

## Dapur SPPG Bugis Manfaatkan Aset BUMD



Sumber Gambar: KORAN KALTIM Jumat, 07/11/2025

**Samarinda** – Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) bagi pelajar di Kota Tepian kini sudah dijalankan melalui 20 dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) yang beroperasi. Dapur SPPG Bugis di Go Mall, Jalan Bhayangkara salah satunya, kini mulai beroperasi dan melayani pelajar, salah satunya di SDN 002 yang letaknya tidak jauh dari dapur tersebut.

Wali Kota Samarinda, Andi Harun, mengatakan bahwa Pemerintah Kota (Pemkot) Samarinda masih menargetkan 73 dapur untuk menjangkau hingga 135 ribu siswa-siswi, dengan sistem pemantauan stok dan menu secara digital. “Kami telah membentuk Satgas (Satuan Tugas) Percepatan Pelaksanaan MBG dan berkoordinasi secara intensif dengan semua *stakeholder*,” kata Andi Harun usai mengunjungi SDN 002, Kamis (6/11).

Selain memanfaatkan aplikasi monitoring dari BGN, Pemkot Samarinda juga membuat *dashboard digital* di Dinas Komunikasi dan Informatika (Diskominfo) untuk memantau lokasi dapur, ketersediaan stok, dan distribusi menu secara langsung atau *real time*. “Masyarakat nanti bisa melihat, sehingga kita bisa menganalisis kemampuan dapur beberapa hari ke depan. Dengan begitu, mata rantai ini bisa terus dimitigasi,” ujarnya.

Kendati demikian, ia sendiri tak menampik bahwa menjalankan program ini tidak mudah karena sebagian besar bahan pokok masih berasal dari luar daerah. “Satu dapur bisa melayani antara seribu sampai tiga ribu siswa, dan itu tidak mudah. Dibutuhkan SDM, manajemen, serta kolaborasi yang baik supaya semuanya berjalan terkoordinasi,” kata dia.

Perbaikan menu juga harus dilakukan, misalnya dengan mengganti buah pisang di dalam ompreng, karena nasi yang disajikan sudah mengandung karbohidrat, sehingga

keseimbangan gizi tetap terjaga. “Ke depan, buahnya bisa diganti semangka atau lainnya,” imbuhnya. Setiap dapur SPPG wajib memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) dari Kementerian Kesehatan untuk menjamin keamanan pangan, standar gizi, dan kehalalan makanan.

Karena itu, Pemkot Samarinda pun mendorong seluruh dapur mematuhi ketentuan tersebut, termasuk mengikuti pelatihan sertifikasi. “Koordinasi dengan BGN sudah kami siapkan.

Kami akan mendukung pelaksanaan pelatihan sertifikasi untuk semua dapur SPPG,” katanya. Deputi Bidang Promosi dan Kerja Sama Badan Gizi Nasional (BGN), Nyoto Suwignyo, menilai perkembangan itu mencerminkan keseriusan pemerintah daerah menggerakkan sistem pemenuhan gizi pelajar secara terukur.

“April lalu saya ke sini masih sepi, sekarang sudah ada 20 dapur yang jalan semua,” ujar Nyoto. Selain itu, BGN juga memang menyiapkan sistem digital berupa aplikasi untuk memantau stok bahan pokok di pasar antar daerah secara *real time*, sehingga kebutuhan dapur dapat segera diantisipasi ketika terjadi kekosongan pasokan.

“Semua harus kolaborasi, baik kabupaten, kota, provinsi maupun pusat. Sistem ini akan mempermudah koordinasi kalau ada daerah yang kekurangan stok,” jelasnya. Nyoto menilai pengelolaan Dapur SPPG Bugis di Go Mall dapat menjadi contoh bagi daerah lain karena berhasil memanfaatkan aset Badan Usaha Milik Daerah (BUMD) yang sebelumnya belum optimal untuk kegiatan produktif.

“Seharusnya bisa jadi contoh bahwa pemerintah daerah Samarinda pemerintah daerah Samarinda bisa memanfaatkan aset BUMD dengan baik,” terangnya. Ia juga mengapresiasi kinerja Yayasan Fimizoe yang mengelola dapur tersebut dengan tenaga katering berpengalaman serta menerapkan standar keberhasilan dan kesehatan yang ketat.

“Mereka juga memberi pelatihan dan sertifikasi, ini penting agar semua dapur punya standar yang sama,” tutupnya. **(anw/sn/mm)**

**Sumber berita:**

1. KORAN KALTIM, Dapur SPPG Bugis Manfaatkan Aset BUMD, 07/11/2025
2. KALTIM POST, Siapkan 74 Dapur SPPG untuk Dukung Program Gizi Nasional, 07/11/2025

**Catatan:**

1. Dalam Pasal 64 ayat (1) dan ayat (2) huruf a Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan (UU 17/2023) diatur sebagai berikut:
  - (1) Upaya pemenuhan gizi ditujukan untuk peningkatan mutu gizi perseorangan dan masyarakat.
  - (2) Peningkatan mutu gizi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui perbaikan pola konsumsi makanan yang beragam, bergizi seimbang, dan aman.
  
2. Dalam Pasal 146 UU 17/2003 diatur sebagai berikut:
  - (1) Setiap orang yang memproduksi, mengolah, serta mendistribusikan makanan dan minuman wajib memenuhi standar dan/atau persyaratan keamanan, mutu, dan gizi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
  - (2) Selain kewajiban memenuhi standar dan/atau persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), makanan dan minuman yang diproduksi, diolah, didistribusikan, dan dikonsumsi harus memenuhi ketentuan jaminan produk halal sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
  
3. Dalam Pasal 94 ayat (1), ayat (2), ayat (3) dan ayat (4) Peraturan Pemerintah Nomor 54 Tahun 2017 tentang Badan Usaha Milik Daerah diatur sebagai berikut:
  - (1) BUMD dapat melakukan kerja sama dengan pihak lain.
  - (2) Kerja sama sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus saling menguntungkan dan melindungi kepentingan pemerintah daerah, masyarakat luas, dan pihak yang bekerja sama.
  - (3) Pelaksanaan kerja sama BUMD dengan pihak lain merupakan kewenangan direksi sesuai dengan mekanisme internal perusahaan.
  - (4) Dalam hal kerja sama berupa pendayagunaan aset tetap yang dimiliki BUMD, kerja sama dimaksud dilakukan melalui kerja sama operasi.