Journal Education and Government Wiyata ISSN 2986-5131
Volume 4 Nomor 3, Agustus 2026 (565-578)
https://journal.wiyatapublisher.or.id/index.php/e-gov

ADMINISTRASI PENGADAAN MAKAN BERGIZI GRATIS: ANALISIS KEBIJAKAN MODEL VAN METER DAN VAN HORN

Allam Jati Kusumo[1], Widyawati[2], Kristyan Dwijosusilo[3]
Program Studi Ilmu Administrasi Negara, Fakultas Ilmu Administrasi,
Universitas Dr Soetomo Surabaya, Indonesia[1,2,3]
E-mail: allamjati&4@gmail.com[1]

ABSTRACT

The Free Nutritious Meal (Program Makan Bergizi Gratis - MBG) program harbors serious food safety issues. A series of food poisoning incidents across various regions serves as evidence, yet the procurement administration side which forms one of the root causes remains understudied. This research analyzes the procurement administration of the MBG program using the six variables of Van Meter and Van Horn's policy implementation model, with a focus on food safety, in Magetan Regency, East Java. The research population comprised actors within the MBG procurement chain in Magetan, while the sample consisted of eight purposively selected informants, ranging from regional coordinators, relevant government agencies, administrators and nutritionists from Service Provision Kitchen Units (SPPG), local suppliers, and school representatives to parents, supplemented by three SPPG kitchens and two schools as observation sites. This study employed a qualitative approach with a case study design. Data were gathered through interviews, observations, and documentation, then analyzed using an interactive model comprising data condensation, data display, and conclusion drawing, with validity tested via triangulation. The results indicate that while the program's objectives are uniformly understood, its technical standards remain open to multiple interpretations. Cold chains and administrative personnel are unevenly distributed, with raw material rejection rates ranging between 1.8% and 3.4%. Communication is swift, but batch traceability remains weak. SPPG capacities are limited, recording discipline is lacking, and distribution distances resulting in a 145-minute gap between cooking and receipt further heighten the risk of food temperature decline. The study concludes that food safety control remains reactive and dependent on individuals rather than being preventive and institutionalized. Consequently, standardized documentation, strengthened cold chain and traceability systems, a single official communication channel, as well as regular training and internal audits are imperative.

Keywords: *Procurement Administration, Free Nutritious Meal, Food Safety, Policy Implementation, Van Meter And Van Horn*

ABSTRAK

Journal Education and Government Wiyata ISSN 2986-5131
Volume 4 Nomor 3, Agustus 2026 (565-578)
https://journal.wiyatapublisher.or.id/index.php/e-gov

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) menyimpan persoalan keamanan pangan yang serius. Rangkaian kasus keracunan di berbagai daerah menjadi buktinya, tetapi sisi administrasi pengadaan yang menjadi salah satu akar masalah belum banyak diteliti. Penelitian ini menganalisis administrasi pengadaan MBG menggunakan enam variabel model implementasi kebijakan Van Meter dan Van Horn, dengan keamanan pangan sebagai fokus, di Kabupaten Magetan, Jawa Timur. Populasinya adalah para aktor dalam rantai pengadaan MBG di Magetan, sedangkan sampelnya delapan informan yang dipilih secara purposif, mulai dari koordinator wilayah, dinas terkait, pengelola dan ahli gizi SPPG, pemasok lokal, pihak sekolah, hingga orang tua, ditambah tiga dapur SPPG dan dua sekolah sebagai lokasi pengamatan. Penelitian memakai pendekatan kualitatif dengan rancangan studi kasus. Data dikumpulkan lewat wawancara, observasi, dan dokumentasi, lalu dianalisis dengan model interaktif berupa kondensasi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, serta diuji keabsahannya melalui triangulasi. Hasilnya, tujuan program dipahami seragam, tetapi standar teknisnya masih multitafsir. Rantai dingin dan tenaga administrasi belum merata, dengan angka penolakan bahan 1,8–3,4%. Komunikasi cepat, tetapi ketertelusuran batch lemah. Kapasitas SPPG terbatas, disiplin pencatatan kurang, dan jarak distribusi dengan waktu masak–terima hingga 145 menit menambah risiko penurunan suhu makanan. Penelitian menyimpulkan bahwa pengendalian keamanan pangan masih reaktif dan bertumpu pada orang per orang, belum preventif dan melembaga. Karena itu diperlukan standardisasi dokumen, penguatan rantai dingin dan ketertelusuran, satu kanal komunikasi resmi, serta pelatihan dan audit internal berkala.

Kata kunci: *Administrasi Pengadaan, Makan Bergizi Gratis, Keamanan Pangan, Implementasi Kebijakan, Van Meter Dan Van Horn*

PENDAHULUAN

Makan Bergizi Gratis (MBG) menjadi salah satu program prioritas pemerintahan Prabowo-Gibran. Program ini berpijak pada Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2024 dan mulai berjalan serentak pada awal 2025. Melaluinya, negara mengambil peran sebagai penyelenggara utama pemenuhan gizi bagi peserta didik, ibu hamil, ibu menyusui, dan balita. Sasaran besarnya adalah memperbaiki gizi anak, menekan prevalensi stunting, dan menyiapkan kualitas sumber daya manusia jangka panjang. Skala anggarannya besar. Pada 2025, alokasi APBN mencapai Rp71 triliun, dengan Rp51,5 triliun di antaranya untuk bantuan pangan, dan direncanakan naik hingga Rp300 triliun pada 2026 seiring perluasan sasaran dari 17,9 juta menjadi 82,9 juta penerima (Media Keuangan Kemenkeu, 2025; ANTARA Bengkulu, 2025).

Namun anggaran besar tidak otomatis menjamin keberhasilan di lapangan. Sampai 12 Juni 2025, penerima manfaat baru mencapai 4,89 juta orang dengan 1.716 Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG)

yang beroperasi, jauh dari target, dan persoalan administrasi pada rantai pengadaan mulai bermunculan (Media Keuangan Kemenkeu, 2025). Sebagai lembaga baru, Badan Gizi Nasional (BGN) harus menata administrasi dari hulu ke hilir. Kesiapan tata kelola inilah yang pada akhirnya menentukan berhasil atau tidaknya program.

Persoalan penelitian ini bermula dari jarak antara tujuan kebijakan dan kenyataan di lapangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mencatat sedikitnya 17 Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan terkait MBG di 10 provinsi hingga pertengahan 2025. Penyebab utamanya kontaminasi bahan mentah, penyimpanan yang tidak higienis, dan jeda masak-distribusi yang terlalu panjang (detikHealth, 2025). Insiden-insiden ini menandai standar operasional yang lemah, sumber daya yang terbatas, dan koordinasi antaraktor yang gagal pada tahap pengadaan, mulai dari penunjukan penyedia, pengelolaan dapur SPPG, sampai distribusi porsi. Muncul satu pertanyaan mendasar: mengapa program dengan anggaran sebesar itu justru tersandung pada tata kelola administratifnya? Pertumbuhan jumlah dapur dan cakupan penerima yang jauh lebih lambat daripada lonjakan anggaran menguatkan dugaan bahwa masalahnya ada pada kapasitas administrasi, bukan sekadar keterbatasan dana. Dengan kata lain, kegagalan bukan soal ketiadaan uang, melainkan soal proses pelaksanaan. Persoalan semacam ini beririsan langsung dengan variabel-variabel implementasi Van Meter dan Van Horn, terutama ukuran dan tujuan kebijakan, sumber daya, komunikasi antarorganisasi, dan karakteristik agen pelaksana. Keracunan hanyalah gejala yang kasat mata; di baliknya ada rantai pengadaan yang menautkan pemilihan pemasok, penyimpanan, pengolahan, dan distribusi dalam tenggat yang ketat.

Kajian tentang MBG sejauh ini banyak menyoroti pelaksanaan di tingkat sekolah dan memakai teori Edwards III atau Grindle. Erinaldi dkk. (2025) menelaah MBG di SMA Swasta Lancang Kuning Kota Dumai lewat empat dimensi Edwards III: komunikasi, sumber daya, disposisi, dan struktur birokrasi. Fitriani dan Maulidya (2026) menilai keberhasilan MBG bergantung pada komunikasi yang efektif dan birokrasi yang terpadu, bukan pada besarnya anggaran. Silaban dkk. (2026) memakai model Grindle dan menemukan dominasi pemerintah pusat serta lemahnya koordinasi daerah di Kota Jambi. Kajian-kajian itu kaya secara empiris, tetapi belum ada yang khusus membedah administrasi pengadaan lewat model Van Meter dan Van Horn. Di sinilah kebaruan penelitian ini. Alih-alih menilai pelaksanaan secara umum, penelitian ini menyorot rantai pengadaan, bagian yang justru paling rawan keracunan dan pemborosan, dengan enam variabel Van Meter dan Van Horn sebagai alat analisis. Padahal pada tahap pengadaan itulah keamanan pangan paling mudah

bocor, sehingga celah ini penting ditutup secara khusus.

Penelitian ini memakai model implementasi kebijakan Van Meter dan Van Horn (1975). Model tersebut memandang implementasi sebagai proses yang dipengaruhi enam variabel yang saling terkait: ukuran dan tujuan kebijakan; sumber daya; komunikasi antarorganisasi; karakteristik agen pelaksana; disposisi atau sikap pelaksana; serta kondisi sosial, ekonomi, dan politik. Model ini cocok untuk kebijakan yang menuntut koordinasi lintas lembaga dan sumber daya besar seperti MBG. Kecocokan itu terlihat pada sejumlah penelitian terbaru.

Muksin dkk. (2024) memakainya untuk menilai pembangunan jalan desa, sementara Akbar dkk. (2025) menerapkannya pada pengelolaan sampah dan menemukan bahwa standar yang tidak jelas, sumber daya yang terbatas, dan karakteristik pelaksana menjadi hambatan utama. Pada konteks pengadaan, keenam variabel ini memudahkan penelusuran masalah, dari kejelasan standar mutu dan keamanan pangan, kecukupan sumber daya dapur, sampai koordinasi antara BGN, penyedia, dan sekolah. Kesamaan temuan di berbagai konteks menegaskan model ini memadai untuk membedah administrasi pengadaan MBG. Dengan menautkan tiap variabel pada aspek keamanan pangan, model ini juga menempatkan risiko keracunan sebagai persoalan tata kelola, bukan sekadar insiden teknis.

Penelitian ini bertujuan menganalisis administrasi pengadaan MBG dengan enam variabel Van Meter dan Van Horn, mengidentifikasi faktor pendukung dan penghambat pada setiap variabel, serta menyusun rekomendasi perbaikan agar tujuan program tercapai secara efektif, efisien, dan aman.

Manfaat penelitian ini bersifat teoretis sekaligus praktis. Secara teoretis, penelitian menguji sejauh mana model Van Meter dan Van Horn mampu menjelaskan administrasi pengadaan program gizi berskala nasional, sekaligus memperkaya literatur MBG yang selama ini didominasi model lain. Secara praktis, temuannya dapat menjadi masukan bagi BGN, penyelenggara SPPG, dan pemangku kepentingan lain untuk membenahi standar, alokasi sumber daya, komunikasi antarlembaga, dan pengawasan pengadaan, sehingga risiko seperti keracunan dapat ditekan dan program tetap berkelanjutan.

METODE

Penelitian ini memakai pendekatan kualitatif deskriptif dengan rancangan studi kasus. Pendekatan kualitatif dipilih karena tujuannya bukan menguji hubungan antarvariabel secara statistik, melainkan memahami secara mendalam bagaimana administrasi pengadaan MBG berjalan dan apa saja yang memengaruhinya (Sugiyono, 2022). Rancangan studi

kasus dipakai untuk menelaah pelaksanaan pada konteks nyata yang terikat waktu, sehingga data dapat digali secara kaya dari berbagai sumber (Creswell & Poth, 2018).

Lokasi penelitian adalah Kabupaten Magetan, Jawa Timur. Daerah ini dipilih karena pelaksanaan MBG-nya cukup dinamis dan relevan dengan fokus pengadaan. Sejak peluncuran tujuh dapur SPPG pada 23 Juli 2025, yang melengkapi dua dapur sebelumnya, Pemerintah Kabupaten Magetan menargetkan sekitar 130.000 penerima dan berencana menambah puluhan titik SPPG secara bertahap (ANTARA Jawa Timur, 2025). Sampai Maret 2026, tercatat 60 SPPG dengan 55 di antaranya sudah mengantongi Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS). Dinas Lingkungan Hidup dan Pangan (DLHP) bersama Dinas Kesehatan juga memperketat pengawasan mutu dan mendorong pemenuhan bahan dari petani, peternak, serta UMKM lokal (ANTARA Jawa Timur, 2026). Kondisi ini menjadikan Magetan lokus yang pas untuk menelaah standar, sumber daya, koordinasi, dan pengawasan dalam pengadaan MBG.

Fokus penelitian adalah enam variabel model Van Meter dan Van Horn (1975): ukuran dan tujuan kebijakan, sumber daya, komunikasi antarorganisasi, karakteristik agen pelaksana, disposisi pelaksana, serta kondisi sosial, ekonomi, dan politik. Keenamnya dijadikan indikator untuk membedah tahapan pengadaan MBG, dari perencanaan menu dan penetapan standar mutu, penunjukan dan pengelolaan penyedia serta SPPG, hingga distribusi porsi ke penerima.

Data terdiri atas data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara dan observasi dengan informan yang dipilih secara purposif, yaitu pihak yang paham dan terlibat langsung dalam pengadaan MBG: perwakilan BGN di wilayah Magetan, DLHP dan Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan, kepala atau pengelola SPPG, penyedia bahan dan pelaku UMKM lokal, pihak sekolah, serta penerima manfaat. Data sekunder berasal dari dokumen resmi seperti Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2024, laporan pelaksanaan, data pengawasan BPOM, serta pemberitaan kredibel yang relevan.

Data dikumpulkan dengan tiga cara. Pertama, wawancara mendalam semiterstruktur untuk menggali persepsi dan pengalaman informan pada tiap variabel. Kedua, observasi terhadap proses dan kondisi lapangan, terutama di dapur SPPG dan titik distribusi. Ketiga, studi dokumentasi untuk melengkapi dan memperkuat hasil wawancara serta observasi.

Analisis memakai model interaktif Miles, Huberman, dan Saldaña (2014) yang berjalan simultan dalam tiga alur: kondensasi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan. Data yang terkumpul direduksi dan

dikelompokkan menurut enam variabel Van Meter dan Van Horn, disajikan dalam bentuk narasi dan matriks, lalu ditafsirkan untuk menjawab rumusan masalah.

Keabsahan data dijaga lewat triangulasi sumber dan triangulasi teknik, yakni membandingkan keterangan dari beberapa informan dan mencocokkan hasil wawancara dengan observasi serta dokumen (Sugiyono, 2022). Langkah ini memastikan kesimpulan yang ditarik cukup kredibel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian berlangsung di Kabupaten Magetan pada 6–17 April 2026 dengan delapan informan kunci (I-01 sampai I-08). Mereka mewakili seluruh mata rantai pengadaan: koordinator wilayah BGN, pejabat DLHP, sanitarian Dinas Kesehatan, kepala SPPG dan ahli gizi, pemasok atau UMKM pangan lokal, penanggung jawab (PIC) MBG di sekolah, serta orang tua penerima. Pengamatan dilakukan di tiga dapur SPPG (A, B, dan C) dan dua sekolah, lalu semua temuan diverifikasi lewat triangulasi sumber dan teknik.

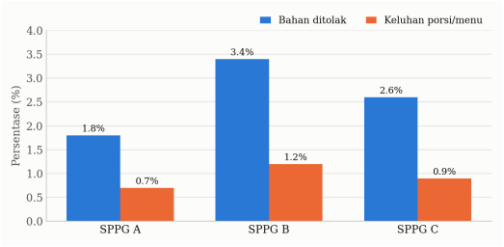
Temuan disusun menurut enam variabel Van Meter dan Van Horn (1975), tetapi dibaca lewat satu benang merah: keamanan pangan. Fokus ini beralasan. Masalah MBG yang paling menonjol di tingkat nasional adalah rangkaian keracunan, dan di Magetan potensi risiko serupa tersebar di sepanjang rantai pengadaan, dari kejelasan standar bahan, ketersediaan rantai dingin, komunikasi dan ketertelusuran, kapasitas serta disiplin pelaksana, sampai jarak distribusi, meski hingga penelitian berlangsung belum ada kejadian luar biasa. Aji (2025) juga menyoroti perubahan konsep yang cepat dan ketimpangan distribusi antarwilayah sebagai tantangan utama MBG secara nasional, konteks yang membuat analisis administratif di tingkat SPPG makin relevan.

Semua informan memahami tujuan keamanan pangan secara seragam, seiring tujuan pemenuhan gizi dan perluasan penerima. Masalah baru muncul saat tujuan itu diterjemahkan ke standar teknis yang rinci. Spesifikasi mutu bahan segar memang sudah ada, tetapi toleransi ukuran, tingkat kematangan, dan dokumen asal bahan belum seragam antar-SPPG, sehingga penilaian kelayakan bahan sebagian bergantung pada tafsir masing-masing orang. Seperti kata seorang pemasok, "kalau hanya tertulis segar atau ukuran sedang, tafsirnya bisa berbeda" (I-06). Celah standar ini langsung menyentuh keamanan pangan. Pada 8 April 2026 di SPPG B, misalnya, ayam datang tanpa label waktu pemotongan; bahan itu ditahan dan sebagian ditolak, lalu pemasok diminta melengkapi label batch. Kasus itu memperlihatkan bagaimana atribut keamanan yang tidak terstandardisasi bisa lolos ke tahap penerimaan. Ketidakseragaman juga muncul pada dokumen kendali,

misalnya dua format rekap suhu yang dipakai bersamaan di SPPG A, yang menyulitkan pembacaan konsisten atas parameter sepenting suhu.

Bagi Van Meter dan Van Horn (1975), kejelasan ukuran dan tujuan kebijakan adalah syarat awal implementasi karena menjadi rujukan bersama pelaksana. Ketika standar keamanan pangan seperti label waktu pemotongan, batas suhu, dan kriteria penolakan bahan belum terbaca seragam, ruang untuk lalai menjadi lebih besar. Temuan ini senada dengan Akbar dkk. (2025) yang menyebut ketidakjelasan standar sebagai hambatan utama keberhasilan kebijakan. Kerentanan serupa juga terekam di lingkungan sekolah. Mulmaijah dkk. (2025) menemukan praktik sanitasi kantin yang belum optimal disertai cemaran seperti Escherichia coli, sehingga standar higiene yang lemah berdampak langsung pada kesehatan siswa. Maka standardisasi spesifikasi dan dokumen mutu, termasuk foto contoh dan rentang toleransi yang mulai dipakai SPPG A, bukan sekadar soal kerapian administrasi, melainkan lapis pertahanan pertama keamanan pangan.

Anggaran yang tersedia tidak otomatis menjamin keamanan pangan kalau sumber daya penopangnya timpang, dan rantai dingin adalah contoh paling nyata. Ahli gizi mengaku "ruang dingin kami terbatas" (I-05), dan observasi menemukan kapasitas chiller SPPG B nyaris penuh, sehingga sebagian bahan harus segera diproses dan pemesanan menjadi lebih sering dalam jumlah kecil. Kondisi ini sejalan dengan data operasional: SPPG B mencatat penolakan bahan tertinggi (3,4%) dibanding SPPG A (1,8%) dan SPPG C (2,6%) (Gambar 1), dengan status higiene yang masih "dalam proses pembaruan". Selain fasilitas, informan menekankan perlunya tenaga administrasi pengadaan dan petugas mutu tersendiri. Kepala SPPG A menilai, "kami membutuhkan satu admin khusus pengadaan karena kepala produksi tidak bisa sekaligus mengejar dokumen, pemasok, dan jadwal masak" (I-04). Tanpa orang yang fokus, pengendalian mutu dan pencatatan keamanan pangan mudah tergeser oleh tekanan produksi.



Gambar 1. Persentase penolakan bahan dan keluhan porsi/menu per SPPG (diolah dari data penelitian, 6–17 April 2026).

Van Meter dan Van Horn (1975) menilai sumber daya, baik manusia, fasilitas, maupun informasi, dan bukan hanya uang, sebagai penentu implementasi. Temuan ini memperkuat Fitriani dan Maulidya (2026) yang menyimpulkan keberhasilan MBG

bergantung pada kecukupan sumber daya, bukan sekadar besarnya anggaran. Dari sisi keamanan pangan, satu titik lemah seperti kapasitas pendingin bisa merembet ke seluruh rantai: umur simpan bahan memendek, frekuensi pengiriman naik, dan ketergantungan pada ketepatan pemasok membesar. Karena itu penguatan sumber daya sebaiknya didahulukan pada SPPG yang paling rentan. Wibisono dan Santosa (2026) menggarisbawahi hal yang sama, bahwa keberhasilan MBG menuntut penguatan sistem pengawasan keamanan pangan dan model pelaksanaan yang menyesuaikan kondisi lokal.

Komunikasi harian berjalan cepat lewat grup pesan, tetapi belum berfungsi sebagai sistem dokumentasi yang menopang keamanan pangan. Koordinator wilayah mengakui, "grup pesan cepat, tetapi risikonya informasi penting tenggelam dan tidak selalu terdokumentasi sebagai keputusan" (I-01). Masalah ini bersinggungan dengan ketertelusuran. Form penerimaan bahan sebenarnya menyediakan kolom nomor batch, tetapi kolom itu tidak selalu diisi, dan catatan lapangan menyebut pencatatan batch belum konsisten antar-SPPG. Padahal, saat ada dugaan bahan bermasalah, kecepatan menelusuri pemasok dan batch menentukan seberapa cepat risiko bisa dikurung. Lead time pesanan yang pendek memperparah keadaan. "Pesanan mendadak membuat kami membeli dari jaringan lain sehingga harga dan mutu lebih sulit dikontrol," kata seorang pemasok (I-06), karena bahan dari sumber dadakan lebih sulit dipastikan asal dan keamanannya. Di hilir, keluhan sekolah masih tersebar di percakapan dan hanya terdokumentasi seadanya, sehingga pola masalah sulit dipantau.

Dalam model Van Meter dan Van Horn (1975), komunikasi antarorganisasi menuntut informasi yang tepat, konsisten, dan lengkap antarpelaksana. Untuk keamanan pangan, syarat itu setara dengan kemampuan menelusuri dan merespons dengan cepat. Kekacauan informasi di Magetan sejalan dengan kendala komunikasi yang dilaporkan Fitriani dan Maulidya (2026), seperti pedoman yang cepat berubah dan jadwal yang terlambat. Perbaikannya menuntut satu kanal resmi, arsip keputusan yang mudah ditelusuri, pencatatan batch yang disiplin, serta kalender kebutuhan yang memberi pemasok waktu cukup agar tidak terjadi pembelian dadakan yang mengorbankan mutu. Purwandoko dkk. (2022) menunjukkan bahwa penetapan titik kritis ketertelusuran (critical traceability points) di sepanjang rantai memperkuat jaminan mutu dan keamanan produk, prinsip yang relevan untuk membenahi pencatatan batch di SPPG.

Secara formal, pembagian kewenangan sudah jelas: BGN mengarahkan kebijakan, SPPG menjalankan operasi, DLHP dan Dinas Kesehatan mengawasi higiene dan sanitasi, dan sekolah menerima

sekaligus memberi umpan balik. Persoalannya, keamanan pangan sering menuntut respons lintas instansi. Di titik inilah muncul "jeda koordinasi ketika satu temuan membutuhkan respons beberapa instansi sekaligus" (I-01). SPPG menjadi simpul pertemuan antara target kebijakan, aturan keamanan pangan, kemampuan pemasok, dan kebutuhan sekolah, sehingga kapasitas administratifnya sangat menentukan. Sanitarian mengingatkan bahwa sertifikat bukan jaminan yang berdiri sendiri: "SLHS menunjukkan tempat memenuhi persyaratan pada saat penilaian, tetapi tidak menggantikan pengawasan harian" (I-03). Sementara itu, integrasi dokumen di SPPG masih lemah, "masih ada spreadsheet, pesan, dan dokumen kertas yang harus dicocokkan manual" (I-04), dan admin SPPG B bahkan merangkap tugas sehingga rekap digital tertinggal sehari. Kondisi ini menyulitkan pemantauan keamanan pangan secara langsung.

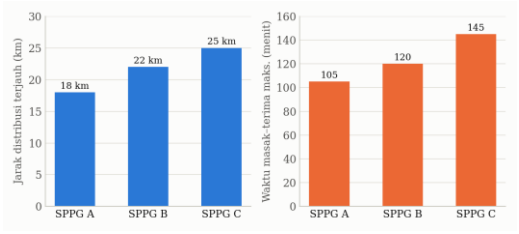
Karakteristik agen pelaksana dalam model Van Meter dan Van Horn (1975) mencakup struktur, kompetensi, dan kapasitas organisasi. Di lapangan, semua itu bertumpu pada SPPG sebagai unit garis depan, sejalan dengan sorotan Erinaldi dkk. (2025) soal struktur birokrasi dan fragmentasi organisasi pada MBG. Keamanan pangan tidak bisa hanya bersandar pada sertifikat SLHS, tetapi butuh pengawasan harian yang konsisten dan kemampuan SPPG mendokumentasikan serta menindaklanjuti temuan. Penguatan kapasitas ini, lewat integrasi data dan mekanisme eskalasi yang jelas, menjadi syarat agar pengawasan berlapis benar-benar bekerja, bukan sekadar rapi di atas kertas. Lestari dkk. (2024), yang memakai model yang sama untuk menilai penyaluran BLT, juga menegaskan bahwa kejelasan standar, kecukupan sumber daya, dan karakteristik pelaksana menentukan kinerja implementasi.

Para pelaksana menunjukkan komitmen tinggi karena program menjadi sorotan publik. Namun komitmen itu berjalan seiring rasa takut berbuat salah secara administratif, yang memunculkan sikap defensif dan "kecenderungan menunggu instruksi untuk keputusan kecil" (I-01). Yang lebih menyangkut keamanan pangan adalah disiplin pencatatan saat waktu mepet. Ahli gizi mengakui, "saat tekanan waktu tinggi, pencatatan dianggap nomor dua" (I-05), dan sanitarian menemukan log suhu kadang diisi sekaligus, bukan seketika (I-03). Pencatatan suhu dan batch yang tidak dilakukan saat itu juga melemahkan fungsi pencegahannya, sebab penyimpangan baru ketahuan setelah risikonya terlanjur muncul.

Disposisi dalam model Van Meter dan Van Horn (1975) meliputi pemahaman, penerimaan, dan intensitas respons pelaksana. Komitmen tinggi memang modal, tetapi seperti ditekankan sanitarian, penjamah perlu paham alasan di balik aturan, bukan sekadar mengisi checklist, supaya

kepatuhan tetap terjaga saat tidak diawasi. Fitriani dan Maulidya (2026) menempatkan disposisi yang kuat sebagai penopang keberhasilan MBG. Agar begitu, komitmen perlu ditopang pelatihan berbasis kasus, kalibrasi alat terjadwal, dan audit internal mingguan sebelum inspeksi eksternal, seperti disarankan informan pengawas. Temuan ini sejalan dengan Caesar dan Yunawati (2023) yang mendapati jurang antara pengetahuan dan praktik higiene: hanya sekitar separuh penjamah benar-benar menerapkan praktik higienis meski mayoritas memahaminya. Artinya, kepatuhan keamanan pangan lahir dari pembiasaan, bukan sekadar pengetahuan.

Lingkungan eksternal ikut membentuk risiko keamanan pangan, dan faktor geografis paling terasa. SPPG C punya jarak distribusi terjauh (25 km) dan rentang masak–terima terpanjang (145 menit), dibanding SPPG A (18 km; 105 menit) dan SPPG B (22 km; 120 menit) (Gambar 2), sehingga paling rawan terhadap keterlambatan dan penurunan suhu makanan. Mekanisme inilah yang secara nasional dikaitkan dengan tumbuhnya mikroorganisme pada makanan yang dimasak terburu-buru tetapi lambat didistribusikan. Naik-turunnya harga dan pergantian musim mendorong substitusi bahan, yang menurut informan harus setara gizi, dicatat, dan disetujui ahli gizi, agar bukan sekadar keputusan mengejar harga yang berisiko menurunkan mutu. Di sisi sosial-politik, berita keracunan dari daerah lain menimbulkan kekhawatiran orang tua meski tak terjadi di sekolah mereka; bagi mereka, kepercayaan "ada kalau informasi terbuka dan sekolah cepat menjawab" (I-08).



Gambar 2. Jarak distribusi terjauh dan waktu masak–terima maksimum per SPPG (diolah dari data penelitian, 2026).

Variabel keenam Van Meter dan Van Horn (1975) menegaskan bahwa gabungan jarak, waktu tempuh, suhu, dan keterbatasan penyimpanan membentuk jalur risiko keamanan pangan yang nyata, sekaligus mengaitkannya dengan legitimasi sosial program. Karena itu, transparansi dan kecepatan menanggapi keluhan bukan pelengkap, melainkan bagian inti keamanan pangan sebagaimana dirasakan publik. Di sisi lain, memilih pemasok lokal membawa manfaat ekonomi. Basit dan Ramadani (2025) mencatat bahwa menyerap sekitar 60% kebutuhan dari sumber lokal menimbulkan efek pengganda bagi pertanian dan UMKM. Dengan begitu, memperkuat ketertelusuran pemasok

lokal sekaligus menopang keamanan pangan dan ekonomi daerah.

Secara keseluruhan, keenam variabel bermuara pada satu titik: keamanan pangan. Data operasional memperlihatkan sistem yang berjalan tetapi rapuh, dengan penolakan bahan 1,8–3,4%, keluhan porsi/menu 0,7–1,2%, dan rentang masak–terima sampai 145 menit. Risikonya menumpuk pada SPPG yang lemah di rantai dingin (SPPG B), jarak dan waktu distribusi (SPPG C), serta ketertelusuran batch secara umum. Rekap insiden menunjukkan gangguan yang relevan bagi keamanan pangan, seperti bahan tanpa label waktu pemotongan dan keterlambatan sayur, memang berhasil ditangani dan berstatus selesai. Namun penyelesaiannya bergantung pada inisiatif individu dan konsultasi dadakan, bukan pada sistem yang baku. Dengan kata lain, kendali keamanan pangan di Magetan masih reaktif dan personal, belum preventif dan melembaga.

Temuan ini melengkapi kajian terdahulu. Jika Erinaldi dkk. (2025) dan Fitriani dan Maulidya (2026) menyoroti MBG lewat lensa Edwards III, dan Silaban dkk. (2026) lewat model Grindle, penelitian ini menonjolkan kebaruannya dengan menjadikan keamanan pangan sebagai fokus analisis pengadaan melalui model Van Meter dan Van Horn. Dari sudut itu, kegagalan yang paling nyata bukan kekurangan anggaran, melainkan standar keamanan yang belum seragam (label, suhu, kriteria penolakan), rantai dingin yang rapuh, dan ketertelusuran bahan yang belum melembaga. Ketiga hal itulah pengungkit utama untuk mengubah kendali keamanan pangan dari reaktif menjadi preventif, sekaligus menjaga efisiensi, akuntabilitas, dan kepercayaan publik.

KESIMPULAN

Analisis enam variabel Van Meter dan Van Horn menunjukkan bahwa administrasi pengadaan MBG di Kabupaten Magetan sudah berjalan, tetapi masih rapuh pada soal keamanan pangan. Tujuan program dipahami seragam, namun standar teknisnya belum stabil dan multitafsir; sumber daya, terutama rantai dingin, tenaga administrasi dan mutu, serta modal kerja pemasok, belum merata; komunikasi cepat tetapi belum menjadi sistem dokumentasi dan ketertelusuran; kapasitas SPPG sebagai unit garis depan masih terbatas; komitmen pelaksana yang tinggi belum ditopang disiplin pencatatan seketika; sedangkan kondisi geografis dan ekonomi memperbesar risiko penurunan suhu makanan sekaligus menuntut transparansi demi menjaga kepercayaan publik. Akibatnya, pengendalian keamanan pangan masih reaktif dan bertumpu pada orang per orang, belum preventif dan melembaga.

Karena itu, BGN bersama pemangku kepentingan di Magetan disarankan menstandardisasi dokumen

dan spesifikasi bahan, termasuk label waktu pemotongan, batas suhu, dan kriteria penolakan; mendahulukan penguatan rantai dingin dan menambah tenaga administrasi pengadaan di SPPG yang paling rentan; membangun satu kanal komunikasi resmi yang dilengkapi arsip keputusan dan pencatatan batch yang tertib; mendelegasikan kewenangan operasional dengan batas yang jelas disertai pelatihan berbasis kasus, kalibrasi alat terjadwal, dan audit internal mingguan; serta menerapkan kalender kebutuhan berjangka lebih panjang dan mendampingi ketertelusuran pemasok dan UMKM lokal, agar keamanan pangan, efisiensi, akuntabilitas, dan kepercayaan masyarakat tetap terjaga secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Aji, W. T. (2025). Makan Bergizi Gratis di era Prabowo-Gibran: Solusi untuk rakyat atau beban baru? *NAAFI: Jurnal Ilmiah Mahasiswa, 2*(2), 215–226.

Akbar, A. D., Bestari, P., & Mahpudz, A. (2025). Model implementasi kebijakan Van Meter dan Van Horn dalam tinjauan pengelolaan sampah di Kelurahan Kebon Jayanti. *Jurnal ISO: Jurnal Ilmu Sosial, Politik dan Humaniora, 5*(2), 1–11. https://doi.org/10.53697/iso.v5i2.2808

ANTARA Bengkulu. (2025, 19 Agustus). *Penerima program makan bergizi gratis naik, anggaran 2026 capai Rp300 triliun*. https://bengkulu.antaranews.com/berita/430613

ANTARA Jawa Timur. (2025, 23 Juli). *Pemkab Magetan luncurkan tujuh dapur sehat SPPG untuk MBG*. https://jatim.antaranews.com/berita/950953

ANTARA Jawa Timur. (2026, 15 Maret). *DLHP Magetan intensifkan pengawasan operasional SPPG program MBG*. https://jatim.antaranews.com/berita/1046910

Basit, M., & Ramadani, H. (2025). Analisis implementasi program Makan Bergizi Gratis terhadap perkembangan ekonomi. *Journal of Economics Development Research, 1*(2), 49–54.

Caesar, D. L., & Yunawati, A. (2023). Analisis higiene penjamah makanan dan sanitasi rumah makan di sekitar Kampus ITEKES Cendekia Utama Kudus. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK), 4*(2), 40–44. https://doi.org/10.46772/jigk.v4i02.1058

Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five*

approaches (4th ed.). SAGE Publications.

detikHealth. (2025, 16 Mei). *BPOM catat 17 KLB keracunan Makan Bergizi Gratis di 10 provinsi, ini daftarnya*. detikHealth. https://health.detik.com/berita-detikhealth/d-7916781

Erinaldi, Ananta, D. N. P., & Nadhira, S. (2025). Implementasi kebijakan Makan Bergizi Gratis (MBG) (Studi kasus pada SMA Swasta Lancang Kuning Kota Dumai). *Jurnal Administrasi Publik dan Bisnis, 7*(2), 335–349. https://doi.org/10.36917/japabis.v7i2.409

Fitriani, Y., & Maulidya, A. (2026). Implementasi kebijakan program Makan Bergizi Gratis: Studi pada model komunikasi dan disposisi birokrasi di tingkat daerah. *Arus Jurnal Sosial dan Humaniora, 6*(1), 1669–1682.

Lestari, A. W., Amma, G. M., & Firdausi, F. (2024). Implementasi kebijakan BLT berdasarkan analisis Van Meter dan Van Horn (Magang kerja di Desa Sidomulyo, Kecamatan Batu, Kota Batu). *Aplikasi Administrasi: Media Analisa Masalah Administrasi, 27*(1), 62–70.

Media Keuangan Kemenkeu. (2025, 19 Juni). *MBG tingkatkan target penerima jadi 82,9 juta orang*. Media Keuangan. https://mediakeuangan.kemenkeu.go.id/article/show/mbg-tingkatkan-target-penerima-jadi-829-juta-orang

Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publications.

Muksin, Z., Rahim, A., Hermansyah, A., Andriansyah, & Satispi, E. (2024). Implementation of village road infrastructure development policy using Van Meter and Van Horn models. *Jurnal Inovasi Ilmu Sosial dan Politik (JISoP), 6*(1), 37–46. https://doi.org/10.33474/jisop.v6i1.21561

Mulmaijah, A. N. G., Fadilla, A. R., Yuliasari, E., Sa'adah, G. L., Eka Restu, M. Z., Andayani, S. D., Ilahi, V. A. R., Gunawan, Y. N., & Al-Irsyad, M. (2025). Kajian literatur: Evaluasi praktik sanitasi dan keamanan pangan kantin sekolah serta implikasi terhadap kesehatan siswa. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Mapaccing, 3*(2), 122–132. https://doi.org/10.33490/mpc.v3i2.2063

Purwandoko, P. B., Seminar, K. B., Sutrisno, & Sugiyanta. (2022). Analisis kebutuhan fungsional dan pemodelan informasi ketelusuran pada rantai pasok beras. *Jurnal Pangan, 31*(1), 1–12.

https://doi.org/10.33964/jp.v31i1.557

Silaban, S. L., Elsi, S. D., & Rizal, D. (2026). Analisis implementasi kebijakan program Makan Bergizi Gratis di Kota Jambi menurut teori implementasi kebijakan Merilee S. Grindle. *Demokrasi: Jurnal Riset Ilmu Hukum, Sosial dan Politik, 3*(1), 137–149.

Sugiyono. (2022). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Van Meter, D. S., & Van Horn, C. E. (1975). The policy implementation process: A conceptual framework. *Administration & Society, 6*(4), 445–488. https://doi.org/10.1177/009539977500600404

Wibisono, M. I., & Santosa, S. (2026). Implementasi program Makan Bergizi Gratis dalam meningkatkan ketahanan gizi pelajar di Indonesia. *RIGGS: Journal of Artificial Intelligence and Digital Business, 4*(4), 11973–11981. https://doi.org/10.31004/riggs.v4i4.5365