

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu program pemerintah yang bertujuan untuk memperbaiki asupan zat gizi anak sekolah sehingga dapat meningkatkan kesehatan serta mendukung keberlanjutan anak sekolah dalam menjalankan pendidikan. Program ini menjadi program prioritas dalam mengatasi masalah gizi di anak sekolah, meningkatkan konsentrasi belajar siswa, serta menurunkan angka gizi kurang/buruk pada anak sekolah yang disebabkan oleh keterbatasan akses terhadap makanan bergizi (Qomarrullah et al., 2025). Pelaksanaan MBG menjadi bagian dari visi pembangunan sumber daya manusia unggul yang digembor-gemborkan oleh pemerintahan yang sekarang, dengan sasaran utama anak-anak usia sekolah dan kelompok rentan lainnya seperti ibu hamil, dan balita (Kevin Andreas Halomoan Tambunan et al., 2025).

Menurut perspektif ekonomi politik, program MBG mencerminkan peran negara dalam redistribusi sumber daya, intervensi pasar, dan peningkatan kesejahteraan sosial, sekaligus memunculkan tantangan dalam keberlanjutan program terkait pendanaan (Waluyo, 2025). Secara empiris, pengadaan program MBG di sekolah berpotensi memberikan dampak positif terhadap status gizi, kehadiran, dan capaian prestasi akademik siswa (Merlinda & Yusmar Yusuf, 2025). Namun efektivitasnya sangat dipengaruhi oleh kualitas hidangan yang disajikan. Satu aspek utama yang menentukan keberhasilan program ini adalah

tingkat penerimaan siswa terhadap hidangan MBG yang disajikan. Daya terima adalah kemampuan atau kesanggupan individu dalam mengonsumsi makanan yang disajikan, yang tercermin melalui banyaknya makanan yang dapat dihabiskan oleh siswa, daya terima siswa terhadap makanan MBG bisa diukur dengan berat makanan yang dikonsumsi oleh siswa, melalui metode *Food Weighing*, dimana berat makanan awal sebelum dikonsumsi dikurangi dengan sisa makanan sehingga akan didapatkan jumlah aktual berat makanan yang dikonsumsi oleh setiap siswa, hal ini tentunya dipengaruhi oleh warna, cita rasa, aroma, dan tekstur makanan yang disajikan, yang dimana hal tersebut juga bisa diukur menggunakan metode uji organoleptik menggunakan 5 skala hedonik (Afriza & Puteri, 2025; Arziyah et al., 2022; Qodriatika & Nafies, 2024). Penelitian yang dilakukan di SMA Al-Izzah International Islamic Boarding School menunjukkan bahwa dengan kualitas mutu makanan yang baik, maka konsumsi makanan akan semakin baik, tetapi hasil lainnya juga menunjukkan bahwa mutu makanan tidak berhubungan secara signifikan dengan konsumsi makanan tersebut. Karena penerimaan responden terhadap makanan tidak hanya dipengaruhi oleh aspek mutu saja, tetapi juga dipengaruhi oleh faktor lain seperti kualitas pelayanan, kebersihan, suasana tempat makan, dan kebiasaan makan responden (Amalia, 2020).

Hasil observasi yang telah dilakukan di SDN Pahlawan menunjukkan bahwa Sebagian besar siswa cenderung tidak menghabiskan makanan yang diberikan. Fenomena ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain rasa makanan yang kurang disukai, kondisi makanan yang terkadang tidak sesuai

dengan standar atau sudah tidak layak untuk dikonsumsi, dan ketidaksukaan siswa terhadap jenis makanan tertentu seperti sayuran. Fenomena seperti ini pernah ditemukan, dimana siswa tidak memakan makanan MBG dikarenakan makanannya yang sudah tidak layak dimakan atau basi sehingga menyisakan banyak sisa makanan. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun Program MBG dirancang untuk memberikan akses yang merata terhadap makanan bergizi, masih terdapat berbagai faktor yang perlu diperhatikan, khususnya terkait daya terima makanan yang diberikan kepada siswa. Oleh karena itu, penting dilakukan penelitian mengenai karakteristik makanan yang diberikan dan daya terima MBG di sekolah dasar yang berada Kota Cirebon. Penelitian ini diharapkan dapat menyajikan gambaran menyeluruh tentang kualitas pelaksanaan MBG di wilayah tersebut, mengidentifikasi berbagai kendala yang dihadapi, serta merumuskan rekomendasi strategis guna meningkatkan efektivitas program.

B. Rumusan Masalah

Program Makan Bergizi Gratis memberikan sejumlah dampak positif bagi siswa. Implementasi program ini berkontribusi terhadap perbaikan status gizi siswa, peningkatan tingkat kehadiran, serta mendukung capaian prestasi akademik. Namun demikian, dalam pelaksanaannya perlu diperhatikan beberapa aspek penting, diantaranya adalah mutu/kelayakan makanan dan daya terima siswa terhadap menu yang disajikan. Penilaian organoleptik yang mencakup warna, rasa, aroma, dan tekstur bisa menjadi tolak ukur preferensi siswa mengenai hidangan yang diberikan, serta mutu/kelayakannya apakah makanan tersebut layak atau tidak untuk dikonsumsi, beberapa aspek tersebut bisa

memengaruhi daya terima makanan yang diberikan, jika sudah sesuai preferensi dan mutu makanannya sesuai maka daya terima siswa akan baik. Yang menjadi pertanyaan penelitian. Bagaimanakah penilaian organoleptik dan daya terima siswa terhadap makanan MBG?.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui penilaian organoleptik dan daya terima MBG yang diberikan pada siswa Sekolah Dasar Negeri Simaja Kota Cirebon.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi penilaian organoleptik MBG pada siswa Sekolah Dasar Negeri Simaja Kota Cirebon.
- b. Mengidentifikasi daya terima MBG pada siswa Sekolah Dasar Negeri Simaja Kota Cirebon.
- c. Membuat gambaran makanan yang dikonsumsi berdasarkan penilaian organoleptik MBG pada siswa Sekolah Dasar Negeri Simaja Kota Cirebon.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Secara Teoritis, penelitian ini bisa memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan di bidang gizi, khususnya kajian mengenai hubungan karakteristik makanan dengan daya terima suatu produk atau makanan. Hasil penelitian ini juga dapat menambah literatur mengenai:

- a. Gambaran antara karakteristik makanan (warna, aroma, rasa, dan tekstur) dengan tingkat penerimaan suatu makanan pada usia anak sekolah.
- b. Faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan penyelenggaraan program makan bergizi di lingkungan sekolah.
- c. Penelitian ini juga dapat menjadi dasar untuk mengembangkan model evaluasi dalam menilai daya terima makanan pada program yang serupa di lingkungan sekolah.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran bagi berbagai pihak terkait dalam penyelenggaraan program MBG. Selain itu hasil penelitian ini dapat berfungsi sebagai bukti empiris bagaimana tingkat penyerapan program MBG yang berlangsung saat ini, untuk mendukung keberlanjutan program MBG secara efektif dan efisien. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti lain dalam pengembangan studi lanjutan terkait evaluasi program gizi, intervensi pangan di lingkungan pendidikan, serta peningkatan perilaku konsumsi makanan sehat pada anak usia sekolah.