

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengawasan terhadap keamanan pangan dalam pelaksanaan program MBG di Provinsi Sumatera Barat, maka dapat ditarik kesimpulannya yaitu:

1. Pengawasan terhadap keamanan pangan dalam pelaksanaan Program MBG di Provinsi Sumatera Barat dilaksanakan secara lintas sektor sesuai kewenangan masing-masing instansi. Pengawasan internal dilakukan oleh BGN melalui KPPG terhadap SPPG, sedangkan pengawasan eksternal dilakukan oleh pemerintah daerah berdasarkan urusan pemerintahan konkuren bidang kesehatan dan pangan. Pengawasan preventif meliputi pengujian bahan pangan segar oleh dinas pangan, verifikasi kesiapan sarana dapur, dan penerbitan SLHS oleh dinas kesehatan kabupaten/kota berdasarkan hasil IKL. Pengawasan represif meliputi inspeksi lapangan, dan penghentian sementara operasional. Pengawasan preventif belum berjalan sebagaimana mestinya karena Pasal 16 Peraturan Badan Gizi Nasional Nomor 4 Tahun 2026 menempatkan kewajiban memiliki SLHS setelah SPPG beroperasi, sedangkan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 menempatkannya sebagai syarat sebelum kegiatan pengolahan pangan dimulai. Akibatnya, SPPG dapat beroperasi tanpa terlebih dahulu dinilai kelayakan *higiene* dan sanitasinya.

2. Faktor penghambat pengawasan terdiri atas kendala yuridis dan kendala nonyuridis. Kendala yuridis meliputi ketidakselarasan Pasal 16 ayat (3) dan ayat (4) Peraturan Badan Gizi Nasional Nomor 4 Tahun 2026 dengan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023, belum diaturnya hubungan kewenangan pengawasan antara BGN dan pemerintah daerah, serta tidak diaturnya tenggat pelaksanaan IKL dan akibat hukum apabila SPPG belum memiliki SLHS. Kendala nonyuridis meliputi keterbatasan tenaga pengawas, keterbatasan anggaran pengujian laboratorium, dan keterbatasan sarana pendukung yang berkaitan dengan luasnya jangkauan wilayah pengawasan. Kedua kelompok kendala tersebut bekerja secara kumulatif, sehingga pengawasan preventif kehilangan daya paksa sekaligus terbatas dalam pelaksanaannya. Tindak lanjut pengawasan dilakukan melalui pembinaan, teguran, dan penghentian sementara kegiatan operasional dapur berdasarkan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan serta Pasal 59 dan Pasal 60 Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Tindak lanjut tersebut berkarakter represif karena baru dilaksanakan setelah timbul akibat terhadap penerima manfaat.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, penulis mengemukakan tiga saran yang diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam memperbaiki pengawasan terhadap keamanan pangan dalam penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis di Provinsi Sumatera Barat, yaitu sebagai berikut :

1. Badan Gizi Nasional perlu meninjau kembali Pasal 16 ayat (3) dan ayat (4) Peraturan Badan Gizi Nasional Nomor 4 Tahun 2026 agar SLHS wajib

dimiliki sebelum SPPG beroperasi, sehingga selaras dengan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023.

2. Dinas kesehatan dan dinas pangan kabupaten/kota bersama KPPG perlu melaksanakan pengawasan terjadwal terhadap setiap SPPG sekurang-kurangnya sekali dalam satu bulan, dengan daftar periksa yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 dan disertai pengambilan sampel makanan untuk uji laboratorium. Hasil pengawasan dijadikan dasar tindakan berjenjang, mulai dari pembinaan, teguran, penghentian sementara operasional, sampai pencabutan sertifikat. Untuk itu, pemerintah daerah perlu menambah tenaga pengawas terlatih serta mengalokasikan anggaran pengujian laboratorium dan sarana pengujian cepat secara memadai.
3. Pengelola SPPG perlu meningkatkan kepatuhan terhadap standar penyediaan makanan, mulai dari pemilihan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, pengemasan, hingga pendistribusian kepada penerima manfaat, termasuk pengendalian rentang waktu antara pengolahan dan konsumsi. Pengelola SPPG juga perlu melakukan evaluasi internal secara berkala agar makanan yang disajikan tetap aman dan layak dikonsumsi.

