

TINJAU LOKASI KLB MBG DI PADARINCANG, OMBUDSMAN RI DORONG PENGUATAN PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN

Senin, 08 Juni 2026 - Banten

Siaran Pers

Nomor 299/HM.02.07/VI/2026

Jumat 5 Juni 2026

SERANG - Anggota Ombudsman RI, Fikri Yasin, bersama Kepala Perwakilan Ombudsman RI Provinsi Banten, Fadli Afriadi, dan jajaran melakukan tinjauan pengawasan lapangan terkait program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kecamatan Padarincang, Kabupaten Serang. Langkah ini diambil menyusul insiden gangguan kesehatan massal berupa mual, muntah, dan pusing yang dialami oleh sejumlah siswa dan guru setelah mengonsumsi menu MBG pada tanggal 21 Mei lalu.

Dalam peninjauan lapangan pada Jumat (5/6/2026) ini, Ombudsman RI bergerak bersama tim gabungan lintas sektoral, yang dihadiri oleh perwakilan dari Kantor Pemenuhan Pelayanan Gizi (KPPG) Jakarta-Banten, Satgas MBG Provinsi Banten, Satgas MBG Kabupaten Serang, Dinas Pendidikan Provinsi Banten, Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) di Serang, Dinas Kesehatan Kabupaten Serang, serta Dinas Kesehatan Provinsi Banten.

Tinjauan difokuskan pada dua lokasi utama, yaitu SMAN 1 Padarincang selaku lokasi terdampak dan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Citasuk selaku unit penyedia/produsen makanan. Dalam peninjauan lapangan tersebut, Anggota Ombudsman RI Fikri Yasin bersama Dinas Kesehatan dan Satgas MBG memantau langsung kondisi kesehatan terkini para siswa dan guru. Dari hasil pantauan langsung, Ombudsman memastikan bahwa seluruh korban telah mendapatkan penanganan medis yang tuntas dan saat ini kondisi kesehatan mereka terpantau terus membaik secara signifikan.

Tim gabungan yang melibatkan KPPG Jakarta-Banten dan BBPOM di Serang juga bergerak melakukan inspeksi ke fasilitas hulu produksi di SPPG Citasuk, Padarincang. Pemeriksaan komprehensif dilakukan secara menyeluruh, meliputi pemenuhan standar operasional prosedur (SOP) pengolahan makanan, pemeliharaan higienitas dan sanitasi lingkungan dapur, kualitas pemilahan bahan baku, hingga prosedur teknis distribusi makanan ke sekolah-sekolah.

Fikri Yasin berharap bahwa Kejadian Luar Biasa di Padarincang menjadi peristiwa terakhir. "Wajib ada langkah-langkah konkret dan tegas yang diambil oleh pihak-pihak terkait untuk mencegah hal-hal seperti itu terulang lagi. Ombudsman akan terus memonitor dan bila tidak terlihat komitmennya maka akan ada tindakan korektif," tug.

?Berdasarkan keterangan awal yang dihimpun, keracunan terjadi setelah korban mengonsumsi makanan yang diproduksi oleh SPPG Citasuk. Diketahui bahwa pihak SPPG Citasuk baru saja melakukan pemindahan operasional ke dapur baru dan belum melaporkan perubahan lokasi tersebut kepada Dinas Kesehatan setempat, sehingga belum mengantongi dokumen Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) untuk fasilitas terbarunya.

?Ketika dapur produksi seperti SPPG Citasuk pindah ke lokasi baru, seluruh ekosistem sanitasinya berubah total mulai dari

sumber air bersih, tata letak alur masak untuk mencegah kontaminasi silang, hingga fasilitas penyimpanan bahan baku. Tanpa adanya Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) baru, potensi celah bahaya (seperti bakteri penyebab keracunan) sangat tinggi karena belum terverifikasi oleh Dinas Kesehatan.

Temuan ini berkorelasi dengan hasil pelacakan klinis Dinkes Banten terkait manajemen produksi di SPPG Citasuk yang kurang ideal. Untuk mengejar target 1.700 porsi di fasilitas dapur baru yang belum memiliki Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL), pihak SPPG Citasuk mulai memasak sejak pukul 24.00 WIB (tengah malam). Makanan baru dikemas pukul 06.00-07.00 WIB, didistribusikan ke sekolah pukul 10.00 WIB, dan baru dikonsumsi siswa pada pukul 12.00 siang. Adanya jeda waktu hingga 6 jam pada suhu ruangan ini menjadi ruang akselerasi yang sempurna bagi bakteri dari bahan baku yang kurang prima dan menghasilkan toksin berbahaya.

Kepala Dinas Kesehatan Provinsi Banten, Ati Pramudji, menegaskan bahwa temuan Ombudsman RI ini menjadi landasan penting bagi Dinkes untuk melakukan pengetatan regulasi dari hulu ke hilir.

"Kami berterima kasih atas masukan dari Ombudsman RI, bahwa keamanan pangan tidak bisa hanya dilihat saat makanan jadi, tapi harus dipastikan sejak pemilihan bahan baku serta masa tunggu yang melampaui danger zone (4 jam), menjadi kombinasi fatal penyebab KLB ini," ujar Ati.

Sebagai langkah antisipasi ke depan, tinjauan ini juga menekankan pentingnya koordinasi pengawasan mutu secara terpadu. Ombudsman mendorong adanya integrasi pengawasan yang lebih ketat dan intensif antara Satgas MBG di tingkat provinsi maupun kabupaten, Dinas Pendidikan, serta otoritas kesehatan. Demikian pula koordinasi dan komunikasi yang lebih terbuka dan efektif antara BGN, yang dalam hal ini direpresentasikan oleh KPPG Jakarta, Kanreg, Korwil, hingga Korcam MBG, dengan stakeholder di daerah.

Langkah sinergis ini diharapkan mampu menciptakan sistem deteksi dini (early warning system) yang solid guna memastikan kelaikan dan keamanan pangan yang didistribusikan kepada siswa di setiap satuan pendidikan.

Perwakilan Ombudsman RI Provinsi Banten