

OMBUDSMAN RI SOROTI KERACUNAN MBG SEPANJANG 2026, KPPG SUMUT-ACEH PERLU DIEVALUASI

Kamis, 15 Oktober 2026 - sumut

ANTARASATU.COM | Medan - Ombudsman Republik Indonesia Perwakilan Sumatera Utara mencatat sebanyak delapan kejadian keracunan yang menjadi bagian dari investigasi terkait pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis (MBG) sepanjang 2026. Jumlah tersebut meningkat dibandingkan 2025, yang tercatat hanya dua kejadian.

Kepala Perwakilan Ombudsman RI Provinsi Sumatera Utara, Herdensi Adnin, S.Sos., M.SP., menyampaikan keprihatinannya atas rangkaian kejadian tersebut. Ia menilai, meningkatnya jumlah kasus perlu menjadi perhatian serius, terutama dalam hal pengawasan dan kepatuhan pengelola Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG).

Pernyataan itu disampaikan Herdensi kepada awak media di ruang kerjanya, Kantor Ombudsman RI Perwakilan Sumatera Utara, Jalan Asrama No. 18, Medan Helvetia, Kota Medan, Selasa (13/10/2026).

"Sepanjang 2026 ini, kami sudah mencatat delapan kejadian keracunan sebagai bagian dari investigasi. Jika dibandingkan dengan 2025, saat itu hanya ada dua kejadian," ujar Herdensi.

Ia menyebutkan, kejadian-kejadian tersebut tersebar di sejumlah daerah, yakni Kabupaten Karo, Pakpak Bharat, Mandailing Natal, Asahan, Deli Serdang, Humbang Hasundutan, Kabupaten Dairi, dan Kota Medan.

Menurut Herdensi, rangkaian kejadian itu patut menjadi perhatian karena sejumlah SPPG yang berkaitan dengan kasus keracunan tersebut diketahui telah mengantongi Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS).

"Apalagi, setelah kami melakukan pemeriksaan, hampir semua SPPG yang terkait dengan kejadian ini sudah mengantongi SLHS. Artinya, para pekerjanya seharusnya sudah mendapatkan pelatihan dan memahami apakah bahan makanan layak diolah atau tidak, serta apakah makanan yang dihasilkan layak dikonsumsi," katanya.

Herdensi menilai, kepemilikan sertifikat dan pengetahuan mengenai standar sanitasi semestinya diikuti dengan penerapan prosedur keamanan pangan secara konsisten. Sebab, keberadaan sertifikat saja tidak cukup apabila pengelola dapur tidak mematuhi ketentuan dalam pemilihan, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian makanan.

"Justru yang kami lihat, dengan pengetahuan yang seharusnya sudah dimiliki, kejadian keracunan masih terjadi. Ini menunjukkan bahwa pengawasan atau monitoring yang dilakukan KPPG Sumut-Aceh perlu dievaluasi," ujarnya.

Ia menegaskan, program MBG merupakan program pemerintah yang memiliki tujuan baik sehingga pelaksanaannya harus ditopang tata kelola yang baik pula. Menurutnya, pengawasan yang efektif diperlukan untuk menekan risiko terjadinya keracunan akibat makanan yang disajikan kepada para penerima manfaat.

"MBG ini merupakan program yang baik, dengan niat baik dari pemerintah. Semestinya tata kelolanya juga berjalan

dengan baik agar tingkat risikonya bisa ditekan seminimal mungkin. Karena itu, pengawasan harus dilakukan secara berkala dan sistematis," kata Herdensi.

Ia menilai, evaluasi perlu dilakukan terhadap mekanisme pengawasan yang dijalankan KPPG Sumut-Aceh, termasuk sejauh mana pemantauan dilakukan terhadap SPPG yang beroperasi di Sumatera Utara.

KEPATUHAN PENGELOLA DAPUR JADI SOROTAN

Herdensi menjelaskan, pada awal pelaksanaan program, kejadian keracunan sempat diasumsikan berkaitan dengan aspek higiene dan sanitasi yang belum terpenuhi, termasuk belum dimilikinya SLHS oleh sejumlah pengelola dapur.

Namun, ketika kasus serupa kembali terjadi pada SPPG yang telah memiliki sertifikat tersebut, menurutnya, persoalan kepatuhan dalam penerapan standar keamanan pangan juga perlu mendapat perhatian.

Ia menilai, pengelola dapur memiliki tanggung jawab penting untuk memastikan bahan makanan yang digunakan layak diolah dan hasil masakannya aman dikonsumsi.

"Kalau sebelumnya kita mengasumsikan kejadian keracunan berkaitan dengan tingkat higiene dan sanitasi karena pengelola belum mengantongi SLHS, sekarang sertifikat itu sudah ada pada sejumlah SPPG yang terkait dengan kejadian. Berarti, kepatuhan pengelola dapur dalam menjaga higiene dan sanitasi juga harus dilihat," ujarnya.

Herdensi mengakui, pengawasan oleh Dinas Kesehatan tidak mungkin dilakukan setiap saat terhadap seluruh aktivitas dapur. Karena itu, kepatuhan pengelola menjadi salah satu faktor penting dalam menjaga keamanan makanan yang disajikan kepada para siswa.

Ia mencontohkan dugaan persoalan penyimpanan ikan sarden dalam kejadian di Kabupaten Karo beberapa waktu lalu. Menurutnnya, ikan tersebut disebut tidak disimpan di dalam freezer. Sementara itu, pada kejadian di Kabupaten Asahan, terdapat indikasi nasi dan rendang yang disajikan dalam kondisi basi.

Meski demikian, penyebab setiap kejadian keracunan perlu dipastikan berdasarkan hasil pemeriksaan dan investigasi yang dapat dipertanggungjawabkan.

"Kalau bahan makanan sudah berpotensi bermasalah, semestinya bahan itu tidak lagi diolah untuk disajikan kepada siswa. Jangan dipaksakan untuk diolah lalu dibagikan kepada penerima manfaat," tegasnya.

BGN PUSAT DIMINTA EVALUASI PENGAWASAN

Atas rangkaian kejadian tersebut, Herdensi menilai Badan Gizi Nasional (BGN) perlu memberikan perhatian terhadap

pelaksanaan program MBG di Sumatera Utara, khususnya terkait mekanisme pengawasan yang dilakukan oleh KPPG Sumut-Aceh.

Menurutnya, evaluasi diperlukan untuk mengetahui apakah pengawasan terhadap SPPG telah berjalan secara berkala, sistematis, dan efektif, serta apakah standar keamanan pangan benar-benar diterapkan oleh setiap pengelola dapur.

"Ini yang saya kira penting untuk dilihat oleh BGN pusat. Jadi, KPPG Sumut-Aceh juga harus dievaluasi. Bagaimana sebenarnya pengawasan yang sudah mereka lakukan terhadap SPPG-SPPG yang berada di Sumatera Utara?" pungkas Herdensi.

Evaluasi tersebut dinilai penting agar pelaksanaan program MBG tidak hanya berorientasi pada pemenuhan kebutuhan gizi para siswa, tetapi juga menjamin makanan yang dibagikan aman dikonsumsi dan tidak menimbulkan risiko bagi kesehatan penerima manfaat.