

## **“Program Makan Bergizi Gratis” (Risiko dan Penanganan Keracunan Pangan)**

### **Ringkasan eksekutif**

Program makan bergizi gratis intervensi publik strategis untuk menurunkan stunting, malnutrisi, dan ketidakamanan pangan. Namun, insiden keracunan makanan yang terkait program ini dapat menimbulkan korban jiwa, menurunkan kepercayaan publik, serta membawa konsekuensi hukum dan politik bagi pemerintah penyelenggara. Analisis ini mengidentifikasi akar penyebab keracunan, struktur masalah, aktor kunci, dan rekomendasi kebijakan mencakup pencegahan, respons, monitoring, dan akuntabilitas, supaya program tetap aman, efektif, dan berkelanjutan.

### **1. Latar Belakang dan urgensi**

Program makan bergizi gratis menjadi alat kebijakan sosial penting untuk mencapai tujuan kesehatan dan kesejahteraan. Namun, layanan yang memberikan makanan dalam skala massal berhadapan dengan risiko *foodborne illness* jika rantai penyediaan dari pengadaan bahan, penyimpanan, persiapan, distribusi sampai konsumsi tidak dikelola secara higienis. Selain dampak kesehatan langsung, insiden keracunan dapat menimbulkan krisis kepercayaan yang mengganggu keberlanjutan program dan menimbulkan biaya ekonomi dan politik yang besar. Oleh karena itu, mutu keamanan pangan harus menjadi komponen desain, implementasi, dan evaluasi program.

### **2. Identifikasi masalah utama terkait keracunan dalam program makan bergizi gratis**

1. **Kualitas bahan baku tidak terjamin**, Pengadaan dari pemasok informal tanpa standar; bahan tercemar mikroba, pestisida, atau bahan berbahaya.
2. **Rantai pasok dan penyimpanan yang buruk**, Penyimpanan di suhu yang tidak tepat (tidak ada cold chain untuk bahan mudah rusak); kontaminasi silang.
3. **Praktik sanitasi dan kebersihan yang lemah**, Penanganan makanan oleh tenaga tidak terlatih; fasilitas masak yang tidak memenuhi standar; kurang air bersih.
4. **Ketidakesesuaian menu dan alergen**, Kurangnya prosedur identifikasi alergi atau kontraindikasi (mis. laktosa, alergi kacang).
5. **Kapasitas pengolahan dan volume distribusi besar**, Produksi massal meningkatkan risiko jika SOP tidak diikuti; keterbatasan dapur dan tenaga.

6. **Pengawasan regulasi dan penegakan lemah**, Inspeksi jarang; perizinan tidak ketat; akreditasi pemasok/penyedia tidak wajib.
7. **Manajemen risiko dan respons insiden tidak siap**, Tidak ada sistem pelaporan, tracing, atau prosedur evakuasi/rujukan medis.
8. **Komunikasi krisis buruk**, Kurangnya protokol pemberitahuan ke orang tua/masyarakat, sehingga rumor dan panik cepat menyebar.

### 3. Strukturisasi masalah (*problem structuring*)

**Core problem:** Ketidakamanan pangan dalam pelaksanaan program makan bergizi gratis yang menyebabkan keracunan makanan dan penurunan kepercayaan publik.

#### Diagram kausal singkat (naratif)

- Akar: kelemahan pengadaan dan penyimpanan ,praktik sanitasi buruk, kapasitas operasional terbatas antara kondisi (kontaminasi mikrobiologis/kimia; cross-contamination; suhu tidak aman).

*output* (makanan terkontaminasi disajikan)

*outcome* (insiden keracunan: sakit, hospitalisasi)

*impact* (kepercayaan publik menurun, beban sistem kesehatan, potensi tuntutan hukum).

#### Rincian akar:

- Regulasi tidak komprehensif; pendanaan tidak memadai; tenaga tidak terlatih; pasar pemasok informal; budaya kebersihan rendah; dan infrastruktur dapur yang buruk.

#### Dampak langsung & tidak langsung:

- Kesehatan (sakit, kematian), sosial (trauma, ketidakpercayaan), ekonomi (biaya pengobatan, penghentian program), politik (kerugian reputasi penyelenggara).

### 4. Aktor dan institusi yang berperan (partisipan)

Urutan peran menurut tingkat tanggung jawab dan pengaruh:

1. **Pemerintah Pusat (Kementerian terkait: Kesehatan; Pendidikan; Sosial; serta kementerian teknis lain)**, Perumusan kebijakan nasional, standardisasi, pendanaan alokasi, dan koordinasi antar-kementerian.

2. **Pemerintah Daerah (Dinas Kesehatan, Dinas Pendidikan, Dinas Sosial, dinas terkait lain)**, Operasionalisasi program, inspeksi, perizinan, pengawasan dan penanganan insiden.
3. **Unit Pelaksana Program (sekolah, panti, posyandu, kelompok masyarakat yang menyalurkan makanan)**, Implementasi sehari-hari (pembuatan, distribusi), dokumentasi, dan pelaporan.
4. **Penyedia/Pemasok Bahan Makanan (formal & informal)**, Menyediakan bahan baku; harus memenuhi standar mutu dan traceability.
5. **Pihak Swasta dan Mitra (kontraktor katering, logistics, jasa cold-chain)**, Jika paket diserahkan ke pihak ketiga, mereka bertanggung jawab pada SOP operasional.
6. **Tenaga Kesehatan & Layanan Darurat**, Diagnosis, perawatan kasus keracunan, pelacakan sumber (epidemiologi).
7. **Laboratorium Penguji (pangan dan mikrobiologi)**, Uji bahan, uji kasus, dan konfirmasi patogen/agen toksik.
8. **LSM, Akademisi, dan Konsultan Pangan**, Advokasi, audit, pelatihan, riset, dan evaluasi program.
9. **Masyarakat / Orang Tua / Penerima Manfaat**, Pengawas sosial; pelapor insiden; penerima dampak utama.
10. **Media**, Informasi publik dan perdugaan; peran penting dalam komunikasi krisis.

## **5. Analisis kapasitas dan celah kelembagaan**

- **Regulasi**: Adanya regulasi umum keamanan pangan tetapi penerapan di program sosial sering tidak spesifik (kegunaan UU pangan belum termaktubkan ke ketentuan operasional program).
- **Sumber daya manusia**: Banyak pelaksana informal (volunteer) tanpa pelatihan keamanan pangan.
- **Infrastruktur**: Dapur sekolah/panti sering tidak punya cold chain, fasilitas cuci tangan, sanitasi makanan.
- **Pelacakan & dokumentasi**: Sistem pelaporan insiden dan traceability pemasok belum standar.

- **Pembiayaan:** Anggaran program sering padat karya tetapi kurang alokasi untuk quality control (QC) dan monitoring.

## **6. Kebijakan publik yang direkomendasikan untuk mencegah dan mengatasi keracunan**

Berikut kebijakan yang sistematis, terukur, dan dapat dijadikan standar nasional atau pedoman teknis bagi pemerintah pusat dan daerah.

### **6.1. Peraturan dan standar (Regulatory & Standards)**

1. **Peraturan Standar Operasional Keamanan Pangan untuk Program Sosial (SOP Nasional),** Kewajiban penerapan *Good Hygiene Practices (GHP)* dan *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)* disederhanakan untuk konteks program makan gratis.
2. Persyaratan akreditasi/registrasi penyedia makanan (skala mikro dan skala katering) sebelum beroperasi dalam program.
3. **Persyaratan Traceability dan Sertifikasi Pemasok,** Sistem minimal dokumen asal-usul bahan, bukti uji, dan kontrak pemasok resmi serta prioritaskan pemasok bersertifikat (GMP/GHP atau setara).
4. **Penetapan Batas Maksimum dan Larangan Bahan Berbahaya,** Larangan penggunaan bahan kadaluarsa, bahan terkontaminasi, atau bahan berbahaya (pewarna non-food grade).

### **6.2. Tata Kelola Program (Governance & Institutional)**

1. **Mekanisme Koordinasi Multi-sektoral,** Bentuk Satuan Tugas Keamanan Pangan Program (pada tingkat kab/kota) yang melibatkan Dinkes, Dinas Pendidikan, Dinas Sosial, dan perwakilan masyarakat.
2. **Model Kontrak & Kewajiban Hukum,** Kontrak pengadaan wajib memuat klausul keamanan pangan, penalti, asuransi tanggung jawab (liability insurance) dan kewajiban kompensasi jika terjadi insiden.

### **6.3. Intervensi Teknis Operasional**

1. **Standar Dapur & Peralatan,** Persyaratan fasilitas: area cuci, sanitasi alat, fasilitas penyimpanan dingin sesuai kebutuhan.

2. **SOP Pembuatan, Penyimpanan, Distribusi**, Kontrol suhu (mis.  $\geq 60^{\circ}\text{C}$  untuk makanan panas saat disajikan; cold chain  $\leq 5^{\circ}\text{C}$  untuk makanan mudah rusak), waktu simpan maksimal, prosedur cooling, dan pemanasan ulang.
3. **Pelatihan dan Sertifikasi Tenaga Kerja**, Pelatihan wajib *food handler* dengan sertifikat yang berlaku; pelatihan triwulan atau setahun sekali.
4. **Uji Rutin dan Sampling**, Sampling mikrobiologis periodik dan uji kualitas bahan; daftar uji minimal (*E. coli*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, dan indikator umum kontaminasi).
5. **Manajemen Alergi & Informasi Nutrisi**, Labeling menu harian yang menyebutkan alergen utama; mekanisme pengecualian bagi penerima dengan kondisi khusus.

#### **6.4. Monitoring, Inspeksi, dan Penegakan**

1. **Sistem Inspeksi Berkala Terstruktur**, Inspeksi Dinkes/Dinas terkait minimal 2 kali per tahun; audit tak terduga untuk penyedia layanan besar.
2. **Sistem Pelaporan & Traceback Cepat**, Jalur pelaporan insiden (hotline/aplikasi), tim inspeksi lapangan, dan prosedur traceback pemasok dalam 24–48 jam.
3. **Sanksi & Remediasi**, Skema sanksi administratif, denda, pembekuan izin, serta kewajiban kompensasi bagi korban.

#### **7. Instrumen hukum dan regulasi yang disarankan**

- Peraturan Menteri (pada kementerian terkait) yang mengatur keamanan pangan untuk program sosial.
- Keputusan Gubernur/Bupati/Walikota yang mewajibkan registrasi penyedia dan inspeksi berkala.
- Standar teknis nasional untuk dapur institusional dan food handler untuk program publik.

#### **8. Komunikasi dan keterlibatan publik saat insiden**

- a. Konfirmasi adanya insiden ke Dinkes dan pimpinan program.
- b. Keluarkan pernyataan awal: fakta yang dapat dipastikan (jumlah laporan, lokasi), janji tindakan (investigasi + perawatan), kontak hotline.

- c. Rilis hasil sementara setelah investigasi awal (24–72 jam).
- d. Rencana pemulihan: kompensasi medis, review SOP, evaluasi publik.

## **9. Rekomendasi prioritas (ringkas, tiga langkah pertama)**

1. **Tetapkan SOP Nasional dan Persyaratan Registrasi Penyedia** — sebagai payung hukum segera.
2. **Luncurkan Pelatihan & Sertifikasi Food Handler secara massal** — untuk semua petugas dapur program.
3. **Bangun Sistem Pelaporan & Traceback cepat (hotline + protokol laboratorium)** — agar bila insiden terjadi dapat segera ditangani.

## **10. Kesimpulan**

Program makan bergizi gratis memiliki nilai sosial dan kesehatan yang tinggi, tetapi bila keamanan pangan diabaikan, manfaatnya dapat berubah menjadi beban. Pencegahan keracunan membutuhkan kerangka kebijakan yang komprehensif: regulasi, kapasitas operasional, pengawasan, pelatihan, infrastruktur, serta mekanisme respons yang cepat. Dengan menerapkan kombinasi kebijakan teknis dan kelembagaan yang diuraikan di atas, program dapat bekerja aman, efektif, dan dipercaya oleh publik.

## Daftar Pustaka

1. World Health Organization. (2006). *Five keys to safer food manual*. WHO.
2. Codex Alimentarius Commission. (2003). *Codex General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003))*. FAO/WHO.
3. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2019). *The State of Food Security and Nutrition in the World: Food safety and quality*. FAO.
4. Lues, J.F.R., & Van Tonder, I. (2011). Food safety: trends and challenges in developing countries. *Food Control*.
5. Todd, E.C.D., Greig, J.D., Bartleson, C.A., & Michaels, B.S. (2007). Outbreaks where food workers have been implicated in the spread of foodborne disease. *Part 3. Factors contributing to outbreaks and description of outbreak categories*. Journal of Food Protection.
6. Batz, M.B., Hoffman, S., & Morris, J.G. Jr. (2012). Ranking the disease burden of 14 pathogens in food sources in the United States using attribution data from outbreak investigations and expert elicitation. *Journal of Food Protection*.