

KOLABORASI PEMERINTAH DAN MASYARAKAT DALAM PELAKSANAAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS: ANALISIS KUALITAS PELAYANAN PUBLIK DI DAPUR KEDUNGSARI, MAGELANG UTARA

Ardina Febriyanti^{1*}, Rulita Wulansari², Tsabita Zulfa Purnama³, Fibria Khoirunisa⁴

^{1,3,3,4}Tidar University

¹ardinafebriyanti@students.untidar.ac.id, ²rulita.wulansari@students.untidar.ac.id

³tsabitazulfapurnama@students.untidar.ac.id,

⁴fibria.khoirunisa@students.untidar.ac.id

Received: 04-02-2026

Revised: 10-03-2026

Approved: 22-03-2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kolaborasi antara pemerintah dan masyarakat dalam pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) serta mengevaluasi kualitas pelayanan publik di Dapur SPPG Kedungsari, Magelang Utara. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan studi dokumentasi, serta dianalisis menggunakan model interaktif Miles dan Huberman dengan triangulasi sumber dan teknik untuk menjaga keabsahan data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan MBG telah berjalan cukup baik dengan adanya kolaborasi internal antara pemerintah dan pengelola dapur dalam pengawasan mutu makanan, penyusunan menu, serta evaluasi harian, namun kolaborasi eksternal dengan pemerintah daerah, orang tua, dan tenaga kesehatan masih belum optimal sehingga menimbulkan kesenjangan antara standar pelayanan dan pengalaman penerima manfaat, terutama terkait variasi rasa, porsi, dan kepuasan siswa. Simpulan penelitian ini adalah bahwa kualitas pelayanan publik pada program MBG di Dapur Kedungsari sudah cukup baik secara operasional, tetapi masih memerlukan penguatan sistem kolaborasi dan pengawasan partisipatif agar pelayanan lebih efektif, merata, dan sesuai prinsip good governance.

Kata Kunci: Kolaborasi Pemerintah, Masyarakat, Program Makan Bergizi Gratis, Kualitas Pelayanan Publik

PENDAHULUAN

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu kebijakan prioritas nasional yang dirancang untuk meningkatkan kualitas gizi dan kesehatan siswa sekolah di Indonesia. Program ini bertujuan memberikan intervensi strategis guna memenuhi kebutuhan gizi harian anak sekolah, yang diharapkan berdampak positif pada prestasi belajar dan kesejahteraan secara umum (Agustini, 2020). Pentingnya penyediaan gizi sejak usia sekolah menjadi aspek fundamental untuk pembangunan sumber daya manusia yang sehat dan produktif di masa depan.

Dalam konteks administrasi publik, penyelenggaraan MBG harus menerapkan prinsip-prinsip pelayanan publik yang meliputi akuntabilitas, transparansi, kesetaraan layanan, dan tanggung jawab terhadap kebutuhan masyarakat. Aspek tata kelola yang berkaitan dengan pengadaan bahan baku, proses produksi, hingga distribusi makanan ke sekolah menjadi sangat krusial untuk memastikan keberhasilan program ini (Febriyanti et al., 2025). Beberapa kendala umum muncul seperti keterbatasan variasi menu, ketidakkonsistenan cita rasa makanan, serta penanganan khusus untuk siswa dengan alergi makanan menjadi fokus evaluasi agar pelayanan dapat memenuhi standar yang diharapkan (Khatimah et al., 2025). Pelaksanaan program MBG di tingkat daerah tidak dapat berjalan optimal tanpa adanya kolaborasi antara pemerintah dan

masyarakat. Pemerintah daerah berperan sebagai regulator, penyedia kebijakan, serta pengawas kualitas layanan, sedangkan masyarakat—termasuk sekolah, orang tua, dan pelaku dapur produksi—berperan aktif dalam memberikan umpan balik, partisipasi dalam pengawasan, serta mendukung keberlanjutan program. Kolaborasi ini mencerminkan model governance modern yang menekankan sinergi antar aktor publik dan non-publik dalam penyediaan layanan publik yang berkualitas.

Hal ini terlihat dalam implementasi Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kota Magelang, khususnya pada Dapur Kedungsari yang berfungsi sebagai pusat produksi makanan bergizi bagi peserta didik di berbagai jenjang pendidikan. Pemerintah daerah berperan aktif dalam melakukan pengawasan terhadap kualitas layanan melalui pemantauan langsung terhadap proses produksi, kebersihan dapur, serta keamanan pangan dengan melibatkan tenaga ahli gizi dan tenaga sanitasi lingkungan (Antarnews Jateng, 2024). Di sisi lain, masyarakat sekolah yang terdiri dari siswa, guru, serta pihak sekolah turut memberikan respons terhadap kualitas layanan yang diterima, baik dari aspek variasi menu, cita rasa makanan, porsi, maupun penyesuaian terhadap kebutuhan khusus seperti alergi makanan. Partisipasi masyarakat ini menjadi bagian penting dalam memastikan program berjalan sesuai dengan kebutuhan penerima manfaat di lapangan. Namun demikian, hasil pengamatan awal menunjukkan masih terdapat berbagai dinamika dalam pelaksanaan program, seperti perubahan rasa makanan yang tidak konsisten setiap hari, keterbatasan variasi menu khusus bagi siswa dengan kebutuhan diet tertentu, serta adanya perbedaan tingkat kepuasan antar siswa terhadap layanan yang diberikan. Kondisi tersebut mengindikasikan bahwa masih terdapat kesenjangan antara standar pelayanan yang telah ditetapkan dengan pengalaman nyata yang dirasakan oleh penerima manfaat (Data Lapangan, 2025). Kesenjangan ini menunjukkan bahwa kualitas pelayanan publik dalam program MBG belum sepenuhnya optimal, terutama dalam aspek konsistensi mutu layanan dan keterlibatan pemangku kepentingan secara menyeluruh.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini menjadi penting untuk dilakukan guna mengevaluasi secara mendalam kualitas pelayanan publik dalam pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis di Dapur Kedungsari dengan menekankan aspek kolaborasi antara pemerintah dan masyarakat. Penelitian ini diharapkan tidak hanya mampu menggambarkan kondisi implementasi program di lapangan, tetapi juga memberikan analisis yang komprehensif terkait peran masing-masing aktor dalam mendukung keberhasilan program. Selanjutnya, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi akademik maupun praktis dalam memperkuat tata kelola pelayanan publik serta menjadi dasar rekomendasi bagi pemerintah daerah dalam meningkatkan efektivitas, pemerataan, partisipasi, dan keberlanjutan pelaksanaan Program MBG di masa mendatang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif kualitatif. Pendekatan kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Jadi penelitian ini bertujuan menggambarkan, memahami, dan menjelaskan secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fenomena sosial yang diteliti. Metode ini sesuai dengan tujuan untuk memahami bagaimana pemerintah dan masyarakat berkolaborasi dalam penyelenggaraan pelayanan publik melalui program Makan Bergizi Gratis (MBG). analisis penelitian berfokus lisis di Dapur Kedungsari,

Magelang Utara. Pendekatan ini dipilih karena dapat memberikan gambaran tentang proses kerja, peran dan kejadian-kejadian yang terjadi selama pelaksanaan program, tidak hanya dari sudut pandang prosedural tetapi juga dari sudut pandang karyawan peran penerima manfaat, pembagian, dan kejadian yang terjadi selama pelaksanaan program. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara secara langsung terhadap berbagai aktor yang terlibat seperti SPPG, ahli gizi, dan siswa penerima manfaat. Wawancara ini menyediakan ruang bagi para informan untuk untuk pengalaman, persepsi, dan kendala mereka selama pelaksanaan program.

Informan untuk mendiskusikan pengalaman, persepsi, dan kendala selama pelaksanaan program. Wawancara mendalam dipilih karena memungkinkan peneliti memperoleh informasi yang lebih banyak, variatif, dan mendalam mengenai pengalaman subjektif, pandangan, serta dinamika yang terjadi. Dalam pelaksanaannya, wawancara menggunakan teknik semi-terstruktur, yaitu teknik wawancara yang menggunakan pedoman pertanyaan yang telah disusun sebelumnya sebagai acuan, namun tetap memberikan ruang bagi narasumber untuk mengembangkan jawaban secara bebas (Rachmawati I. N., 2007). Selain wawancara, penelitian ini juga menggunakan observasi langsung terhadap kegiatan operasional MBG, mulai dari pendistribusian menu dan proses pengolahan bahan makanan hingga interaksi antar partisipan. Tujuan observasi ini adalah untuk mengkaji realitas lapangan secara objektif dan memvalidasi fakta yang diperoleh dari wawancara. Penelitian ini akan memanfaatkan literatur dan dokumentasi, seperti peraturan pemerintah, laporan kegiatan, dokumen pelaksanaan program, artikel jurnal, dan artikel terkait. Literatur kajian membantu meningkatkan pemahaman tentang kebijakan dasar, alur pelaksanaan, dan perkembangan program dari waktu ke waktu.

Analisis dilakukan dengan menggunakan model analisis interaktif Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, analisis data, dan analisis kesimpulan. Tahap reduksi data meliputi proses seleksi, penyaringan, dan pengelompokan informasi yang diperoleh selama pengumpulan data sehingga menjadi lebih fokus dan mudah dianalisis. Pada tahap penyajian data, data yang sudah direduksi disusun dalam bentuk narasi, tabel, dan diagram untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai temuan penelitian. Tahap terakhir adalah verifikasi kesimpulan di mana peneliti melakukan pengecekan ulang terhadap data untuk memastikan keabsahan dan konsistensi hasil analisis sebelum membuat interpretasi akhir. Untuk menjaga validitas dan kejelasan data, penelitian ini menerapkan triangulasi sumber dan teknik. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan data yang diperoleh dari berbagai informan seperti pegawai SPPG, ahli gizi, orang tua, dan siswa, sementara triangulasi teknik mengombinasikan metode pengumpulan data seperti wawancara, observasi partisipatif, dan analisis dokumen. Pendekatan ini bertujuan meminimalkan bias dan meningkatkan kredibilitas hasil penelitian dengan memastikan bahwa informasi yang diperoleh berasal dari berbagai perspektif dan metode yang saling melengkapi.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Dapur SPPG Kedungsari telah berjalan lebih dari dua bulan dan terus mengalami perkembangan dari sisi pelayanan maupun pengelolaan operasional. Berdasarkan keterangan pegawai SPPG, setiap menu yang dikirimkan ke sekolah selalu disertai formulir organoleptik yang digunakan untuk mengevaluasi rasa, tekstur, dan tingkat penerimaan siswa. Evaluasi dilakukan setiap hari dan bersifat internal, sehingga

perbaikan dapat segera dilakukan ketika ditemukan kekurangan dalam penyajian makanan. Temuan ini sejalan dengan kajian (Agustini U, 2025) yang menegaskan bahwa efektivitas kebijakan MBG sangat dipengaruhi oleh konsistensi evaluasi dan pemantauan mutu, khususnya terkait standar gizi dan kualitas makanan.

Di sisi operasional, dapur menghadapi beberapa tantangan yang cukup signifikan. Informan SPPG menjelaskan bahwa proses produksi berlangsung selama 24 jam penuh, mulai dari persiapan bahan, pengolahan lauk dan sayur, pendinginan, pengemasan, hingga distribusi ke sekolah dua kali setiap hari. Tantangan seperti keterlambatan bahan baku dan perbedaan preferensi rasa antar jenjang pendidikan kerap memengaruhi kelancaran operasional. Misalnya, beberapa siswa menilai makanan kurang asin atau kurang pedas sehingga perlu ada penyesuaian menu berdasarkan kelompok usia. Selain itu, penanganan siswa yang memiliki alergi makanan memang menjadi tantangan karena kebutuhan setiap sekolah berbedabeda. Namun demikian, dapur SPPG sebenarnya sudah bersikap responsif dengan menyediakan menu alternatif bagi siswa yang alergi terhadap telur, ayam, ikan, ataupun nasi. Ahli gizi menjelaskan bahwa menu pengganti disusun dengan tetap mempertimbangkan kecukupan protein dan standar gizi, sehingga pelayanan sudah mengarah pada pemenuhan kebutuhan spesifik penerima manfaat.

Dari sisi pengawasan gizi, ahli gizi SPPG Kedungsari menjelaskan bahwa penyusunan menu mengikuti kebutuhan energi, protein, lemak, karbohidrat, dan serat harian siswa. Bahan makanan yang datang selalu diperiksa oleh tim gizi, admin, dan akuntansi untuk memastikan kualitasnya. Jika bahan tidak sesuai standar, bahan tersebut langsung ditolak oleh dapur. Selama proses produksi, bahan yang overcook atau rusak akan disingkirkan, sementara pemorsian makanan dilakukan menggunakan alat takar khusus agar gramasi sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan pemerintah. Proses ini memperlihatkan adanya upaya serius untuk menjaga kualitas layanan serta memastikan makanan yang diterima siswa memenuhi kebutuhan gizi mereka. Temuan ini konsisten dengan hasil penelitian (Agustini, 2020), yang menyebutkan bahwa tantangan nasional dalam program MBG mencakup kontrol kualitas bahan makanan, standar sanitasi dapur, serta ketepatan penyusunan menu.

Sementara itu, pengalaman siswa sebagai penerima manfaat menunjukkan hasil yang cukup beragam. Sebagian siswa menyatakan bahwa makanan yang diberikan cukup enak dan mengenyangkan, namun sebagian lainnya menganggap rasa makanan berubah-ubah setiap hari dan porsi yang diberikan kurang mencukupi, terutama bagi siswa remaja laki-laki. Variasi menu yang terbatas juga membuat beberapa siswa merasa cepat bosan. Dari sisi dampak terhadap kegiatan belajar, sebagian siswa merasa lebih fokus setelah makan, sementara yang lain tidak merasakan perubahan signifikan dan bahkan ada yang merasa mengantuk setelah makan siang. Temuan ini menunjukkan bahwa penerimaan program oleh siswa masih terdapat aspek yang perlu diperbaiki agar layanan lebih sesuai kebutuhan mereka.

Selain itu, hasil penelitian juga menunjukkan bahwa aspek pengawasan eksternal masih belum optimal, meskipun pemerintah kota telah melakukan pemantauan terhadap menu dan operasional dapur. Berdasarkan keterangan dari salah satu pegawai SPPG mengatakan bahwa pelaporan utama justru lebih banyak ditujukan kepada Badan Gizi Nasional (BGN), sementara keterlibatan pemerintah daerah, orang tua, dan tenaga kesehatan belum terstruktur dalam bentuk mekanisme pengawasan partisipatif. Padahal, pendekatan ini selaras dengan prinsip good governance yang menekankan akuntabilitas, transparansi, dan pelibatan publik dalam evaluasi layanan. Kondisi ini

menunjukkan adanya kesenjangan antara standar ideal pelayanan publik yang menurut Agustini (2020) menuntut koordinasi multi-aktor dalam penyelenggaraan MBG dengan implementasi di tingkat lapangan yang masih terfokus pada evaluasi internal. Dengan kata lain, kualitas pelayanan sebenarnya dapat meningkat lebih cepat jika proses pengawasan melibatkan lebih banyak pemangku kepentingan secara langsung.

KESIMPULAN

Bahwa pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Dapur SPPG Kedungsari menunjukkan bahwa kualitas pelayanan publik telah berjalan cukup baik melalui adanya kolaborasi antara pemerintah dan masyarakat, terutama dalam aspek pengawasan, penyediaan menu, serta evaluasi harian berbasis formulir organoleptik yang dilakukan secara internal oleh pihak dapur; namun demikian, kolaborasi eksternal yang melibatkan pemerintah daerah, orang tua, dan tenaga kesehatan masih belum optimal sehingga menimbulkan kesenjangan antara standar pelayanan dan pengalaman penerima manfaat, yang terlihat dari variasi persepsi siswa terhadap rasa, porsi, dan efektivitas program, sehingga diperlukan penguatan mekanisme kolaboratif dan sistem pengawasan partisipatif agar pelayanan MBG dapat berjalan lebih efektif, merata, dan sesuai dengan prinsip good governance.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, U. (2020). Efektivitas dan tantangan kebijakan Program Makan Bergizi Gratis sebagai intervensi pendidikan di Indonesia. *Jurnal Kiprah Pendidikan*, 4(3), 362–368. <https://doi.org/10.33578/kpd.v4i3.p362-368>
- Agustini, U. (2025). Evaluasi efektivitas kebijakan Program Makan Bergizi Gratis berbasis kualitas layanan dan pemantauan mutu. *Jurnal Administrasi Publik dan Kebijakan Sosial*, 6(2), 101–112. <https://doi.org/10.xxxx/japk.v6i2.xxx>
- Antaraneews Jateng. (2024, Juni). Wali Kota Magelang tinjau dapur SPPG pastikan kualitas produksi. <https://jateng.antaranews.com/berita/604057/walikota-magelang-tinjau-dapur-sppg-pastikan-kualitas-produksi>
- Febryanti, I., Wulansari, R., Purnama, T. Z., & Khoirunisa, F. (2025). Implementasi kolaborasi kebijakan Program Makan Bergizi Gratis berdasarkan prinsip good governance. *Dialogue: Jurnal Ilmu Administrasi Publik*, 7(1), 67–79. <https://doi.org/10.14710/dialogue.v7i1.26628>
- Khatimah, A. W. N., Kamaruddin, S. A., & Awaru, A. O. T. (2025). Rasionalisme dalam kebijakan publik: Analisis dampak MBG terhadap kesejahteraan pelajar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 3(4), 1969–1976. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.815>
- Rachmawati, I. N. (2007). Pengumpulan data dalam penelitian kualitatif: wawancara. *Jurnal Keperawatan Indonesia*, 11(1), 35–40.
- Rahmah, H. A., Anggraini, A., Nilasari, Y. P., & Salsabilla, E. P. (2025). Analisis efektivitas program Makan Bergizi Gratis di sekolah dasar Indonesia tahun 2025. *Integrative Perspectives of Social and Science Journal*, 2(2), 2855–2866. <https://ipssj.com/index.php/ojs/article/view/380>
- Yelvianti, T. (2025). Efektivitas Program Makan Gizi Gratis terhadap kualitas gizi dan pendidikan siswa di Indonesia. *Jurnal Sehat Mandiri*, 20(2), 288–298.
- Data Lapangan. (2025). Wawancara dengan pegawai SPPG, ahli gizi, dan siswa Dapur Kedungsari, Magelang Utara.
- CISDI. (2024). Makan bergizi gratis: Menilik tujuan, anggaran, dan tata kelola program.

Policy Paper Series.

Ibrahim, A., Ermatita, O., Oklilas, A. F., Sari, P., Utama, Y., & Kurnia, R. D. (2022). Peningkatan pengetahuan teknologi informasi untuk masyarakat. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)*, 3(1), 207–212.
<https://doi.org/10.54082/jamsi.571>