



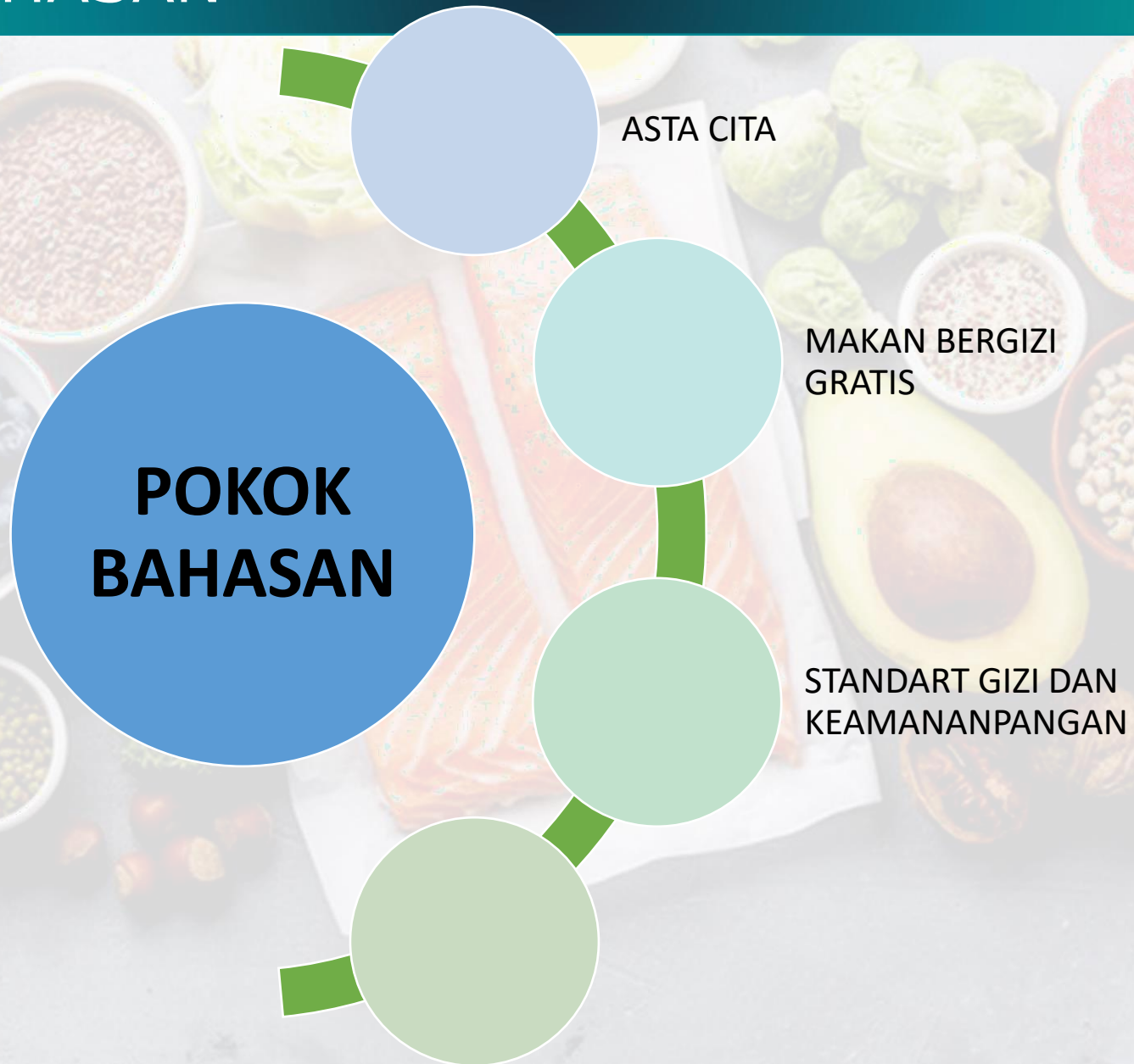
**BADAN GIZI NASIONAL**

**SOSIALISASI STANDART GIZI DAN  
KEAMANAN PANGAN UNTUK MENDUKUNG  
PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS**

**Deputi Bidang Penyediaan dan Penyaluran  
Januari 2025**



# POKOK BAHASAN






# ASTA CITA



## Asta Cita sebagai Misi Presiden dituangkan menjadi **Prioritas Nasional** dalam RPJMN 2025-2029

*"Prioritas Nasional merupakan goals periode jangka menengah 2025-2029"*

- Asta Cita 1**  Memperkokoh ideologi Pancasila, demokrasi, dan hak asasi manusia (HAM).
- Asta Cita 2**  Memantapkan sistem pertahanan keamanan negara dan mendorong kemandirian bangsa melalui swasembada pangan, energi, air, ekonomi syariah, ekonomi digital, ekonomi hijau, dan ekonomi biru.
- Asta Cita 3**  Melanjutkan pengembangan infrastruktur dan meningkatkan lapangan kerja yang berkualitas, mendorong kewirausahaan, mengembangkan industri kreatif serta mengembangkan agromaritim industri di sentra produksi melalui peran aktif koperasi.
- Asta Cita 4**  Memperkuat pembangunan sumber daya manusia (SDM), sains, teknologi, pendidikan, kesehatan, prestasi olahraga, kesetaraan gender, serta penguatan peran perempuan, pemuda (generasi milenial dan generasi Z), dan penyandang disabilitas;
- Asta Cita 5**  Melanjutkan hilirisasi dan mengembangkan industri berbasis sumber daya alam untuk meningkatkan nilai tambah di dalam negeri.
- Asta Cita 6**  Membangun dari desa dan dari bawah untuk pertumbuhan ekonomi, pemerataan ekonomi, dan pemberantasan kemiskinan.
- Asta Cita 7**  Memperkuat reformasi politik, hukum, dan birokrasi, serta memperkuat pencegahan dan pemberantasan korupsi, narkoba, judi, dan penyelundupan.
- Asta Cita 8**  Memperkuat penyelarasan kehidupan yang harmonis dengan lingkungan, alam dan budaya, serta peningkatan toleransi antarumat beragama untuk mencapai masyarakat yang adil dan makmur.



## 8 (DELAPAN) PROGRAM HASIL TERBAIK CEPAT (Quick win)



01

Memberi makanan bergizi sehat di sekolah dan pesantren, serta bantuan gizi untuk anak balita dan ibu hamil.



02

Menyelenggarakan pemeriksaan kesehatan gratis, menuntaskan kasus TBC, dan membangun Rumah Sakit lengkap berkualitas di kabupaten.



03

Mencetak dan meningkatkan produktivitas lahan pertanian dengan lumbung pangan desa, daerah, dan nasional.



04

Membangun sekolah-sekolah unggul terintegrasi di setiap kabupaten, dan memperbaiki sekolah-sekolah yang perlu renovasi.



05

Melanjutkan dan menambahkan program kartu-kartu kesejahteraan sosial serta kartu usaha untuk menghilangkan kemiskinan absolut.



06

Menaikkan gaji ASN (terutama guru, dosen, tenaga kesehatan, dan penyuluh), TNI/POLRI, dan pejabat negara.



07

Melanjutkan pembangunan infrastruktur desa, Bantuan Langsung Tunai (BLT), dan menjamin penyediaan rumah murah bersanitasi baik untuk yang membutuhkan, terutama generasi milenial, generasi Z, dan masyarakat berpenghasilan rendah (MBR).



08

Mendirikan Badan Penerimaan negara dan meningkatkan rasio penerimaan negara terhadap produk domestik bruto (PDB) ke 23%.



# TUJUAN MAKAN BERGIZI GRATIS

## Tujuan Umum

- Meningkatkan asupan gizi dan pengetahuan gizi kelompok sasaran

## Tujuan Khusus

- Peningkatan akses makanan bergizi
- Peningkatan pengetahuan gizi
- Peningkatan pola makan sehat

- Peningkatan prestasi, partisipasi & kehadiran siswa
- Pengurangan anak putus sekolah

Tujuan Bidang Gizi

Tujuan Bidang Pendidikan

Tujuan Bidang Kemiskinan

Tujuan Bidang Ekonomi

- Penciptaan lapangan kerja
- Pengurangan beban penduduk miskin dalam perolehan pangan

- Pemanfaatan bahan pangan lokal
- Peningkatan kesejahteraan petani dan pelaku UMKM



# SASARAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

## KELOMPOK SASARAN (PERPRES 83/2024)

### **Peserta Didik:**

1. Pendidikan anak usia dini (Siswa TK/PAUD/RA)
2. Pendidikan dasar (Siswa SD/MI)
3. Pendidikan menengah di lingkungan Pendidikan umum (Siswa SMP/MTs dan SMA/MA)
4. Pendidikan kejuruan (Siswa SMK)
5. Pendidikan keagamaan (Siswa Sekolah Keagamaan Lainnya)
6. Pendidikan khusus (SLB)
7. Pendidikan layanan khusus \*)
8. Pendidikan pesantren (santri)

### **Non Peserta Didik:**

9. Ibu Hamil
10. Ibu Menyusui
11. Anak Balita

\* Pendidikan layanan khusus adalah Pendidikan bagi peserta didik di daerah terpencil /terbelakang, masyarakat adat yang terpencil dan/atau mengalami bencana alam, bencana sosial, dan yang tidak mampu dari segi ekonomi



# TARGET PENCAPAIAN PROGRAM 2025



5.000 SATUAN  
PELAYANAN



IDR  
71 TRILIUN



BADAN GIZI  
NASIONAL

1.542 UNIT



KERJASAMA  
LEMBAGA  
NEGARA/PIHAK  
KETIGA

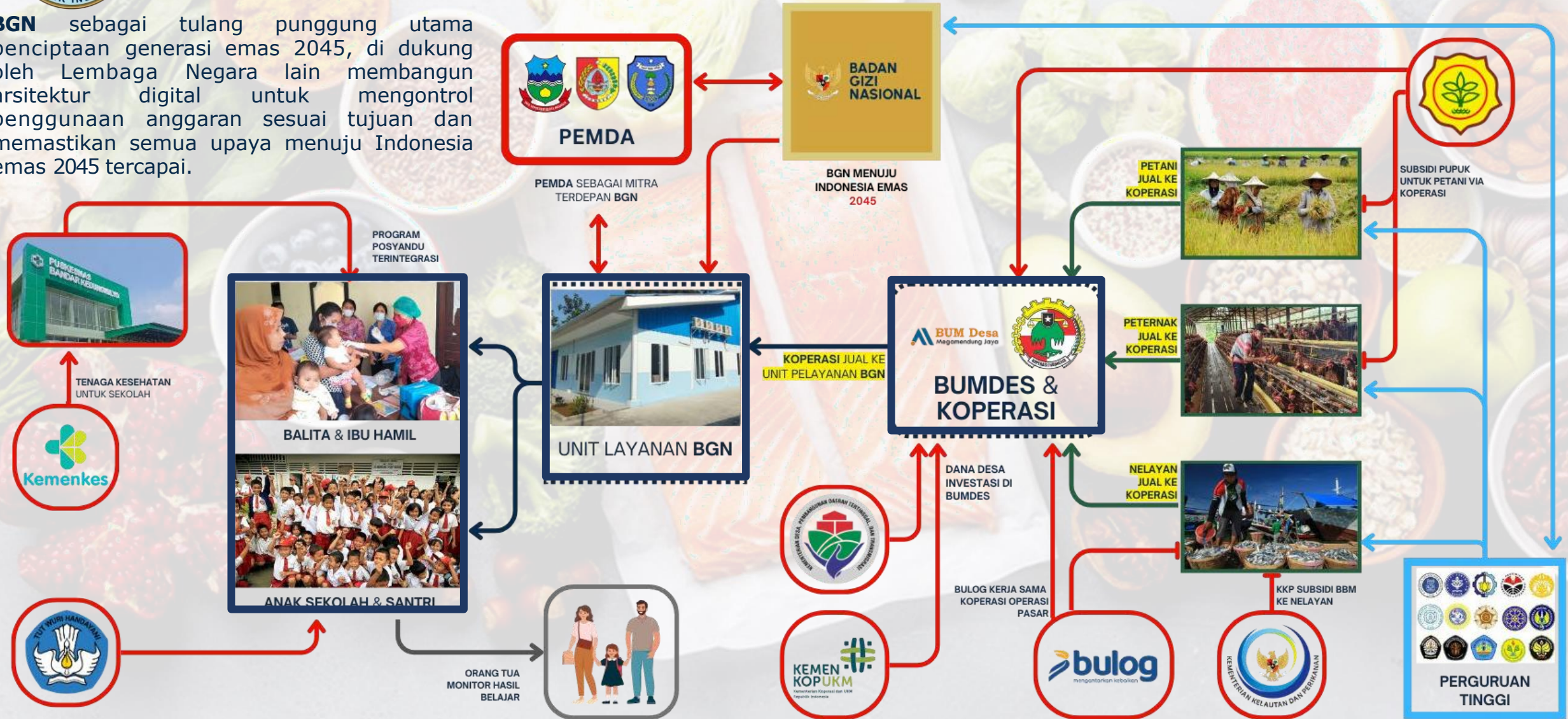
3.458 UNIT

15 JUTA –  
18 JUTA  
PENERIMA  
MANFAAT



# STRATEGI ARSITEKTUR EKOSISTEM BADAN GIZI NASIONAL

BGN sebagai tulang punggung utama penciptaan generasi emas 2045, di dukung oleh Lembaga Negara lain membangun arsitektur digital untuk mengontrol penggunaan anggaran sesuai tujuan dan memastikan semua upaya menuju Indonesia emas 2045 tercapai.







# PEDOMAN PENYUSUNAN MENU

No	Tahapan Penyusunan Menu	
1	<b>Analisis Gizi</b>	analisis kebutuhan gizi sesuai dengan kelompok sasaran dan umur
2	<b>Penyusunan Menu</b>	menu dirancang dengan bahan pangan lokal, memenuhi gizi seimbang dan mempertimbangkan baik kebutuhan gizi maupun preferensi makanan.
3	<b>Uji Coba Menu</b>	untuk memastikan cita rasa, porsi, penerimaan menu dan pemenuhan standar gizi
4	<b>Perhitungan Biaya</b>	analisis untuk memastikan semua bahan dan operasional sesuai dengan anggaran yang telah ditetapkan
5	<b>Implementasi &amp; Monitoring</b>	setelah menu diimplementasikan, pemantauan kualitas dan penerimaan dilakukan secara berkala untuk menjamin kepuasan.
6	<b>Penyesuaian &amp; Perbaikan Berkelanjutan</b>	berdasarkan hasil evaluasi dan umpan balik, dilakukan penyesuaian & perbaikan berkelanjutan untuk meningkatkan kualitas menu yang disajikan

# STANDAR GIZI MBG MENURUT KELOMPOK SASARAN



No	Kel sasaran	Energi (kkal)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Waktu pemberian	% AKG
1	Siswa TK/PAUD	328	23,4	25,0	23,7	20,9	makan pagi	20-25% AKG Harian
2	Siswa SD (1-3)	368,8	22,3	23,1	24,1	20,1	makan pagi	20-25% AKG Harian
3	Siswa SD (kelas 4-6)	531	32,2	33,1	30,9	31,0	makan siang	30-35% AKG Harian
4	Siswa SMP	719	32,3	34,8	30,7	30,8	makan siang	30-35% AKG Harian
5	Siswa SMA	762,5	32,1	36,4	31,0	30,4	makan siang	30-35% AKG Harian
6	Ibu Hamil	818	33,3	40,4	32,1	31,9	makan siang	30-35% AKG Harian
7	Ibu Menyusui	818	31,9	52,9	32,2	30,8	makan siang	30-35% AKG Harian
8	Anak Balita	342	24,4	47,6	21,6	20,6	makan pagi	20-25% AKG Harian



# PEDOMAN PENYUSUNAN MENU

## Menu Bulan Oktober (SEKOLAH)

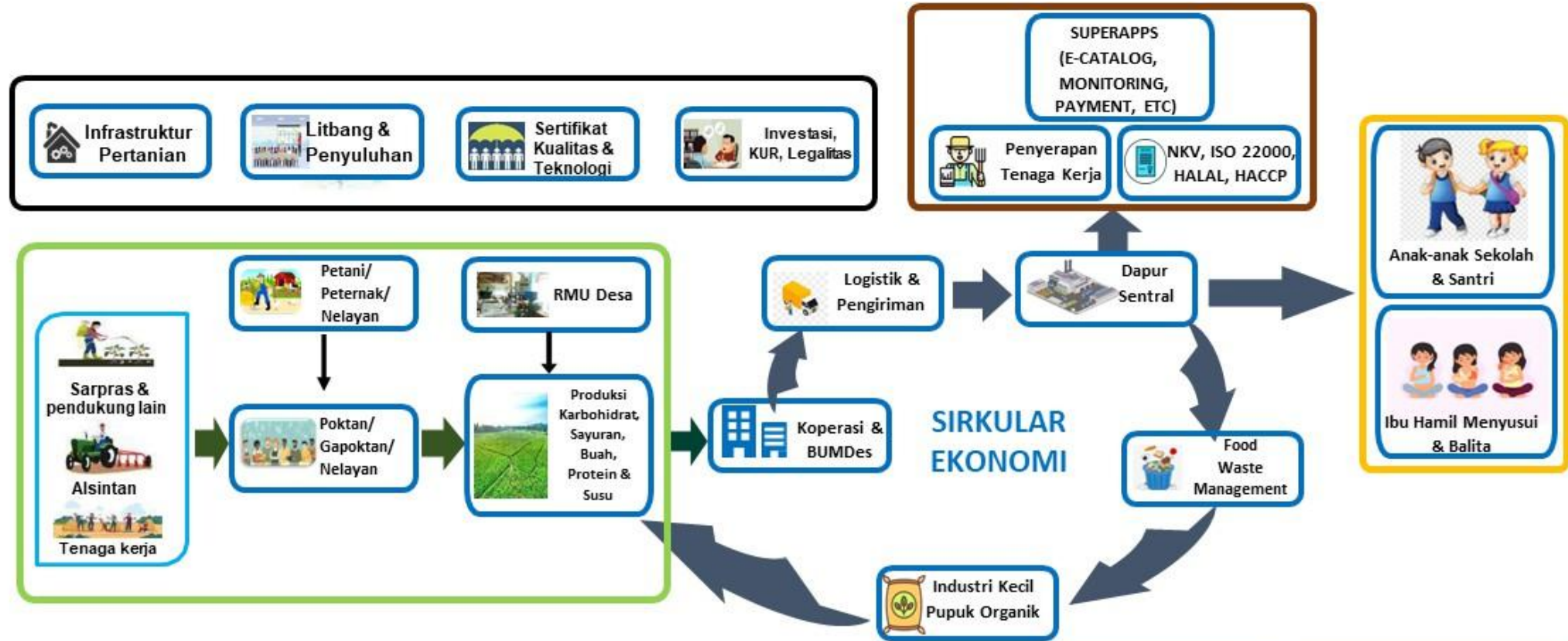
No	Tahapan Penyusunan Menu	
1	<b>Analisis Gizi</b>	analisis kebutuhan gizi sesuai dengan kelompok sasaran dan umur
2	<b>Penyusunan Menu</b>	menu dirancang dengan bahan pangan lokal, memenuhi gizi seimbang dan mempertimbangkan baik kebutuhan gizi maupun preferensi makanan.
3	<b>Uji Coba Menu</b>	untuk memastikan cita rasa, porsi, penerimaan menu dan pemenuhan standar gizi
4	<b>Perhitungan Biaya</b>	analisis untuk memastikan semua bahan dan operasional sesuai dengan anggaran yang telah ditetapkan
5	<b>Implementasi &amp; Monitoring</b>	setelah menu diimplementasikan, pemantauan kualitas dan penerimaan dilakukan secara berkala untuk menjamin kepuasan.
6	<b>Penyesuaian &amp; Perbaikan Berkelanjutan</b>	berdasarkan hasil evaluasi dan umpan balik, dilakukan penyesuaian & perbaikan berkelanjutan untuk meningkatkan kualitas menu yang disajikan

HARI	Jenis Makanan	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
Tgl		1	2	3	4	5	
PAUD	Karbohidrat Protein Sayuran Buah Susu	Nasi telur semur Kimlo Jeruk Susu 125 ml	Nasi Ayam Goreng tumis jamur jagung manis melon Susu 125 ml	Nasi Telur ceplok sc tomat Tumis Sawi buncis tahu bb kencur salak Susu 125 ml	Nasi Ayam Suir Teriyaki mix vegetable (wortel, buncis, jagung manis) Semangka Susu 125 ml		
Sekolah SD-SMA	Karbohidrat Protein Sayuran Buah Susu	Nasi Telur semur Kimlo Jeruk Susu 200 ml	Nasi Ayam Goreng tumis jamur labu siam melon Susu 200 ml	Nasi Ikan tongkol bb woku Tumis Sawi buncis tahu bb kencur salak Susu 200 ml	Nasi Ayam Suir Teriyaki cah kangkung Jeruk Susu 200 ml	Batagor (Kulit Pangsit, kentang, telur, timun, bumbu kacang)  Pepaya Susu 200 ml	
Tgl		7	8	9	10	11	12
PAUD	Karbohidrat Protein Sayuran Buah Susu	Nasi telur opor tumis brokoli wortel Jeruk Susu 125 ml	Nasi semur daging sapi Boiled Vege (buncis wortel) Pepaya Jeruk Susu 125 ml	Nasi Ikan Tepung capcay salak Susu 125 ml	Nasi Omelete Sayur Tumis oyong j. manis bihin Semangka Susu 125 ml	Nasi ayam suir sc kecap Tumis Sawi putih tahu Jeruk Susu 125 ml	
Sekolah SD-SMA	Karbohidrat Protein Sayuran Buah Susu	Nasi telur opor tumis brokoli jagung semi baso Jeruk Susu 200 ml	Nasi semur daging sapi Boiled Vege (buncis) melon Susu 200 ml	Nasi Ikan bb hijau capcay salak Susu 200 ml	Nasi Telur Balado Tumis Jagung manis wortel oyong bihin melon Susu 200 ml	Nasi ayam suir sc lada hitam Tumis Sawi putih tahu Jeruk Susu 200 ml	Ketoprak (Bihun, Tahu, Timun, Bumbu Kacang)  Melon Susu 200 ml
Tgl		14	15	16	17	18	19
PAUD	Karbohidrat Protein Sayuran Buah Susu	Nasi Ayam bb seroh Tumis Brokoli jagug semi Jeruk Susu 125 ml	Nasi lele tepung Tumis kukuk Semangka Susu 125 ml	Nasi Omelete sayur mix vegetable (wortel, buncis, jagung manis) Pepaya Susu 125 ml	Nasi chicken katsu sayur labu siam Semangka Susu 125 ml	Nasi telur ceplok cah kangkung Jeruk Susu 125 ml	
Sekolah SD-SMA	Karbohidrat Protein Sayuran Buah Susu	Nasi Ayam bb seroh Tumis Brokoli jagug semi Jeruk Susu 200 ml	Nasi lele tepung Tumis kukuk labu Jeruk Susu 200 ml	Nasi Telur bumbu tomat mix vegetable (wortel, buncis, jagung manis) Salak Susu 200 ml	Nasi Ayam Suir Teriyaki Tumis Tahu Labu Siam melon Susu 200 ml	Nasi telur pindang cah kangkung Jeruk Susu 200 ml	Mie Jawa (Mie, Telur ayam, kol, sawi hijau)  Pepaya Susu 200 ml
Tgl		21	22	23	24	25	26
PAUD	Karbohidrat Protein Sayuran Buah Susu	Nasi ayam serundeng Tumis Tahu Labu Siam Jeruk Susu 125 ml	Nasi omelete sayur Tumis sawi putih Baso Pepaya Jeruk Susu 125 ml	Nasi Ikan tepung Tumis brokoli jagung Manis salak Susu 125 ml	Nasi Telur kecap Tumis Wortel buncis Semangka Susu 125 ml	Nasi Ayam suir asam manis Tumis oyong jagung Manis jeruk Susu 125 ml	
Sekolah SD-SMA	Karbohidrat Protein Sayuran Buah Susu	Nasi ayam serundeng Tumis Tahu Labu Siam Jeruk Susu 200 ml	Nasi ikan tongkol bb woku Brokoli J. Manis sosis melon Susu 200 ml	Nasi Ikan bb kuning kemangi Brokoli J. Manis sosis salak Susu 200 ml	Nasi Telur balado Tumis Buncis Wortel Baso melon Susu 200 ml	Nasi Ayam suir asam manis tumis labu J. Manis sosis Jeruk Susu 200 ml	Ketoprak (Bihun, Tahu, Timun, Bumbu Kacang)  Melon Susu 200 ml
Tgl		28	29	30	31		
PAUD	Karbohidrat Protein Sayuran Buah Susu	Nasi Omelete sayur sayur bayam wortel jeruk Susu 125 ml	Nasi Ayam Suir mix vegetable (wortel, buncis, jagung manis) Semangka Susu 125 ml	Nasi Ikan Tepung capcay salak Susu 125 ml	Nasi telur ceplok tumis oyong bihin j. manis Semangka Susu 125 ml	<b>NOVEMBER</b>	<b>NOVEMBER</b>
Sekolah SD-SMA	Karbohidrat Protein Sayuran Buah Susu	Nasi Telur bb kecap sayur kembang kol jagung manis jeruk Susu 200 ml	Nasi Ayam Suir Teriyaki mix vegetable (wortel, buncis, jagung manis) melon Susu 200 ml	Nasi Ikan bb balado capcay salak Susu 200 ml	Nasi telur balado Tumis Jagung manis wortel oyong bihin melon Susu 200 ml	<b>NOVEMBER</b>	<b>NOVEMBER</b>





# STRATEGI EKOSISTEM SATUAN PELAYANAN



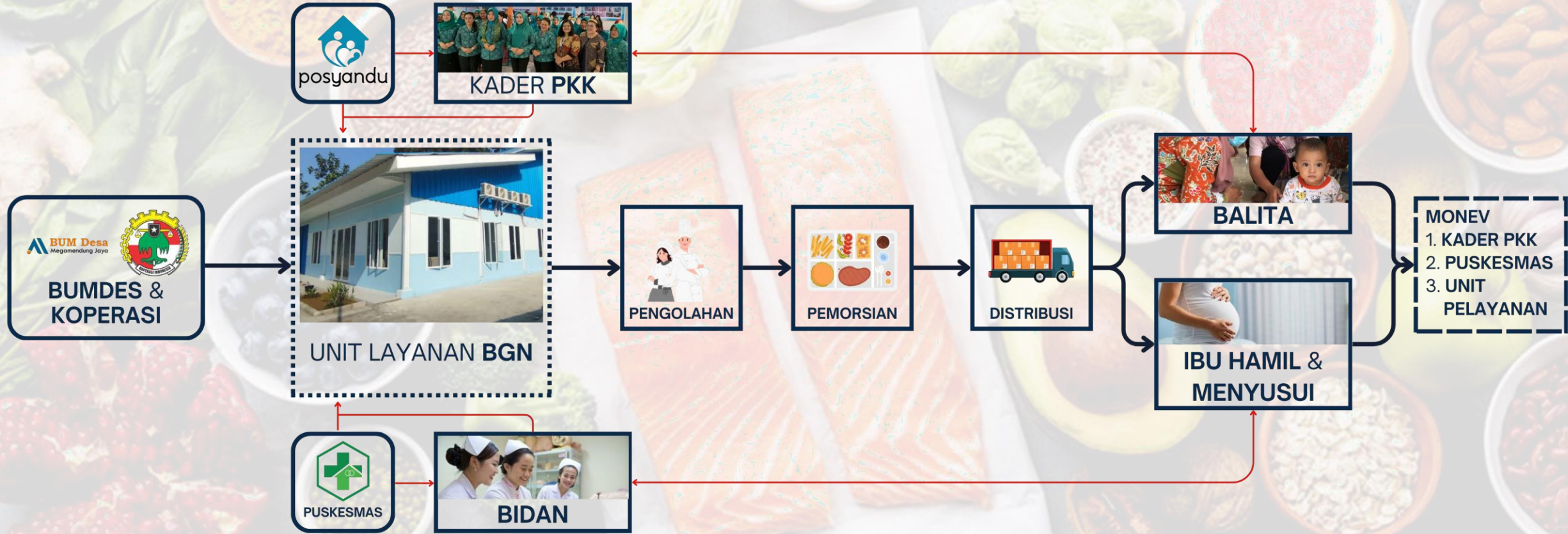
Ekosistem bisnis di tingkat Desa/Wilayah mencakup lebih dari 83.000 Desa dan Kelurahan di seluruh Indonesia. Tercipta kelompok-kelompok usaha kecil dan menciptakan pemerataan perputaran ekonomi. Program ini mendorong belanja pemerintah dapat menyebar di level terkecil desa dan kelurahan. Juga mendorong industri besar untuk bermitra dengan kelompok bisnis masyarakat. Investasi akan terealisasi untuk BUMDES dan Koperasi Desa sebagai big tenant yang akan menampung hasil budidaya petani/peternak/nelayan. Peran Bank BUMN melalui KUR akan menambah kuatnya permodalan BUMDES dan Koperasi Desa

Sirkulasi Ekonomi Desa (Circular Economy Village-CEV) menjadi blueprint narasi ekonomi dan lingkungan di level desa. Program ini dapat menciptakan lapangan kerja baru di sektor pertanian, energi terbarukan, logistic, pengolahan makanan.

Dampak program bisa menyelesaikan agenda besar negara dalam memperbaiki gizi anak-anak, ibu hamil dan menyusui serta pengentasan kemiskinan ekstrem

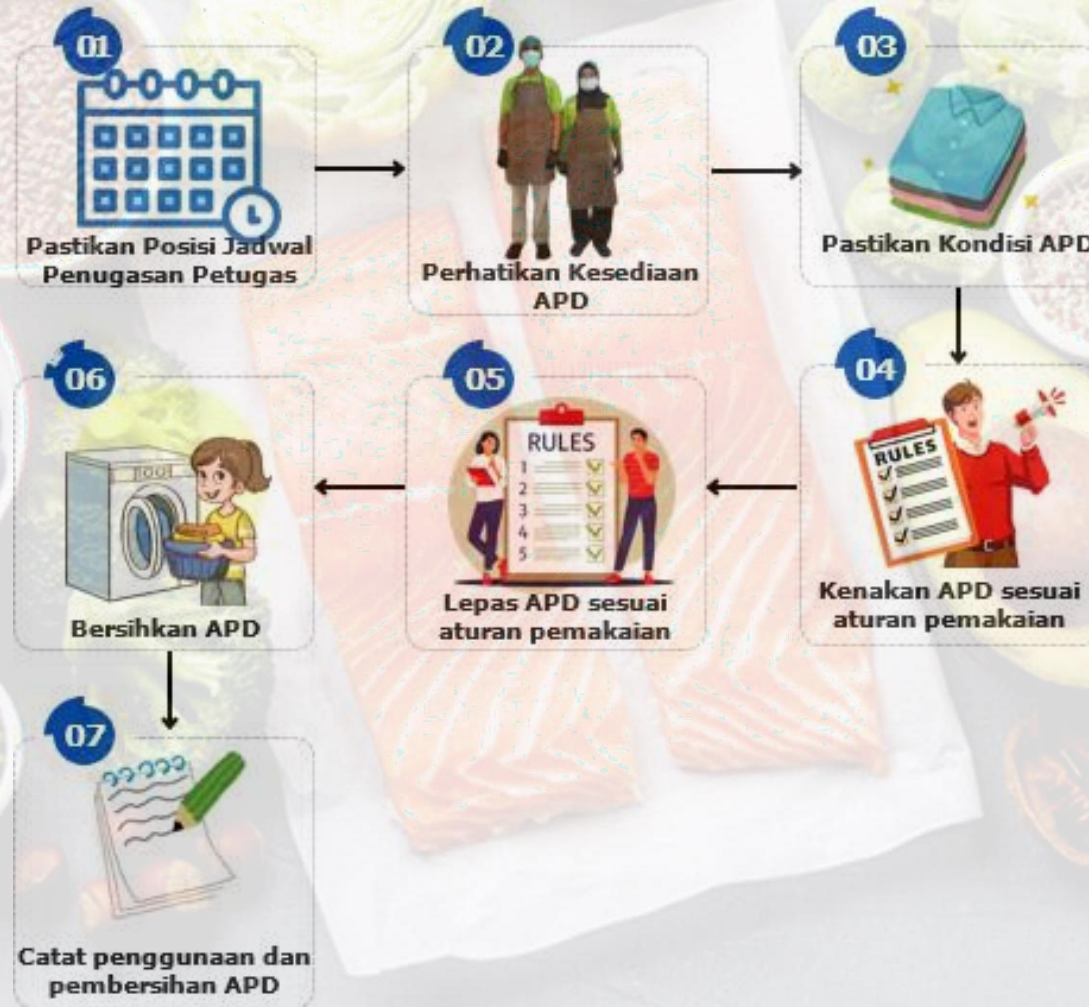


# ALUR PRODUKSI DAN DISTRIBUSI IBU HAMIL DAN MENYUSUI



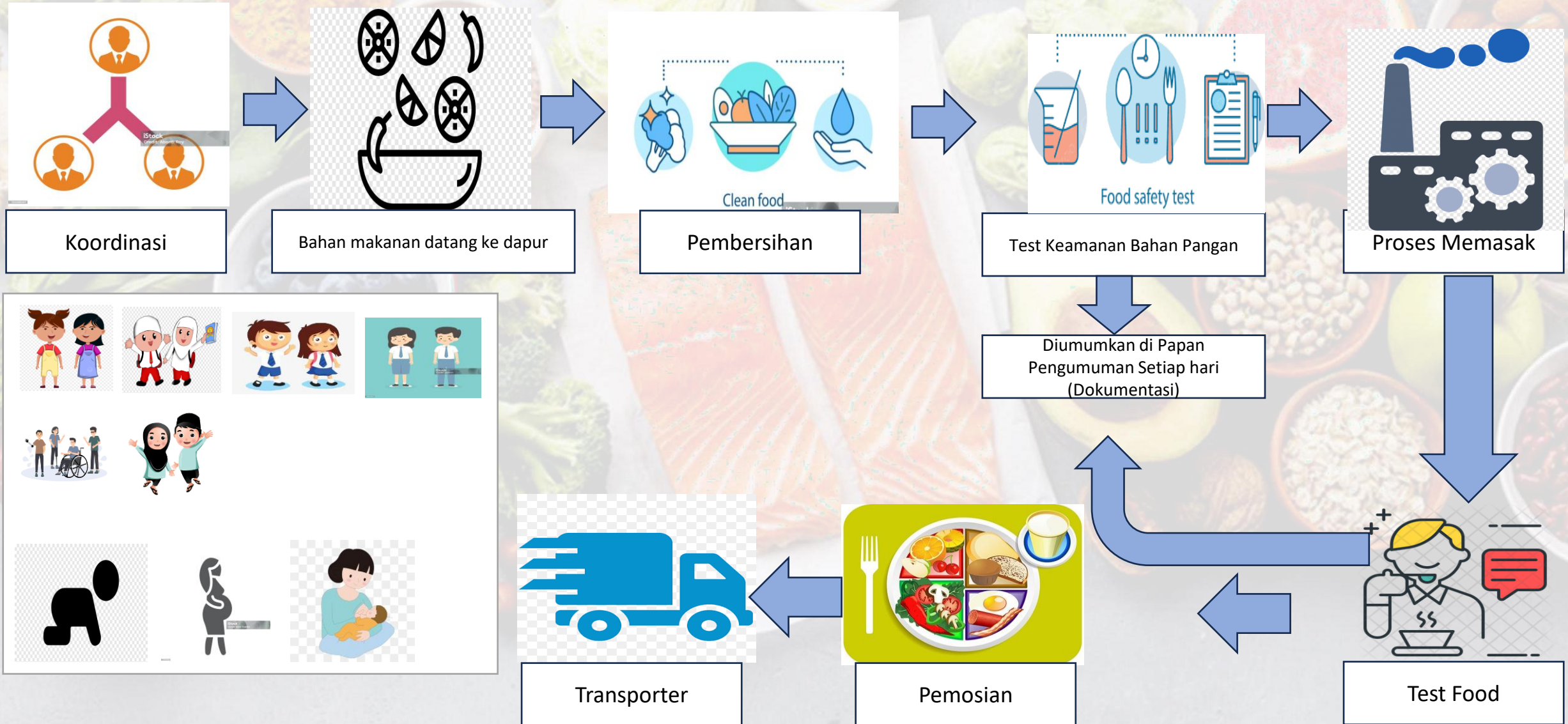


# ATURAN PENGGUNAAN & PEMBERSIHAN ALAT PELINDUNG DIRI (APD)





# KEAMANAN PANGAN DALAM MBG

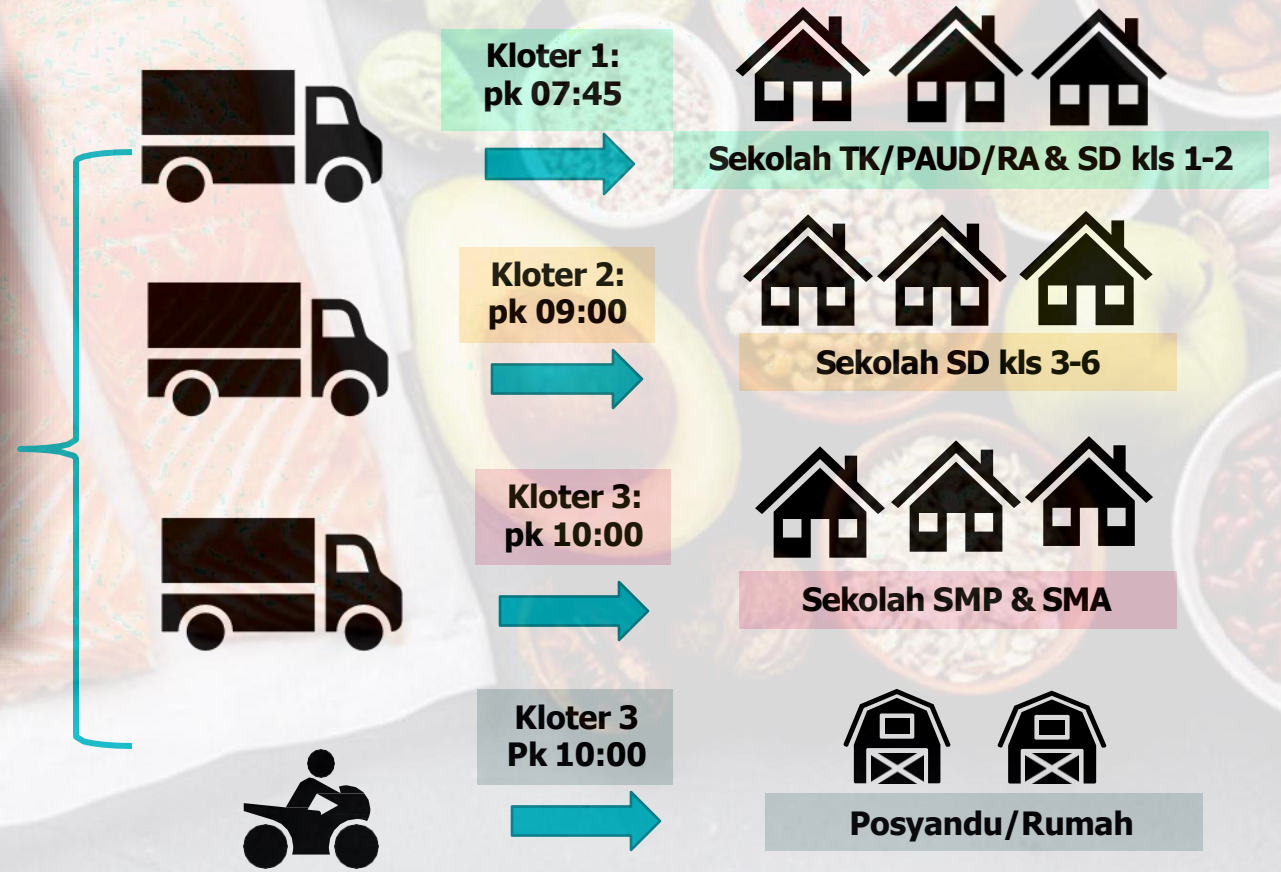




# PEMORSIAN DAN PENDISTRIBUSIAN MBG



PEMORSIAN MAKANAN







# LOKASI PROGRAM MBG DESEMBER 2024

**Pelaksanaan Ujicoba MBG Desember 2024 sebanyak**

- 1. 2 Lokasi anggaran Bapanas**
- 2. 47 Lokasi anggaran BGN**

**Pelaksanaan Ujicoba MBG Januari 2025 sebanyak**

**500 Lokasi anggaran BGN**





# PEDOMAN PENYEDIAAN SUSU PROGRAM MBG

## Pedoman yang mengatur:

1. Pemberian susu ke dalam menu MBG adalah **tidak wajib**.

2. Susu dimungkinkan untuk digunakan di daerah-daerah SPPG yang **berada atau dekat** dengan Koperasi Sapi Perah yang memiliki unit pengolahan susu atau UMKM pengolah susu pasteurisasi.

3. Susu bisa diberikan dalam menu MBG sebanyak **2-3 kali seminggu**.

4. Untuk memenuhi kebutuhan akan protein (di hari dimana tidak ada susu dalam menu MBG) maka susu bisa **diganti dengan sumber protein lain** misalkan telur, dan untuk asupan kalsium bisa didapat dari sumber kalsium lain misalkan daun kelor.

5. Kemasan yang digunakan untuk susu dalam menu MBG adalah **bukan kotak** (seperti yang banyak beredar), namun diusahakan dengan gelas/botol/sachet.



# PEDOMAN PENYEDIAAN SUSU PROGRAM MBG

## Persyaratan Standar Gizi Susu MBG

Pendekatan utama spesifikasi susu dalam Program MBG adalah dari sisi kandungan gizi, terutama kandungan **protein** dan **kalsium** untuk mendukung pertumbuhan fisik (tinggi badan) dan kemampuan kognitif anak.

**Spesifikasi produk susu dalam program MBG dijelaskan dalam 3 bagian, yaitu:**

1. Komposisi Susu (prosentase susu segar sebagai bahan baku) dan Kandungan Nutrisinya
2. Jenis Produk Susu
3. Persyaratan Teknis (sesuai peraturan yang ada untuk pangan olahan)



# PEDOMAN PENYEDIAAN SUSU PROGRAM MBG

## Ketersediaan Susu

**Ketersediaan SSDN/susu segar dalam negeri saat ini (yaitu 1.800 ton/hari = 1.800.000 kg/hari) masih kurang (sumber: Kementan RI) untuk memenuhi kebutuhan pasar komersial + kebutuhan program susu gratis MBG**

**Saat ini produksi SSDN hanya mencukupi 20% dari kebutuhan/demand, 80% kekurangannya ditutup oleh importasi produk susu (susu bubuk, krim, keju, laktosa, whey bubuk dll.)**

**> Tidak ada kelangkaan/*scarcity* susu, yang ada adalah produksi SSDN/fresh milk/susu segar yang kurang untuk memenuhi permintaan.**

Untuk memenuhi kebutuhan susu program MBG maka di tahun pertama diprogramkan susu dengan kandungan susu segar/SSDN dari 200 ml = **20%**

(artinya: 45% produksi SSDN harian terpakai)



# PEDOMAN PENYEDIAAN SUSU PROGRAM MBG

## Persyaratan Standar Gizi Susu MBG (Komposisi Susu dan Kandungan Nutrisi)



**Kalsium > 20%  
Daily Value (DV)**

**Protein > 6 gram (Pemenuhan gizi protein tidak hanya oleh susu tetapi juga oleh lauk pauk)**

**Susu 200 mL**

*Rekomendasi standar nilai gizi minimum untuk **fresh milk** di dalam Program MBG*



**Kalsium > 20%  
Daily Value (DV)**

**Protein > 6 gram (Pemenuhan gizi protein tidak hanya oleh susu tetapi juga oleh lauk pauk)**

**Lemak susu / lemak total =3%**

**Susu 200 mL**

*Rekomendasi standar nilai gizi minimum **susu Rekonstitusi** di dalam Program MBG*

**Harus mengandung 20% fresh milk**



# PEDOMAN PENYEDIAAN SUSU PROGRAM MBG

## **Persyaratan Standar Gizi Susu MBG (Jenis Produk Susu)**

Susu pasteurisasi dapat mengandung 100% susu segar atau susu rekombinasi (susu segar + susu rekonstitusi), yang mengandung min. 20% fresh milk

Susu dimungkinkan untuk digunakan di daerah-daerah SPPG yang berada atau dekat dengan Koperasi Sapi Perah yang memiliki unit pengolahan susu atau UMKM pengolah susu pasteurisasi.



# PEDOMAN PENYEDIAAN SUSU PROGRAM MBG

## Persyaratan Standar Gizi Susu MBG (Persyaratan Teknis)

### **A. Semua produk susu harus memenuhi persyaratan keamanan pangan yaitu:**

1. Ijin edar/No. MD dari BPOM
2. Nomor Kontrol Veteriner/NKV dari Ditjen PKH
3. Sertifikasi Halal dari BPJPH

### **B. Kemasan susu gratis dalam program MGB:**

1. Memenuhi aturan label pangan dan klaim pangan olahan menurut BPOM
2. Tidak memuat logo Perusahaan
3. Warna monochrome
4. Bergambar Lambang Negara dengan tulisan Susu Program Makan Bergizi Gratis dan Badan Gizi Nasional



# KEUNGGULAN PROGRAM

- ✓ Mendukung Program Ketahanan Pangan Nasional
- ✓ Meningkatkan Pendapatan Keluarga
- ✓ Membangun Ekosistem yang Lebih Sustainable
- ✓ Jangka Panjang Menurunkan Angka Kemiskinan
- ✓ Membangun Kesadaran Potensi Hilirisasi
- ✓ Meningkatkan Pendapatan Daerah
- ✓ Memberikan Pelatihan Untuk Peningkatan Kapasitas
- ✓ Menjamin Stabilitas Harga Pangan (Sayur dan Buah)
- ✓ Menciptakan Lapangan Kerja
- ✓ Potensi Peluang Investasi Untuk Hilirisasi





# PENUTUP

**Program Makan Bergizi Gratis** merupakan salah satu program strategis Badan Gizi Nasional yang bertujuan untuk pemenuhan gizi dan peningkatan pengetahuan gizi sasaran peserta didik dan non peserta didik (sesuai Perpres tahun 2024) dalam rangka mendukung terwujudnya generasi emas menuju Indonesia 2045.



# Bersinergi dan Berkolaborasi Untuk MBG (Academics, Business, Government, Community, and Media)





PENUTUP

**TERIMA KASIH**