

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program makan sekolah telah diakui secara luas sebagai intervensi yang efektif dalam meningkatkan status gizi, kesehatan, dan performa belajar anak usia sekolah. Intervensi pemberian makan di sekolah terbukti berdampak signifikan terhadap peningkatan konsentrasi, kehadiran, serta kesiapan belajar siswa, yang menegaskan bahwa penyediaan makanan bergizi di sekolah tidak hanya berfungsi sebagai bantuan pangan, tetapi juga sebagai upaya strategis dalam peningkatan kualitas pendidikan (Niyibizi et al., 2024).

Program makan sekolah yang terstruktur diketahui mampu meningkatkan asupan energi dan protein harian siswa, terutama di wilayah dengan risiko ketahanan pangan rendah. Namun, intervensi tersebut hanya akan menjadi efektif jika penyelenggaraannya dilakukan sesuai standar operasional yang ketat, mulai dari tahap perencanaan menu hingga pengawasan konsumsi siswa, yang mana temuan ini memperkuat alasan perlunya evaluasi mendalam terhadap program Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai program baru pemerintah (Appiah, 2024).

Kualitas penyelenggaraan makanan sangat bergantung pada tahapan produksi, mulai dari penerimaan bahan, penyimpanan, persiapan,

pengolahan, hingga distribusi. Keberhasilan program makan sekolah sangat dipengaruhi oleh tata kelola dapur yang memenuhi prinsip keamanan pangan, kebersihan lingkungan, serta kepatuhan terhadap Standar Operasional Prosedur (SOP), hal ini sangat relevan dengan program MBG yang memusatkan produksinya di dapur penyedia atau Satuan Pelayanan Pangan Bergizi (SPPG) (Mushi et al., 2022).

Dalam program makan sekolah, tantangan terbesar sering kali terletak pada pengawasan sanitasi dapur, konsistensi mutu bahan baku, serta kapasitas produksi yang memadai. Ketidaksesuaian prosedur pada salah satu tahap produksi dapat memengaruhi kualitas makanan yang diterima siswa, sehingga aspek produksi menjadi variabel yang sangat penting untuk diteliti dalam keberhasilan program MBG (Ibrahim et al., 2019).

Keberhasilan program makan sekolah tidak hanya ditentukan oleh produksi makanan semata, tetapi juga oleh mekanisme pemberian makanan kepada siswa. Sistem pelayanan makanan yang tertib, terawasi, dan sesuai prosedur berhubungan erat dengan kepuasan konsumsi siswa dan rendahnya angka sisa makanan (food waste), di mana peran guru sebagai pendamping makan turut berpengaruh signifikan dalam meningkatkan konsumsi siswa (Claros, Cruz, & Bacang, 2024).

Aspek keamanan pangan juga menjadi sorotan penting, di mana rendahnya pengetahuan penjamah makanan, penggunaan peralatan yang tidak higienis, serta tata kelola dapur yang buruk berkontribusi besar pada risiko kontaminasi makanan. Kondisi ini menegaskan bahwa standar Good

Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), dan prinsip keamanan pangan harus diterapkan secara optimal dalam program MBG (Abakar et al., 2021).

Beberapa kasus keracunan makanan di sekolah yang dilaporkan dalam satu dekade terakhir memperlihatkan bahwa masalah utamanya kerap berupa penyimpanan bahan yang tidak sesuai, pengolahan yang tidak higienis, serta distribusi yang melewati batas waktu aman. Hal ini menunjukkan bahwa pengawasan produksi dan distribusi merupakan aspek krusial yang tidak boleh diabaikan dalam penyelenggaraan MBG untuk mencegah risiko kesehatan bagi siswa (Mwilongo et al., 2019).

Pada sisi penerimaan siswa, daya terima makanan dipengaruhi oleh faktor sensoris, tampilan, kebiasaan makan, hingga lingkungan makan. Rendahnya daya terima makanan berdampak langsung pada meningkatnya sisa makanan (plate waste), sehingga metode Visual Comstock menjadi instrumen yang relevan dan banyak digunakan untuk mengukur sisa makanan guna mengevaluasi efektivitas menu pada program makan sekolah (Getts et al., 2017; Halvarsson, 2025).

Berdasarkan berbagai penelitian tersebut, terlihat bahwa penelitian terdahulu banyak berfokus secara terpisah pada menu gizi, kualitas pangan, sanitasi dapur, atau kepuasan siswa, namun masih sangat sedikit yang secara komprehensif menghubungkan tiga variabel utama: proses produksi, mekanisme pemberian, dan daya terima siswa secara bersamaan. Selain itu, masih terbatas penelitian yang menggunakan metode Visual Comstock

untuk mengukur sisa makanan secara spesifik pada konteks program MBG yang merupakan kebijakan baru pemerintah.

Pemilihan SMKN 1 kota Cirebon dan Dapur SPPG Drajat Kesambi 03 sebagai lokasi penelitian didasarkan pada pertimbangan bahwa sekolah ini merupakan salah satu penerima manfaat aktif program MBG di Kota Cirebon yang memiliki alur distribusi langsung dari dapur penyedia tersebut. SMKN 1 kota Cirebon memiliki populasi siswa kelas X yang memadai sebagai subjek penelitian, di mana kelompok usia ini dinilai lebih mandiri dalam perilaku makan sehingga hasil pengukuran sisa makanan (plate waste) dapat lebih akurat mencerminkan daya terima menu dibandingkan faktor teknis kesulitan makan. Selain itu, lokasi sekolah dan dapur yang terjangkau memungkinkan peneliti untuk melakukan observasi menyeluruh mulai dari tahap produksi, distribusi, hingga konsumsi dalam satu rantai penyelenggaraan yang utuh.

Oleh karena itu, berdasarkan urgensi evaluasi program dan kesesuaian lokasi tersebut, penelitian ini dilakukan untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai bagaimana proses produksi di Dapur SPPG, mekanisme pemberian makanan di SMKN 1 kota Cirebon, serta bagaimana tingkat daya terima siswa terhadap makanan tersebut. Penelitian ini diharapkan menjadi kontribusi awal dalam evaluasi pelaksanaan MBG secara teknis di lapangan, sehingga hasilnya dapat menjadi rujukan praktis dalam perbaikan kualitas layanan makan sekolah di Indonesia.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bahwa belum diketahui bagaimana proses produksi makanan dilakukan di dapur penyedia MBG, bagaimana mekanisme pemberian makanan MBG dilaksanakan di SMKN 1 kota Cirebon, serta bagaimana tingkat daya terima siswa terhadap makanan yang diberikan melalui pengukuran menggunakan metode Visual Comstock.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk memberikan gambaran proses produksi dan pemberian dalam program MBG di dapur SPPG Drajat Kesambi 03 dan dan daya terima makanan tersebut pada siswa kelas X di SMKN 1 Kota Cirebon Tahun 2026.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan proses produksi makanan MBG di dapur SPPG Drajat Kesambi 03.
- b. Mendeskripsikan proses pemberian makanan MBG pada siswa di SMKN 1 Kota Cirebon.
- c. Mengetahui tingkat daya terima siswa terhadap MBG menggunakan metode Visual Comstock.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Bagi peneliti, penelitian ini memberikan kesempatan untuk memperdalam pemahaman mengenai penyelenggaraan makanan

institusi, terutama pada program MBG, serta menambah pengalaman dalam melakukan evaluasi proses produksi, pemberian makanan, dan daya terima.

2. Bagi Program Studi (Prodi)

Bagi Program Studi Gizi, penelitian ini dapat menjadi tambahan referensi ilmiah yang bermanfaat, khususnya dalam bidang penyelenggaraan makanan dan evaluasi program makan sekolah. Temuan penelitian ini dapat mendukung pengembangan kurikulum, memperkuat materi pembelajaran terkait penyelenggaraan pangan, serta menjadi sumber rujukan bagi mahasiswa lain yang melakukan penelitian serupa. Penelitian ini juga berkontribusi dalam memperluas kumpulan karya ilmiah prodi yang relevan dengan isu gizi masyarakat.

3. Bagi Dapur SPPG

Bagi dapur SPPG sebagai penyedia makanan MBG, penelitian ini memberikan manfaat berupa masukan terkait kualitas proses produksi, kepatuhan terhadap standar higiene sanitasi, serta identifikasi area yang perlu ditingkatkan. Penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi internal untuk memperbaiki aspek penerimaan bahan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, pengemasan, dan distribusi makanan ke sekolah. Informasi mengenai daya terima siswa juga dapat membantu dapur dalam menyesuaikan resep, teknik pengolahan, atau tampilan makanan agar lebih sesuai dengan preferensi anak sekolah.

4. Bagi Sekolah (SMKN 1 Kota Cirebon)

Bagi pihak sekolah, khususnya SMKN 1 Kota Cirebon, penelitian ini bermanfaat dalam memberikan gambaran mengenai pelaksanaan pemberian MBG serta bagaimana respons siswa terhadap makanan tersebut. Temuan penelitian ini dapat digunakan oleh sekolah untuk memperbaiki pola pendampingan makan oleh guru, meningkatkan kenyamanan lingkungan makan, dan memastikan siswa menerima serta mengonsumsi makanan sesuai tujuan program. Dengan adanya penelitian ini, sekolah dapat mengevaluasi efektivitas pelaksanaan MBG dan melakukan perbaikan agar program berjalan lebih optimal bagi siswa.