Majalah Sekolah, Edisi Khusus: Tentang Program MBG

Cerita dari Kotak Makan

9 tulisan siswa tentang makanan, rasa aman, dan keadilan di piring makan kita.



Makan Bergizi atau Bencana Gizi?
Anastasya Pramesti Sonata
hlm. 2



Kasus Keracunan MBG Berulang, Rasa Aman Siswa Dipertaruhkan
Aqilah Rana Abidah
hlm. 3



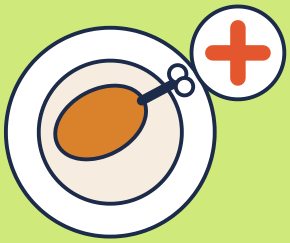
Mengawal Keadilan di Piring Makan Siswa
Habibah Nur Tasya
hlm. 4



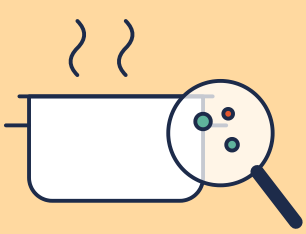
Keamanan Pangan Hak Mutlak Konsumen
Nimas Hening Kinaryosih
hlm. 5



Harga Nyawa Bukan Capaian Angka
Imanuri Catur Anggun Mega
hlm. 6



Keprihatinan terhadap Keamanan Program Makan Bergizi Gratis
Khiesyafa Alodya Efendi
hlm. 7



Mengawal Keamanan Program MBG
Ridho Agung Pratama
hlm. 8



Program MBG: Menuju Indonesia Emas atau Indonesia Cemas?
Celena Zora Sasmita
hlm. 9



MBG, Keracunan, dan Salah Persepsi
Aulia Guruh Laksono
hlm. 10



Makan Bergizi atau Bencana Gizi?

A Oleh **Anastasya Pramesti Sonata**

Membaca berita dari harian Kompas (11 September 2026) mengenai kasus keracunan dalam program Makan Bergizi Gratis (MBG), menyisakan rasa prihatin sekaligus pilu. Prihatin karena program yang bertujuan memenuhi dan memperbaiki gizi justru menimbulkan masalah. Pilu karena sajian yang digadang-gadang makanan berstandar higienitas tinggi justru menghadirkan petaka baru akibat abainya pengawasan.

Masalah keracunan pangan sebenarnya sudah cukup sering terjadi. Berdasarkan data, pada tahun 2017 terdapat 163 Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan dengan 7.132 kasus. Kementrian Kesehatan (Kemenkes), lembaga yang mengurus kesehatan masyarakat, menegaskan bahwa, salah satu faktor yang dapat menjadi risiko kejadian luar biasa keracunan pangan adalah dari proses pengolahan pangan yang belum memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi. Hal ini pasti menjadi semakin penting karena makanan MBG diproduksi dalam jumlah besar.

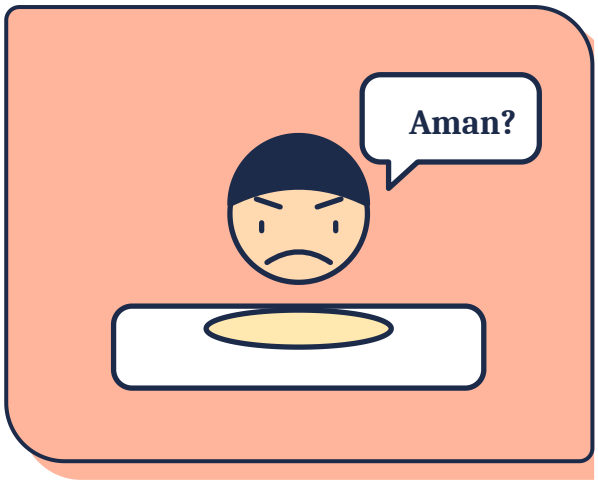
Data BGN mencatat 70 kasus keracunan dengan 5.914 penerima MBG terdampak. Kasus tersebut meliputi 9 kasus di Sumatera (1.307 korban), 41 kasus di Pulau Jawa (3.610 penerima) dan 20 kasus di wilayah lainnya dengan 997 penerima. Pada salah satu kasus di Karo, Menurut hasil pemeriksaan laboratorium disimpulkan bahwa beberapa sampel makanan terbukti positif mengandung *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, dan *E-coli*.

Kasus tersebut disebabkan oleh kurangnya kebersihan bahan, alat, dan proses pengolahan. Dampaknya bukan hanya membuat siswa sakit, tetapi juga membuat orang tua sangat khawatir. Oleh karena itu, pemerintah wajib memperketat pemeriksaan terhadap dapur dan bahan makanan MBG. Sudah saatnya pihak sekolah dan penyedia makanan diharapkan ikut menjaga keamanan makanan agar kasus serupa tidak terulang.

Sebagai penegas, keberhasilan MBG tidak hanya dilihat dari terpenuhinya kebutuhan gizi, tetapi juga dari keamanan makanan yang diberikan. Pemerintah pasti ingin program ini sukses. Mari kita semua bekerja sama agar makanan siswa benar-benar aman dan layak untuk dikonsumsi. Dengan pengawasan yang lebih baik, tujuan MBG dapat tercapai tanpa menimbulkan masalah kesehatan.

Kasus Keracunan MBG Berulang, Rasa Aman Siswa Dipertaruhkan

A Oleh **Aqilah Rana Abidah**



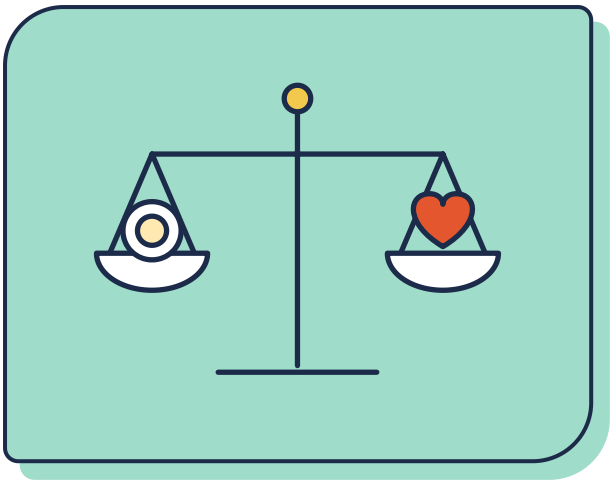
Melihat rentetan berita mengenai siswa yang mengalami keracunan setelah mengonsumsi Makanan Bergizi Gratis (MBG), tentu membuat saya prihatin dan mempertanyakan penyebabnya. Keprihatinan ini muncul karena kondisi di lapangan melenceng dari tujuan awal program. Kebijakan yang seharusnya menyejahterahkan siswa dengan menyediakan makanan bergizi secara gratis, kini membuat siswa bertanya-tanya dengan rasa khawatir. "Apakah makanan hari ini aman?"

Kekhawatiran tersebut tentu bukan tanpa alasan. Berdasarkan data per 11 September 2026 dari Kompas.id, BBN mencatat 90 kasus keracunan yang berdampak pada 5.914 penerima MBG. Kasus ini tersebar di berbagai wilayah, yaitu 41 kasus di pulau Jawa (3.610 penerima), 9 kasus di Sumatera (1.307 penerima), serta Kawasan Kalimantat, Sulawesi, Maluku, Papua, Bali, dan Nusa Tenggara dengan 20 kasus yang menimpa 997 penerima.

Salah satu bukti masalah pengawasan terlihat dalam kasus di Karo. Hasil uji laboratorium menemukan empat sampel positif bakteri. Nasi terbukti mengandung *Bacillus cereus*, saus ikan dencit dan muntahan siswa positif mengandung *Staphylococcus aureus*, sementara melon mengandung *E. coli*.

Masalah keamanan pangan akibat kebersihan yang buruk sebenarnya Adalah pola lama yang terus berulang. Berdasarkan data dari Kementrian Kesehatan (2018), pada tahun 2017 tercatat 163 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia dengan 7.132 kasus dan *case fatality rate* (CFR) 0,1%. Hasil investigasi mendapati bahwa salah satu faktor risiko penyebab KLB keracunan pangan adalah proses pengolahan yang belum memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi.

Berdasarkan data tersebut, niat baik program MBG perlu diiringi dengan standar keamanan pangan yang ketat. Banyakyna kasus keracunan dan temuan bakteri menunjukkan bahwa proses pengolahan serta sanitasi makanan masih perlu diawasi dan dievaluasi. Jika masalah ini tidak segera diperbaiki, program MBG dapat terus membahayakan kesehatan siswa dan menghilangkan rasa aman mereka saat menyantap makanan di sekolah.



Mengawal Keadilan di Piring Makan Siswa

H Oleh **Habibah Nur Tasya**

Membaca berita pada laman CNN (14 September 2026) mengenai naiknya kasus dugaan keracunan makanan program makan bergizi gratis (MBG) di Kabupaten Karo ke tahap penyidikan, rasanya prihatin. Prihatin karena niat baik memberi asupan gizi anak justru berujung musibah. Di sisi lain, langkah kepolisian yang mulai mengirim SPDP ke Kejaksaan Negeri Karo patut dicermati sebagai sinyal positif penegakan hukum.

Kita tidak perlu berdebat panjang soal siapa yang paling teledor di lapangan. Hal yang jauh lebih krusial untuk disoroti adalah tentang posisi anak-anak sekolah ini dilindungi oleh aturan yang berlaku. Program MBG memang dirancang sebagai langkah strategis pemerintah untuk menekan angka *stunting* dan memperbaiki gizi anak. Tapi dalam praktiknya, pelaksanaan program ini memiliki risiko tinggi apabila keamanan pangan dan pengawasan tidak memenuhi standar yang ketat.

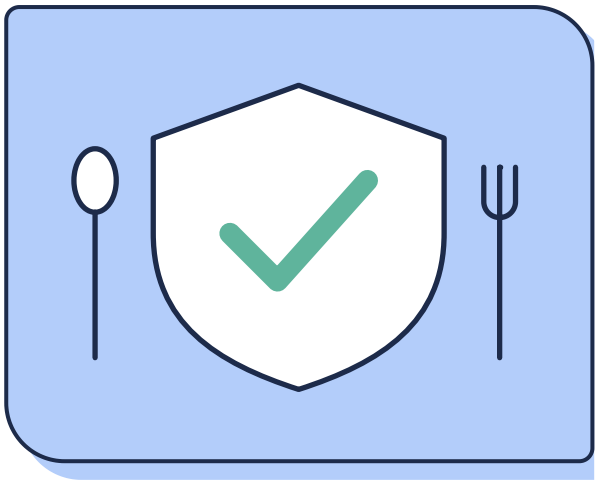
Jika kita memahami latar belakangnya, peserta didik yang menerima makanan secara gratis dari negara tetap harus dikualifikasikan sebagai konsumen. Menurut Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen, konsumen adalah setiap pemakai barang dan/jasa yang tersedia dimasyarakat tanpa mesyaratkan adanya transaksi komersial secara langsung. Konsekuensinya, penyedia katering dalam program MBG berkedudukan sebagai pelaku usaha yang memiliki kewajiban hukum untuk menjamin kamanan produk yang dihasilkan. Apabila terjadi kerugian, maka hubungan hukum antara konsumen dan pelaku usaha tetap melekat.

Kita sering kali lupa bahwa hak-hak anak sebagai konsumen disembunyikan di balik “bantuan gratis”. Padahal, berdasarkan Pasal 4 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen, hak-hak konsumen diantaranya meliputi; hak atas kenyaman, keamanan, dan keselamatan dalam mengomsumsi barang dan/atau jasa; hak untuk didengar pendapat dan keluhannya atas barang dan/atau jasa yang digunakan.

Jika Masyarakat dan penyelenggara memahami bahwa keselamatan anak adalah pilar utama, maka penyedia katering tidak bisa seenaknya mengabaikan standar higienitas pangan. Pada akhirnya, kita harus sama-sama menyadari bahwa kasus keracunan ini bukan sekadar masalah sepele, melainkan tentang perlindungan hak anak dan hukum konsumen yang harus ditegakkan secara adil.

Keamanan Pangan Hak Mutlak Konsumen

N Oleh **Nimas Hening Kinaryosih**



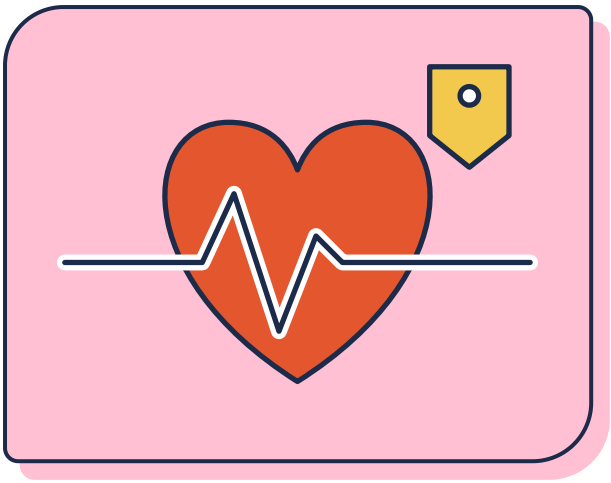
Membaca cerita di CNN Indonesia (14/09/2026) mengenai kasus keracunan Program makan bergizi gratis (MBG) di Karo yang kini telah naik ke tahap penyidikan, timbul rasa prihatin mendalam. Di satu sisi, program MBG merupakan langkah strategis pemerintah yang patut didukung untuk meningkatkan kualitas gizi anak serta menekan angka *stunting*. Namun di sisi lain, kasus ini memeperlihatkan celah fatal dalam pengawasan dan standar keamanan pangan di lapangan.

Ada anggapan keliru di sebagian masyarakat bahwa karena makanan ini dibagikan secara cuma-cuma, penerimanya tidak memiliki posisi tawar untuk menuntut kualitas. Padahal, secara hukum peserta didik tetap dikualifikasikan sebagai konsumen. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen, status konsumen melekat pada setiap pemakai barang dan/atau jasa yang tersedia di Masyarakat, tanpa mensyaratkan adanya transaksi komersial.

Dengan demikian, penyedia jasa *catering* dalam program MBG berkedudukan jelas sebagai pelaku usaha. Mereka memeiliki kewajiban hukum untuk menjamin keamanan dan kebersihan produk yang disajikan. Jika terjadi masalah seperti keracunan, tanggung jawab hukum tersebut tetap melekat dan tidak hilang hanya karena program ini sifatnya gratis.

Pasal 4 UU perlindungan konsumen menegaskan bahwa setiap konsumen berhak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengonsumsi barang atau jasa, serta berhak untuk didengar pendapat dan keluhannya. Hak-hak mendasar inilah yang wajib didlindungi oleh semua pihak yang terlibat.

Penanganan hukum oleh kepolisian hingga penerimaan SPDP oleh Kejaksaan Negeri Karo harus menjadi peringatan keras. Evaluasi total dan pengetatan standar operasional penyedia makanan harus segera dilakukan. Jangan sampai niat baik untuk menyehatkan generasi penerus justru membahayakan keselamatan anak-anak kita akibat kelalaian yang seharusnya bisa dicegah.



Harga Nyawa Bukan Capaian Angka

I Oleh **Imanuri Catur Anggun Mega**

Sorotan harian Kompas (11/09/2026) terkait kasus keracunan dalam pelaksanaan makan bergizi gratis (MBG) memicu keprihatinan kita bersama. Inisiatif yang awalnya digagas sebagai solusi pemenuhan nutrisi anak bangsa justru menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan siswa. Menu harian yang diharapkan higienis dan menyehatkan nyatanya berbalik membahayakan karena longgarnya pengawasan di lapangan.

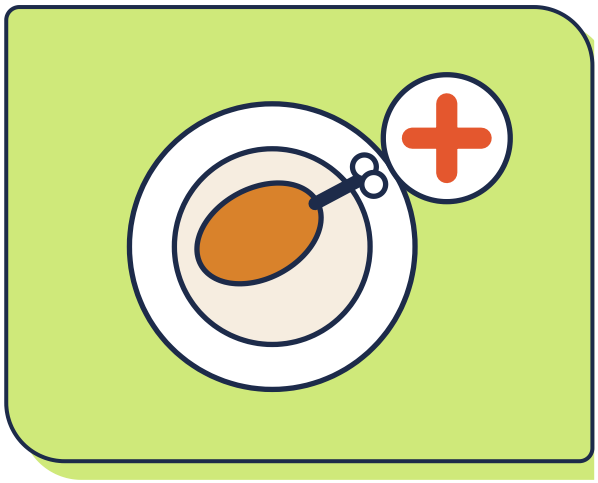
Di satu sisi, kehadiran program ini patut diapresiasi sebagai wujud nyata kepedulian negara dalam membangun fondasi kesehatan pelajar sejak dini. Namun di sisi lain, kejadian luar biasa tersebut menjadi bukti otentik bahwa prosedur penyiapan hingga penyaluran makanan masih belum berjalan sesuai standar keamanan pangan.

Sering kali muncul anggapan bahwa urusan pengawasan kualitas sajian semata-mata menjadi tugas instansi penyelenggara. Padahal, dengan jangkauan program yang sangat masif di berbagai wilayah, kontrol dari pemerintah saja tidak akan pernah cukup. Pedoman kelayakan pangan memang sudah disusun secara terperinci, tetapi eksekusinya di dapur-dapur mitra penyedia tetap membutuhkan pengawalan ketat dari lingkungan terdekat.

Maka dari itu, keterlibatan aktif seluruh komponen sekolah dan masyarakat sekitar menjadi kebutuhan yang mendesak. Guru, komite orang tua, puskesmas wilayah, hingga warga setempat harus diberi ruang untuk turut memantau kesegaran bahan baku maupun kebersihan proses pengolahan. Pengawasan langsung di titik distribusi akan memastikan penyedia jasa boga bekerja secara disiplin dan tidak mengabaikan standar kesehatan.

Pada akhirnya, keselamatan serta pemenuhan gizi generasi muda adalah tanggung jawab kolektif yang tidak bisa ditawar lagi. Pembenahan manajemen dapur penyedia dan pengawasan partisipatif harus segera ditegakkan secara konsisten. Jangan sampai harapan besar mencetak generasi yang cerdas dan bugar justru kandas akibat kelalaian kita dalam menjaga mutu pelaksanaannya.

Keprihatinan terhadap Keamanan Program Makan Bergizi Gratis



K Oleh **Khiesyafa Alodya Efendi**

Membaca berita mengenai belasan siswa di Cirebon yang mengalami mual, pusing, hingga sesak napas setelah menyantap menu Makan Bergizi Gratis (MBG), hati saya merasa prihatin sekaligus kecewa. Prihatin karena program yang bertujuan meningkatkan gizi anak-anak justru menimbulkan gangguan kesehatan. Kecewa karena makanan yang seharusnya memberikan manfaat malah membahayakan para siswa akibat kurang terjaminnya kualitas makanan.

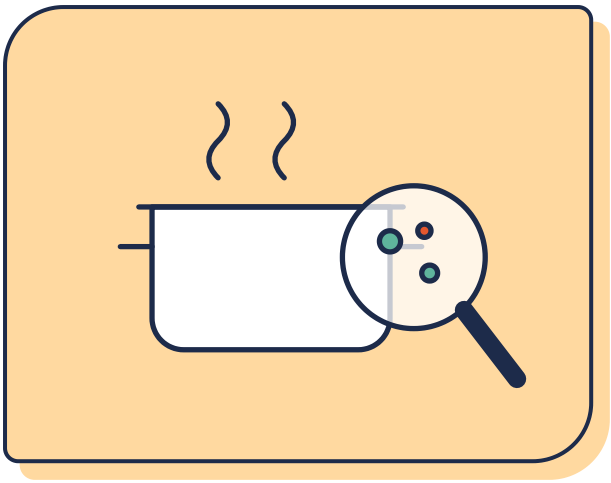
Saya paham bahwa pada dasarnya, program MBG memiliki maksud yang baik. Namun, kejadian di Cirebon menunjukkan bahwa pelaksanaannya masih perlu dievaluasi. Bagaimana mungkin makanan yang dibagikan kepada siswa tidak sepenuhnya terjamin kelayakannya untuk dikonsumsi?

Berdasarkan berita tersebut, sebanyak 15 siswa SD di Kalitanjung, Kota Cirebon, mengalami gangguan kesehatan setelah menyantap menu MBG dengan lauk ayam. Bahkan, beberapa siswa mengalami gejala serius hingga harus dirujuk ke rumah sakit untuk mendapatkan penanganan medis.

Kita tentu memahami bahwa menyediakan makanan bagi banyak siswa bukanlah pekerjaan mudah. Akan tetapi, hal tersebut bukan alasan untuk mengabaikan kebersihan dan kualitas makanan. Pemeriksaan bahan baku serta pengawasan proses pengolahan seharusnya dilakukan dengan teliti sebelum makanan dibagikan.

Jika sudah demikian, kita harus menyadari bahwa keberhasilan program MBG bukan hanya diukur dari banyaknya makanan yang dibagikan, melainkan juga dari keamanan dan kualitasnya. Pemerintah perlu memperketat pengawasan agar kejadian serupa tidak terus berulang.

Pada akhirnya, kita harus memahami bahwa kesehatan dan keselamatan anak-anak merupakan tanggung jawab bersama. Program MBG seharusnya menjadi upaya meningkatkan kualitas generasi bangsa, bukan justru menimbulkan kekhawatiran baru. Sebab, makanan bergizi tidak hanya harus memenuhi kebutuhan nutrisi, tetapi juga harus terjamin kebersihan dan kelayakannya untuk dikonsumsi.



Mengawal Keamanan Program MBG

R Oleh **Ridho Agung Pratama**

Membaca berita pada media Kompas.com (9 September 2026) tentang para siswa yang keracunan seusai menyantap menu MBG menyisakan rasa prihatin sekaligus pilu. Anak-anak yang seharusnya mendapatkan tambahan energi untuk belajar justru terbaring sakit akibat kelalaian pengawasan. Kejadian berulang semacam ini bukan perkara ringan dan harus menjadi alarm keras bagi semua pemangku kepentingan. Program makan bergizi gratis (MBG) bertujuan memenuhi kebutuhan gizi siswa dan membantu mencegah *stunting*. Makanan yang diberikan kepada siswa tidak hanya harus bergizi, tetapi juga harus aman, bersih, dan memenuhi standar higiene dan sanitasi.

Masalah keracunan pangan sebenarnya sudah sering terjadi. Berdasarkan data Kementerian Kesehatan, pada tahun 2017 terdapat 163 kejadian luar biasa keracunan pangan dengan 7.132 kasus dan *Case Fatality Rate* (CFR) sebesar 0,1%. Salah satu faktor risikonya adalah proses pengolahan makanan yang belum memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi. Hal ini menjadi semakin penting dalam program MBG karena makanan diproduksi dalam jumlah besar.

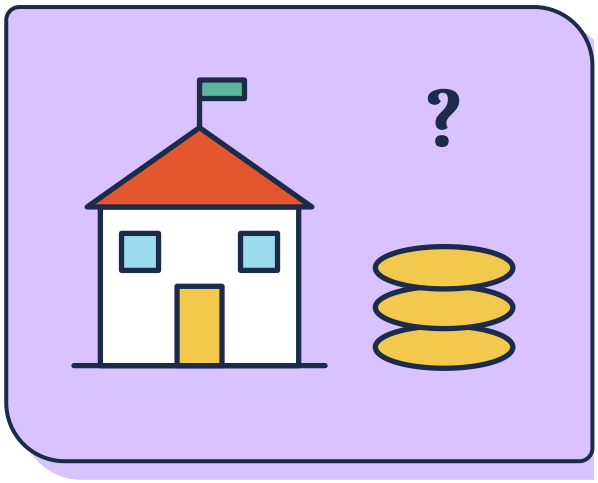
Data BGN mencatat 70 kasus keracunan yang berdampak pada 5.914 penerima MBG. Kasus tersebut meliputi 9 kasus di Sumatera dengan 1.307 korban, 41 kasus di Pulau Jawa dengan 3.610 korban, dan 20 kasus di wilayah Kalimantan, Sulawesi, Maluku, Papua, Bali, serta Nusa Tenggara dengan 997 korban. Pada salah satu kasus di Karo, hasil pemeriksaan laboratorium juga menemukan bakteri *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, dan *E. coli* pada beberapa sampel makanan.

Kasus tersebut dapat disebabkan oleh kurangnya kebersihan bahan makanan, peralatan, air, dan dapur, serta proses pengolahan dan penyimpanan yang tidak memenuhi standar. Pada September 2026, BGN menyampaikan bahwa hasil pemetaan dan evaluasi internal menunjukkan sekitar 80–90% kasus gangguan kesehatan yang mereka evaluasi berkaitan dengan ketidakpatuhan terhadap SOP dalam pengelolaan makanan. Dampaknya bukan hanya membuat siswa sakit, tetapi juga mengganggu kegiatan belajar dan membuat orang tua khawatir. Karena itu, pemerintah perlu memperketat pemeriksaan terhadap dapur, bahan makanan, dan proses pengolahan MBG. Pihak sekolah dan penyedia makanan (SPPG) juga harus ikut menjaga keamanan makanan.

Keberhasilan program MBG tidak hanya dilihat dari terpenuhinya kebutuhan gizi, tetapi juga dari keamanan makanan yang diberikan. Jangan sampai program yang dirancang dengan niat baik untuk mengentaskan *stunting* dan mencerdaskan kehidupan bangsa justru berubah menjadi petaka kesehatan berskala nasional akibat kelalaian teknis di lapangan. Pemerintah, sekolah, dan SPPG harus bekerja sama agar makanan yang diterima siswa benar-benar bersih dan aman. Dengan pengawasan yang lebih baik, tujuan MBG dapat tercapai tanpa menimbulkan masalah kesehatan.

Program MBG: Menuju Indonesia Emas atau Indonesia Cemas?

Oleh **Celena Zora Sasmita**



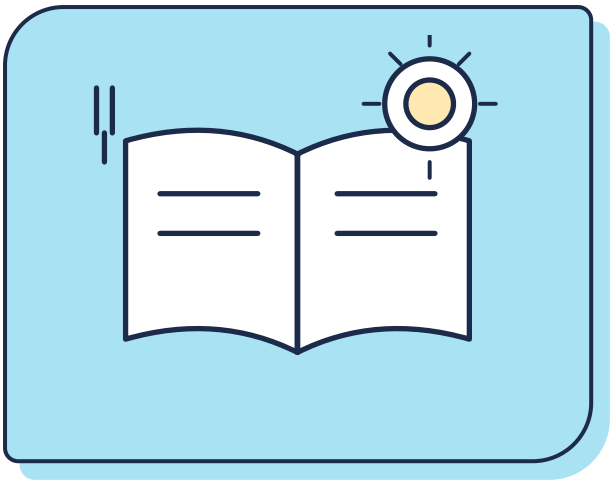
Kata "keracunan" kini kian sering terdengar berdampingan dengan makan bergizi gratis (MBG), sebuah program yang gencar digaungkan oleh pemerintah. Kejadian pilu di Karo yang dilaporkan media BBC.com pada September 2026 yang mengungkap seorang anak harus menderita gangguan kesehatan serius pasca konsumsi MBG menjadi alarm keras bagi kita semua. Risiko kontaminasi pangan seperti bakteri *Bacillus Cereus* yang dapat memicu sindrom muntah maupun diare pada anak bukan sekadar persoalan teknis di lapangan, melainkan memicu pertanyaan yang jauh lebih mendalam: ke mana sebenarnya arah dan efektivitas dari program ini? Apakah dana rakyat telah dimanfaatkan dengan tepat?

Ketika hampir 30 persen atau sekitar Rp223 Triliun hingga Rp335 Triliun dari total anggaran pendidikan APBN 2026 sebesar Rp769,1 Triliun dituangkan demi membiayai porsi makanan harian, wajar jika publik mempertanyakan efisiensi pemanfaatan dana tersebut. Pengeluaran raksasa di salah satu fokus prioritas pemerintah ini terkesan mengabaikan persoalan mendasar yang jauh lebih krusial di dunia pendidikan kita.

Realitas di lapangan menunjukkan bahwa ketimpangan pendidikan di Indonesia masih berada pada tingkat yang memprihatinkan. Di wilayah pelosok seperti Papua, angka partisipasi sekolah untuk usia 13–15 tahun hanya mencapai 89,16%, sebuah angka yang berada jauh di bawah rata-rata nasional. Data dari pakar pendidikan juga mencatat terdapat sekitar 224 ribu anak SD, 224 ribu anak SMP, serta 151 ribu anak SMA/SMK yang terpaksa tidak bersekolah atau gagal menyelesaikan pendidikannya. Bahkan secara nasional, laporan kementerian pendidikan dan kebudayaan mengonfirmasi lebih dari 3,5 juta anak di negeri ini sama sekali belum memiliki akses ke sekolah.

Melihat kontras yang begitu tajam ini, sudah sepatutnya pemerintah menghentikan program makan bergizi gratis dan mengalihkan alokasi anggarannya secara penuh untuk pembangunan sarana serta prasarana belajar di daerah tertinggal, terdepan, dan terluar (3T) daripada mengalirkan ratusan triliun rupiah ke dalam rantai distribusi pangan yang terbukti rentan terhadap risiko keselamatan siswa. Dana setinggi langit tersebut akan jauh lebih berdampak nyata jika dipakai untuk mendirikan gedung sekolah yang layak, melengkapi fasilitas belajar di daerah terisolasi, serta memastikan ketersediaan tenaga pengajar agar jutaan anak yang terabaikan dapat kembali mengecap pendidikan.

Niat memberikan nutrisi memang terdengar mulia, tetapi menghamburkan anggaran negara pada program yang penuh risiko di saat jutaan anak bahkan belum bisa melangkahkan kaki ke dalam ruang kelas merupakan sebuah kekeliruan besar dalam menetapkan skala prioritas. Penghentian program MBG dan pengalihan fokus pada pembenahan fondasi fisik pendidikan di wilayah 3T adalah langkah paling bijak dan rasional yang sangat dibutuhkan oleh bangsa ini.



MBG, Keracunan, dan Salah Persepsi

A Oleh **Aulia Guruh Laksono**

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) dibuat dengan tujuan yang baik, yaitu membantu memenuhi kebutuhan gizi Masyarakat, terutama anak-anak sekolah. Namun, ketika membaca berita mengenai adanya gangguan kesehatan yang berkaitan dengan program MBG, saya justru merasa prihatin dan bertanya-tanya. Bagaimana mungkin makanan yang seharusnya membuat tubuh lebih sehat justru dapat membuat seseorang sakit?

Kenyataan tersebut tidak seharusnya dianggap sebagai persoalan kecil. Hal tersebut dikarenakan menyangkut kesehatan banyak orang. Salah satu hal yang membuat kekhawatiran semakin menjadi adalah karena adanya bakteri *Bacillus Cereus* yang dapat menjadi penyebab keracunan makanan. Bakteri ini dapat menghasilkan toksin yang menyebabkan diare dan muntah. Toksin muntah dapat terbentuk sebelum makanan dikonsumsi, sedangkan toksin diare dapat diproduksi ketika bakteri berada di dalam usus.

Makanan seperti nasi, hidangan daging, dan produk susu dapat menjadi media pertumbuhan bakteri apabila pengolahan dan penyimpanannya tidak dilakukan dengan baik. Dari sini saya menyadari bahwa makanan yang terlihat bersih dan layak dimakan belum tentu benar-benar aman.

Di sisi lain, saya juga memahami bahwa menjalankan program sebesar MBG tentu tidak mudah. Alokasi anggaran pendidikan dalam APBN 2026 mencapai sekitar Rp 769,1 triliun dengan sebagian anggaran digunakan untuk berbagai program prioritas pemerintah, termasuk MBG. Angka tersebut sangat besar. Maka dari itu, sudah selayaknya penggunaan anggaran tersebut harus benar-benar diawasi. Bukan hanya mengenai beberapa banyak makanan yang dapat diberikan, tetapi juga tentang kualitas makanan tersebut sampai dengan aman kepada penerimanya.

Hal lain yang menjadi persoalan adalah terhambatnya pendidikan yang masih dihadapi sebagian anak di Indonesia. Penelitian yang dilakukan oleh Agus Sumule (2023) menyebutkan bahwa masih terdapat sekitar 244 ribu anak jenjang SD, 224 ribu jenjang SMP, dan 151 ribu anak jenjang SMA/SMK yang tidak bersekolah atau tidak menyelesaikan pendidikan. Angka tersebut menunjukkan bahwa persoalan pendidikan masih sangat besar. Bahkan diketahui beberapa anak belum mendapatkan kesempatan untuk belajar dengan layak, sementara di sisi lain masih terdapat berbagai persoalan dalam penyelenggaraan program pemerintah. Sungguh ironis.

Tantangan pendidikan juga tidak hanya mengenai anak yang bersekolah atau tidak. Ketersediaan tenaga pendidik, ruang kelas, dan fasilitas pendidikan yang memadai juga masih menjadi persoalan di beberapa daerah.

Menurut saya, pendidikan merupakan hal yang sangat penting karena dari sanalah generasi muda mendapatkan pengetahuan dan kesempatan untuk menentukan masa depannya. Oleh karena itu, kebutuhan pendidikan seharusnya tetap menjadi perhatian bersama.

Saya juga tertarik dengan persoalan keterlibatan masyarakat dalam program MBG. Jika program ini terlalu terpusat pada perusahaan atau penyedia berskala besar, saya khawatir kesempatan bagi pelaku usaha kecil dan UMKM lokal menjadi lebih sedikit. Apabila UMKM lokal dapat dilibatkan dengan tetap memenuhi standar kebersihan dan keamanan makanan, program ini tidak

hanya membantu memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga dapat memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat sekitar.

Persoalan tersebut sesungguhnya menjelaskan bahwa keberhasilan program MBG tidak seharusnya diukur dari seberapa banyak makanan yang berhasil dibagikan. Jauh lebih penting yang perlu dipikirkan adalah apakah makanan tersebut aman, bergizi, dan benar-benar memberikan manfaat bagi penerimanya? Jangan sampai niat untuk memberikan makanan bergizi justru menimbulkan masalah kesehatan baru.

Program yang baik membutuhkan pelaksanaan dan pengawasan yang baik pula. Pemerintah, penyedia makanan, sekolah, maupun masyarakat perlu memiliki tanggung jawab masing-masing. Besar harapan kita bersama atas berbagai peristiwa yang telah terjadi dapat digunakan sebagai bahan evaluasi agar kesalahan yang sama tidak terus berulang. Sebab, bagi seorang siswa, mendapatkan makanan yang aman dan mendapatkan pendidikan yang layak merupakan kebutuhan penting.

Saya percaya bahwa tujuan dari sebuah program bukan hanya terlihat dari besarnya anggaran atau banyaknya penerima manfaat, tetapi dari seberapa besar program tersebut benar-benar memberikan rasa aman dan manfaat bagi masyarakat. Mengenyangkan perut adalah kebutuhan. Sebuah negara tak akan benar-benar besar, jika hanya berhasil membuat rakyatnya kenyang, tetapi gagal membuat rakyatnya berpikir. Jangan sampai sesuatu yang diciptakan untuk membuat kita lebih sehat justru membuat kita takut untuk menerimanya.