

Pascapanen Pertanian

Menjamin Keamanan dan Kualitas Program Makan Bergizi Gratis Melalui Standarisasi Menu dan Sertifikasi SLHS (Sertifikat Laik Higiene Sanitasi)

Penulis:

Esty Asriana Suryana¹⁾ dan Juniawati²⁾

¹⁾Pusat Studi Ekonomi, Kementerian Pertanian
Jl. Tentara Pelajar No.3B Cimanggu, Kota Bogor, Jawa Barat

²⁾Balai Besar Perakitan dan Modernisasi Pascapanen Pertanian
Jl. Tentara Pelajar No. 12 Cimanggu, Bogor, Jawa Barat



A. Pendahuluan

Program Makan Bergizi Gratis (PMBG) merupakan inisiatif strategis pemerintah yang berorientasi pada peningkatan kualitas sumber daya manusia melalui penyediaan pangan yang bergizi, aman, dan terjangkau, khususnya bagi kelompok rentan seperti anak usia sekolah dan ibu hamil. Program ini tidak hanya berfungsi sebagai intervensi gizi, tetapi juga menjadi strategi multisektoral yang signifikan dalam penanggulangan kemiskinan dan peningkatan kesehatan publik. Namun, efektivitas PMBG sangat ditentukan oleh kualitas sajian, yang harus dipastikan aman dikonsumsi dan memenuhi standar nutrisi. Oleh karena itu, dua instrumen kebijakan utama—Standarisasi Menu sebagai kerangka acuan nutrisi dan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) sebagai jaminan keamanan pangan, memegang peran fundamental. Tanpa penegakan standar yang kuat dan terintegrasi, potensi terjadinya disproporsi gizi, insiden ketidakamanan pangan, serta disparitas kualitas layanan antar wilayah akan meningkat, berisiko menghambat

pencapaian tujuan program. Tulisan ini bertujuan memberikan gambaran komprehensif mengenai sinergi dan urgensi kedua instrumen tersebut dalam membangun tata kelola PMBG yang efektif dan akuntabel.

B. Urgensi Standarisasi Menu dalam Program Makan Bergizi Gratis

Standarisasi menu memegang peran instrumental dalam menjamin bahwa makanan yang disajikan kepada penerima manfaat selaras dengan Pedoman Gizi Seimbang yang ditetapkan Kementerian Kesehatan, prinsip keberlanjutan pangan, dan optimalisasi pemanfaatan bahan pangan lokal. Sebagai kerangka acuan teknis, standar menu wajib memastikan setiap hidangan memenuhi kaidah kecukupan energi, protein, vitamin, dan mineral sesuai kebutuhan spesifik kelompok sasaran. Ketaatan ini sangat penting untuk mendukung upaya nasional dalam menurunkan prevalensi stunting dan anemia, serta menjaga proporsi asupan gula, garam, dan lemak (GGL) agar tidak berlebihan, sejalan

Pascapanen Pertanian

dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tahun 2014. Dengan adanya standar baku, penyedia makanan dapat terhindar dari penyusunan menu yang didasarkan pada preferensi subjektif atau keterbatasan sesaat, sehingga kualitas gizi bagi penerima manfaat terjamin konsisten.

Selain aspek kesehatan, standarisasi menu juga berfungsi sebagai instrumen mitigasi terhadap ketimpangan kualitas layanan antar daerah, yang sering muncul akibat perbedaan kapasitas fiskal dan ketersediaan bahan pangan. Melalui penyusunan menu baku nasional yang tetap memberikan ruang adaptasi terhadap pangan lokal, prinsip pemerataan layanan dan keadilan sosial dapat diwujudkan. Dari perspektif tata kelola, standar menu berkontribusi langsung pada penguatan akuntabilitas dan efektivitas anggaran, karena menyediakan acuan baku yang transparan untuk perencanaan bahan baku dan penghitungan biaya. Adanya standar yang jelas mempermudah instansi pemerintah dalam melakukan pemantauan dan evaluasi yang objektif, memungkinkan analisis yang lebih presisi terhadap dampak intervensi gizi dan perbaikan program, sejalan dengan prinsip *value for money* dalam pengelolaan anggaran publik.

C. Peran Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) dalam Menjamin Keamanan Pangan

Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) merupakan dokumen resmi yang menegaskan bahwa suatu fasilitas pengolahan makanan telah memenuhi persyaratan ketat mengenai higiene dan sanitasi sesuai ketentuan Kementerian Kesehatan. Dalam PMBG, SLHS adalah prasyarat non-negosiable untuk menjamin bahwa makanan yang disediakan aman dikonsumsi dan bebas dari risiko kontaminasi, khususnya karena program ini menyasar kelompok rentan yaitu peserta didik, ibu hamil dan ibu menyusui.

Penegakan standar higiene melalui SLHS sangat krusial untuk meminimalkan risiko penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) yang merupakan penyebab utama morbiditas pada anak. Berbagai kajian telah menunjukkan bahwa praktik pengolahan makanan yang tidak higienis berbanding lurus dengan tingginya kasus diare, keracunan makanan, dan infeksi bakteri. SLHS memastikan fasilitas pengolahan menerapkan praktik sanitasi yang memadai, meliputi kebersihan lingkungan dapur, pengendalian suhu penyimpanan bahan pangan, prosedur penjamah makanan, hingga sanitasi peralatan dan distribusi. Kepatuhan terhadap standar ini terbukti efektif dalam mereduksi kejadian kontaminasi dan risiko penularan penyakit dalam program makanan berskala besar.

Lebih lanjut, SLHS memiliki peran vital dalam menguatkan profesionalisme penyelenggara

Pascapanen Pertanian

program. Sertifikasi ini secara inheren mensyaratkan adanya tenaga pengolah pangan yang tersertifikasi, SOP pengolahan makanan yang terdokumentasi, serta fasilitas dapur yang memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan. Fasilitas yang tersertifikasi menunjukkan kualitas layanan yang lebih konsisten, tingkat kesalahan pengolahan yang lebih rendah, dan kesiapan yang lebih baik dalam menghadapi audit eksternal. Di tingkat tata kelola, SLHS mendukung penegakan akuntabilitas publik, berfungsi sebagai jaminan komitmen penyedia makanan terhadap kesehatan penerima manfaat. Dokumen ini memudahkan pemerintah dalam proses pelaporan, penelusuran insiden, serta tindakan korektif, yang pada akhirnya memperkuat transparansi dan kepercayaan publik terhadap program pangan pemerintah.

D. Integrasi Standarisasi Menu dan SLHS dalam Tata Kelola Program MBG

Efektivitas implementasi program MBG mensyaratkan integrasi yang kuat antara standar menu yang komprehensif dan kewajiban pemenuhan SLHS sebagai fondasi tata kelola keamanan pangan. Pendekatan ini sejalan dengan rekomendasi organisasi kesehatan global yang menyarankan kombinasi aspek gizi dengan sistem jaminan keamanan pangan untuk dampak kesehatan yang optimal. Integrasi ini dimulai dari penyusunan Pedoman Menu Nasional

yang bersifat adaptif, berbasis pada prinsip Gizi Seimbang serta perhitungan kebutuhan energi sesuai kelompok umur peserta didik. Penggunaan bahan pangan lokal dan keberagaman siklus menu menjadi faktor penting dalam pedoman ini, tidak hanya untuk meningkatkan penerimaan peserta didik tetapi juga untuk memperkuat ketahanan pangan daerah. Namun, keberagaman ini harus tetap terikat pada persyaratan mutu gizi dan SLHS. Prasyarat utama integrasi ini termanifestasi dalam Kerangka Konseptual Pedoman Menu Nasional Adaptif PMBG, yang menguraikan persyaratan minimum nutrisi dan prinsip fleksibilitas operasional yang wajib dipenuhi, memastikan kesesuaian dengan Pedoman Gizi Seimbang dan konteks ketersediaan pangan lokal.

E. Tantangan Implementasi dan Isu Kebijakan

Implementasi kebijakan standar menu dan pemenuhan SLHS menghadapi sejumlah tantangan struktural dan operasional yang memerlukan solusi sistematis. Tantangan utama yang harus diatasi adalah ketimpangan kapasitas fasilitas pengolahan pangan di berbagai daerah, di mana banyak dapur sekolah dan UMKM lokal yang belum memiliki infrastruktur memadai untuk memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi yang ditetapkan, sebuah fenomena umum dalam program makan sekolah di negara berkembang. Selain itu,

Pascapanen Pertanian

Tabel 1. Kerangka Konseptual Pedoman Menu Nasional Adaptif

Komponen Pangan	Persyaratan Mutu Gizi	Prinsip Adaptasi dan Optimalisasi (Fleksibilitas Lokal)	Regulasi
Energi dan Makronutrien	Kecukupan Energi: Kontribusi harian harus memenuhi 30% -35% dari total kebutuhan energi (TKE) per kelompok usia. Keseimbangan Makronutrien: Rasio Karbohidrat, Protein, dan Lemak harus sesuai rekomendasi standar nasional.	Pilihan Karbohidrat: Prioritas pada sumber pangan lokal non -beras (misalnya ubi, jagung, singkong, sagu) untuk diversifikasi dan penguatan ketahanan pangan daerah.	Pedoman Gizi Seimbang (Kemenkes RI) dan rekomendasi lembaga internasional.
Protein (Hewani & Nabati)	Kepadatan Nutrisi: Wajib mengandung sumber protein hewani dan nabati untuk menjamin kecukupan asam amino esensial dan mineral penting.	Pangan lokal : Menggunakan varietas lauk pauk lokal yang tersedia (misalnya ikan kembung/bandeng, telur, ayam, tempe/tahu) untuk memperkuat rantai pasok daerah.	Strategi Mitigasi Stunting/Anemia dan <i>local food procurement</i> (FAO)
Mikronutrien dan Serat	Porsi Wajib: Menyediakan porsi sayuran dan buah yang memadai sebagai sumber vitamin, mineral, dan serat. Pengendalian GGL: Pembatasan asupan Gula, Garam, dan Lemak berlebih untuk pencegahan penyakit tidak menular.	Diversitas Menu: Mendorong keberagaman siklus untuk mencegah kejenuhan konsumsi dan meningkatkan asupan mikronutrien. Spesifikasi: Prioritas pada sayuran/buah musiman lokal.	Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tahun 2014.
Keamanan Pangan	Kepatuhan SLHS: Seluruh fasilitas penyedia harus memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) yang valid.	Prosedur Higiene: Penerapan Standar Prosedur Operasional (SOP) <i>sanitasi</i> yang ketat mulai dari penanganan bahan baku, penyimpanan suhu, hingga distribusi. Kapasitas SDM: Penjamah makanan wajib memiliki sertifikasi kompetensi higiene sanitasi.	Konvensi Keamanan Pangan WHO/FAO dan regulasi SLHS Kemenkes

keterbatasan tenaga terlatih dalam higiene sanitasi di kalangan penjamah makanan, baik di sektor sekolah maupun UMKM pangan menjadi kontributor signifikan terhadap meningkatnya risiko kontaminasi dan kejadian penyakit bawaan makanan. Secara ekonomi, banyak UMKM menghadapi kesulitan menanggung beban biaya pemenuhan standar SLHS, yang mencakup peningkatan fasilitas dan proses sertifikasi, sehingga menjadi

penghalang utama partisipasi mereka dalam rantai pasok. Tantangan lain yang tidak kalah penting adalah pengawasan yang belum optimal karena keterbatasan jumlah dan kemampuan teknis tenaga pengawas pangan, yang dapat menyebabkan proses inspeksi menjadi tidak konsisten.

Untuk mengatasi kendala-kendala tersebut, pemerintah perlu menyusun strategi penguatan yang

Pascapanen Pertanian

komprehensif. Pertama, pemerintah harus memberikan dukungan kapasitas fiskal dan teknis secara bertahap, termasuk alokasi anggaran untuk perbaikan sarana dasar dapur dan fasilitasi pendampingan teknis agar seluruh fasilitas pengolah dapat mencapai standar minimum SLHS. Kedua, peningkatan kompetensi SDM harus diperkuat melalui pelatihan dan sertifikasi kompetensi wajib dalam aspek keamanan pangan, sanitasi, dan manajemen dapur bagi juru masak dan pelaku UMKM pangan. Ketiga, sistem pemantauan digital terintegrasi perlu dikembangkan sebagai instrumen strategis untuk memverifikasi status SLHS, kepatuhan menu, dan mendukung penelusuran cepat (*traceability*) apabila terjadi insiden pangan, yang akan meningkatkan transparansi dan akuntabilitas. Terakhir, diperlukan skema insentif dan kemitraan lokal melalui formulasi subsidi atau bantuan teknis/fiskal untuk UMKM, memastikan bahwa pemenuhan standar SLHS tidak menjadi beban ekonomi, sekaligus mendorong partisipasi rantai pasok lokal yang aman dan berkelanjutan. Seluruh upaya ini memerlukan koordinasi lintas kementerian dan lembaga untuk memastikan keselarasan kebijakan dan evaluasi pelaksanaan.

F. Penutup

Penguatan efektivitas Program Makan Bergizi Gratis diarahkan melalui kebijakan yang terstruktur, yang berpijak pada dua pilar inti: Standarisasi Menu

untuk menjamin mutu gizi dan Sertifikasi SLHS untuk menjamin keamanan pangan. Integrasi antara pedoman menu yang adaptif, kewajiban SLHS, sistem pengawasan berbasis digital, peningkatan kapasitas SDM pengolah pangan, dan penguatan kemitraan lokal merupakan fondasi penting untuk menjamin keamanan, kualitas, dan keberlanjutan PMBG. Penerapan standar ini secara ketat terbukti berperan penting dalam menurunkan risiko penyakit bawaan makanan, khususnya pada kelompok anak sekolah yang lebih rentan. Dengan penguatan dua pilar utama ini, didukung oleh koordinasi lintas sektor, PMBG akan memiliki fondasi yang kokoh dalam meningkatkan kesehatan masyarakat, mendukung ketahanan pangan, dan memperkuat pembangunan sumber daya manusia Indonesia secara berkelanjutan.

G. Daftar Pustaka

- Kementerian Kesehatan. 2014. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan. 2024. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi. Jakarta.
- Merlinda AA dan Yusuf Y. 2025. Analisis Program Makan Gratis Prabowo Subianto Terhadap Strategi Peningkatan Motivasi Belajar Siswa di Sekolah Tinjauan dari Perspektif Sosiologi Pendidikan. *Journal of Multidisciplinary Research and Development*. Volume 7 No. 2.