarsih et al., 2025). Kesenjangan antara persepsi positif umum dengan dampak konkret yang terbatas ini menegaskan pentingnya

evaluasi berbasis lapangan sebagai instrumen untuk mengidentifikasi gap layanan sekaligus mendeteksi risiko yang belum terantisipasi pengelola program (Azwar, 2019).

Literatur manajemen layanan memperkuat urgensi evaluasi ini dari dua arah. Pertama, dalam konteks layanan konsumen, kualitas layanan terbukti menjadi determinan paling dominan terhadap kepuasan dengan koefisien regresi 0,647, melampaui pengaruh kualitas produk maupun lokasi ((Izzuddin & Muhsin, 2020), mengimplikasikan bahwa proses pemberian layanan SPPG dapat lebih menentukan kepuasan penerima manfaat daripada kualitas makanan itu sendiri. Kedua, dalam konteks pelayanan publik, kualitas kerja dan motivasi kerja penyelenggara secara simultan berkontribusi 39,6% terhadap kepuasan masyarakat, dengan kontribusi parsial masing-masing 36,1% dan 26,2% (Frinaldi et al., 2022), menegaskan bahwa kapasitas dan etos kerja pengelola SPPG berpotensi besar memengaruhi kepuasan penerima manfaat MBG. Evaluasi berbasis persepsi penerima manfaat dengan demikian menjadi instrumen penting untuk mengidentifikasi gap layanan sekaligus mendeteksi risiko yang belum terantisipasi (Azwar, 2019; Cendana & Oktariyanda, 2022).

Kajian terdahulu telah mengkaji MBG dari berbagai dimensi terpisah: tata kelola dan akuntabilitas (Ratih & Maria, 2025; Saepuloh & Hilmi, 2026) tanggung jawab hukum dalam kemitraan (Fahrian & Putra, 2026), pengawasan sipil untuk mitigasi korupsi (Sayrani et al., 2026), variasi operasional SPPG antardaerah (Ratih & Maria, 2025), serta persepsi orang tua (Minarsih et al., 2025). Kerangka kualitas layanan dari sektor bisnis (Izzuddin & Muhsin, 2020) dan pelayanan publik (Frinaldi et al., 2022) juga telah tersedia, namun belum pernah diterapkan secara integratif pada konteks MBG. Kesenjangan utama yang belum terjawab adalah: belum ada penelitian yang secara

sistematis menganalisis korelasi antara praktik pengelolaan risiko operasional SPPG dengan persepsi aktual penerima manfaat. Padahal keduanya saling terkait dengan pengelolaan risiko yang efektif seharusnya mencegah insiden yang merugikan penerima manfaat, sementara umpan balik penerima manfaat dapat menjadi sistem peringatan dini bagi risiko yang belum terantisipasi (Nurhalimah & Siahaan, 2025). Penelitian ini mengisi kesenjangan tersebut dengan pendekatan integratif yang memadukan analisis risiko operasional SPPG (kepatuhan standar, verifikasi unit, pemantauan mutu, supervisi, dan mitigasi korupsi) dengan evaluasi persepsi penerima manfaat (kualitas makanan, kualitas pelayanan, dan responsivitas program), sehingga menjembatani perspektif manajerial-institusional dengan perspektif sosial-empiris.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini bertujuan untuk: (1) menganalisis praktik pengelolaan risiko pada SPPG, mencakup identifikasi kategori risiko, mekanisme mitigasi, dan tantangan implementasi di lapangan; (2) menganalisis persepsi penerima manfaat terhadap dimensi kualitas makanan, kualitas pelayanan (Izzuddin & Muhsin, 2020), dan responsivitas program; serta (3) merumuskan rekomendasi strategis penguatan pengelolaan risiko dan kualitas layanan berbasis temuan lapangan, dengan mempertimbangkan peran kualitas kerja penyelenggara sebagai determinan kepuasan masyarakat (Frinaldi et al., 2022), guna mendukung keberlanjutan dan akuntabilitas MBG sebagai investasi sosial nasional.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk mendapatkan pemahaman mendalam terkait pengelolaan risiko pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) serta menganalisis persepsi penerima manfaat terhadap program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang sedang berjalan. Pemilihan

metode pendekatan kualitatif ini bertujuan agar peneliti dapat menggali lebih dalam terkait makna, konteks, dan narasi pada fenomena yang diteliti, di mana hal tersebut tidak dapat terealisasi apabila menggunakan metode pendekatan kuantitatif (Creswell, 2014). Data yang diperlukan bersumber dari pengalaman nyata dan pandangan langsung pihak-pihak yang terlibat di program ini.

Berdasarkan pendekatan tersebut, penelitian ini mengobservasi salah satu SPPG yang mengelola program MBG yang berlokasi di Sukasari, yang merupakan sekitar lingkungan Universitas Pendidikan Indonesia. Pemilihan lokasi SPPG ini didasarkan pada hasil pertimbangan bahwa SPPG tersebut aktif dalam mengelola dan mendistribusikan program MBG ke penerima manfaat di wilayah sekitar, serta konsisten melaporkan kandungan gizi pada MBG yang diproduksi dengan mengunggahnya di media sosial pada *platform* Instagram. Pengambilan data dilakukan April 2026, dengan total empat (4) sesi observasi dan wawancara. Setiap sesi wawancara berlangsung selama sekitar 60 menit dan observasi lapangan dilakukan tiga (3) kali kunjungan ke lokasi SPPG. Serta pelaksanaan wawancara secara daring yang dilakukan sebanyak satu (1) kali.

Subjek penelitian ditentukan menggunakan teknik *purposive sampling*, yakni pemilihan narasumber secara sengaja berdasarkan pertimbangan keterlibatan dan pengetahuan langsung terhadap pengelolaan serta penerimaan program MBG. Pihak-pihak yang menjadi narasumber penelitian ini berjumlah sembilan (9) orang, yang terdiri dari kepala SPPG, PLO keuangan, PLO gizi, yayasan/mitra SPPG, serta penerima manfaat yang terbagi menjadi dua (2) siswi Sekolah Menengah Pertama (SMP) dan tiga (3) siswi Sekolah Menengah Atas (SMA).

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara semi-terstruktur berbasis panduan pertanyaan (kuesioner wawancara) yang telah

disediakan. Perangkat utama dalam penelitian ini adalah peneliti itu sendiri (human instrument), yang dibantu oleh panduan wawancara dan alat perekam sebagai perangkat pendukung. Proses wawancara dilakukan secara tatap muka dengan setiap narasumber dan selama wawancara berlangsung dilakukan perekaman terhadap percakapan dengan seizin narasumber yang bersangkutan.

Setelah seluruh data terkumpul melalui proses wawancara, analisis data dalam penelitian ini melalui tiga (3) tahapan yang mengacu pada Miles & Huberman (1994) dan terdiri dari reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Khusus untuk penelitian ini, analisis pengelolaan risiko pada SPPG mengacu pada tingkat kepatuhan operasional terhadap petunjuk teknis tata kelola penyelenggaraan program MBG, yang mencakup identifikasi risiko infrastruktur, risiko distribusi, serta risiko keberlanjutan ekonomi unit akibat kepadatan dapur SPPG dalam satu wilayah layanan.

Untuk memastikan kredibilitas temuan, penelitian ini menerapkan teknik triangulasi sumber, yakni dengan melakukan pemeriksaan dan perbandingan ulang terhadap temuan data dari sisi pengelola dan penerima manfaat. Tahap ini dilakukan guna memastikan konsistensi informasi yang diperoleh, sehingga menghasilkan temuan yang kredibel dan dapat dipertanggungjawabkan.

HASIL DAN DISKUSI

Implementasi Tata Kelola dan Mitigasi Risiko Operasional SPPG Sukahaji

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara mendalam dengan pihak pengelola (Kepala SPPG, PLO Keuangan, dan PLO Gizi), SPPG Sukahaji telah mengimplementasikan sistem manajemen risiko yang bersifat preventif sesuai dengan Petunjuk Teknis Tata Kelola Penyelenggaraan Program MBG. Dalam dimensi infrastruktur,

unit ini telah memenuhi kriteria esensial seperti ketersediaan air bersih, sanitasi layak, dan aksesibilitas distribusi yang menjadi syarat mutlak Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS). Mitigasi risiko keamanan pangan dilakukan melalui sistem pengawasan berjenjang yang melibatkan PLO Gizi.

Temuan menarik dalam proses ini adalah adanya mekanisme "*Sidak*" atau pemantauan mendadak. Berdasarkan hasil kuesioner wawancara, PLO Gizi menyatakan: "Kami melakukan pengecekan kualitas tanpa pemberitahuan sebelumnya untuk memastikan standar porsi dan kandungan gizi tetap konsisten setiap hari, bukan hanya saat diawasi". Hal ini menunjukkan bahwa SPPG Sukahaji telah berupaya meminimalisir risiko klinis (seperti keracunan makanan) yang secara nasional menjadi ancaman serius bagi legitimasi program (Azwar, 2019). Selain itu, akuntabilitas keuangan dikelola melalui sistem pelaporan real-time yang memisahkan fungsi operasional dan fungsi verifikasi guna mencegah risiko penyalahgunaan anggaran atau korupsi di tingkat unit.

Analisis Persepsi Penerima Manfaat dan Kualitas Layanan

Analisis tematik terhadap hasil wawancara dengan lima siswi (SMP dan SMA) sebagai penerima manfaat utama menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi pada dimensi kualitas produk dan responsivitas. Berbeda dengan narasi negatif yang sering muncul di media sosial (Harahap & Haryati, 2025), pengalaman riil di Sukahaji justru sangat positif. Responden secara konsisten menyebutkan bahwa makanan yang disediakan memiliki cita rasa yang enak dan variasi menu yang baik. Salah seorang siswi SMA menyatakan dalam wawancara verbatim:

"Makanannya enak dan bersih, kemasannya juga rapi. Yang paling penting datangnya selalu tepat waktu sebelum jam istirahat, jadi pas dimakan masih segar dan

hangat. Petugas yang nganter juga baik-baik banget ke kami. Pernyataan di atas mengkonfirmasi teori Kotler (2002) bahwa kepuasan muncul ketika kinerja layanan melampaui harapan penerima. Aspek "keandalan" (*reliability*) dalam ketepatan waktu distribusi dan aspek "berwujud" (*tangible*) dalam bentuk kebersihan kemasan menjadi determinan utama persepsi positif di Sukahaji. Temuan ini juga mendukung argumentasi Izzuddin & Muhsin (2020) bahwa kualitas layanan seringkali memiliki pengaruh yang lebih kuat terhadap kepuasan dibandingkan sekadar kualitas produk itu sendiri.

Risiko Kepadatan Unit dan Tantangan Keberlanjutan Ekonomi

Meskipun performa internal sangat baik, penelitian ini mengidentifikasi risiko strategis yang bersifat eksternal, yakni fenomena kepadatan unit dapur SPPG dalam satu wilayah layanan. Di daerah Sukahaji, munculnya dapur-dapur SPPG baru dalam radius yang berdekatan mengakibatkan fragmentasi kuota penerima manfaat. Hal ini menciptakan kondisi *underutilized* bagi SPPG Sukahaji yang sejatinya memiliki kapasitas infrastruktur besar untuk melayani lebih banyak siswa.

Risiko ini dikategorikan sebagai risiko keberlanjutan ekonomi. Ketika jumlah penerima manfaat dibagi-bagi ke terlalu banyak unit kecil, biaya operasional per porsi menjadi tidak efisien (*diseconomies of scale*). Analisis lapangan menunjukkan bahwa keberhasilan pengelolaan risiko di tingkat operasional bisa menjadi sia-sia jika tidak didukung oleh kebijakan tata ruang yang sinkron. Hal ini merupakan temuan orisinal yang belum banyak dibahas dalam literatur MBG sebelumnya (Ratih & Maria, 2025; Saepuloh & Hilmi, 2026), di mana risiko strategis kewilayahan justru dapat mengancam efisiensi anggaran negara secara jangka panjang.

Implikasi Kebijakan dan Rekomendasi Strategis

Temuan lapangan di SPPG Sukahaji menghasilkan implikasi kebijakan yang melampaui konteks lokal dan relevan bagi tata kelola program MBG secara nasional. Paradoks struktural yang teridentifikasi dalam penelitian ini, yakni unit yang unggul secara operasional justru mengalami *underutilized capacity* akibat fragmentasi kuota oleh unit-unit baru dalam satu zona layanan, hal ini menunjukkan bahwa keberhasilan manajemen risiko di tingkat teknis tidak akan berkelanjutan tanpa dukungan kebijakan tata ruang yang sinkron. Ketika jumlah porsi terfragmentasi ke terlalu banyak unit kecil, biaya tetap operasional seperti penyusutan peralatan, gaji staf inti, dan pemeliharaan fasilitas sanitasi harus ditanggung oleh volume produksi yang jauh di bawah ambang efisiensi, sehingga mendorong *diseconomies of scale* yang mengancam keberlanjutan ekonomi unit secara jangka panjang. Jika pola kepadatan unit serupa terjadi di seluruh wilayah cakupan MBG yang kini mencakup ribuan SPPG di 38 provinsi, maka inefisiensi anggaran dapat terakumulasi menjadi pemborosan fiskal dalam skala nasional yang signifikan.

Sebagai respons terhadap tantangan tersebut, penelitian ini merumuskan rekomendasi kebijakan berbasis analitis yang operasional. Pemerintah, melalui Badan Gizi Nasional (BGN) bersama pemerintah daerah, perlu menetapkan regulasi zonasi yang mensyaratkan jarak minimum 5 kilometer antar SPPG di kawasan perkotaan. Angka ini bukan arbitrer: dengan asumsi kecepatan rata-rata kendaraan distribusi 20-30 km/jam dalam kondisi lalu lintas perkotaan normal, dan radius pelayanan kepada penerima manfaat maksimal 6 km untuk masing-masing SPPG, sebagaimana ditetapkan dalam Petunjuk Teknis Penyelenggaraan Program MBG (Badan Gizi Nasional, 2025). Ketentuan ini akan menghasilkan waktu tempuh sekitar 12-18 menit kepada penerima manfaat, jauh

dibawah ambang batas aman keamanan pangan. Penelitian oleh Rahmah et al. (2021) menemukan bahwa zona berbahaya bagi makanan berada pada kisaran suhu 40°F hingga 140°F (4°C-60°C). Suhu ruangan tersebut menjadi lingkungan yang ideal bagi pertumbuhan bakteri pada makanan yang mudah rusak. Artinya, makanan panas yang berhasil dipertahankan di atas 60°C selama distribusi secara aktif berada di luar zona berbahaya tersebut, sehingga pertumbuhan bakteri dapat dicegah. Dengan demikian, waktu tempuh 12-18 menit memberikan *safety margin* yang sangat memadai untuk menjaga kualitas panas makanan hingga ke tangan penerima manfaat. Urgensi pengendalian waktu distribusi ini juga dikonfirmasi oleh penelitian Marfuah et al. (2022), yang menemukan bahwa sistem distribusi makanan merupakan salah satu penyebab utama penurunan suhu makanan, yang pada gilirannya berdampak langsung pada daya terima penerima terhadap makanan yang disajikan. Selaras dengan prinsip kualitas kerja penyelenggara sebagai determinan kepuasan masyarakat (Frinaldi et al., 2022), regulasi zonasi ini juga perlu disertai standardisasi kapasitas produksi optimal per unit pada kisaran 2.500-3.000 porsi per hari, yang merupakan skala di mana biaya operasional per porsi dapat terdistribusi secara efisien. Di bawah ambang 1.500 porsi per hari, biaya per porsi meningkat tidak proporsional sehingga mengancam kelangsungan operasional unit. Dengan mengatur ambang batas maksimal unit dalam satu daerah, pemerintah dapat memastikan setiap SPPG beroperasi pada skala ekonomi yang sehat, sehingga anggaran investasi fisik tidak terbuang secara berlebihan (*redundant*). Integrasi antara manajemen risiko operasional yang disiplin, pemantauan kualitas yang ketat (*sidak*), dan penataan ruang pelayanan yang efisien akan memastikan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) tidak hanya sukses sebagai intervensi gizi, tetapi

juga akuntabel sebagai instrumen investasi sosial nasional.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis mendalam di lapangan, dapat disimpulkan bahwa pengelolaan risiko pada SPPG Sukahaji telah diimplementasikan dengan sangat baik dan melampaui standar kepatuhan administratif dasar. Keberhasilan ini didukung oleh pemenuhan persyaratan lokasi yang strategis, sistem verifikasi faktual yang ketat, serta pengawasan mutu yang konsisten melalui peran aktif PLO Gizi. Integrasi antara prosedur teknis yang disiplin dan manajemen pelayanan yang humanis telah menghasilkan persepsi yang sangat positif dari penerima manfaat. Hal ini terbukti dari kepuasan siswa-siswi terhadap cita rasa makanan yang enak, kebersihan yang terjaga, serta ketepatan waktu distribusi. Keberadaan mekanisme pemantauan mendalam (*sidak*) dan tindak lanjut nyata terhadap setiap temuan di lapangan menjadi kunci utama dalam menjaga akuntabilitas operasional SPPG Sukahaji.

Namun demikian, efektivitas program ini menghadapi hambatan eksternal berupa fenomena kepadatan unit dapur pelayanan dalam satu wilayah cakupan yang sama. Fragmentasi penerima manfaat akibat pertumbuhan unit baru yang tidak berbasis pada analisis kebutuhan riil berpotensi menurunkan efisiensi skala ekonomi unit yang sudah siap secara infrastruktur. Oleh karena itu, penelitian ini merekomendasikan perlunya regulasi khusus mengenai zonasi dan batas maksimal pendirian dapur SPPG dalam satu daerah. Kebijakan ini harus memastikan bahwa pembangunan dapur baru dilakukan secara proporsional sesuai dengan jumlah penerima manfaat, sehingga unit-unit yang telah terbukti berkinerja unggul seperti SPPG Sukahaji dapat terus beroperasi secara optimal dan berkelanjutan demi tercapainya tujuan jangka panjang pembangunan sumber daya manusia nasional.

REFERENSI

- Azwar, H. (2019). Analisis kepuasan masyarakat terhadap pelayanan publik (Studi kasus BPJS Kesehatan di Kawasan Industri Cikarang). *Sosio E-Kons*, 11(3), 259–267.
- Cendana, G. A., & Oktariyanda, T. A. (2022). Analisis kualitas pelayanan publik pemerintah desa Jombok Kecamatan Ngoro Kabupaten Jombang. *Jurnal Terkait*, 10(4), 1089–1100.
- Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- Fahrian, Z., & Putra, M. A. P. (2026). Analisis yuridis terhadap pertanggungjawaban resiko pelaksanaan program makan bergizi gratis pada skema kemitraan. *Jurnal Media Akademik*, 4(2).
- Frinaldi, A., Saputra, B., Putri, N. E., Mubarak, A., Hasanah, F., Distr, F. N., Jumiaty, & Magriasti, L. (2022). Pengaruh kualitas kerja dan motivasi kerja pegawai pemerintah daerah terhadap kepuasan masyarakat Kabupaten Aceh Singkil. *Jurnal El-Riyasah*, 13(2), 30–49.
- Harahap, N., & Haryati. (2025). Analisis framing netizen di X dalam pelaksanaan program makan bergizi gratis. *Jurnal Ilmu Pemerintahan dan Ilmu Komunikasi*, 4(2), 701–715.
- Izzuddin, A., & Muhsin, M. (2020). Pengaruh kualitas produk, kualitas layanan dan lokasi terhadap kepuasan konsumen. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Indonesia*, 6(1), 72–78.
- Keputusan Kepala Badan Gizi Nasional Republik Indonesia Nomor 401.1 Tahun 2025 tentang petunjuk teknis tata kelola penyelenggaraan program makan bergizi gratis tahun anggaran 2026. (2025).
- Marfuah, D., Noviyanti, R. D., & Khotimah, F. N. (2022). Hubungan suhu makanan

dan cara penyajian makanan dengan tingkat kepuasan makanan di Catering Betty Karanganyar. *Jurnal Kesehatan dan Kedokteran*, 1(1), 1–8.

Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook* (2nd ed.). SAGE Publications.

Minarsih, D., Suwarni, L., & Selviana. (2025). Persepsi orangtua terhadap program makanan bergizi gratis (Studi pada orang tua yang anaknya mendapatkan program makanan bergizi gratis). *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(4), 6–13.

Nurhalimah, & Siahaan, A. (2025). Manajemen risiko proyek pendidikan: Analisis implementasi program makan bergizi gratis di Indonesia. *Jurnal Manajemen Pendidikan dan Konseling*, 2(1), 57–68.

Rahmah, L., Utomo, A. L., & Wibisono, G. F. (2021). Penyuluhan keamanan pangan pada kedai kopi di Surabaya di masa pandemi Covid-19. *Journal of Service Learning*, 7(2), 105–112.

Ratih, A., & Maria, G. A. R. (2025). Program makan bergizi gratis (MBG): Kebijakan pendukung pendidikan dan pembangunan sumber daya manusia. *Jurnal Ekspos*, 3(2).

Saepuloh, & Hilmi, F. (2026). MBG (Makan Bergizi Gratis) sebagai instrumen pemberdayaan ekonomi lokal: Analisis model SPPG dan tantangan tata kelola publik. *Ekalaya Jurnal Ekonomi Akuntansi*, 4(1).

Sayrani, L. P., Gana, F., Rohi, R., Enamau, A., & Holivil, E. (2026). Penguatan kapasitas masyarakat sipil untuk advokasi kebijakan dan mitigasi risiko korupsi dalam program makan bergizi gratis. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 10(1), 116–127.