

Policy Brief

Mendesain Program Makan Bergizi Gratis Berbasis Sekolah

Center for Indonesia's Strategic Development Initiatives (CISDI)

Evaluasi program Makan Bergizi Gratis (MBG) tengah menjadi prioritas Badan Gizi Nasional (BGN). Adapun fokus evaluasi program meliputi perbaikan tata kelola, penguatan kebijakan, hingga pengembangan skema MBG berbasis sekolah. Komitmen evaluasi MBG disampaikan oleh Presiden Prabowo bersamaan dengan pergantian Ketua dan Wakil Ketua BGN yang baru. Adapun revisi Peraturan Presiden (Perpres) 115 Tahun 2025 mengenai Tata Kelola Penyelenggaraan Program MBG dapat menjadi pintu masuk untuk mengevaluasi desain tata kelola dan penyaluran MBG.

Melalui dokumen ringkasan kebijakan ini, *Center for Indonesia's Strategic Development Initiatives* (CISDI) merumuskan analisis perbandingan skema pengolahan pangan berbasis sekolah, teori kerangka perubahan, dan rekomendasi penyaluran MBG berbasis kantin sekolah. Dokumen ini disusun untuk membantu pemangku kepentingan mengambil keputusan yang lebih strategis, terukur, berbasis bukti, dan berorientasi pada kesehatan dan gizi masyarakat. Adapun ringkasan kebijakan ini merupakan rekomendasi lanjutan dari tiga seri kajian MBG CISDI sebelumnya (Lihat: [Kajian Seri 1](#), [Seri 2](#), [Seri 3](#)).

Pengolahan MBG berbasis Sekolah di Berbagai Negara

Sebuah survei global yang dilakukan oleh Global Child Nutrition Foundation ([GCNF](#)) pada 2024 menyebutkan bahwa setidaknya terdapat dua pendekatan rantai nilai pangan *school meals programme* di dunia, yakni *on-site meals preparation* yang proses penyiapan dan pengolahan pangannya dilakukan di sekolah, serta *off-site meals preparation* yang penyiapannya dilakukan di luar sekolah. Keduanya memiliki perbedaan signifikan, selengkapnya dijelaskan pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1 Perbandingan Skema Pengolahan Pangan berbasis Sekolah dan di Luar Sekolah ([GCNF, 2024](#)); ([Avalone, 2023](#))

	<i>On-site meals preparation</i>	<i>Off-site meals preparation</i>
Pengadaan	Bahan pangan segar untuk diolah menjadi makanan hangat langsung santap (<i>hot meals</i>) seperti sajian prasmanan.	Bahan pangan segar seperti buah, sayur, dan susu, serta makanan siap konsumsi (<i>ready-to-eat</i>) seperti <i>sandwich</i> dan hidangan dengan metode <i>cook-chill</i> untuk didistribusikan kepada siswa.
Pengolahan	Bahan pangan segar diolah di dapur/kantin/kafeteria sekolah sebagai <i>hot meals</i> .	Bahan pangan disiapkan di dapur sentral milik pemerintah dan/atau dapur/catering swasta.
Pendanaan	Berbiaya lebih murah karena rantai pengolahan pangan lebih pendek.	Skema dapur sentral yang mengolah pangan beku/ <i>ready to eat meals</i> (termasuk <i>cold-chain</i>) berbiaya sangat tinggi.

Volume Produksi	Jumlah porsi makanan disesuaikan dengan penerima manfaat di satu sekolah	Jumlah porsi makanan disesuaikan dengan penerima manfaat lebih dari satu sekolah
Negara	Mayoritas diimplementasikan di negara LICs, LMICs, dan UMICs ¹ .	Mayoritas diimplementasikan di negara anggota Uni Eropa.

Negara-negara yang mengadopsi pengolahan pangan berbasis sekolah (*on-site preparation*) menjadikan *school meals programme* sebagai *intervensi gizi spesifik*, sekaligus kebijakan lingkungan pangan sehat bagi kelompok anak usia sekolah (GCNF, 2024; Mazzucato, 2025). Adapun kebijakan lingkungan pangan sehat yang dimaksud turut mencakup upaya mengurangi akses anak usia sekolah terhadap produk pangan ultra-olahan tinggi gula, garam, lemak, serta meningkatkan konsumsi pangan beragam di sekolah (Mazzucato, 2025). Selain itu, skema pengolahan pangan berbasis sekolah juga digunakan sebagai medium edukasi gizi komprehensif kepada siswa sekolah (baca lebih lanjut mengenai Shokuiku di Jepang, kajian oleh JICA (2025).

Studi Avalone (2023) menemukan pengolahan pangan berbasis sekolah cenderung berbiaya lebih murah dibandingkan dengan skema pengolahan pangan di luar sekolah berbasis dapur sentral. Ini dikarenakan besarnya pendanaan yang perlu disiapkan untuk pembangunan infrastruktur rantai dingin dan fasilitas dapur satelit di sekolah (Avalone, 2023). Selain itu, pengaturan suhu dengan ketelitian tingkat tinggi, dan logistik juga menjadi komponen aktivitas berbiaya tinggi. Dengan demikian, sangat sulit memposisikan MBG sebagai program yang alokatif-efisien bila skema pengolahan bergantung pada dapur sentral.

Selain berbiaya lebih murah, banyak studi menyebutkan bahwa pengolahan pangan berbasis sekolah juga memiliki risiko kontaminasi silang yang lebih kecil (Li, 2026); (Jia, 2024);(Kashima et al, 2021). Dalam sistem dapur sentral, waktu penyiapan, penyimpanan, dan penyaluran pangan lebih lama, ditambah dengan volume produksi yang tinggi (Li, 2026). Semua proses memerlukan tata laksana yang terukur, mulai dari pengendalian suhu, koordinasi logistik, dan konsistensi proses. Satu proses saja bermasalah, maka risiko kontaminasi silang sulit dihindari (Li, 2026; (Jia, 2024) (Kashima et al, 2021). Sementara itu, pengolahan pangan berbasis sekolah memiliki rantai nilai pangan yang lebih pendek disertai dengan volume produksi yang lebih terkontrol.

Modalitas dan Limitasi Pengolahan MBG berbasis Sekolah di Indonesia

Pelaksanaan intervensi gizi berbasis sekolah bukanlah hal yang baru. Sebelumnya, Indonesia sudah menerapkan program gizi anak sekolah (**Progas**) disusul dengan piloting **aksi bergizi** yang mengintegrasikan sarapan bergizi, aktivitas fisik, edukasi gizi dan suplementasi gizi sejak tahun 2014 (Baca Kajian seri 1 MBG CISDI). Beberapa sekolah sudah berinisiatif menjalankan program makanan bergizi secara mandiri di sekolah, seperti [Yayasan Muhammadiyah](#) di berbagai daerah, serta [SDN 01 Menteng Jakarta](#). Selain itu, terdapat sejumlah kebijakan eksisting yang dapat menjadi modalitas pengolahan MBG berbasis sekolah, utamanya kantin sehat sekolah (**lihat Tabel 2**).

Tabel 2 Infrastruktur Kerangka Regulasi Pengolahan MBG berbasis Kantin Sehat Sekolah

Regulasi	Ruang Lingkup	Substansi
PP Nomor 28 Tahun 2024	Penanggulangan Penyakit Tidak Menular oleh Pemerintah Daerah	Pengaturan dan pembinaan oleh Pemerintah Daerah kepada pedagang penjual makanan dan minuman yang berjualan di sekitar sekolah dan tempat kerja sebagai upaya penanggulangan risiko penyakit tidak menular [Pasal 202].
	Upaya Kesehatan Sekolah	Pembinaan lingkungan sehat di sekolah melalui fasilitasi kantin sehat atau pangan jajanan anak sekolah yang aman, sehat, dan bergizi [Pasal 225].
Permendikbud No. 22 Tahun 2023	Standar Sarana Prasarana pada jenjang PAUD DIKDASMAN	Kantin sehat sekolah dikategorikan sebagai sarana-prasarana wajib jenjang pendidikan PAUD-DIKDASMAN [Pasal 25].

¹ 94% negara berpenghasilan rendah, 95% negara berpenghasilan rendah menengah, dan 87% berpenghasilan tinggi menengah, dan 61% negara berpenghasilan tinggi mengimplementasikan on-site meals preparation (GCNF, 2024)

Pedoman Nasional Kantin Sehat (Turunan SKB 4 Menteri UKS/M 2014)	Standar Gizi	• Mengimplementasikan pedoman gizi seimbang dengan memprioritaskan pangan beragam, sehat, dan aman (B2SA) • Mengatur pembatasan penyediaan produk pangan ultra-olahan di sekolah melalui penerapan kategori pangan "dianjurkan", "dibatasi", dan "tidak diperbolehkan". • Mengimplementasikan label pangan depan kemasan dan model profil gizi sederhana untuk pangan siap saji
	Tata Kelola	Pembinaan dan pelaksanaan kantin sehat melalui tata kelola lintas sektor, melibatkan tim pembina terdiri dari kementerian kesehatan, pendidikan, agama, dan pemerintah daerah.

Ketersediaan regulasi dan infrastruktur tata kelola inilah yang menjadi pijakan kami merekomendasikan Pemerintah untuk mengimplementasikan pengolahan MBG berbasis sekolah melalui kantin sekolah. Penyediaan kantin sehat sebagai sarana-prasarana memungkinkan intervensi gizi tidak hanya terbatas pada penyaluran makanan, melainkan juga penciptaan lingkungan pangan sehat. Pendekatan ini sejalan dengan praktik *school meals programme* di berbagai negara dengan skema pengolahan berbasis sekolah.

Adapun ragam regulasi dan pedoman yang tersedia saat ini dapat menjadi acuan bagi Badan Gizi Nasional (BGN) dalam merevisi Peraturan Presiden (Perpres) 115 Tahun 2025 yang membatasi skema pengolahan MBG berbasis Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG). Selama ini, model pengolahan MBG berbasis sekolah hanya disebutkan dalam petunjuk teknis, tanpa payung regulasi yang jelas. Oleh karena itu, diperlukan komitmen untuk merevisi Perpres Tata Kelola MBG agar pengolahan MBG berbasis sekolah dapat diimplementasikan.

Meski begitu, kami juga menekankan pentingnya desain penyaluran yang *targeted*, alih-alih universal untuk implementasi pengolahan MBG berbasis sekolah. Kriteria inklusi yang bisa dipertimbangkan ialah sekolah-sekolah yang berada di daerah rawan pangan dengan persoalan gizi spesifik, utamanya individu dengan indeks massa tubuh yang kurus dan sangat kurus ([lihat SKI 2023](#)). Keterbatasan ruang fiskal dan variasi lapangan, termasuk kesiapan infrastruktur sekolah dan beban kerja tenaga pendidik, merupakan faktor kunci mengapa MBG berbasis sekolah harus dimulai secara *targeted* dan bertahap.

Sebagai pembeding, program pemberian makan sekolah di India pada tahun 1995 merupakan hasil dari *upscaling* program di Negara Bagian Kerala pada tahun 1985 dengan siswa kelas 1-5 sekolah dasar sebagai sasaran utama ([Kerala State, 2019](#)). Ada juga Brazil yang baru menjadikan PNAE sebagai program universal pada tahun 2003, setelah sebelumnya merupakan program *targeted* dengan tujuan utama mengatasi persoalan kelaparan dan *undernutrition* pada kelompok siswa sekolah dasar ([Sidaner, 2012](#)).

Usulan Kerangka Teori Perubahan

Dengan berbagai pertimbangan di atas, CISDI sebagai organisasi masyarakat sipil yang peduli terhadap kesehatan dan gizi masyarakat mengusulkan kerangka teori perubahan program MBG berbasis sekolah yang berorientasi pada perbaikan indikator kesehatan dalam RPJMN, termasuk status gizi penerima manfaatnya. Dalam implementasinya, kerangka teori perubahan ini dapat dijadikan acuan dalam menyusun rekomendasi alur programatik, struktur tata kelola, hingga mekanisme monitoring evaluasi program MBG. Detail mengenai usulan kerangka perubahan dapat dibaca pada [Lampiran I](#). Sementara untuk alur programatik dan struktur tata kelola dapat dibaca secara lengkap pada [Lampiran II](#) dan [Kajian Seri 3 MBG CISDI](#).

Rekomendasi Kebijakan

Regulasi	Rekomendasi
Skema Penyaluran	Mendorong penyaluran MBG berbasis sekolah melalui kantin sekolah secara <i>targeted</i> menyasar sekolah yang berada di daerah rawan pangan dengan persoalan gizi spesifik, utamanya individu dengan indeks massa tubuh kurus dan sangat kurus.
Strategi implementasi	Mengimplementasikan MBG berbasis sekolah secara bertahap dengan berkoordinasi bersama Kemendikdasmen, Kementerian Kesehatan sebagaimana pengembangan program Aksi Bergizi di Klaten , Lombok , dan Jayapura sepanjang 2017-2025.
Tata Kelola Lintas Sektor	• Memastikan pelibatan bermakna Pemerintah Daerah dalam tata kelola MBG berbasis sekolah, dengan membentuk tim koordinasi (pembina & pelaksana) MBG dari tingkat pusat – satuan pendidikan. • Memastikan pelibatan bermakna masyarakat sipil dalam pelaksanaan program MBG berbasis sekolah, termasuk komite sekolah, siswa, pakar & akademisi, ahli gizi, dan organisasi masyarakat sipil
Standar Gizi	Standar gizi dalam pelaksanaan MBG berbasis sekolah mengacu pada: • Pedoman gizi seimbang; • Angka kecukupan gizi (AKG) yang dianjurkan sesuai dengan karakteristik tertentu meliputi umur, jenis kelamin, aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis; • Batas maksimal konsumsi gula, garam, lemak per hari yang disesuaikan dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku dan ditetapkan.
Skema Pengadaan	Mengimplementasikan skema pengadaan pangan publik berkelanjutan yang berorientasi pada perbaikan gizi dan kondisi kesehatan. Pendekatan ini menentukan jenis produk pangan berdasarkan dampak kesehatan (nilai gizi mikro dan makronutrien), keberagaman pangan (<i>food diversity</i>), dan pengolahan pangan. BGN dapat mengharmonisasi Pedoman Nasional Kantin Sehat yang telah mengatur produk pangan yang diperbolehkan dan tidak diperbolehkan masuk ke lingkungan sekolah.
Pendanaan	• Desain anggaran MBG pada APBN-P 2026 dan APBN 2027 difokuskan pada penguatan kapasitas institusi, tata kelola, dan pilot program menyasar sekolah-sekolah secara <i>targeted</i>. • Mendorong penggunaan sumber pendanaan alternatif, seperti pendanaan inovatif atau hibah luar negeri, untuk pengembangan model MBG berbasis sekolah. Ditujukan untuk meminimalisir penggunaan anggaran pendidikan pada program MBG. • Mendorong pelaksanaan skema kemitraan yang transparan dan akuntabel, serta bebas dari potensi konflik kepentingan, termasuk kepentingan industri.
Kerangka Regulasi	Merevisi Perpres 115/2025, antara lain: • Menambahkan bab dan pasal baru mengenai tata kelola dan tata laksana pengolahan MBG berbasis sekolah • Merevisi Pasal 42 mengenai Pemerintah Daerah dengan menambahkan muatan substansi: (1) Pelibatan Pemda dalam semua siklus program MBG, serta (2) Alur koordinasi dan pelaporan pada setiap jenjang tata kelola. • Menghapus Pasal 43 yang melimitasi peran Pemda dalam tata kelola MBG • Merevisi Pasal 61 ayat 1-8 mengenai pengadaan barang/jasa dengan memasukkan muatan substansi pengadaan pangan publik berkelanjutan yang berorientasi pada perbaikan gizi dan kondisi kesehatan menggantikan skema pengadaan untuk percepatan program.

Lampiran I

Kerangka Teori Perubahan MBG dan Intervensi Gizi Pendukung Anak Usia Sekolah



Lampiran II

Struktur tata kelola MBG berbasis sekolah mengadopsi tata kelola kantin sehat sebagaimana diatur dalam [Pedoman Nasional Kantin Sehat](#) yang dikeluarkan oleh Kementerian Pendidikan Dasar Menengah (Kemendikdasmen) bersama Kementerian Kesehatan, Kementerian Agama, dan Kementerian Dalam Negeri. Dalam pelaksanaannya, struktur tata kelola MBG terdiri dari **Tim Pembina**, dan **Tim Pelaksana** dengan skema koordinasi yang terintegrasi dari tingkat pusat hingga kecamatan.

Struktur	Anggota	Fungsi
Tim Pembina Pusat	• Badan Gizi Nasional (BGN) • Kementerian Kesehatan • Kementerian Pendidikan Dasar & Menengah • Kementerian Agama • Kementerian Dalam Negeri • Perwakilan masyarakat sipil	• Menyusun kebijakan dan pedoman penyelenggaraan MBG berbasis sekolah, termasuk: - Standar gizi - Keamanan pangan - Lingkungan Pangan Sehat - Edukasi gizi • Mensosialisasikan kebijakan dan pedoman penyelenggaraan MBG berbasis sekolah di satuan pendidikan ke Tim Pembina Provinsi • Melaksanakan peningkatan kapasitas penyelenggaraan MBG berbasis sekolah kepada Tim Pembina Provinsi • Melaksanakan pembinaan penyelenggaraan MBG berbasis sekolah kepada Tim Pembina Provinsi • Melakukan pemantauan dan evaluasi penyelenggaraan MBG berbasis sekolah minimal 12 bulan sekali
Tim Pembina Provinsi	Kantor Regional BGN bersama Tim Pembina UKS/M Provinsi. Keanggotaan terdiri dari namun tidak terbatas pada: • Kantor Regional BGN • Sekretariat Daerah • Dinas Kesehatan • Dinas Pendidikan • Kantor Wilayah Kemenag Provinsi	• Mensosialisasikan kebijakan dan pedoman penyelenggaraan MBG berbasis sekolah di satuan pendidikan ke tim pembina Kab/Kota • Melaksanakan peningkatan kapasitas penyelenggaraan MBG berbasis sekolah kepada Tim Pembina Kab/Kota • Melaksanakan pembinaan penyelenggaraan MBG berbasis sekolah kepada Tim Pembina Kab/Kota • Melakukan pemantauan dan evaluasi penyelenggaraan MBG berbasis sekolah minimal 6 bulan sekali
Tim Pembina Kab/kota	Kantor Pelayanan Pemenuhan Gizi (KPPG) berkoordinasi dengan Tim Pembina UKS/M Kota. Keanggotaan terdiri dari namun tidak terbatas pada: • Kantor Pelayanan Pemenuhan Gizi • Sekretariat Pemerintah Kab/Kota • Suku Dinas Kesehatan • Suku Dinas Pendidikan • Kantor Wilayah Kemenag Kab/Kota	• Mensosialisasikan kebijakan dan pedoman penyelenggaraan MBG berbasis sekolah di satuan pendidikan ke tim pembina Kab/Kota • Melaksanakan peningkatan kapasitas penyelenggaraan MBG berbasis sekolah kepada Tim Pembina Kab/Kota • Melaksanakan pembinaan penyelenggaraan MBG berbasis sekolah kepada Tim Pembina Kab/Kota • Melakukan pemantauan dan evaluasi penyelenggaraan MBG berbasis sekolah minimal 3 bulan sekali

Tim Pembina Kecamatan	Kantor Pelayanan Pemenuhan Gizi (KPPG) berkoordinasi dengan Tim Pembina UKS/M Kota. Keanggotaan terdiri dari namun tidak terbatas pada: • Kantor Pelayanan Pemenuhan Gizi • Sekretariat Kecamatan • Puskesmas • Satuan Pelaksana Pendidikan • Kantor Wilayah Kemenag Kecamatan • Komite Sekolah	• Mensosialisasikan kebijakan dan pedoman penyelenggaraan MBG berbasis sekolah kepada tim pelaksana di sekolah • Melaksanakan peningkatan kapasitas penyelenggaraan MBG berbasis sekolah kepada tim pelaksana di sekolah • Melaksanakan pembinaan penyelenggaraan MBG berbasis sekolah kepada tim pelaksana di sekolah • Memastikan satuan pendidikan dilengkapi dengan sarana prasarana pendukung MBG: Tempat cuci tangan, area transit makanan, APD, alat ukur tinggi dan berat badan, sarana pembuangan sampah • Melakukan koordinasi rutin dengan SPPG melalui rapat koordinasi mingguan untuk evaluasi implementasi program secara keseluruhan dari sisi tata kelola • Melaksanakan pemantauan status gizi di satuan pendidikan selama 6 bulan sekali • Pengukuran berat badan yang hasilnya direkap dalam database data pokok pendidikan (Dapodik) • Pengukuran tinggi badan yang hasilnya direkap dalam database data pokok pendidikan (Dapodik) • Pengukuran hemoglobin (Hb) berkoordinasi dengan Tim Pembina UKS/M Kecamatan pada remaja perempuan • Mengukur pengetahuan siswa mengenai: gizi seimbang, perilaku hidup bersih sehat, dan pengendalian faktor risiko penyakit tidak menular
Tim Pelaksana	Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (Pengolah Makanan)	• Membuat perencanaan dan penganggaran penyelenggaraan MBG berbasis sekolah terkait dengan kebutuhan pengadaan pangan dan operasional • Menyusun perencanaan menu berbasis pedoman gizi seimbang dengan berkoordinasi dengan tim pembina kecamatan, satuan pendidikan, komite sekolah, pengelola kantin dan siswa selaku penerima manfaat MBG. • Berkoordinasi dengan tim pembina kecamatan, satuan pendidikan, pengelola kantin sekolah, dan menyusun rencana keamanan pangan MBG • Berkoordinasi dengan pengelola kantin sekolah menyediakan makanan bergizi meliputi proses pengadaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan dengan memperhatikan pemenuhan gizi dan keamanan pangan



		• Menyusun laporan pelaksanaan MBG di satuan pelayanan pemenuhan gizi, meliputi: • Pemantauan harian terhadap pelaksanaan rencana • keamanan pangan berstandar SLHS; • Pemantauan harian terhadap pelaksanaan menu berbasis pedoman gizi seimbang • Pelaporan keuangan
Tim Pelaksana	Satuan Pendidikan (Pemilik Aset Kantin)	• Memastikan terpenuhinya kriteria penerimaan makanan yang baik hasil uji organoleptik / pemeriksaan warna, bau, dan rasa makanan • Memastikan proses distribusi makanan terlaksana tepat waktu • Melaksanakan edukasi gizi meliputi: • Pedoman gizi seimbang • Praktik Cuci tangan pakai sabun (CTPS) • Pengendalian faktor risiko PTM, khususnya pengendalian GGL • Perilaku hidup bersih sehat • Aktivitas fisik • Berkoordinasi bersama Kantor Pelayanan Pemenuhan Gizi menyiapkan sarana prasarana utama dan penunjang penyelenggaraan MBG berbasis sekolah.

Policy Brief

Mendesain Program Makan Bergizi Gratis Berbasis Sekolah

Author:

Muhammad Iqbal Hafizon

Editor:

Diah Satyani Saminarsih

Muhammad Fachrial Kautsar

Layout:

Rudra Ardiyase

Center for Indonesia's Strategic Development Initiatives (CISDI)

Probo Office Park

Jl. Probolinggo No. 40C Menteng, Jakarta Pusat 10350

(+6221) 391 7590

cisdi.org

secretariat@cisdi.org