

Tingkatkan Gizi Anak, Ratusan Penjamah Makanan Ikuti Bimtek MBG

Updates. - WARTAWAN.ORG

Mar 8, 2026 - 12:51



JAKARTA - Demi menjamin asupan gizi yang optimal bagi anak-anak Indonesia, delapan Kantor Koordinasi Program Pemenuhan Gizi (KPPG) serentak menggelar bimbingan teknis (bimtek) bagi para penjamah makanan yang terlibat dalam program Makan Bergizi Gratis (MBG). Acara yang berlangsung pada 7 dan 8 Maret 2026 ini tak hanya fokus pada peningkatan keterampilan, tetapi juga mempercepat penerbitan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS).

Wakil Kepala Badan Gizi Nasional (BGN) Bidang Operasional Pemenuhan Gizi,

Irjen (Purn) Sony Sonjaya, secara langsung membuka kegiatan ini. Beliau menekankan betapa krusialnya peran makanan bergizi sebagai hak fundamental setiap anak di tanah air. Oleh karena itu, kualitas penyajian makanan dalam program MBG menjadi prioritas bersama yang tak bisa ditawar.

"Pelaksanaan bimtek ini sangat strategis. Ini adalah bentuk nyata komitmen pemerintah untuk terus meningkatkan kualitas layanan pemenuhan gizi nasional, salah satunya melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan para penjamah makanan," ujar Sony Sonjaya.

Menurut Sony, program MBG telah menunjukkan perkembangan luar biasa dengan partisipasi masyarakat yang sangat masif. Data BGN mencatat, kini telah hadir lebih dari 25 ribu Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di seluruh penjuru negeri, mayoritas diinisiasi oleh mitra atau yayasan dari masyarakat. Keterlibatan luas ini menuntut adanya peningkatan kapasitas sumber daya manusia di dapur SPPG agar standar keamanan dan kualitas makanan senantiasa terjaga.

"Pelatihan penjamah makanan itu salah satu persyaratan untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS)," jelas Sony. "Dengan SLHS itu, kegiatan program Makan Bergizi Gratis atau produksi makanan bergizi dilaksanakan pada satu tempat yang memang sarana-prasarana-nya itu sudah terjamin kebersihannya, kesehatannya, makanya disebut laik higiene sanitasi kesehatan."

Ia menambahkan, poin ini sangat fundamental. BGN pun secara tegas mengarahkan seluruh KPPG untuk mengingatkan mitra-mitranya mengenai pentingnya sertifikasi ini. Langkah pendampingan diupayakan sejak awal operasional mitra pengelola SPPG, dengan tenggat waktu maksimal 30 hari untuk pendaftaran SLHS. Jika dalam periode tersebut belum terpenuhi, BGN tidak segan untuk melakukan suspend atau menghentikan operasional SPPG.

Data per 6 Maret 2026 menunjukkan, sebanyak 25.061 SPPG telah diperiksa dan diinspeksi oleh BGN. Hasilnya, beberapa SPPG kedapatan belum memenuhi persyaratan, sehingga BGN telah mengeluarkan surat peringatan pertama, kedua, bahkan ada yang langsung dikenai sanksi penghentian operasional.

"Contohnya, waktu saya langsung datang ke satu tempat di satu provinsi, melihat sarana prasarana benar-benar memang tidak layak dan langsung saat itu juga dihentikan. Karena memang sarananya betul-betul tidak layak. Kami cek itu dari mulai sirkulasi udara, suhu ruangan seperti apa pada saat produksi, termasuk IPAL-nya. IPAL, ada yang IPAL hanya berupa septic tank," ungkap Sony dengan nada prihatin.

Bimtek kali ini diikuti oleh delapan KPPG, yaitu KPPG Jakarta, KPPG Bogor, KPPG Bandung, KPPG Cirebon, KPPG Semarang, KPPG Sleman, KPPG Surabaya, dan KPPG Jember. Setiap hari, sekitar 500 peserta yang berasal dari berbagai elemen operasional SPPG, mulai dari kepala SPPG, mitra pengelola, pengawas gizi, asisten lapangan, hingga juru masak, turut serta dalam sesi pelatihan ini.

Tujuan utama digelarnya bimtek ini adalah untuk memperkuat kapasitas para penjamah makanan dalam mengaplikasikan standar higiene dan sanitasi pangan

yang ketat. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan mempercepat proses penerbitan SLHS bagi dapur-dapur SPPG yang krusial bagi suksesnya implementasi program MBG.

"Kami juga memfasilitasi pemenuhan syarat mandiri inspeksi kesehatan lingkungan minimal 80 persen, serta mempercepat penertiban SLHS melalui pendampingan pendaftaran di sistem OSS," papar Sony.

Lebih lanjut, Sony menegaskan bahwa fokus bimtek ini adalah penerapan enam prinsip higienitas dan sanitasi pangan siap saji, meliputi Higiene Sanitasi Makanan, Higiene Perorangan, Sanitasi Tempat dan Bangunan, Sanitasi Peralatan, serta Standar Baku Mutu. Dengan upaya berkelanjutan ini, ia berharap program MBG dapat terus berjalan dengan peningkatan mutu dan kualitas SPPG, yang pada akhirnya akan memberikan dampak positif bagi generasi penerus bangsa. (PERS)