

## BGN Wajibkan Dapur Gizi Serap Hasil Kebun Lapas Purwakarta

Updates. - [TELISIKFAKTA.COM](https://telisikfakta.com)

Feb 16, 2026 - 15:59



*Wakil Kepala BGN bidang Komunikasi Publik dan Investigasi, Nanik Sudaryati Deyang*

JAKARTA - Sebuah kebijakan tegas dikeluarkan oleh Badan Gizi Nasional (BGN) yang mewajibkan seluruh Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) atau yang akrab disebut dapur Makan Bergizi Gratis (MBG) di Purwakarta, Jawa Barat, untuk menyerap hasil panen sayuran dari warga binaan Lapas Kelas II. Langkah ini diambil demi mendukung program pemberdayaan dan memberikan kesempatan bagi mereka yang tengah menjalani masa hukuman.

Wakil Kepala BGN bidang Komunikasi Publik dan Investigasi, Nanik Sudaryati Deyang, tidak main-main dengan imbauannya. Ia menegaskan bahwa setiap dapur yang kedapatan menolak untuk menyerap hasil budidaya tersebut akan menghadapi konsekuensi serius.

“Nanti masukkan ke SPPG, Korcam dan juga Korwil sampaikan. Kalau itu dari binaan Lapas harus diterima. Kalau nggak diterima saya tutup dapurnya. Tutup. Enggak ada cerita!” ujar Nanik lewat keterangan pers, Minggu (15/2/2026).

Penegasan ini disampaikan Nanik saat ia menghadiri sebuah kegiatan pemberdayaan yang bertujuan mengubah warga binaan menjadi petani lokal untuk memperkuat program MBG di Purwakarta. Di tengah dialognya dengan para warga binaan yang latar belakangnya beragam, Nanik tak lupa memberikan pesan moral dan harapan.

Ia berpesan agar mereka tidak mengulangi kesalahan yang sama dan melihat sektor pertanian sebagai peluang emas untuk membangun masa depan yang lebih baik setelah bebas kelak. Dukungan BGN tidak hanya berhenti pada aspek penyerapan hasil panen, tetapi juga meluas pada pengawasan ketat seluruh rantai pelaksanaan program MBG di tingkat SPPG.

Kepala SPPG memegang peranan krusial dalam memastikan setiap tahapan program berjalan lancar, mulai dari proses memasak di dapur hingga makanan sampai ke tangan penerima manfaat di sekolah. Nanik menekankan bahwa tanggung jawab pengawasan tidak bisa didelegasikan sepenuhnya.

“Kepala SPPG harus mengawasi proses memasak di dapur hingga distribusi. Jangan hanya Pengawas Gizi saja yang anda kerjain, anda suruh dia begadang tiap hari di dapur. Justru Kepala SPPG yang harus mengawasi proses memasak sampai distribusi,” paparnya.

Sistem kerja di SPPG telah dirancang secara cermat untuk memastikan efisiensi dan akuntabilitas. Pada siang hari, pengawas keuangan bertugas menyusun laporan belanja harian yang kemudian diunggah ke dashboard BGN, memastikan setiap pembelian bahan makanan dapat dipertanggungjawabkan. Ketika bahan makanan tiba di sore hari, pengawas keuangan hadir di dapur bersama tim gizi, asisten lapangan, dan juru masak untuk melakukan verifikasi mendalam.

Proses verifikasi ini mencakup pemeriksaan harga dan kwitansi, sementara pengawas gizi memastikan kesesuaian bahan dengan rencana menu serta menilai kualitasnya bersama tim dapur. Tahap penerimaan bahan baku ini diakui sebagai titik kritis yang menentukan kualitas akhir hidangan. Bahan makanan yang tidak segar atau berkualitas buruk, sekecil apapun, harus berani ditolak, terlepas dari rekomendasi mitra atau yayasan.

“Kalau dari awal sudah ketahuan kualitasnya jelek, tidak segar, bau, jangan takut untuk menolak. Jangan takut sama mitra. Minta distributor untuk segera mengganti dengan bahan makanan yang baru dan lebih baik kualitasnya. Kalau ada mitra yang mengintervensi, laporkan saya. Akan saya suspend,” kata Nanik.

Setelah bahan dinyatakan layak, proses berlanjut ke tahap persiapan dan memasak yang biasanya berlangsung dari tengah malam hingga dini hari. Kepala SPPG kembali mengawasi proses pemersian dan distribusi makanan ke sekolah-sekolah penerima manfaat. Pengawasan tidak berhenti di situ, melainkan berlanjut setelah distribusi.

Sekitar pukul 10 pagi, Kepala SPPG diharapkan mendatangi sekolah untuk mengumpulkan umpan balik mengenai menu yang disajikan, berkolaborasi dengan guru untuk memberikan edukasi gizi, serta memverifikasi keakuratan data penerima manfaat. Semua ini demi memastikan program gizi yang dijalankan benar-benar berkualitas dan tepat sasaran.